8 czerwca 2016

Warsztaty kulinarne w Tokarni zainaugurowane

Centrum dydaktyczno – konferencyjne “Kuźnia Smaków” w Parku Etnograficznym w Tokarni

gościło znakomitych kucharzy – Mirosława Ciołaka i Sławomira Kowalczyka, którzy prowadzili warsztaty kulinarne w ramach projektu „Góry Świętokrzyski – smak tradycji", realizowanego w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością" współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Nie zabrakło wykwintnych i ciekawych dań, stworzonych z regionalnych składników.

Mirosław Ciołak jest dyrektorem i szefem kuchni kieleckiego Hotelu Tęczowy Młyn, laureatem wielu konkursów kulinarnych, min. III edycji Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni wśród profesjonalistów.

Sławomir Kowalczyk natomiast to szef kuchni w Hotelu Royal & SPA (wcześniej w Hotelu Arłamów). Ma na swoim koncie mistrzowską prezentację dań wigilijnych, a także puchar Republiki Czeskiej. Gotował min. dla Rady Ministrów, Prezydentów Lecha Wałęsy czy Aleksandra Kwaśniewskiego, a także dla Reprezentacji Polskich Siatkarzy.

Uczestnikami warsztatów byli właściciele oraz prowadzący gospodarstwa agroturystyczne i zakłady gastronomiczne. Każdy z gości dostał materiały szkoleniowe i edukacyjne. Znajdowały się w nich informacje dotyczące początków historii kuchni staropolskiej i świętokrzyskiej, a także menu z recepturami wszystkich dań szkoleniowych. Po części teoretycznej przyszedł czas na wykorzystywanie wiedzy w praktyce. Uczestników podzielono na kilka grup, aby ułatwić system pracy.

Pierwszy dzień warsztatów był poświęcony przystawkom, przygotowanym na bazie wybranych produktów regionalnych. Mistrzowie kuchni wraz z uczestnikami przygotowali: zagrychę po bielińsku, chrzanicę, gęsie mazidło, zmiocorz (pasztet z ziemniaków), „mięcho z pokrzywą" oraz soczewioki (pierogi nadziewane farszem z zielonej soczewicy). Degustujący spośród nich wyróżnili chrzanicę – sałatkę z kiełbasy wędzonej, boczku gotowanego, gęsi, jajek i chrzanu oraz „mięcho z pokrzywą" – karczek przyprawiony ziołami min. pokrzywą.

Podczas przygotowywania potraw uczestnikom nieustannie towarzyszyła ekipa, która nagrywała i fotografowała całe przedsięwzięcie. Dokumentacja zostanie wykorzystana w drukowanym kolorowym magazynie kulinarnym i multimedialnej książce kucharskiej, która będzie dostępna na stronie internetowej Muzeum Wsi Kieleckiej.

Warsztaty kulinarne realizowane w ramach projektu „Góry Świętokrzyski – smak tradycji" realizowanego w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością" współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko – Polskiego Programu

Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

Kolejne szkolenia odbędą się 8 i 12 czerwca.