

12 grudnia 2016



## **Członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne zdobędą nowe umiejętności**

Podstawowe informacje i umiejętności dotyczące bezpieczeństwa produkcji czy możliwości sprzedaży żywności ekologicznej oraz prowadzenia działalności gastronomicznej będą mogli zdobyć uczestnicy konferencji szkoleniowej, organizowanej dla członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Odbędzie się ona 14 grudnia o godz. 9 w BEST WESTERN Grand Hotel w Kielcach.

Historię i teraźniejszość polskiego dziedzictwa kulinarnego przedstawi na początku spotkania dr Grzegorz Russak. Ten sam prelegent przedstawi w późniejszej części spotkania rodzaje tradycyjnej polskiej kuchni ze szczególnym uwzględnieniem kuchni myśliwskiej. Dr Grzegorz Russak da również pokaz kulinarny na zakończenie spotkania.

O wymaganiach higienicznych produkcji podstawowej i możliwościach sprzedaży żywności ekologicznej będzie mówiła Ilona Gładysz - Pięta z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Kielcach.

Przez dr Barbarę Lech-Zych z Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Kielcach przedstawione zostanie zagadnienie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego.

Uczestnicy szkolenia będą mogli również poznać technikę nakrywania stołu zgodnie z zasadami savoir-vivre. Tę część poprowadzą Barłomiej Janicki oraz Lucyna Stępień z BEST WESTERN Grand Hotel.

Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie to część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), która promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności, pomagając jednocześnie w rozwoju drobnych przedsiębiorstw i turystyki w danej okolicy.

Żywność, sygnowana oznaczeniem “Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”, jest nie tylko smaczna, ale i bezpieczna oraz zdrowa. Jest wytwarzana z troską o środowisko naturalne, a jej producentami są gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne. Lokalne zajazdy i restauracje serwują natomiast dania, charakterystyczne dla regionu.

Obecnie sieć liczy ponad 80 członków. Działalność Sieci to nie tylko wspólna promocja produktów na targach czy wystawach naturalnej i ekologicznej żywności, ale również współpraca między poszczególnymi członkami sieci, którzy w swoich punktach sprzedaży udostępniają produkty z innych branży producentów, którzy są w sieci oraz wręczają ulotki.