

Warsztaty Umiejętności Kulinarynych - Gęsina polskie tradycje podawania drobiu

14.11.2011.

Po raz kolejny mieszkańcy kujawsko-pomorskiego będą mieli okazję poznać tradycje podawania drobiu podczas warsztatów umiejętności kulinarnych w Grucznie i pokazów w Chełmnie. Tym razem mistrzowie kuchni – Jean Bos i Maciej Biernacki pokażą jak podawać gęsinę – przyrządzać pasztety, paprykarze, nadziewać gęsią tuszkę różnymi składnikami czy też piec np. udka z dodatkami.

Program Warsztatów Umiejętności Kulinarynych

– Gęsina – polskie tradycje podawania drobiu

Gruczno, Chełmno 18 – 20 listopada 2011r.

18 listopada br. Gruczno - młyn

15.00 Rejestracja uczestników

16.00 – 19.00 Przygotowanie pasztetu z gęsich wątróbek oraz paprykarza z gęsiną - Jean Bos / Maciej Biernacki

19.00 – 20.00 Dyskusja z członkami Slow Food Polska Convivium Gruczno

20.00 Zakończenie I dnia warsztatów

19 listopada br. Chełmno - Restauracja Centralna, ul. Dworcowa 23

10.00 – 11.00 Gęsie udka w roślinach strączkowych – Jean Bos/Maciej Biernacki

11.00 – 13.30 Najstarsze przepisy na dania z gęsiną – Jarosław Dumanowski

13.30 – 14.30 Gęś pieczona w kapuście – Jean Bos/Maciej Biernacki

15.00 – 17.00 Gęś nadziewana oraz knedle tyrolskie – Jean Bos/ Maciej Biernacki

17.00 – 18.30 Gęś w piwie czy gęś do piwa – rozważania nad wyższością piwa tradycyjnego nad popularnym – Sebastian Wawszczak

18.30 - 20.00 Prezentacja autorskich przepisów na gęsinę – Marek Głowczyński

20.00 Zakończenie II dnia warsztatów

20 listopada br. Chełmno – Hotel Centralny, ul. Dworcowa 23

10.00 – 13.00 Pokazy oraz degustacje otwarte dla publiczności na placu przed Hotelem Centralnym w Chełmnie – Jean Bos/Maciej Biernacki

10.00 – 12.15 – Najstarsze przepisy na dania z gęsiną – A. Kleśta-Nawrocka/M. Sikorska wykład w Sali Hotelu Centralnego w Chełmnie

14.00 – 17.00 Pokazy oraz degustacje otwarte dla publiczności na placu przed Hotelem Centralnym w Chełmnie – Jean Bos/Maciej Biernacki

14.00 – 16.15 – Najstarsze przepisy na dania z gęsiną – A. Kleśta-Nawrocka/M. Sikorska wykład w Sali Hotelu Centralnego w Chełmnie

Podczas wykładów znawców tradycji kulinarnych będzie można poznać najstarsze przepisy na dania z mięsa gęsiego, wysłuchać rozważań nad walorami piwa tradycyjnego jako dodatku do pieczonego, poznać tajniki autorskich przepisów. Warsztaty odbędą się 18 i 19 listopada w Grucznie. Natomiast 20 listopada, w niedzielę, na placu przed Hotelem Centralnym mieszkańcy Chełmna będą mogli zobaczyć pokazy przyrządzania potraw z gęsiną, zdegustować je, a zainteresowani przepisami wysłuchać otwartych wykładów na ten temat. Zgłoszenia na warsztaty można dokonać za pośrednictwem Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły pod adresem e-mail: aborygeniznadwisly@wp.pl.