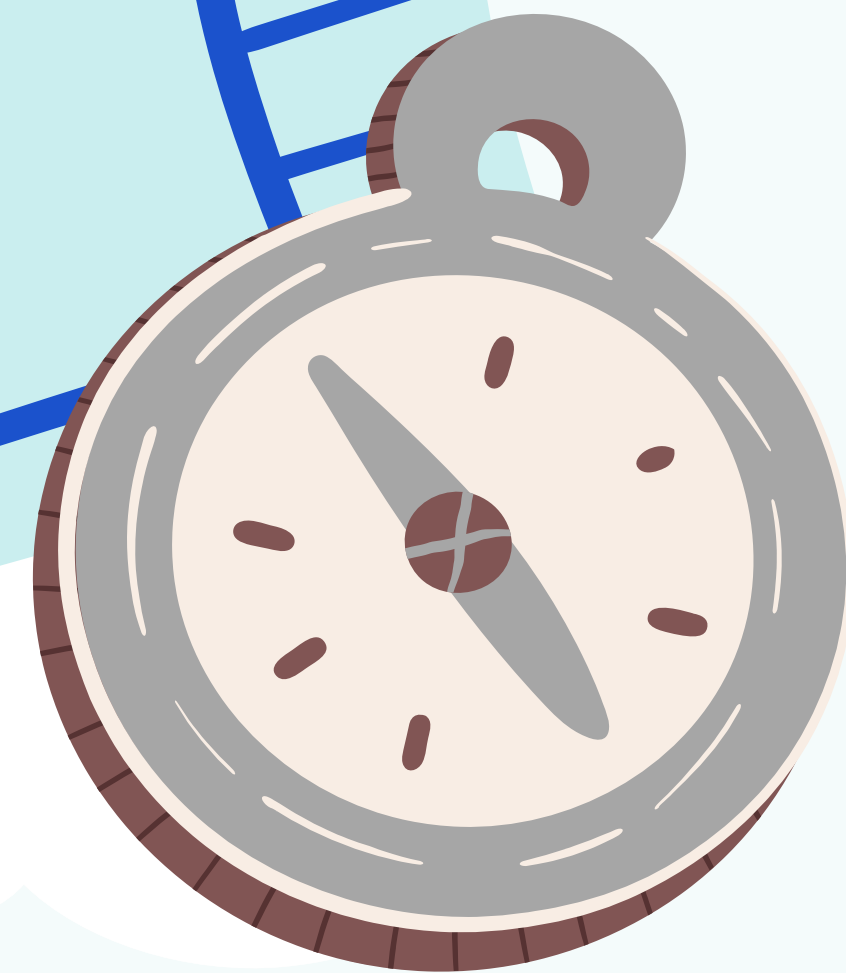


**RADIANT -
TRADITION IN
CULINARY
INNOVATION**



9-13 października 2023 roku

MIEJSCE REALIZACJI PROGRAMU

UNIwersytet w Porto

*Rua do Campo Alegre, 823
4150-180 Porto, Portugal*



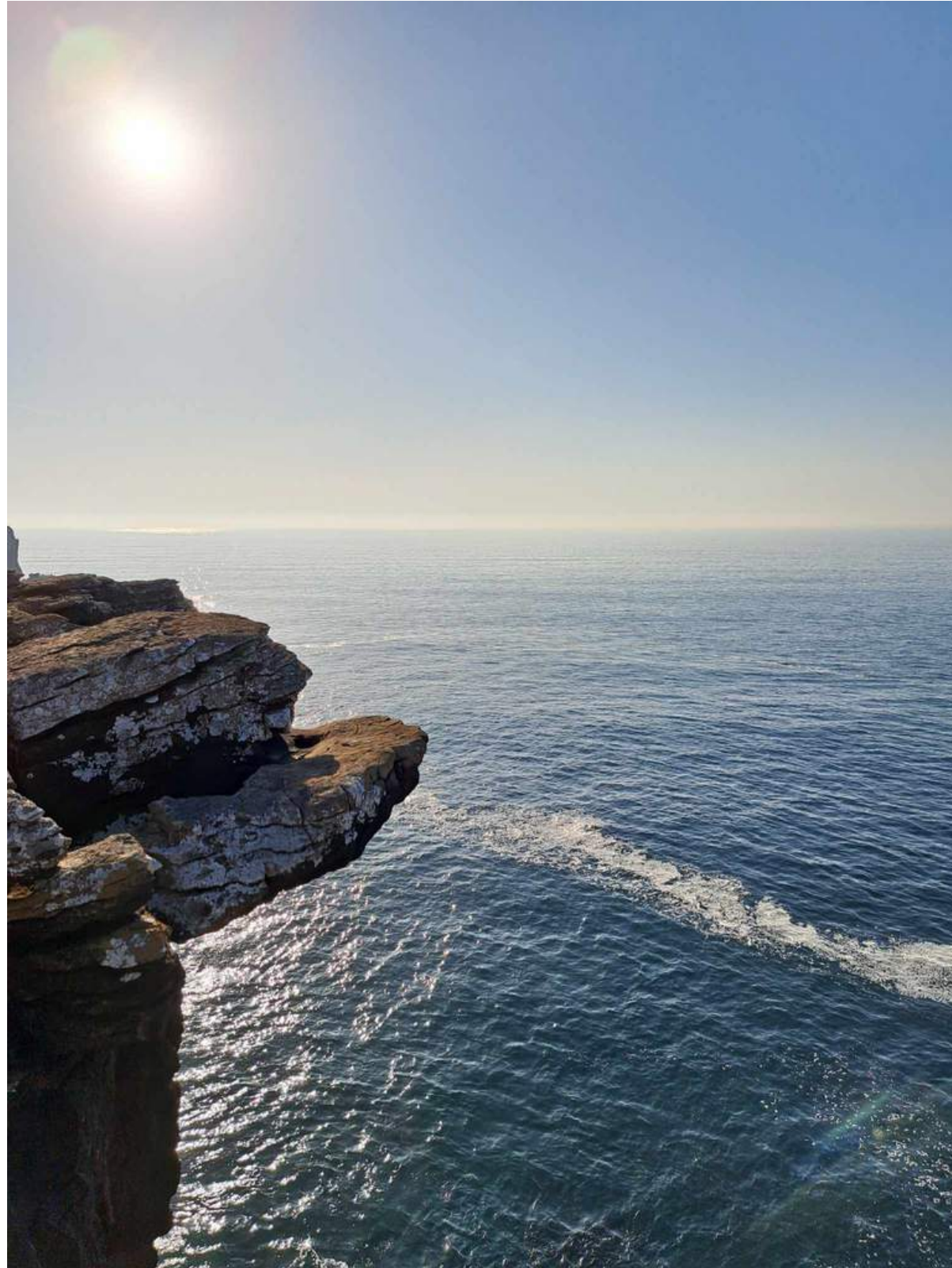
PROGRAM

Obejmował:

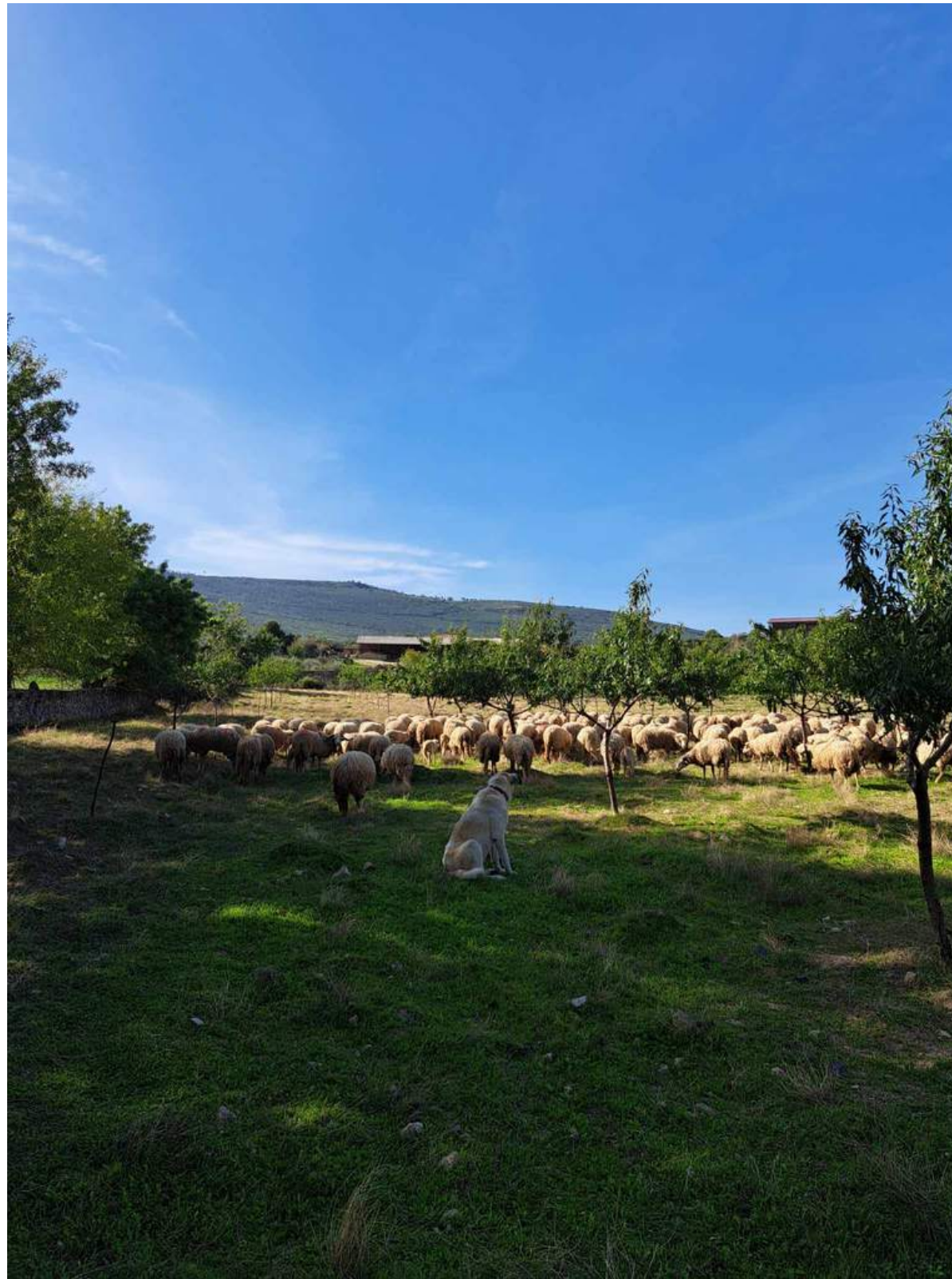
- dwutygodniowe szkolenie online w zakresie żywności
- zajęcia na uczelni - wykłady oraz zajęcia praktyczne
- wyjazd do:
 - siedziby firmy Riberalves, producenta tradycyjnego dorsza - bacalhau
 - Peniche
 - Torre de Moncorvo



Wyjazd do Peniche



WYJAZD DO TORRE DE MONCORVO



Zajęcia na uczelni

Mieliśmy za zadanie stworzyć danie, które połączyłoby flagowy portugalski składnik, czyli dorsza, z naszą polską kuchnią.

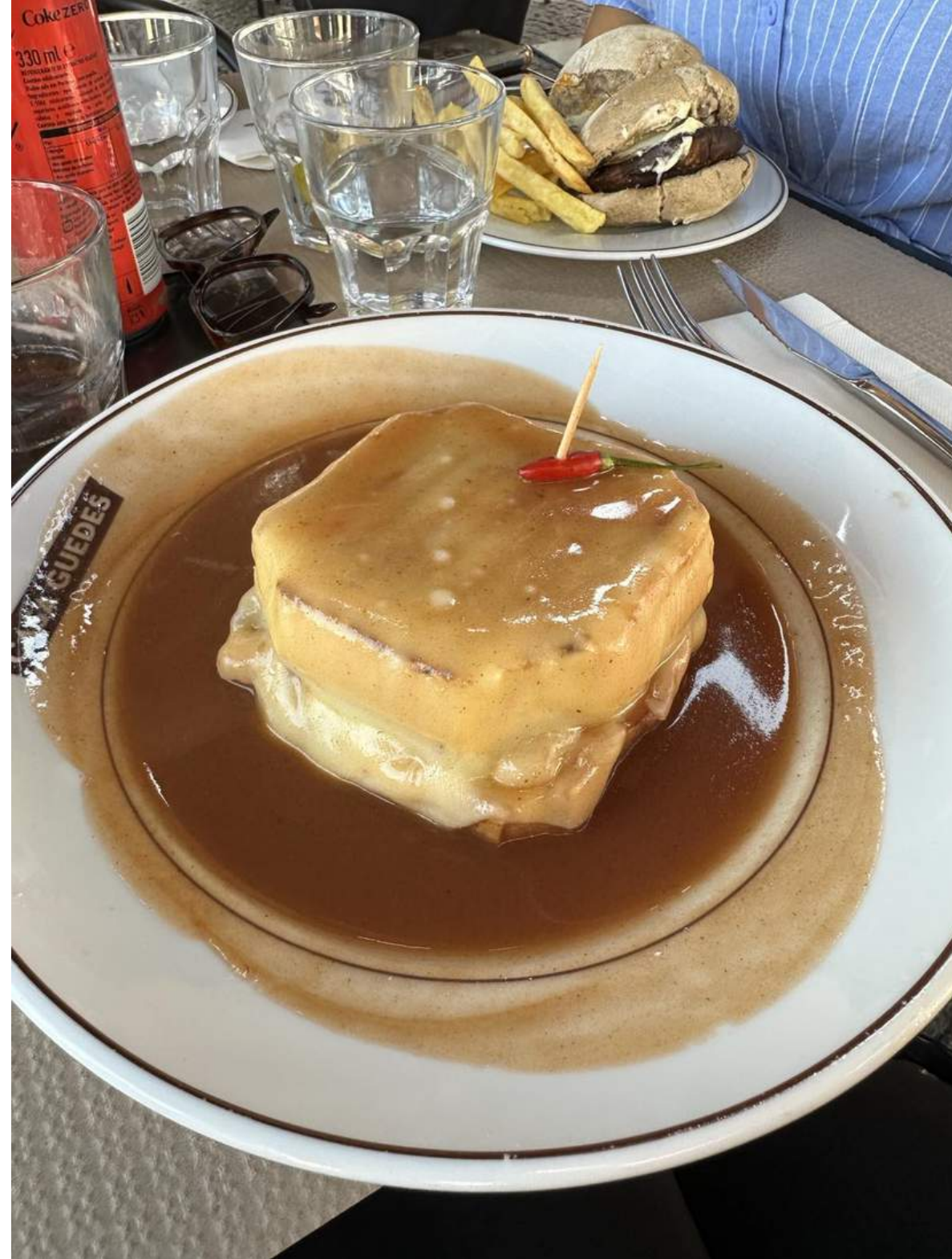
Zdecydowaliśmy się na przygotowanie pierogów z dorszem, marchwią, boczkiem i cebulą, podane w maślanym sosie cytrynowym oraz surówkę z białej kapusty z marchwią.







KUCHNIA W PORTUGALII

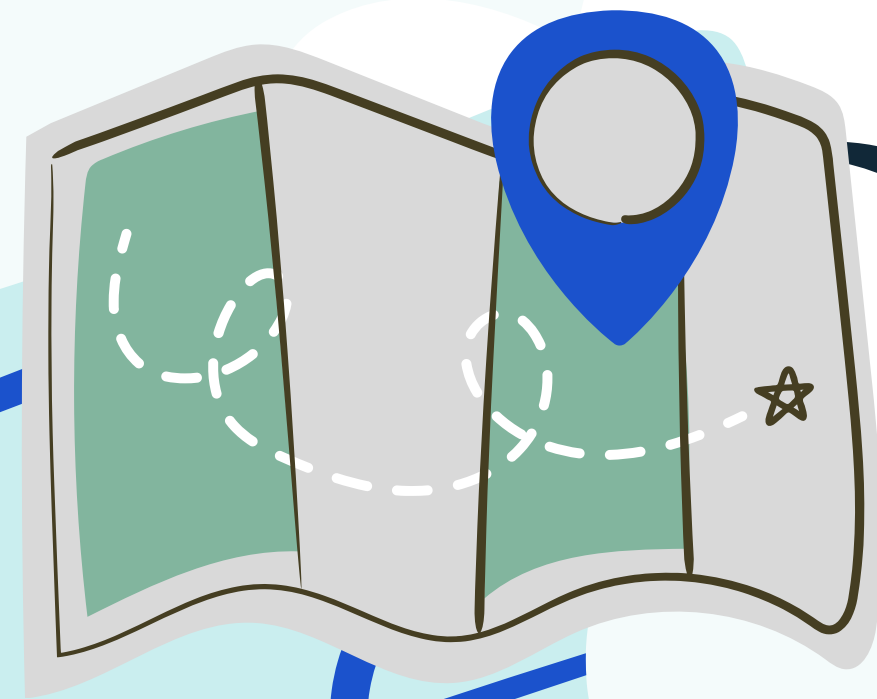
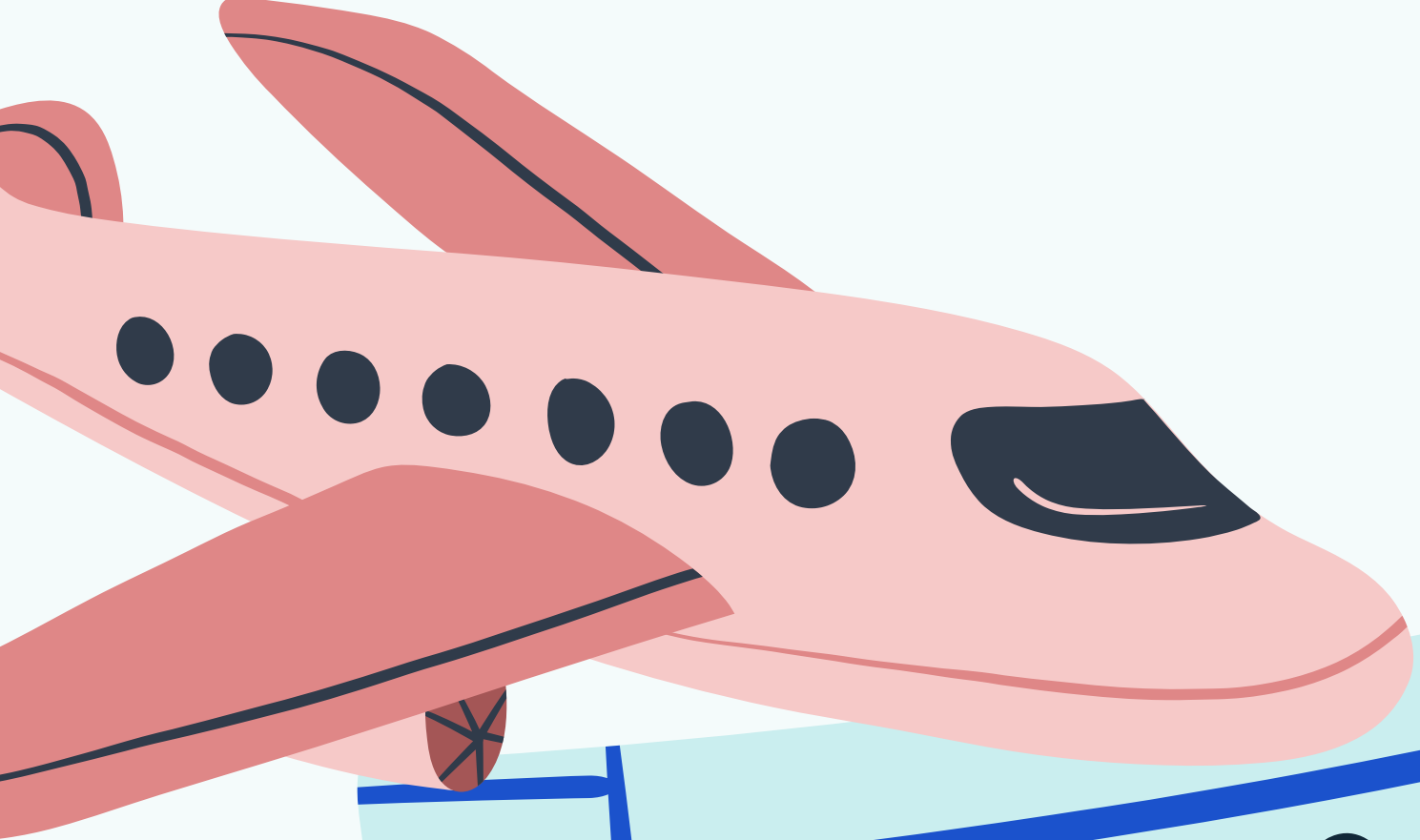


KUCHNIA W PORTUGALII

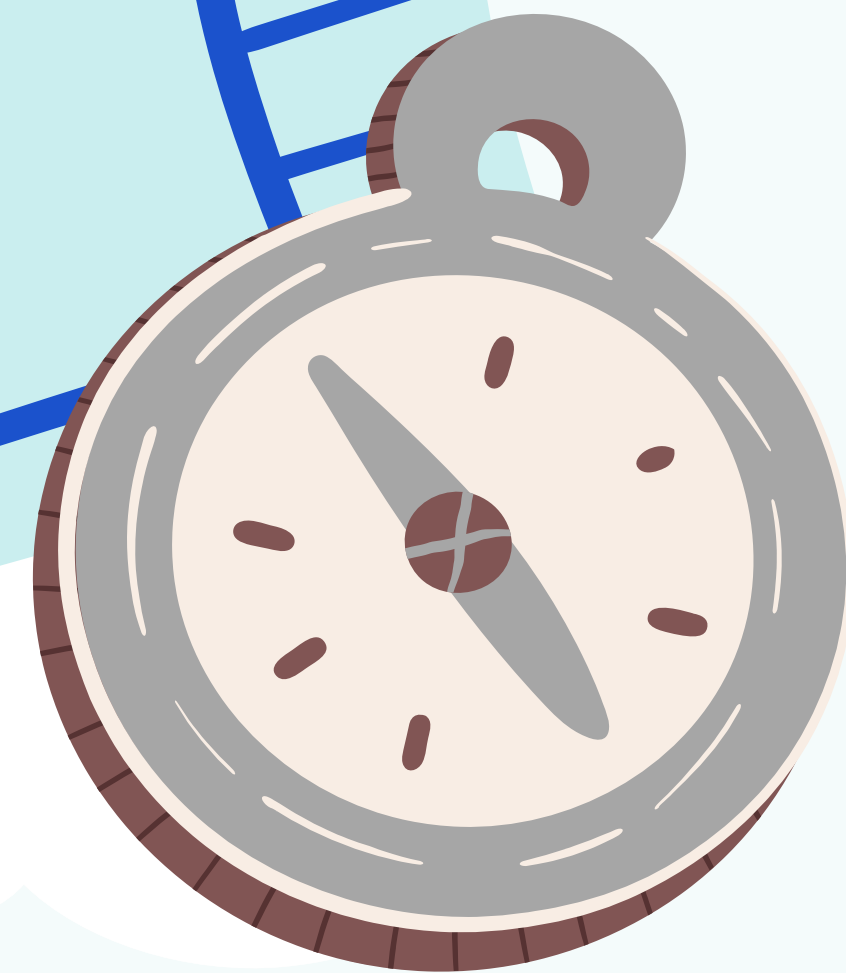


KUCHNIA W PORTUGALII





**RADIANT -
TRADITION IN
CULINARY
INNOVATION**



9-13 października 2023 roku