



6 lutego 2019r. dla uczniów klasy 2e kształcących się w zawodzie kucharz zostały zorganizowane warsztaty kulinarne, które przeprowadził **p. Tomasz Ptak** – uczestnik VI edycji programu Hell's Kitchen i jednocześnie absolwent ZSP nr 3. Tematem były **„Tradycje Kulinarne w Wielkopolsce na przestrzeni 100-lecia”**

. Młodzież pod okiem profesjonalnego kucharza – mistrza młodego pokolenia mogła wspólnie przygotować i skosztować typowych dań kuchni wielkopolskiej w nowoczesnej odsłonie. Wśród tych potraw była wyśmienita zupa Kwasówka, duszone udko kacze w kolorowej papryce z pieczonymi ziemniakami z ogniska oraz pieczona pierś z kaczki podana z puree z pietruszki i jabłka z nutą czekoladową oraz kompresowanym jabłkiem i makaronem z marchewki.

Nasz „mistrz” poszerzył wiedzę i umiejętności uczestników warsztatów i jeszcze bardziej zachęcił ich do wglębiana się w tajniki przygotowywania potraw.

Warsztaty były przeprowadzane w sposób bardzo ciekawy, a młodzież z dużym zaciekawieniem włączała się w ich przebieg.

[zobacz zdjęcia](#)