



Ponad 130 osób z całej Polski pojawiło się 31 maja br. w odnowionej Akademii Inspiracji MAKRO w Warszawie, by wziąć udział w „Mikserze Kulinarным”. Wyjątkowe spotkanie edukacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych poprowadzili m.in. szef kuchni Jarek Walczyk i Jan Kuroń.

„Szef dla Młodych Talentów” to program, poprzez który MAKRO Polska wspiera przyszłych szefów kuchni, stawiających pierwsze kroki w karierze. Pomagają w tym „Miksery Kulinarne” – bezpłatne spotkania edukacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych. 31 maja wydarzenie odbyło się po raz pierwszy w nowych wnętrzach Akademii Inspiracji MAKRO w Warszawie.

W spotkaniu wzięło udział około 130 osób z ponad 20 szkół z całej Polski. Na uczestników czekało wiele atrakcji, w tym pokaz kulinarny „Wszystko, co kucharz musi wiedzieć o tłuszczach” poprowadzony przez Jarka Walczyka – doradcę kulinarnego firmy Kruszwica, szefa kuchni stołecznej restauracji Strefa i prezesa Fundacji Klubu Szefów Kuchni. Dorota Napiórkowska opowiedziała o działalności Federacji Polskich Banków Żywności i organizowanej wspólnie z MAKRO Polska akcji „Nie marnuję, pakuję”. Natomiast ambasador Banków Żywności, szef kuchni i autor książek kulinarnych Jan Kuroń opowiedział o sprytnym gotowaniu – tak, by nie marnować jedzenia. Prezentację na temat zastosowania tłuszczu w kuchni połączoną z degustacją różnych oliw i olejów poprowadzili Filip Felczak – Target Group Manager HoReCa odpowiedzialny w MAKRO za Street Food oraz Kasia Noga – Marketing Manager Zakładów Tłuszczowych Kruszwica. Uczestnicy mieli także okazję wygrać w konkursach m.in. książki „Sprytna

kuchnia, czyli kulinarna ekonomia” Jana Kuronia, bluzy kucharskie przygotowane przez firmę ChemaN oraz tygodniowe staże w restauracji Strefa.

Partnerem projektu „Szef dla Młodych Talentów” są: Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska – prestiżowy, międzynarodowy przewodnik prezentujący najlepsze restauracje, hotele i produkty w Polsce, Kruszwica – największy w Polsce i jeden z największych w Europie Środkowej producentów tłuszczów roślinnych, ChemaN – producent profesjonalnej odzieży dla gastronomii oraz Provincia – producent najwyższej jakości dziczyzny, owoców leśnych i ich przetworów.



newss.pl

"Mikser Kulinaryny" po raz pierwszy w nowej Akademii Inspiracji MAKRO

MAKRO Cash & Carry

[press box](#)