

W dniach 30.01 – 2.02.17r. odbyły się warsztaty „Nowoczesne techniki kulinarne w kuchni polskiej” prowadzone przez Pana Krzysztofa Szulborskiego, wybitnego specjalistę, prezesa Stowarzyszenia Kucharzy Polskich i założyciela Pomorskiej Akademii Kulinarnej. Uczestnikami tego przedsięwzięcia byli uczniowie z poszczególnych klas: 1tg, 2tg, 3tg, 2zk, 4tga, 4tha. Pod okiem mistrza młodzież sporządzała wykwinne potrawy takie jak: zupa borowikowa aromatyzowana rozmarynem z kluseczkami pietruszkowymi z ciasta parzonego, sandacz zapiekany w cieście filo podany na marynowanych warzywach z rukolą w sosie rakowym, konfitowane żeberka wieprzowe w sosie żurawinowym podane z ziemniaczano - buraczanymi knelami, żurek na maślanie z białą kielbasą, chipsami boczku i krokietami z kaszanki, łosoś w sosie holenderskim podany z kawiozem z marchewki, pierś z kurczaka sous vide otulona boczkiem podana z gołąbkami nadziewanym grzybami, krokietem ze słodkich ziemniaków i glazurowanymi w miodzie marchewkami a z deserów browne czekoladowe z lodami cynamonowymi oraz liofilizowanym pudrem z truskawkami oraz sosem malinowym oraz mus bezowy z białą czekoladą aromatyzowany miętą z gorącym sosem wiśniowym. Zdobyte umiejętności i smak potraw pozostaną na długo w pamięci.