

Szkolenia rozwijające wiedzę o branży rybnej skierowane do przyszłych kucharzy

LGR-y: LGR Kaszuby i Północnokaszubska LGR
Kaszuby, Polska

Omówienie projektu

Wspólny projekt szkoleń z zakresu metod połowu i przetwórstwa ryb oraz przyrządzania regionalnych dań rybnych pomógł 60 uczniom i nauczycielom z polskich szkół gastronomicznych zrozumieć potencjał ryb jako cennego pożywienia.



Wskaźnik spożycia ryb w Polsce należy do najniższych w całej Europie. Jedną z największych barier jest przeświadczenie o nieatrakcyjności i trudności przyrządzania dań rybnych, w szczególności z gatunków lokalnych – tylko nieliczne restauracje serwują lokalnie poławiane ryby. Dwa LGR-y przy współpracy z 6 szkołami gastronomicznymi (szkołami średnimi przygotowującymi do pracy w restauracjach, stołówkach itp.) z regionu Kaszub przygotowały szkolenia poświęcone tematyce ryb skierowane do 60 uczniów i nauczycieli z tych placówek edukacyjnych.

Kurs rozpoczął się od wizyt w regionalnych portach, na łodziach rybackich, w zakładach przetwórstwa i restauracjach, podczas których uczestnicy poznawali cały proces połowu, przetwórstwa i przyrządzania ryb. Kolejnym etapem był intensywny, 72-godzinny kurs przyrządzania atrakcyjnych dań rybnych prowadzony przez doświadczonych kucharzy, a następnie staż w zakładzie przetwórstwa. Kursanci mieli też okazję promować produkty z lokalnych ryb podczas regionalnego festiwalu i uczestniczyli w przygotowaniu książki kucharskiej z pomysłowymi przepisami opartymi na lokalnych rybach i regionalnych tradycjach kulinarnych.

Najważniejsze doświadczenia

- › **Znaczenie dla programów FARNET:** podnoszenie wartości produktów rybnych, poprawianie wizerunku rybołówstwa.
- › **Rezultaty:** sześćdziesięcioro potencjalnych kucharzy i nauczycieli ze szkół gastronomicznych podniosło umiejętności i zwiększyło motywację do przyrządzania dań rybnych, a także nauczyło się łączyć lokalnie poławiane ryby z kuchnią regionalną. Kursanci uczyli się pod okiem sławnych polskich kucharzy i mieli okazję lepiej zrozumieć funkcjonowanie branży rybnej. Na zakończenie szkolenia wielu uczestników (uczniów i nauczycieli) stwierdziło, że przydatne i ciekawe zajęcia pomogły im zmienić podejście do dań rybnych. Przygotowano też książkę kucharską, aby zachęcić innych do wypróbowania nowych przepisów z użyciem lokalnych ryb. W dalszej perspektywie projekt ma na celu rozwijanie rynku wysokiej jakości świeżych ryb w całym regionie.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** podobne kursy mogłyby mieć szczególne znaczenie w krajach lub regionach, w których tradycja spożywania ryb jest słaba lub w których nie zwraca się uwagi na jakość lokalnych ryb. Szkolenia tego typu można by również organizować w obszarach przybrzeżnych, gdzie znaczna część połowu to gatunki mniej znane lub uważane za mniej wartościowe. W takich miejscach kształcenie przyszłych kucharzy może pomóc budować świadomość i podnosić atrakcyjność rynkową lokalnych ryb.
- › **Uwagi końcowe:** dobra współpraca między głównymi realizatorami projektu, tzn. dwoma LGR-ami zarządzającymi przedsięwzięciem, szkołami gastronomicznymi i ich nauczycielami, kucharzami, a także właścicielami łodzi rybackich i zakładów przetwórstwa ryb, umożliwiła wzbudzenie motywacji i entuzjazmu wśród kursantów. Bazując na sukcesie tego projektu, w następnym roku zorganizowano kolejne szkolenia.

Całkowity koszt i wkład EFR

Całkowity koszt projektu: 37 730 €

- › Oś priorytetowa 4 EFR: 28 302 €
- › Dofinansowanie krajowe: 9 428 €

Informacje o projekcie

Tytuł: Szkolenia rozwijające wiedzę o branży rybnej skierowane do przyszłych kucharzy

Czas trwania: (pierwszy kurs) październik 2013 r. – kwiecień 2014 r.

Data przygotowania studium przypadku: kwiecień 2015 r.

Promotorzy projektu:

LGR Kaszuby

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

Informacje o LGR

Północnokaszubska Lokalna Grupa Rybacka | www.plgr.pl

[Arkusze danych o Lokalnej Grupie Rybackiej Kaszuby](#)

[Arkusze danych o Północnokaszubskiej Lokalnej Grupie Rybackiej](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.