

**Tytuł**: „A weź to ukiś”, profesjonalny i bezpłatny warsztat dla kucharzy.  
**Prowadzenie**: PIOTR MIŚ SCHROEDER

**Miejsce:** Akademia Kulinarna K5 w Gdyni,

**Czas trwania**: 3-4 godziny

**Data**: 22 listopada 2021 r.

**Organizator**: Centrum Informacji i Edukacji Ekologicznej w Gdańsku [www.ciee-gda.pl](http://www.ciee-gda.pl)

**Współorganizator:** Akademia Kulinarna K5

**Zapisy**: zapisy.ciee@pomorskieparki.pl

**Finansowanie**: Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku

A w programie:

* palona dynia kiszona w miodzie i korzeniach
* marchewki z chilli i rodzynkami
* smażony pak choy z sosem vinegret z kimchi i brzoskwiń
* grzyby kiszone z pastą gojugang
* ananas kiszony w soli
* morele kiszone w miodzie z różowym pieprzem
* creme brulee z kozim serem i fermentowaną borówką

**PIOTR MIŚ SCHROEDER**

chef w: ARCO by Paco Pérez / Trienta y Tres. Doświadczenie kulinarne zdobywał m.in. w restauracjach Biały Królik, Metamorfoza i Atelier Amaro. Na co dzień propaguje i odkrywa tradycyjne lokalne produkty, tworzy własne przetwory, kiszonki i fermentacje. W bardzo często zmieniającej się karcie serwuje mięso i ryby z Kaszub i Pomorza, sezonowe warzywa oraz zioła i owoce z okolicznych łąk i lasów.

   