



## Harmonogram warsztatów kulinarnych dla dorosłych

w ramach projektu pn. **Budowa Wielofunkcyjnego Centrum Kultury w Sierakowicach wraz z infrastrukturą towarzyszącą oraz zakupem wyposażenia**, który jest współfinansowany ze środków z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027, Działanie 6.10. Infrastruktura kultury (FEPM.06.10-IZ.00-0028/23)

**Miejsce:** Centrum Kultury w Sierakowicach  
ul. Kubusia Puchatka 6A, 83-340 Sierakowice

**Czas trwania jednego spotkania:** 3 godziny (10.00 – 13.00)

**Liczba spotkań:** 10

**Okres realizacji projektu:** do 31 października 2026 r.

### I. Warsztaty kulinarne – harmonogram spotkań

Nr	Termin	Temat warsztatów	Zakres tematyczny / przykładowe dania
1	16 stycznia 2026	Kuchnia bożonarodzeniowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warkocz francuski z porem i łososiem wędzonym</li> <li>• Sałatka świąteczna z borówką, awokado, orzechami i fetą z sosem musztardowo-miodowym</li> </ul>
2	20 stycznia 2026	Kuchnia śródziemnomorska	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sałatka grecka i szpinakowa</li> <li>• Ryż z kurczakiem i warzywami w sosie curry</li> </ul>
3	27 stycznia 2026	Podstawy technik kulinarnych i BHP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• krojenie, obróbka termiczna</li> <li>• zasady bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>
4	3 luty 2026	Kuchnia polska / staropolska	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tradycyjne zupy i dania główne</li> <li>• nowoczesne interpretacje klasyki</li> </ul>
5	24 luty 2026	Zdrowe odżywianie i posiłki zbilansowane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• komponowanie jadłospisu</li> <li>• techniki lekkiej kuchni</li> </ul>
6	3 marca 2026	Kuchnia wielkanocna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• potrawy świąteczne</li> <li>• regionalne tradycje wielkanocne</li> </ul>
7	24 marca 2026	Produkty lokalne i sezonowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gotowanie z produktów regionalnych</li> <li>• planowanie menu sezonowego</li> </ul>
8	14 kwietnia 2026	Kuchnie świata – Włochy i Węgry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• makarony, risotto, gulasz</li> <li>• charakterystyczne przyprawy</li> </ul>
9	28 kwietnia 2026	Kuchnia gruzińska i grecka / desery europejskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chaczapuri, sałatki, desery śródziemnomorskie</li> </ul>
10	12 maja 2026	Kreatywne gotowanie i estetyka podania	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plating</li> <li>• autorskie kompozycje dań</li> </ul>

### Informacje organizacyjne

1. Szczegółowe terminy spotkań zostaną podane do publicznej wiadomości po przeprowadzeniu naboru.



Fundusze Europejskie  
dla Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



URZĄD MARSZAŁKOWSKI  
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian terminów z przyczyn organizacyjnych lub niezależnych.
3. Każde spotkanie trwa 3 godziny zegarowe.