

**Warsztaty kulinarne „We włoskiej kuchni...” w Specjalnym Ośrodku Szkolno-
Wychowawczym im. Świętego Franciszka z Asyżu w Nowym Mieście nad Pilicą
prowadzone przez szefa kuchni w Restauracji Woda Ognista w Warszawie - Pana
Jakuba Zajączkowskiego**

14 marca 2024r. w Specjalnym Ośrodku Szkolno- Wychowawczym im. Świętego Franciszka z Asyżu w Nowym Mieście nad Pilicą odbyły się warsztaty kulinarne „We włoskiej kuchni...” prowadzone przez szefa kuchni Restauracji *Woda Ognista* w Warszawie- Pana Jakuba Zajączkowskiego.

W warsztatach uczestniczyli uczniowie klas branżowych oraz uczniowie klasy VII i VIII szkoły podstawowej. Głównym celem zajęć była integracja uczniów, ale też promocja szkolnictwa zawodowego, zapoznanie z zawodem kucharza i sprawdzenie swoich umiejętności kulinarnych oraz poszerzenie wiedzy z dziedziny kuchni włoskiej.

Uczniowie, przygotowując pizzę i spaghetti bawili się doskonale. Mieli wielką satysfakcję z tego, że mogą zjeść przygotowaną przez siebie potrawę, która jest w dodatku pyszna. Wszyscy mogli się poczuć jak prawdziwi kucharze. Poznaliśmy tajniki powstawania tych znanych i popularnych włoskich dań.

W każdym daniu najważniejsze są składniki, podczas spotkania uczestnicy nauczyli się dobierać je w taki sposób, aby danie było smaczne i estetycznie podane.

Przepyszna pizza i przepyszne spaghetti oraz wyśmienita atmosfera to genialne podsumowanie tego spotkania, a jeżeli jeszcze można było to połączyć z edukacją i zdobywaniem kulinarnego doświadczenia, no to lepiej nie mogło się ułożyć.

Nie ma co ukrywać, degustacja zrobionych własnoręcznie potraw była bardzo ważnym elementem warsztatów, a jakość wykonania i genialny smak potwierdził Pan Jakub Zajączkowski.

Nauka, integracja, radość i niekończące się rozmowy tak w skrócie podsumujemy warsztaty kulinarne „ We włoskiej kuchni...”

Warsztaty pozytywnie wpłynęły na wyobraźnię i kreatywność młodych uczestników, i kto wie, może dzięki temu, ktoś z nich zostanie w przyszłości właścicielem restauracji z kuchnią włoską , w której samodzielnie będzie przygotowywał dania dla gości.

Jedno jest pewne, warto skorzystać z takich zajęć, bo to niezapomniane doświadczenie nie tylko edukacyjne.

Wszystkim obecnym i przyszłym „kucharzom" życzymy wielu kulinarnych sukcesów.

Opracowali:

Judyta Dzika

Honorat Sołtysiak









