Mistrzowskie porady w Gastronomiku

Co to takiego jest salsefia? Dlaczego dynia dobrze komponuje się z pomarańczą i imbirem, a burak z czereśnią i śliwką? Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich poznawali dziś tajniki gotowania znanego z telewizyjnych występów Jakuba Steuermarka.

Popularny kucharz starał się przekonać uczniów, że warto podróżować po świecie, poznawać smaki, przyrządzać dania z korzeni, często nieznanych. Jest brukiew, rzepa, ale jest też salsefia – mówił. Wygląda trochę jak patyki z piachem, nazywano ją białymi szparagami dla ubogich. Jest dosyć ciężka w obróbce. Trzeba ją obrać i poddać obróbce termicznej. Nie ma zbyt wyrazistego smaku, można dodać ją na przykład do sałatek.

Jakub Steuermark opowiadał młodym kucharzom, że potrawy mogą leczyć. Sam poradził sobie z problemami skórnymi dzięki karczochowi. To warzywo oczyszcza wątrobę i wspomaga trzustkę. Dobrą dietą, odpowiednim doborem kasz i warzyw, można ustawić organizm tak, że się jest zdrowym – przekonywał.

Wykładowi mistrza przysłuchiwali się uczniowie Technikum nr 1(technik żywienia i usług gastronomicznych) oraz Branżowej Szkoły I stopnia (cukiernik, kucharz).

Kulinarne osobowości goszczą w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich cyklicznie. Jedną z imprez, podczas których uczniowie mogą oglądać pokazy fachowców są Międzynarodowe Warsztaty Gastronomiczno-Hotelarskie. Na imprezę zapraszani są uznani w kraju i zagranicą szefowie kuchni, m.in.: Wiesław Ambros, Bartosz

Peter, Karol
Lisiński,, Alessio Todde. Są wśród nich także absolwenci bytomskiej
szkoły: Michał Suchanowski, Sebastian Humski, Dawid Domin, Łukasz Smela i
Krzysztof Konieczny.