



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 |



Włoski wieczór

- Cacciucco alla livornese - zupa z pieczonymi pomidorami i owocami morza
- Pappardell Tuscan Ragù -Domowe Pappardelle z Toskańskim aromatycznym Ragù i parmezanem
- Gnocchi alla Trapanese- gnochii z sycylijskiego Trapani z migdałami i bazylią
- Kurczak po toskańsku w kremowym sosie

Azja express

- Malezyjska Laksa z kurczakiem, grzybami i makaronem ryżowym
- Tajskie fish cake na sałatce ogórka z dipem sweet chilli
- Dakgangjeong - smażony na chrupko kurczak po koreańsku

Światowe klasyki

- Zuppa di pomodori e melanzane -Toskańska zupa z bakłażanem
- Tajska sałata z wołowiną , z chrupiącymi warzywami, sezamem, kolendrą, marynowanym imbirem i winegretem limonkowym z harissą
- Curry z ciecierzycy, kokosa, nerkowców z chlebkami naan

- Insalata di strada =sałata z pieczonymi ziemniakami,miętą i cytrusowym dressingiem
- Pizza bianca con patate e provola czyli pizza z ziemniakami ,serem provolone i pastą truflowa
- Limoncello tiramisù - kremowe cytrynowe tiramisu

- Bánh Xèo - Chrupiące wietnamskie placki ryżowe z krewetką i szarpaną wieprzowiną
- ÓChè Chu i - Kokosowy deser z bananami, tapioką

- Soczysty burger wołowy z serem pleśniowym , Coleslaw z modrej kapusty i sos cipotle
- Bastila- marokański kurczak zapiekany w cieście filo
- Lokma – tureckie pączki z pistacjami

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 |

WIOSENNA UCZTA SZPARAGOWA

- KLASYCZNA ZUPA KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW
- SAŁATKA Z MŁODEGO SZPINAKU, TRUSKAWEK I SERA Z PYSZNYM VINEGRETEM
- PIECZONE SZPARAGI Z MIGDAŁAMI
- DELIKATNE RISOTTO SZPARAGOWE NA CYDRZE
- KRUCHA TARTA Z NADZIENIEM SZPINAKOWO – TWAROGOWYM
- RABARBAROWO-TRUSKAWKOWE CRUMBLE Z KRUSZONKĄ Z PŁATKÓW MIGDAŁOWYCH I PŁATKÓW OWSIANYCH
- OLDSCHOOLOWY KOMPOT Z RABARBARU

WIOSENNA UCZTA JARZYNOWA

- ZUPA CURRY Z BOTWINKI I MLEKA KOKOSOWEGO
- SAŁATKA Z RZODKIEWEK Z KARMELIZOWANYMI ORZECHAMI
- MŁODE ZIEMNIAKI PIECZONE W OCCIE BALSAMICZNYM I ŚWIEŻYCH ZIOŁACH
- KURCZAK POD MIGDAŁOWĄ PIERZYNKĄ
- SMAŻONE PIEROGI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
- TARTA CYTRYNOWA Z TRUSKAWKAMI I PISTACJAMI
- KOMPOT TRUSKAWKOWY



REPUBLIKA
Słoneczna

DOM GOŚCINNY &
STUDIO KULINARNE

Spotkajmy się
na Słonecznej



📍 ul. Słoneczna 19A – Poznań 60-286

@ recepcja@republikasłoneczna.pl

☎ 501940336

🌐 www.republikasłoneczna.pl