

Aktualności

Kiedy czas był cieniem a ogień dobrem



Przyjaciele naszej Akademii nasza kulinarna podróż trwa nadal, za oknem już na dobre zagostyli ciepłe dni, nasze spragnione organizmy domagają się opuszczenia murów naszych domów spragnione świeżego powietrza oraz ciepłego słonecznego światła, które wspomaga wytwarzanie melatoniny zwanej hormonem szczęścia. Szukamy możliwości spędzania czasu na wolnym powietrzu. Ta pora roku ma swój klimat i przywołuje w nas apetyt na coś innego, przygotowanego na łonie natury, niekiedy bardzo prostego w formie, ale za to jak pysznego.

Dlatego pragniemy Was wszystkich zaprosić na **Wielką Majówkę Cook Professional z plenerowymi warsztatami grillowania pt „Kiedy czas był cieniem a ogień dobrem”**. W menu pojawia się propozycja dan przygotowywanych z wykorzystaniem daru natury jakim jest OGIEN... Ogień będzie nam towarzyszył przy przygotowywaniu potraw z grilla, ogniska i różna, bo jak już Wam wszystkim wiadomo nasi pradziadkowie jak również wszyscy inni mieszkańcy naszego globu, spotykali się przy otwartym ogniu, który dawał im poczucie bezpieczeństwa, ciepła oraz był miejscem na, którym można było przygotować jedzenie, podstawę dalszej egzystencji... Dzisiaj My wszyscy po latach kultywujemy te tradycje między innymi podczas domowego grillowania, delektując się potrawami przygotowywanymi w warunkach przypominających o zamierzchłych czasach...

Sezon grillowy zbliża się już dużymi krokami, dlatego dzisiaj Cook Professional pragnie podzielić się sprawdzonymi sposobami na udane Grill Party. Najlepszą porą na grilla jest oczywiście późne popołudnie i wieczór, gdyż wtedy temperatura nie jest już tak wysoka,

jak podczas upalnego dnia. Całe lato i początek jesieni to wymarzony czas, by spotkać się z rodziną i przyjaciółmi w ogrodzie lub na działce rekreacyjnej. Przygotowanie grilla nie jest trudne, jednak z pewnością pomogą Wam sprawdzone porady, dzięki którym wszystko będzie dopięte na ostatni guzik. Ważne są wypróbowane potrawy oraz przyprawy, bez których nie sposób się obejść. No i oczywiście akcesoria grillowe, które ułatwią przygotowywanie i podawanie posiłku.



Dwudniowe warsztaty grillowania odbędzie się 18 i 19 maja w Centrum Aktywnego Wypoczynku Borek k.Bochni <http://www.centrumborek.pl/kontakt.html>



Agenda majówki:

Dzień 1 : ok. godz.17.00 rozpoczęcie grill-warsztatów
ok. godz.20.00 wyłonienie zwycięzców konkursu kulinarnego ,wrechenie nagrod

ok. godz.22.00 zakończenie części oficjalnej dnia pierwszego, rozdanie certyfikatów dla uczestników jednodniowego grillowania .

Impreza plenerowa z udziałem „choru Cook Clubu ”

ok. godz. bliżej nieokreślonej rozejście się grzecznie do miejsc noclegowych

Dzień 2 : ok .godz.9-10 warsztatowa propozycja śniadania z dworu cesarzy wiedeńskich oraz przygotowanie zupy pasterskiej, „regeneracyjnej” z kociolka

ok. godz. 14.00 najsmutniejsza część Majówki ,pożegnanie z wręczeniem dyplomów dla wytrwałych

koszt dla opcji :jednodniowych warsztatów to 149 zł

dwudniowych warsztatów to 199 zł (w cenie nie jest wliczony nocleg na obiekcie)

Dla wszystkich uczestników kufel piwa gratiss !!!!

Istnieje możliwość wynajęcia noclegu w pokoju dwuosobowym w cenie 65 zł/osoba .

Dodatkowe informacje pod nr tel. 516 71 71 30

UWAGA KONKURS!!! Cook Professional ogłasza konkurs kulinarny na najciekawszą propozycję potrawy z grilla, ogniska, różną lub dodatku w postaci salatkę, sosu, dippu... Chętni proszeni są o nadsyłanie receptur . Autor, którego propozycja wygra otrzyma nagrodę a wygrana potrawa znajdzie się w menu warsztatowym.

Osoby zainteresowane proszone są o e-mail potwierdzający zgłoszenie z pełnymi danymi, nr telefonu i adresem oraz wpłatę 199 zł na nr konta

26249000050000400100064870 Alior Bank

Uwaga- decyduje kolejność zgłoszeń Min. ilość osób 20 max.25

Wszystkich chętnych prosimy o rezerwację email jak również wpłatę na nr rachunku .Zaksięgowana wpłata warunkiem pełnej rezerwacji .

Alior Bank 26 2490 0005 0000 4001 0006 4870

Uwaga: W przypadku nie zebrania się odpowiedniej grupy osób zastrzegamy sobie prawo zmiany terminu lub odwołania zajęć jak również zwrot kosztów w przypadku

rezygnacji uczestnika wyłącznie po zgłoszeniu najpóźniej do 7 dni przed zaplanowanym terminem .

--

Cook Professional Team

Krzysztof Odroń i Łukasz Ochab

Tel. 663 743 063 i 663 743 095

e-mail: cookprofessional@vp.pl

www.cookprofessional.pl