

Wiadomości

15.01.2018 17:22

Treść

LEKCJE Z MISTRZEM KULINARNYM ROBERTEM SOWĄ

W dniu 04.01.2018r. w naszej szkole gościł bardzo znany i doceniany autorytet w dziedzinie Sztuki Kulinarnej – Pan Robert Sowa wraz z ekipą kucharzy – P. K. Baranowskim oraz p. K. Kornaszewskim, którzy wspólnie poprowadzili Warsztaty Kulinarne pod hasłem: „ Profesjoniści w kuchni – przygotowanie do kariery”. Inicjatorem spotkania a zarazem sponsorem była firma Prymat, na czele z koordynatorem ds. marketingu p. F. Lato.

W ramach spotkania firma Prymat zapewniła:

- przyjazd Roberta Sowy i ekipy:
- fartuszki dla wszystkich gotujących uczniów firmy Prymat na własność
- zapas przypraw i produktów Prymat Gastro Line dla szkoły
- certyfikaty imienne dla uczniów
- książkę kulinarną – „Krok po kroku z Robertem Sową” – dla każdego ucznia z osobistym autografem Mistrza
- zakup i transport niezbędnych do gotowania wszystkich produktów dostarczonych w dniu szkolenia
- tablice dotyczące zastosowania przypraw, przeznaczone na własność szkoły
- plakaty informujące o wydarzeniu do rozwieszenia w szkole
- przekazanie szkole jednego miejsca dla ucznia w konkursie Roberta

Sowy "Kulinary Talent"

Po uroczystym przywitaniu o godz.9.00 rozpoczęła się pierwsza tura warsztatów - uczniowie pod czujnym okiem Szefów Kuchni przygotowali poniższe dania:

- mix 5 przekąsek (hummus, roladki z szynki parmeńskiej, nadziewane suszone pomidory, tapenade z czarnych oliwek, torcik z pumpernikla)
- marynowana pieczona pierś kaczki ze śliwkami
- kardamonowe torciki bezowe z kremem na bazie mascarpone, ozdobione świeżymi owocami

W warsztatach kulinarnych uczestniczyło łącznie 45 uczniów, którzy byli bardzo zadowoleni

z wykonanych przez siebie potraw i wyrazili chęć uczestnictwa w następnych, gdyż takie wydarzenie to wspaniała i niezapomniana lekcja na żywo, odbywająca się w sympatycznej, luźnej atmosferze, sprzyjającej kreowaniu pomysłów kulinarnych i szlifowaniu umiejętności zawodowych.

Sporządzone potrawy przeznaczone były do degustacji przez uczniów, którzy mogli zakosztować nowych, nieznanych w Małopolsce smaków, w tym kuchni innych narodów - a były to m.in. hummus, tapenada, sos vitello tonnato na bazie tuńczyka, sos na bazie sera pleśniowego gorgonzolla - podane z oliwkami, kaparami, pitą, tortillą ora pumperniklem.

W ramach zaproszenia i uczestnictwa w Warsztatach nasza szkoła otrzymała jedno miejsce do konkursu Roberta Sowy "Kulinary Talent", który odbędzie się w 21- 23 marca 2018r. podczas targów Euro Gastro w Warszawie i będzie to jubileuszowa X edycja.

Spraw związanych z organizacją w/w przedsięwzięcia podjęła się p.

Lucyna Prorok, która czuwała nad całością wydarzenia , które zostało upublicznione przez lokalne media - m.in. TV Gorlice, portal Halo Gorlice oraz Gazetę Gorlicką .

Na koniec warto w skrócie przedstawić sylwetkę i dorobek zawodowy naszego gościa

- Urodzony 26.10.1966 r. w Krakowie
- Kucharz, restaurator i autorytet w dziedzinie sztuki kulinarnej - kreator menu największych wydarzeń kulturalno-kulinarnych w Polsce
- Członek [Klubu Szefów Kuchni](#) i Komisji Gastronomicznej Polskiego Zrzeszenia Hoteli
- Honorowy Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni
- Były Szef kuchni warszawskiego hotelu [Jan III Sobieski](#) (17 lat pracy)
- Były nauczyciel wielu sławnych polskich kucharzy, takich jak [Karol Okrasa](#).
- Były kucharz polskiej reprezentacji w [piłce nożnej](#).
- W latach 2009-2012 skomponowane przez Roberta Sowę menu było serwowane w samolotach Polskich Linii Lotniczych LOT w klasie biznesowej
- Występuje w programach telewizyjnych związanych z gastronomią
- Gotuje z zaproszonymi gośćmi w kąciку kulinarnym w [Dzień Dobry TVN](#)
- W roku 2004 wspólnie z [Maciejem Kuroniem](#) i Marcinem Budynkiem, Robert Sowa ustanowił [rekord Guinnessa](#) w kategorii największa grillowana ryba, a w roku 2008 z Maciejem Kuroniem i Jarosławem Uścińskim - w kategorii największy symbol euro z sushi
- Słynie ze smacznej kuchni z przyprawami firmy Prymat, z którą współpracuje od 2006 roku i jest jej ambasadorem

- W 2004 r. odznaczony Oskarem Kulinarnym w kategorii Osobowość Kulinarna Roku.
- W 2010 r. został wyróżniony Hermesem „Poradnika Restauratora” w kategorii Osobowość Gastronomii.
- Od 2015 właściciel restauracji N31, mieszczącej się przy [ulicy Nowogrodzkiej 31](#) w [Warszawie](#), o której mówi:

Bardzo cieszę się restauracją, to mój drugi dom. Dużą przyjemność sprawia mi zajmowanie się gośćmi, których witam codziennie, podchodzę do stolików, pytam czy smakuje i czy są zadowoleni. Lubię im dogadzać, spełniać ich zachcianki kulinarne. Jest pysznie!

- 27 listopada 2016 roku restauracja N31 by Robert Sowa otrzymała rekomendację prestiżowego Kulinarного Instytutu Francuskiego Gault&Millau! - wyróżnienie słynnego, żółtego przewodnika w postaci dwóch czapek, co oznacza, że jego praca została doceniona przez wybitne grono znawców i krytyków kulinarnych.
- 20 października 2017 r. w Pałacu Sobańskich w Warszawie, otrzymał dwie najważniejsze statuetki - dla Szefa Kuchni Roku 2017 oraz dla N31 restaurant & bar jako najlepszej restauracji.
- Autor książek („W poszukiwaniu smaku doskonałego”, „Esencja Smaku”, „Romans Kulinarny”, „ Krok po kroku z Robertem Sową”, która została Książką Kucharską 2016 r.)
- Pomysłodawca i twórca "Kulinarного Talentu" najbardziej medialnego konkursu dla młodych adeptów sztuki kulinarnej, który co roku cieszy się ogromnym zainteresowaniem całej branży gastronomicznej,
- Prowadzi wiele spotkań z młodzieżą, często odwiedza szkoły gastronomiczne, w których przeprowadza szkolenia o szeroko rozwiniętej tematyce.

[RELACJA TV GORLICE:](#)











Przewiń do początku