



REPUBLICA
SŁONECZNA

DOM GOŚCINNY &
STUDIO KULINARNE

INTEGRACJA

w Republice Słonecznej
KATALOG WARSZTATÓW



 ul. Słoneczna 19A – Poznań 60-286

 repcja@republikasloneczna.pl

 501940336

 www.republikasloneczna.pl

WARSZTATY KULINARNE | W REPUBLICIE SŁONECZNEJ

TEMAT WARSZTATÓW

Powszechnie wiadomo, że najciekawsze rozmowy odbywają się w kuchni. **“Integracja przez gotowanie”** to program warsztatów kulinarnych dla firm, których celem jest nawiązanie bliższych, mniej formalnych relacji w grupie. Tematyka warsztatów jest propozycją kierunkową, którą w trakcie doprecyzowywania możemy dopasować do Państwa potrzeb. Oferta warsztatów jest znacznie bogatsza od proponowanej, dlatego zachęcamy do indywidualnych ustaleń. Nasi prowadzący to profesjonalni kucharze bądź pasjonaci-amatorzy, wszyscy jednak mają bogate doświadczenie w prowadzeniu warsztatów i odpowiednie przygotowanie.

CO ZAPEWNIAMY ?

- w pełni wyposażone, profesjonalne studio kulinarne
- skrypty z przepisami
- wszystkie produkty
- niezbędne do gotowania
- fartuchy do gotowania
- odświeżone nakryty stół
- wspomagającą obsługę kelnerską
- wodę, sok, kawę i herbatę

CZAS TRWANIA

Czas trwania warsztatów jest zależny od zaangażowania uczestników oraz indywidualnych potrzeb, ale orientacyjnie waha się od trzech do czterech godzin. | **ok. 3-4 h.**

Możemy również przygotować warsztaty całonocne lub skrócić je do niezbędnego minimum.



PROGRAM | „INTEGRACJA PRZEZ GOTOWANIE”

W ramach programu „Integracja przez gotowanie” wyróżniamy 2 rodzaje warsztatów:

KLASYCZNE - GRUPA DO 15 OSÓB

Cała grupa wspólnie przyrządza posiłek pod okiem prowadzącego. Uczestnicy dzieleni są na podgrupy, otrzymują skrypty z przepisami, według których przygotowują potrawy. W sali obok czeka na nich nakryty stół przy którym po warsztacie zasiadają do wspólnej kolacji. Jest to doskonały wstęp do wieczoru w formie imprezy integracyjnej.

ROTACYJNE - GRUPA DO 30 OSÓB,

którą dzielimy na 2 lub 3 mniejsze grupy

Warsztaty, które w dużej mierze dopasowujemy do Państwa potrzeb. Mogą trwać od 30-45 min. nawet do 90 min. dla jednej grupy. Pozostałym uczestnikom, którzy w danym momencie nie gotują możemy zaproponować warsztaty z degustacji wina lub piwa.



PROWADZĄCY | MACIEJ ZIELIŃSKI

- ✓ PRACOWAŁ W POZNAŃSKIEJ RESTAURACJI RATUSZOWA JAKO SZEF KUCHNI, ORAZ NA WARMII W KOMPLEKSIE "COPRENICUS RESORT"
- ✓ UMIEJĘTNOŚCI KULINARNE DOSKONAŁIŁ M.IN W WIELKIEJ BRYTANII W RESTAURACJI KINGS HEAD INN, ZDOBYWAJĄC DLA NIEJ TYTUŁY I WYRÓŻNIENIA KULINARNE POD OKIEM BRYTYJSKIEGO MASTERCHEFA KEVINA GARDNERA.
- ✓ WIEDZĘ ZDOBYWAŁ RÓWNIEŻ U JAMESA THICKETTA , PROFESORA KULINARNEGO W NORWICH COLLEGE.
- ✓ NA CO DZIEŃ MIŁOŚNIK SPORTÓW ZIMOWYCH
- ✓ PROWADZI WARSZTATY OD 2012, A W 2017 ROKU ZOSTAŁ SZEFEM KUCHNI REPUBLIKI SŁONECZNEJ



WARSZTATY Z MACIEJEM ZIELIŃSKIM |



ŚWIATOWE KLASYKI

- MEKSYKANSKA KREMOWA ZUPA ZE SMAŻONEJ KUKURYDZY Z AWOCADO I NACHOS
- GALETTE Z GRUSZKĄ, SEREM BLUE, SZYNKA DOJRZEWAJĄCA I ORZECHAMI WŁOSKIMI
- CHUNJUAN CZYLI CHIŃSKIE SPRING ROLLS Z DIPEM SEZAMOWYM
- BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR, PIKLAMI, SOSEM CIPOTLTE I MARMOLADĄ Z CZERWONEJ CEBULI
- CONCHIGLIONI RIPIENI -FASZEROWANE SEREM MUSZLE MAKARONOWE
- SAŁATA CEASAR Z ANCHOVIS, POMIDOKAMI I GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- TORTA CAPRESE - WŁOSKIE CIASTO CZEKOLADOWO -MIGDAŁOWE

AZJA BEZ MIĘSA

- TOM KHA GAI – TAJSKA ZUPA KOKOSOWA Z TOFU I BOCZNIKIEM
- FRYTOWANY CHLEBOWIEC I SELER Z SAŁATKĄ MANGO I RZODKIEKA
- RÖRU KYABETSU - JAPOŃSKIE GOŁĄBKI
- YÚ XIĀNG QÍEZI – BAKŁAŻAN PO SYCZUAŃSKU Z RYŻEM
- PAKORA – WARZYWA SMAŻONE W MAŁCE BESAN
- BHAPA AAM DOI – JOGURTOWY PUDDING Z MANGO

WŁOSKI WIECZÓR

- PARIGINA NEAPOLITANA - PIZZETA SEREM PROVOLA, SZYNKĄ WŁOSKĄ I RUKOŁĄ Z ORZECHAMI PINI
- INSALATA DI STRADA -SYCYLIJSKA DOMOWA SAŁATA Z DRESSINGIEM POMARAŃCZOWYM
- TORTA DI PATATE E PROSCIUTTO - CIASTO ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM I SZPINAKIEM
- TORTA CAPRESE - CIASTO CZEKOLADOWO -MIGDAŁOWE
- TORTA DELLA NONNA -CYTRYNOWE CIASTO DOMOWE
- POLLO ALLA CACCIATORA -KURCZAK PO MYSLIWSKU I CHRYPiąCA BAGIETKA
- MELANZANE RIPIENE - FASZEROWANY BAKŁAŻAN .MIĘSEM SZAŁWIA I PECCORINO

PROWADZĄCA | OLA KOPCZYŃSKA

- ✓ Z WYKSZTAŁCENIA EKONOMISTKA
- ✓ Z ZAWODU NAUCZYCIEL AKADEMICKI,
- ✓ Z ZAMIŁOWANIA KUCHARKA
- ✓ AUTORKA BLOGA
WWW.DZIEKUJENIEGOTUJE.PL,
KTÓREGO PROWADZI Z MYŚLĄ O TYCH,
KTÓRZY NIE LUBIĄ I NIE POTRAFIĄ
GOTOWAĆ, ALE Z RÓŻNYCH WZGLĘDÓW
MUSZĄ
- ✓ ZWOLENNICZKA PROSTYCH, SZYBKICH I
ZDROWYCH POTRAW, KTÓRE ŁATWO JEST
ZASZCZEPIĆ DO CODZIENNEGO,
DOMOWEGO MENU
- ✓ PROWADZI RÓWNIEŻ WARSZTATY
KULINARNE DLA DZIECI.
- ✓ OD POCZĄTKU DZIAŁALNOŚCI ZWIĄZANA Z
REPUBLIKĄ SŁONECZNĄ



WARSZTATY Z OLĄ KOPCZYŃSKĄ |

MENU I

- PROSTA ROZGRZEWAJĄCA ZUPA Z SOCZEWICY
- GRZANKI Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI Z PORTO
- PIECZONE BURAKI Z SOSEM Z PIECZONEGO CZOSNKU
- KURCZAK POD MIGDAŁOWĄ PIERZYNKĄ
- TARTA POROWA
- KLASYCZNY CHLEBEK BANANOWY

MENU II

- FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI
- WYTRAWNE CIASTO Z SHERRY, OLIVKAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI
- NADZIEWANE PIECZARKI
- POLĘDWICZKI W SOSIE MIODOWO-MUSZTARDOWYM
- ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKÓW, JABŁEK I ORZECHÓW
- AKSAMITNE BROWNIE NA MIELONYCH MIGDAŁACH





REPUBLIKA
Słoneczna

DOM GOŚCINNY &
STUDIO KULINARNE

Spotkajmy się
na Słonecznej



 ul. Słoneczna 19A – Poznań 60-286

 repcja@republikasloneczna.pl

 501940336

 www.republikasloneczna.pl