



13. stycznia br. w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu odbył się pierwszy, wielkopolski Mikser Kulinary w ramach programu „SzeF dla Młodych Talentów”. Gośćmi wydarzenia byli m.in. Malka Kafka, właścicielka sieci „Tel Aviv Urban Food” oraz Ernest Jagodziński, szef kuchni restauracji „Cucina 88” w Poznaniu.

W styczniowym Mikserze Kulinarym, zorganizowanym przez sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, wzięło udział około stu uczniów z wielkopolskich szkół gastronomicznych.

Pokaz kulinarny, przygotowany w ramach wydarzenia, poprowadził Ernest Jagodziński - szef kuchni restauracji „Cucina 88” oraz zdobywca tytułu „SzeF Jutra” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2017. Tematem przewodnim były „Warzywa i zioła w kuchni”, a wśród zaprezentowanych dań znalazły się m.in. pieczone buraki z kardamonem, kozim serem, trybulą i jogurtem oraz sernik z topinamburem, pistacją i pastą yuzu.

Gościem spotkania była także właścicielka sieci „Tel Aviv Urban Food”, Malka Kafka, która podzieliła się swoim doświadczeniem w zakresie zarządzania restauracją i opowiedziała o mitach przedsiębiorczość i modelach biznesowych w gastronomii.

Uczestnicy Miksera mieli okazję poznać i wypróbować unikalne produkty pochodzące z oferty MAKRO, takie jak czerwone banany, pitahaya, kalleross, czy grzyby shimeji. Degustację przygotował zespół ds. grupy klientów HoReCa w MAKRO, reprezentowany przez Piotra Kuziele i Eryka Adamczyka.

„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

Kulinarych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami kuchni.



**newss.pl**

Wielkopolski Mikser Kulinary z Ernestem Jagodzińskim w ramach programu "Szef dla Młodych Talentów"

---

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