

## **Powraca Mikser Kulinaryny - program edukacyjny Makro dla uczniów szkół gastronomicznych**

data aktualizacji: 2020.02.26



**Sieć hurtowni Makro Polska rusza z nową odsłoną bezpłatnych spotkań edukacyjnych Mikser Kulinaryny, organizowanych w ramach programu SzeF dla Młodych Talentów.**

Oprócz uczestnictwa w warsztatach oraz prelekcjach, uczniowie szkół gastronomicznych mogą wziąć udział w rywalizacji do Ogólnopolskiego Testu KulinarneGO - konkursu w formie edukacyjnej ścieżki wyzwań. Pierwsze spotkanie w nowej formule odbyło się 21 lutego w Akademii Inspiracji Makro w Krakowie.

Program SzeF dla Młodych Talentów funkcjonuje w Makro Polska od kilku lat. W IV edycji programu firma przygotowała odnowioną odsłonę bezpłatnych spotkań edukacyjnych Mikser Kulinaryny dla uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski.

Uczestnicy Miksera mają okazję wziąć udział w pokazach kulinarnych oraz prelekcjach poprowadzonych przez czołowych przedstawicieli polskiej branży gastronomicznej. Ponadto w ramach spotkań edukacyjnych mogą uczestniczyć w rywalizacji do Ogólnopolskiego Testu KulinarneGO - pierwszego tego rodzaju konkursu w postaci ścieżki wyzwań, sprawdzającej wiedzę teoretyczną i praktyczną. Uzbieranie największej liczby punktów za aktywność oraz test

sprawdzający wiedzę teoretyczną umożliwi najaktywniejszym uczestnikom awans do konkursu.

Pierwsze spotkanie w odświeżonej odsłonie odbyło się w Akademii Inspiracji Makro w Krakowie pod hasłem przewodnim „Ryba - od głowy do ogona. Wszystko, co musisz wiedzieć o rybach”. Wzięło w nim udział ponad 80 uczniów szkół i klas gastronomicznych. Partnerem spotkania był „Polski Karp”, organizacja producentów zrzeszająca blisko 70 gospodarstw w całej Polsce.

Na uczestników czekał pokaz kulinarny poprowadzony przez Jana Filipczyka, szefa kuchni restauracji „Cichy Potok” oraz Zbigniewa Sonika, szefa kuchni Akademii Inspiracji Makro w Krakowie. Wspólnie z uczestnikami szefowie przyrządzili zupę miso z karpem w cieście faworkowym oraz karpia pieczonego z mini patisonem i bocznikiem różowym.

Podczas spotkania odbyła się także prelekcja, poprowadzona przez przedstawiciela organizacji „Polski Karp”. Uczniowie dowiedzieli się m.in. w jaki sposób ocenić świeżość ryby, jakie istnieją metody hodowli oraz sposoby filetowania ryb, w tym trymowanie.

Dla aktywnych uczestników spotkania przewidziano upominki, m.in. koszulki przekazane przez partnera programu - firmę ChemaN, a także książki „Elementarz Młodego Kucharza” wydane przez Makro Polska.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/powraca-mikser-kulinarny-program-edukacyjny-makro-,61227>