

Warsztaty kulinarne to wspaniały pomysł na integrację i dobrą zabawę. Wspólne gotowanie ułatwia komunikację i sprzyja budowaniu dobrych relacji. Warsztaty to także wspólny posiłek podczas, którego uczestnicy degustują wykonane przez siebie potrawy. Jako pasjonaci kuchni pełnej sezonowych i lokalnych produktów, a także dobrego wina, podczas lekcji, oprócz nauki gotowania, polecamy naszych ulubionych sprzedawców i producentów, a także degustujemy dopasowane do potraw wina.

Przykładowe tematy warsztatów kulinarnych:

1. Wiosenna kuchnia

Sezonowe odżywianie to jeden z najmodniejszych obecnie kulinarnych trendów. Przywiązujemy coraz większą wagę do tego, gdzie, kiedy i w jakich warunkach powstała kupowana przez nas żywność. Dlatego podczas tych warsztatów przygotujemy szybkie i lekkie dania z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców, a ich urozmaicheniem będą produkty od lokalnych producentów, takie jak wędzone ryby czy sery zagrodowe.

W menu warsztatów znajdują się m.in.: wiosenny chłodnik, sałatka ze szparagami, mus sernikowy z rabarbarem i truskawkami.

2. Portugalskie inspiracje

Portugalia staje się coraz bardziej popularnym kierunkiem turystycznym, ale jej kuchnia jest w Polsce mało znana. Mieszkanie w Portugalii dało nam szansę na poznanie i rozmiłowanie się w jej smacznej, urozmaiconej, ale prostej kuchni. Podczas tych warsztatów postaramy się zabrać uczestników w kulinarną podróż po Portugalii.

W menu warsztatów znajdują się m.in.: portugalski chłodnik, pâté z sardynek, ciasteczkowy deser (bolo de bolacha).

3. Kuchnia z nutami bliskowschodnimi

Wraz ze wzrostem zainteresowania zdrową, wegetariańską i wegańską kuchnią, kuchnia bliskowschodnia, pełna świeżych warzyw, ziół i aromatycznych przypraw, stała się bardzo popularna. Jako miłośnicy tych smaków, podczas warsztatów podzielimy się swoimi ulubionymi przepisami na bliskowschodnie dania i przekąski.

W menu warsztatów znajdują się m.in.: sałatka tabbouleh, kilka rodzajów hummusu, dip muhammara z pieczonej czerwonej papryki i orzechów oraz ciasteczka daktylowe.

