

Półkolonie w SP2 - kuchnia molekularna



A dzisiaj mieliśmy pokaz kuchni molekularnej i nie tylko w wykonaniu świetnego kucharza, właściciela Foodie by Patryk Buchta Akademia Kulinarna. Najpierw przedstawienie zasad bezpieczeństwa, które obowiązują w kuchni, a później do dzieła. Na pierwszy ogień poszła zupa - krem brokułowy na wodzience / popcorn z kaszy gryczanej / oliwa ziołowa. Danie główne to łosoś gotowany sous vide / śląskie przasniki ze szpinakiem / sałatka z malinowym vinegretem. Na deser nie mogło zabraknąć lodów pistacjowych na ciepłym azocie / posypki z kołoczka / owoców gotowanych sous vide. W tym upale Uczestnicy przygotowali swój napój - domowe bubble tea z kawiolem wiśniowym. Pyszne rzeczy nasi Uczestnicy dzisiaj stworzyli pod czujnym okiem Pana Patryka i jego Mamy. Wiele niespodzianek zobaczyliśmy i wiele nauczyliśmy się. Po takim efektownym pokazie i warsztatach, nasi Uczestnicy poznali wiele tricków kuchennych i pysznych, odważnych oraz niecodziennych smaków. Po takich emocjach dzięki niezawodnym, otwartym i zawsze gotowym nieść pomoc Strażakom z OSP Schodnia nasi Uczestnicy uczyli się, a także utrwalali swoją wiedzę i umiejętności w zakresie udzielania pierwszej pomocy. Wiedza, która jest cenna w każdym wieku, ponieważ dzięki tym umiejętnościom możemy uratować czyjeś życie, a każde życie jest bezcenne.