



Tradycyjnie, jak co roku, uczniowie klasy trzeciej technikum żywienia i usług gastronomicznych z ZSZ im. S. Petry w Ostródzie spotkali się na warsztatach kulinarnych w ramach projektu „Żeby zdrowym być, trzeba zdrowo żyć”. Projekt ten jest realizowany w ramach programu profilaktyki prozdrowotnej finansowanego ze środków Starostwa Powiatowego w Ostródzie.

Warsztaty przeprowadził Pan Jarosław Flis właściciel firmy Flis-Pol w Miomynie, tradycyjnego Zakładu Wędliniarskiego, członka Dziedzictwa Kulinarnego na Warmii, Mazurach i Powiśle. Uczniowie pod okiem szefa, z naturalnych i wyselekcjonowanych surowców oraz wytwarzanych tradycyjnie produktów przygotowali menu, które odzwierciedla tradycję kuchni naszego regionu.

Tak szeroki wybór potraw pozwolił młodzieży odkryć prawdziwe bogactwo i różnorodność smaków i stanowi źródło inspiracji do własnych kulinarnych poszukiwań. Pan Jarosław przekazał uczniom wiele cennych wskazówek i umiejętności dotyczących technik kulinarnych i procesów technologicznych, które pozwalają zachować wartość odżywcze produktów i korzystnie wpłynąć na nasze zdrowie. Warsztaty pozwoliły także ukazać wpływ zęego odżywiania na nasze zdrowie oraz zainspirowały młodzież do podejmowania na terenie szkoły lub poza nią różnych działań promujących zdrowy styl życia. Uczniowie z dużym zainteresowaniem i zaangażowaniem brali udział w przygotowaniach zdrowych dań. Na zakończenie zajęć otrzymali drobne upominki.

Było smacznie, zdrowo i kolorowo. Zajęcia odbyły się w ramach projektu opracowanego przez Zespół Szkół Zawodowych im. Sandora Petry.

Źródło: ZSZ im. S. Petry w Ostródzie

