



REPUBLICA
SŁONECZNA

DOM GOŚCINNY &
STUDIO KULINARNE

INTEGRACJA

w Republice Słonecznej
KATALOG WARSZTATÓW



📍 ul. Słoneczna 19A – Poznań 60-286

@ recepcja@republikasloneczna.pl

☎ 501940336

🌐 www.republikasloneczna.pl

WARSZTATY KULINARNE | W REPUBLICE 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 zachęamy 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
- fartuchy do gotowania
- skrypty z przepisami
- odświeżenie nakryty stół
- wszystkie produkty niezbędne do gotowania
- 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 DOSKONAŁ 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

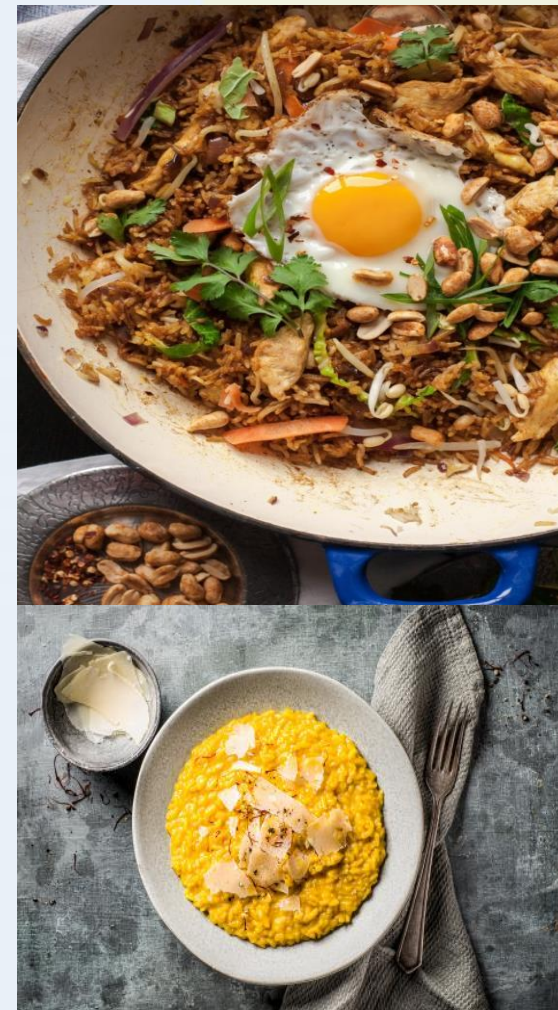
WARSZTATY Z MACIEJEM ZIELIŃSKIM

AZJA NA TALERZU

- TAJSKA ZUPA Z PASTĄ CURRY ,KURCZAKIEM I MAKARONEM UDON
- CHIŃSKIE PIEROŻKI WON TON Z SOSEM Z KOLENDRY
- WIETNAMSKA SAŁATKA BUN Z CHRUPIĄCYM TOFU I MAKARONEM
- KURCZAK W STYLU SATAY Z ORZECHEWYM SOSEM I SAŁATKA Z OGÓRKA I CHILLI
- GAENG KHIAO WAN TAO HU -ZIELONE CURRY Z TOFU I RYŻEM
- MANGO STICKY RICE PUDDING - RYŻ KOKOSOWY Z MANGO ,MIĘTĄ I KARDAMONEM

KUCHNIE ŚWIATA

- TAJSKA DYNIOWO KOKOSOWA ZUPA Z PLACKAMI ROTI
- SAŁATA NICOISE Z PIECZONYM ŁOSOSIEM I ZIOŁOWYM VINEGRET
- COQ AU VIN CZYLI MŁODY KOGUT W CZERWONYM WINIE Z ZIOŁAMI Z BAGIETKĄ
- CZOSNKOWĄ
- CONCHIGLIONI ALLA FIORENTINA , MAKARONOWA WŁOSKA ZAPIEKANKA Z MIESEM I SZPINAKIEM
- GAENG KHIAO WAN TAO HU -ZIELONE CURRY Z TOFU I RYŻEM
- TRATA TATIN Z KARAMELIZOWANYMI JABŁKAMI



WARSZTATY Z MACIEJEM ZIELIŃSKIM |

WARSZTATY Z MACIEJEM ZIELIŃSKIM |

WŁOSKI WIECZÓR

- CARABACCIA DI CIPOLLE AI FORMAGGI - WŁSKA ZUPA CEBULOWA
- SAŁATA ALLA CARBONNARA ZE SMAŻONYMI GRZANKAMI I PECCORINO
- BALANZONI - WŁOSKIE PIEROŻKI Z PISTACJĄ, MORTADELĄ I PARMEZANEM
- KURCZAK ALLA DIAVOLA, SOS MARINARA I CHLEBKI PINSA
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - KREMOWE RISOTTO Z BOROWIKIEM I PARMEZANEM
- SFINCIONE - PIZZA Z SYCYLI
- GRAFFE - NEAPOLITAŃSKIE PĄCZKI

WARSZTATY Z UŻYCIEM AIR FRYER

- SŁODKIE PAPRYKI PIECZONE Z GRECKIMI SERAM I ORZECHAMI
- DORADA W STYLU AZJATYCKIM Z (SOJĄ-IMBIR-SEZAMEM)
- DORADA W STYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM Z AIR FRYERA
- MAKARON UDON, STICY SOS, BAKŁAŻAN Z PAK CHOI, CHILI I ORZESZKAMI ZIEMNYMI
- ŻEBERKA WIEPRZOWE TERIYAKI
- BURGERY Z KURCZAKA GOCHUJANG – CHRUPIAĆCY KURCZAK, PIKANTNY JOGURT I CHRUPIAĆCA SURÓWKA COLESLAW
- HINDUSKI FLISY BREAD, DYNIA I PANEER BHAI, CHUTNEY Z MANGO, JOGURT Z KOLENDRĄ I CHRUPIAĆCE NASIONA
- CHRUPIAĆCE TACOS Z ŁOSOSIEM W PRZYPRAWIE CAJUN, MANGO, SŁODKICH POMIDORKACH KOKTAJLOWYCH I LIMONCE
- PIECZONE MIX WARZYWA Z CZOSKIEM I ZIOŁAMI
- FRYTKI Z BATATÓW Z MAYO LIMONKOWYM



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 |

WARZYWNE BABIE LATO

- ZUPA KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I PAPRYKI Z TYMIANKOWYMI GRZANKAMI
- SAŁATKA NA CIEPŁO Z CUKINII Z HARISSĄ I CYTRYNĄ
- PIEROGI NADZIEWANE PIECZONĄ DYNIĄ Z MASŁEM SZALWIOWYM I PARMEZANEM
- KLASYCZNE GRZYBOWE RISOTTO
- KURCZAK PO MAROKAŃSKU Z HERBATĄ, SUSZONYMI ŚLIWKAMI I MIGDAŁAMI
- MIĘKKIE AROMATYCZNE CIASTO Z OWOCAMI NA MIELONYCH MIGDAŁACH
- BŁYSKAWICZNE KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI

JESIEŃ NA TALERZU

- KREM Z DYNI Z IMBIREM, CHILI I MLEKIEM KOKOSOWYM
- KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI Z PORTO NA GRZANKACH
- PLACUSZKI Z DYNI Z OSCYPKIEM PO GÓRALSKU
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE PO AZJATYCKU ZE ŚLIWKAMI
- GRATIN CZYLI ZAPIEKANE ZIEMNIAKI PO FRANCUSKU
- KLASYCZNA SZARLOTKA
- BŁYSKAWICZNE CZEKOLADOWE CIASTECZKA



WARSZTATY Z OLĄ KOPCZYŃSKĄ |

KUCHNIA POLSKA

- ZUPA OGÓRKOWA Z ZIELONYMI LANYMI KLUSECZKAMI
- SAŁATKA Z KASZY PĘCZAK Z BURAKAMI, KOZIM SEREM I ZIELONYM DRESINGIEM
- BABKA ZIEMNIACZANA Z PODLASIA Z SOSEM GRZYBOWYM
- PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ I TWAROGIEM Z OKRASĄ
- POTRAWKA Z ŁOPATKI WIEPRZOWEJ NA PIWIE Z KOPYTKAMI
- DROŻDŻOWE ROGALIKI Z KONFITURĄ RÓŻANĄ
- KRUCHE BABECZKI Z KONFITURĄ Z CZARNEJ PORZECZKI I BITĄ ŚMIETANĄ





**DOM GOŚCINNY &
STUDIO KULINARNE**

**Spotkajmy się
na Słonecznej**



 ul. Słoneczna 19A – Poznań 60-286

 repcja@republikasloneczna.pl

 501940336

 www.republikasloneczna.pl