

Warsztaty składały się z dwóch części: praktycznej w której udział brała klasa 1tż1 a mentorem był pan Andrzej Ławniczak z Akademii Kulinarnej z Gdańska, który wraz z młodzieżą wskazał cenne wskazówki produktów EKO, z których przygotowano 3 zestawy potraw: kaszotto z ekologicznymi warzywami, kaszotto z ekologicznym drobiem i porównanie drobiu EKO - certyfikowanym z drobiem który kupujemy w sieciach handlowych. W tej części była ocena organoleptyczna (konsumpcyjna) uczniów. W drugiej części na Sali błękitnej klasa 3tż i klasa 3tża - mieli okazję dowiedzieć się o żywności ekologicznej, "zdrowej żywności" - jaki wpływ ma w dzisiejszych czasach żywność produkowana metodami rolnictwa ekologicznego (oznakowania produktów certyfikatami), jak wygląda rynek żywności ekologicznej w Polsce w sklepach i gastronomii. Prowadzący aszczerpiał też młodzież pasją do zawodu Gastronoma. Wykład prowadził pan Krzysztof Szulborski ze Stowarzyszenia Kucharzy Polskich z Gdańska.

Kordynator: Genowefa Gierszewska