

# Tydzień Kuchni Bałkańskiej - część pierwsza | 13-19 maja 2019



Od 13 maja poznańskie restauracje wprowadzą do swojego menu dania inspirowane kuchnią bałkańską. To pierwsza odsłona Tygodnia Kuchni Bałkańskiej, bowiem potrawy pojawią się w wybranych poznańskich restauracjach dwukrotnie - w dniach **od 13 do 19 maja** oraz **od 1 do 7 lipca 2019 roku**. Akcja stanowi kulinarny wstęp do planowanego na lipiec tego roku Szczytu Bałkanów Zachodnich. Pierwsza odsłona akcji towarzyszyć będzie zaplanowanemu na maj cyklowi imprez naukowych i kulturalnych organizowanych przez Instytut Filologii Słowiańskiej UAM pod patronatem resortu spraw zagranicznych. Wśród atrakcji kulinarnych dostępnych w maju znalazły się również warsztaty kulinarne dla profesjonalistów prowadzone przez bałkańskich szefów kuchni w [The Kitchen Studio](#) oraz [uroczysta kolacja poznańskich szefów kuchni przygotowana wspólnie z szefami z Serbii i Albanii](#). Zapraszamy!



*Szefowie kuchni restauracji Dąbrowskiego 42, Moderno i Ratuszowa podczas warsztatów*

Poznańscy szefowie kuchni spotkali się na warsztatach kulinarnych prowadzonych przez bałkańskich szefów kuchni. Warsztaty odbyły się w piątek 10 maja w jednej z najnowocześniejszych i najlepiej wyposażonych przestrzeni warsztatowych w Poznaniu - [The Kitchen Studio](#). Była to okazja do wymiany doświadczeń, pracy z produktami wykorzystywanymi w kuchniach krajów bałkańskich i do rozmowy o tradycjach kulinarnych regionu. Ukoronowaniem warsztatów jest wprowadzenie do kilkunastu poznańskich restauracji dań inspirowanych kuchnią bałkańską. Dania trafią do menu dwukrotnie - od 13 do 19 maja, a następnie w lipcu podczas Szczytu Bałkanów Zachodnich.



*Szefowie kuchni restauracji podczas warsztatów*

Dania inspirowane kuchnią bałkańską serwowane **w dniach od 13 do 19 maja** dostępne będą w poniższych restauracjach partnerskich:

- [A nóż widelec](#) - Michał Kuter
- [Bo. Poznań](#) -
- Cztery Pory Roku ([Hotel Vivaldi](#)) - Michał Pysklak - ([zobacz menu](#))
- [Dąbrowskiego 42](#) - Łukasz Śliwa

- [Delicja](#) -
- [Figa](#) - Dawid Klimaniec
- Flavoria (IBB Andersia) - Artur Szewacki - Pieczony morszczuk z cebulką confit, bałkańskim chlebem kukurydzianym oraz pomidorowym coulis.
- [Moderno](#) - Maciej Piątek
- [Modra Kuchnia](#) - Szymon Sławiński
- [MUGA](#) - Artur Skotarczyk
- [Nifty No. 20](#) - Sergiusz Hieronimczak
- [Oskoma](#) - Adam Adamczak
- [Pałac Jaśminowy](#) - Jakub Ignyś
- [Panorama](#) (Hotel HP Park) - Dominik Brodziak - pljeskavica z pitą i sałatką bałkańską.
- [Projekt Alfa](#) (Hotel Altus) - Tomasz Różański
- [Ratuszova](#) - Adam Szeffler & Tomek Berdziński
- [The Time](#) - Mikołaj Szmyt
- [WineStone](#) (Hotel Mercure) - Marcin Hajnce



*Bałkańscy i Poznańscy Szefowie Kuchni Razem po kolacji w Nifty no.20 (hotel PURO)*

Warsztaty prowadziło dwóch utytułowanych bałkańskich szefów kuchni:

- Uros Urosevic - Serbia
- Arjan Ceka (Aranit Brace) - Albania

[Uros Urosevic](#) z Serbii - szef kuchni z szerokim doświadczeniem w branży hotelarskiej. Obecnie jest prezesem serbskiej kapituły w World Master Chefs Society, założycielem Serbskiego Master Chef Association oraz założycielem i prezesem Euro-toques Serbia. To pierwszy szef kuchni z Serbii, który został przyjęty do World Master Chefs Society, a także juror, międzynarodowy sędzia kulinarny z licencją WACS (World Association of Chefs) i trener wielu pokoleń kucharzy, z którymi zespołowo i indywidualnie wywalczył wiele prestiżowych wyróżnień. Jest honorowym członkiem kilku stowarzyszeń szefów kuchni w całej Europie oraz członkiem jury degustacyjnego w ITQI ([International Taste & Quality Institute](#)) w Brukseli.



*Uros Urosevic i Arjan Ceka*

Arjan Ceka z Albanii - szef kuchni, w latach 1999-2007 doświadczenie zawodowe zdobywał w Wielkiej Brytanii, na przestrzeni kilku lat odbywał szkolenia we Francji. Obecnie szef kuchni w „Villa 77” w Tiranie, dyrektor wykonawczy „Santa Quaranta Premium Resort” oraz wykładowca i szef kuchni Królewskiego Instytutu Gastronomii „NERANXI” w Tiranie.

**Zapraszamy!**