**Nowa jakość w kuchni Polskiej Grupy Uzdrowisk**

**Będzie nie tylko zdrowo, ale smacznie i elegancko. Kurorty należące do Polskiej Grupy Uzdrowisk wprowadzają nową jakość kulinarną – od teraz posiłki dostosowane specjalnie do potrzeb i stanu zdrowia kuracjuszy przygotowywane będą pod okiem szefa kuchni, który doświadczenie zdobywał u największych kulinarnych mistrzów. Liczyć będą się nie tylko składniki odżywcze i odpowiednia liczba kalorii, ale także ekologiczne produkty i atrakcyjne serwowanie dań zgodnie ze standardami restauracyjnymi.**

Kuracjusze odwiedzający ośrodki Polskiej Grupy Uzdrowisk, po konsultacji z dietetykiem i lekarzem specjalistą otrzymują zbilansowaną dietę dostosowaną do rodzaju ich dolegliwości i masy ciała. Wizyta w uzdrowiskowych restauracjach wykwalifikowanych szefów kuchni ma wprowadzić zmiany, po której ważne będą nie tylko aspekty dietetyczne i zdrowotne, jak dotychczas, ale i sposób serwowania dań. W efekcie, uzdrowiskowi kucharze poszerzą dotychczasowe menu i receptury, a to poprawi komfort kuracjuszy i pozwoli zaprezentować Polską Grupę Uzdrowisk w nowej kulinarnej odsłonie.

Kuchnie Polskiej Grupy Uzdrowisk przyjęły w swoje progi Michała Koszyckiego. Uczeń włoskiego szefa kuchni Peppe Zullo i Wojciecha Amaro, który w wieku 22 lat zwyciężył konkurs kulinarny organizowany przez TVP, zdecydował się doskonalić swój fach w kuchni uzdrowiskowej, a jednocześnie zrewolucjonizować filozofię żywienia uzdrowiskowego.

 - *Cieszy mnie fakt, że będziemy doskonalić uzdrowiskowe receptury gotowania. Według mnie, sukces w kuracji można osiągnąć dbając o organizm z zewnątrz i wewnątrz – to znaczy, korzystając z zabiegów na bazie surowców naturalnych ale i jedząc odpowiednio przygotowane dania na bazie naturalnych składników. Tym samym, liczę na to że wspólnie zaszczepimy w gościach zdrojów Polskiej Grupy Uzdrowisk dążenie do czerpania radości ze zdrowego jedzenia* *–* **mówi Michał Koszycki, Szef Kuchni Polskiej Grupy Uzdrowisk.**

Dieta ma być dostosowana specjalnie dla każdego gościa i uzupełniona m.in. o produkty regionalne z niewielkich gospodarstw. Co więcej, jak zapowiada kucharz, bardzo ważne będzie podanie posiłku na talerzu w estetyczny i przede wszystkim apetyczny sposób.

 - *Sekret tkwi w szczególe – kilka nowych przypraw czy drobnych dodatków plus sam sposób podania mogą oznaczać prawdziwą kuchenną zmianę. Chcemy uniknąć stereotypu sanatoryjnej kuchni polskiej, która nie kojarzy się najlepiej i choć jadłospis ustalają wykwalifikowani dietetycy, daniom brakuje „tego czegoś”. Polska kuchnia bardzo otworzyła się na nowości, i nie chodzi tu o zagraniczne składniki, ale nasze rodzime, lecz wykorzystane w pomysłowy sposób i doprawione mniej konwencjonalnie* – **mówi Michał Koszycki, Szef Kuchni Polskiej Grupy Uzdrowisk.**

Na co dzień Michał Koszycki współpracuje z siecią kawiarni i restauracji BOHEMA zlokalizowanych w najpiękniejszych polskich zdrojach: Polanicy, Cieplicach, Szczawnie i Świeradowie, gdzie przygotowuje dania z rodzimych produktów, prezentując tradycyjną kuchnię polską i zagraniczną. BOHEMA to miejsce, które z całą pewnością urzeka w uzdrowiskowym klimacie, bo m.in. kultywuje filozofię „slow food”, czyli umiejętność znajdowania radości w jedzeniu bez pośpiechu, w celebrowaniu chwili, w znajdowaniu przyjemności w smakach.