



10 lutego br. w Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Warszawie odbył się trzeci Mikser Kulinaryny w ramach programu „SzeF dla Młodych Talentów” o tematyce „Surf 'n' turf, czyli mięso w połączeniu z owocami morza”. Gośćmi wydarzenia były m.in. Kasia Daniłowicz, szefowa kuchni i właścicielka restauracji „Olszewskiego 128” we Wrocławiu oraz Malka Kafka, właścicielka sieci „Tel Aviv Urban Food”.

W Mikserze Kulinarynym, zorganizowanym przez sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, wzięło udział około stu uczniów ze szkół gastronomicznych z województwa mazowieckiego.

Pokaz kulinarny, przygotowany w ramach wydarzenia, poprowadziła Kasia Daniłowicz – szefowa kuchni i właścicielka restauracji „Olszewskiego 128” we Wrocławiu wyróżniona tytułem „Kobieta SzeF” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2017. Tematem przewodnim były owoce morza w połączeniu z mięsem, czyli „Surf ‘n’ turf”, a spośród zaprezentowanych dań znalazły się m.in. kaczka z przegrzebkami, purée z orzeszków ziemnych i kalafior curry oraz ośmiornica z chorizo, purée ziemniaczane z sepią, podsuszane pomidorki i salsa verde.

Gościem spotkania była także właścicielka sieci „Tel Aviv Urban Food”, Malka Kafka, która poprowadziła warsztat z przedsiębiorczości i przybliżyła uczniom, jak stworzyć model biznesowy restauracji na jednej kartce papieru.

Uczestnicy Miksera mieli okazję poznać i zobaczyć unikalne owoce morza z oferty MAKRO, wśród których znalazły się m. in. żywy homar i krab oraz ostrygi, langustyńki i ośmiorniczki. Prezentację produktową poprowadził Robert Ciechomski, TGM HoReCa w MAKRO.

„SzeF dla Młodych Talentów” to projekt wspierający młodych adeptów kulinarnych w pierwszych krokach ich kariery

zawodowej. Program obejmuje dwa główne zakresy działalności: program płatnych staży w MAKRO i cykl Mikserów Kulinarynych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami kuchni.

Partnerem „Szefa dla Młodych Talentów” jest prestiżowy, międzynarodowy przewodnik po najlepszych restauracjach, hotelach i produktach w Polsce - Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska.



**newss.pl**

Kasia Daniłowicz poprowadziła Mikser Kulinaryny w ramach programu "SzeF dla Młodych Talentów"

---

**MAKRO Cash & Carry** ([press box](#))