

Miejsce:

Agroturystyka na Dąbku
ul. Dąbek 11, Męcikał

Termin:

16.10.2014r., godz.: 10:00

Potwierdzenie udziału:

e-mail: biuro@lgrmorenka.pl

Tel./Fax: 52 334 33 07

Warsztaty z zakresu wędzenia ryb morskich i słodkowodnych połączonych z technikami grillowania BBQ

Sylwetki wykonawców:

Andrzej Ławniczak

Współzałożyciel i członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich oraz Pomorskiej Akademii Kulinarnej z siedzibą w Gdańsku. Zwycięzca licznych konkursów międzynarodowych, krajowych i regionalnych. **Zdobywca tytułu „Kreator smaku”** za „Zupę Kaszuba” w 2001 r. Dwukrotnie **nagrodzony nagrodą „Perła –2008”** i „Perła-2009” za zajęcie I-go miejsca w konkursie **Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów** za najlepszą polską potrawę regionalną. W roku 2012, w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Pomorskie Smaki”, **uhonorowany I nagrodą „Bursztynowy Laur”**.



Autor wielu znanych przepisów kulinarnych, w tym „Zupy bursztynowej”, cieszącej się ogromną popularnością i uznaniem smakoszy. Organizator licznych pokazów i szkoleń kulinarnych.

Od wielu lat prowadzi własną działalność gastronomiczną, jego firma - „Kreatornia Smaku”, **zdołała prestiżowe członkostwo Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorskiego**, promującej tradycje regionu. Za działalność **charytatywną nagrodzony tytułem „Cichy Bohater”**.

Krzysztof Szulborski

Prezes Stowarzyszenia Kucharzy Polskich i Pomorskiej Akademii Kulinarnej.



Prowadzi szkolenia dla Kucharzy, Cukierników, Piekarzy, restauratorów i nauczycieli zawodu. **Członek Jury w najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych w Polsce, należą do nich: Sielawa Blues, Olimpiada Smaku, Kuchnia Włoska, Kuchnia Regionalna, Zielone Czapki** i wielu innych.

Wspólnie ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich **organizuje Dorszowe Żniwa, Biesiady Dobrego Humoru, konkursy kulinarne na targach gastronomicznych Gastro Expo w Gdańsku oraz EuroGastro w Warszawie**. Wraz z Pomerania Culinary Team **niejednokrotnie brał udział w Olimpiadzie Kulinarnej w Erfurcie**.

Wiele publikacji w branżowych pismach, np. w Poradniku Restauratora. Wspólnie z Kuchmistrem Jackiem Kempą **wydał książkę „Grilluj z mistrzami świata”**. Najważniejszym kulinarnym sukcesem jest **zdobycie mistrzostwa świata BBQ 2006 we Wrocławiu**.

Celem warsztatów jest przekazanie teoretycznej wiedzy oraz nabycie praktycznych umiejętności wędzenia opartych na tradycyjnych metodach wędzarniczych oraz wykorzystania ryb w grillowaniu i BBQ. Gatunki ryb i przyrządzane dania w



trakcie warsztatów będą związane z regionalnymi tradycjami kulinarnymi terenów przybrzeżnych i pojezierzy. W ramach działania **propagowane będzie spożywanie tradycyjnych produktów rybnych oraz dążenie do większego wykorzystania własnych wędzarni oraz praktyczna nauka sztuki kulinarnej związanej z rybą wędzoną i grillowaną**.

Plan warsztatów (łącznie do 5 godz.):

1. Wprowadzenie do warsztatów:

- ◆ Rys historyczny (rybne tradycje kulinarne na pomorzu oraz powiązania regionu z gosp. rybacką),
- ◆ Zaprezentowanie gatunków ryb przydatnych w wędzeniu i grillowaniu,
- ◆ Zasady przygotowania ryb do wędzenia (od połowu/zakupu do zaprawienia).

2. Omówienie zasad wędzenia ryb na zimno.

3. Omówienie zasad wędzenia ryb na ciepło.

4. Omówienie zasad grillowania ryb i wskazanie różnic pomiędzy grillowaniem a BBQ.

5. Wspólne przygotowanie dań z wędzonych ryb:

- ◆ Sałatki z wędzonych ryb na zimno z wykorzystaniem warzyw,
- ◆ Ryby wędzone na ciepło z polskimi sosami.

6. Wspólna degustacja.

Więcej informacji pod nr tel.: 52 334-33-07 lub na stronie: www.lgrmorenka.pl

Warsztaty finansowane przez Agencję Rynku Rolnego.

Organizatorzy:



Agencja
Rynku
Rolnego



Stowarzyszenie Wdzydzko - Charzykowska
Lokalna Grupa Rybacka „Mörénka”