



kwartalnik
Gminy Zakrzew

Więści

ISSN 1732-0496

Kwiecień-Czerwiec 2019 nr 66

KAZDE POKOLENIE
MA SWÓJ
CZAS...



CAMELOT CATERING ELŻBIETA BIEŃ CZŁONKIEM SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995. Inicjatywa szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową, regionalną żywność. Członkami Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego są regiony różnych krajów zrzeszające dziesiątki przedsiębiorców z Danii, Szwecji, Norwegii, Niemiec, Litwy, Łotwy, Ukrainy i Polski. Obecnie do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego należy 45 regionów i 1524 podmioty z różnych krajów Europy, w których z kolei działają regionalne sieci zrzeszające: producentów i przetwórców produktów rolno-spożywczych, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i hotele.

Pani Elżbieta Bień jako specjalistka w promowaniu smaków potraw przygotowywanych z naturalnych surowców, według tradycyjnych receptur, została Członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. Takie specjały przyciągają do małych miejscowości coraz więcej konsumentów poszukujących zdrowej żywności. To zwiększone wykorzystanie i produkcja żywności regionalnej generuje rozwój małych firm, co z kolei ma wpływ na turystykę, ochronę środowiska, zatrudnienie i zdrowie.

Pani Ela to prawdziwa pasjonatka gotowania i odkrywania nowych smaków. Nieustannie ulepsza znane przepisy, a także odświeża te zapomniane. W gotowaniu największą radość sprawia jej łączenie nowych smaków i poznawanie kuchni różnych regionów. Pasją Pani Elżbiety Bień to jej sposób na życie, dzięki temu jest osobą spełnioną i szczęśliwą, co znajduje odzwierciedlenie w smaku przyrządzanych przez nią potraw. Oprócz sztuki gotowania Pani Bień specjalizuje się także w produkcji ekologicznych dań w tym Dżemu z Czerwonej Papryki Przytyckiej, masła z dodatkiem papryki, czy smalcu z dodatkiem papryki. Pani Elżbieta wykorzystuje do ich wytwarzania m.in. lokalny produkt tradycyjny Paprykę Przytycką. Pani Ela współpracuje z Lokalną Grupą Działania "Razem dla Radomki", w obszarze promocji lokalnych produktów rolnych.

Specjalnością Catering Camelot jest tradycyjna kuchnia polska, a posiłki dopasowywane są do charakteru pracy zamawiającego, tak aby każdy mógł wybrać coś dla siebie. Camelot Catering posiada szerokie doświadczenie (ponad 20 latnie)



w przygotowywaniu zarówno małych kilkuosobowych spotkań firmowych, szkoleń, konferencji oraz innych imprez dla większej liczby gości, dla firm, na eventy i garden party. Imprezy mogą być zorganizowane w wybranym indywidualnie miejscu np. w przydomowym ogrodzie lub na działce czy w środku lasu. Malownicze plenery, świeże powietrze, mnóstwo wolnej przestrzeni oraz doskonałe jedzenie sprawią, że goście na długo zapamiętają taką imprezę.

Pani Elżbieta Bień była nagradzana Laurem Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” w konkursie na Najlepszego produkt lokalny w 2012 roku za Dżem z Papryki Przytyckiej, w 2014 roku za Polędwiczki z musem jabłkowo-żurawinowym oraz wyróżniona w 2016 roku za Ziołowy kołacz z ziemniakami.

Małgorzata Kopycka
LGD „Razem dla Radomki”

Foto: zbiory E. Bień

Kontakt:

Catering Camelot

Cerekiew, ul. Radomska47A

26-652 Zakrzew

e-mail:camelot@poczta.pl

<http://www.cateringradom.pl/>

tel. 604 873 991