

Curs de cunoaștere a peștelui pentru viitorii bucătari

FLAG-uri: Cașubia și Cașubia de Nord
Regiunea Cașubia, Polonia

Prezentarea proiectului

Un proiect de cooperare a organizat un curs de familiarizare cu modul de capturare și prelucrare a peștilor și de preparare a unor specialități regionale din pește, ajutând 60 de elevi și profesori de la școli de gastronomie din Polonia să înțeleagă potențialul peștelui ca aliment de valoare.



Consumul de pește din Polonia este unul dintre cele mai scăzute din Europa. Una dintre barierele cele mai importante este faptul că peștele, în special cel din speciile locale, este considerat neatractiv și dificil de gătit și foarte puține restaurante servesc pește local. Două FLAG-uri în colaborare cu 6 școli de gastronomie (învățământ secundar care formează profesioniști pentru restaurante, cantine etc.) din regiunea Cașubia, nordul Poloniei, au realizat un proiect adresat unui număr de 60 de studenți și profesori din aceste școli, cu o gamă de activități educative legate de pescuit.

Cursul a început cu o vizită a porturilor, a vaselor de pescuit, a unităților de procesare și a restaurantelor din zonă pentru a prezenta întregul proces de capturare, prelucrare și preparare a peștelui. A continuat cu o formare intensivă de 72 de ore, în care bucătari experimentați au prezentat modul de transformare a peștelui într-un aliment atractiv, precum și cu un stagiu într-o unitate de procesare a peștelui. Elevii au participat și la activități de promovare a produselor din pește local în cadrul unui festival regional, precum și la realizarea unei cărți de bucate cu rețete ingenioase utilizând pește local și pornind de la tradiții culinare regionale.

Lecții-cheie

- › **Relevanța pentru temele FARNET:** Adăugarea de valoare produselor pescărești, îmbunătățirea imaginii pescuitului.
- › **Rezultate:** Șaizeci de potențiali bucătari și profesori din școli de gastronomie și-au îmbunătățit aptitudinile și motivația de a realiza preparate din pește și au învățat să facă legătura între peștele capturat local și bucătăria regională. Aceștia au fost instruiți de bucătari polonezi cu renume și au ajuns să înțeleagă mai bine lanțul alimentar al peștelui. La sfârșitul cursului, mulți participanți (elevi și profesori) au declarat că acest curs practic și convivial i-a ajutat să-și schimbe percepția față de pește. Totodată, a fost realizată o carte de bucate pentru a-i încuraja și pe alții să încerce rețete noi utilizând pește local. Pe termen lung, proiectul își propune să dezvolte piața de pește proaspăt de calitate din întreaga regiune.
- › **Transferabilitate:** Astfel de cursuri educative pot fi deosebit de relevante în țări sau regiuni fără o tradiție semnificativă a consumului de pește și/sau unde calitatea peștelui local nu este recunoscută. Cursuri similare ar putea fi folosite și în zonele costiere unde o mare parte a capturilor este reprezentată de specii de pește mai puțin cunoscute sau considerate mai puțin valoroase, deoarece educația viitorilor bucătari poate contribui la creșterea gradului de cunoaștere și a oportunităților de comercializare a acestor pești.
- › **Comentariu final:** Buna cooperare dintre actorii-cheie, și anume cele două FLAG-uri care gestionează proiectul, școlile de gastronomie și profesorii lor, precum și proprietarii vaselor de pescuit și ai unităților de procesare a peștelui a contribuit la creșterea nivelului de motivație și a entuziasmului cursanților. În urma succesului acestui proiect, o a doua sesiune de formare a fost organizată în anul următor.

Costuri totale și contribuție FEP

Costul total al proiectului: 37 730 €

- › Axa 4 a FEP: 28 302 €
- › Cofinanțare națională: 9 428 €

Informații privind proiectul

Titlu: Curs de cunoaștere a peștelui pentru viitorii bucătari

Durată: (prima sesiune) octombrie 2013–aprilie 2014.

Data studiului de caz: aprilie 2015

Promotorii proiectului:

FLAG-ul Kaszuby

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

Informații despre FLAG

FLAG-ul Kaszuby de Nord | www.plgr.pl

[Fișa informativă a FLAG-ului Cașubia](#)

[Fișa informativă a FLAG-ului Cașubia de Nord](#)

Editor: Comisia Europeană, Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit, Directorul general.

Clauză de nerespabilitate: Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit este responsabilă pentru elaborarea generală a acestui document, dar nu este responsabilă pentru conținutul ei și nici nu garantează acuratețea datelor.