

Nabór do II edycji warsztatów kulinarnych

17.05.2012.

Na terenie województwa kujawsko-pomorskiego rozpoczął się nabór do II edycji warsztatów kulinarnych „Tradycyjne Produkty – Nowoczesna Kuchnia Polska”. Projekt Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej realizowany jest we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Convivium Slow Food. Nabór potrwa do 29 czerwca 2012 roku.

Warsztaty skierowane są do uczniów i nauczycieli ponadgimnazjalnych szkół gastronomicznych z województw: kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, podlaskiego, warmińsko-mazurskiego i zachodniopomorskiego oraz z województw przyległych. Ich celem jest przekazanie przyszłym kucharzom umiejętności, jak rozwijać swoją kreatywność i nowoczesną kuchnię polską, przy jednoczesnym wykorzystaniu najwyższej jakości regionalnych produktów. Z każdej szkoły może zgłosić się jedna grupa, złożona z dwóch uczniów i nauczyciela. Po zakończeniu naboru 10 szkół – wybranych na podstawie kolejności zgłoszeń, weźmie udział w dwudniowych warsztatach. W czasie ich trwania przewidziana jest część praktyczna, obejmująca zajęcia z renomowanymi kucharzami i restauratorami oraz przygotowanie przez każdą grupę dania z regionalnych produktów. Natomiast w części teoretycznej uczestnicy zdobędą wiedzę na temat lokalnych produktów oraz systemów jakości żywności w Polsce i Unii Europejskiej.

Motywy przewodnim warsztatów, odbywających się w ramach projektu „Żywność wysokiej jakości. Krótsza droga od producenta do konsumenta”, będzie promowanie krótkich łańcuchów dostaw żywności, przynoszących korzyści zarówno producentom, jak i konsumentom. Każdy z uczestników otrzyma certyfikat udziału w warsztatach.

Konkurs kulinarnyPodczas warsztatów zostanie ogłoszony konkurs kulinarny, którego finał odbędzie się w listopadzie br. w Warszawie. Zadaniem jego uczestników będzie przygotowanie w swojej szkole autorskich przepisów dań z wykorzystaniem produktów regionalnych. Wszystkie zakwalifikowane do projektu szkoły otrzymają informator i materiały edukacyjne, zaś dla tych, które zajmą trzy pierwsze miejsca przewidziane są nagrody rzeczowe.

O projekcieProjekt „Żywność wysokiej jakości. Krótsza droga od producenta do konsumenta”, realizowany jest w ramach promocji Wspólnej Polityki Rolnej. Jest on kolejną inicjatywą Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej, współfinansowaną z grantu Unii Europejskiej. Projekt realizowany jest we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) oraz z Warszawskim Convivium Slow Food. Celem projektu jest działanie na rzecz zrównoważonego rozwoju, poprzez wykorzystywanie regionalnych, sezonowych i tradycyjnych produktów wysokiej jakości w nowoczesnej kuchni polskiej. Będzie on realizowany poprzez promowanie krótkich łańcuchów dostaw żywności, przynoszących korzyści zarówno producentom, jak i konsumentom. W ramach projektu odbędą się: II edycja warsztatów kulinarnych „Tradycyjne Produkty - Nowoczesna Kuchnia Polska” oraz spotkania producentów i restauratorów „Z pola na stół”.

O EFRWP:Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej rozpoczął działalność w 1990 roku, na mocy umowy między rządem polskim a Europejską Wspólnotą Gospodarczą. Fundacja od ponad dwóch dekad pomaga zmieniać wizerunek polskiej wsi, dostosowując się do zmieniających się potrzeb lokalnej społeczności. Obecnie nie tylko wspiera rozwój infrastruktury technicznej, ale także – poprzez różne narzędzia finansowe – pomaga przedsiębiorcom i organizacjom pozarządowym. Fundacja duży nacisk kładzie także na rozwój infrastruktury społecznej, co czyni poprzez program grantowy wspierający aktywność i samoorganizację lokalnych społeczności czy wyrównywanie szans edukacyjnych młodzieży z terenów wiejskich. Więcej informacji na stronie: www.efrwp.pl

Kontakt / Dodatkowe informacjeAgnieszka Tomczyk, ITBC CommunicationTel.: 22 250 49 20, 698 444 432Email: agnieszka_tomczyk@itbc.pl

Karolina Lupa, EFRWPTel.: 22 639 87 63Email: k.lupa@efrwp.com.pl