12 lutego 2014

Kuchnia regionalna nie musi być siermiężna. Szkolenia dla gastronomii i agroturystyki

Na bezpłatne szkolenia pn. „Żywienie w oparciu o kuchnię regionalną i produkt lokalny" zaprasza restauratorów i właścicieli gospodarstw agroturystycznych Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. To jeden z elementów projektu Świętokrzyska Kuźnia Smaków, który ma na celu promocję regionu poprzez kuchnię regionalną i jej lokalne osobliwości.

Szkolenia, które odbędą się na przełomie lutego i marca, są skierowane do 80 uczestników z czterech powiatów: sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego, z wyłączeniem miast Kielce i Ostrowiec Świętokrzyski. Ich celem jest zachęcenie branży do wprowadzania w swojej stałej ofercie potraw regionalnych oraz przekazanie im wiedzy z zakresu zasad organizacji i funkcjonowania kuchni regionalnej opartej na tradycyjnych smakach. Będzie też mowa o mechanizmach jej skutecznej promocji i reklamy na konkurencyjnym rynku usług gastronomicznych.

– Nie chodzi o to, żeby kuchnia regionalna była siermiężna. Dzisiaj można ją naprawdę bardzo ciekawie podać. Wydaje mi się, że ludzie jeszcze wciąż nie do końca wiedzą, co mogą zaoferować w obszarze na przykład swojego powiatu. A turysta, przyjeżdżając na dany teren, chce zjeść coś, czego nie zje gdzie indziej – mówi **Teresa Wąsik** ze Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. Zaplanowano wykłady, ale też zajęcia praktyczne, a w maju – wyjazd studyjny do jednego z regionów Polski.

To już drugi tego rodzaju moduł szkoleniowy. Pierwszy dotyczył przetwórstwa tradycyjnego, uczestniczyło w nim również 80 osób. W przyszłości w ramach projektu planowane jest stworzenie szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków", do którego przystąpiłyby restauracje i gospodarstwa agroturystyczne mogące się poszczycić Kartą Regionalną. – Chodzi o to, żeby na stałe wprowadziły one do swojej oferty 2-3 potrawy lokalne, które zawsze będą dostępne

– mówi Teresa Wąsik. Z myślą o restauratorach i właścicielach gospodarstw agroturystycznych zainteresowanych lokalną kuchnią będzie też wydana regionalna książka kucharska.

Rekrutacja na szkolenia potrwa do 17 lutego 2014 roku. Ilość miejsc jest ograniczona, a o przyjęciu decyduje kolejność zgłoszeń. Terminy i miejsca szkoleń w czterech powiatach, a także szczegółowy regulamin uczestnictwa w projekcie oraz formularz rekrutacyjny dostępne są na stronie internetowej www.sodr.pl