

Aktualności

Warsztaty kuchni gruzińskiej "Morze wina i jedzenia"



Cook Professional ma zaszczyt zaprosić na kolejny odcinek naszej kulinarnej podróży z "Orient Ekspressem".

Tym razem zбочymy trochę z trasy legendarnego pociągu, wjeżdżając do kraju o mocno wyodrębnionych cechach krajobrazu uwarunkowanych położeniem geograficznym. Znajdziemy tu zarówno tereny górzyste jak i nizinne, ogromne pola pszeniczne, czy przypominające alpejskie pastwiska, stoki górskie porośnięte winoroślą, doliny, ale również nadmorskie wybrzeża z palmami, reliktywne lasy, jeziora czy rwące górskie potoki, to wszystko stanowi o unikalnej różnorodności kuchni, która łączy jeden stół... stół kuchni gruzińskiej.



Brak typowo gruzińskiej kuchni traktować tutaj musimy jak zasadę, a fenomenem jest fakt, że większość gruzińskich potraw bez trudu można odróżnić od dań innych narodów. Przy gruzińskim stole nie można dyskutować o gustach i smakach. I to nie dlatego, że taka dyskusja może przerodzić się w zacięty spór, ze względu na charakterystyczną dla Gruzinów kategoryczność i ognisty temperament czego mogłem doświadczyć biesiadując w domu mojego przyjaciela Gruzina Nebojszy (Nebo), lecz dlatego, że gusta i smaki są na tyle różne, że nie ma sensu dyskutować, a tym bardziej porównywać, lecz dużo prościej zwyczajnie pokosztować, wznosząc słynne gruzińskie toasty czarą wspaniałego gruzińskiego wina, które nie ma nigdzie na świecie swoich odpowiedników.

Warsztaty kuchni gruzińskiej inspirowane są możliwością mojego podpatrzenia „od kuchni” i praktycznego przygotowywania z rodzina Neba takich wspaniałości jak kurczak z estragonem, baranina w sosie z granatów, guryjską strucle gwiezeli czy wyśmienitą konfiturę ze skórki arbuza.



Tą wiedzę dzisiaj pragnę się z Wami podzielić na warsztatach kuchni gruzińskiej pt. "Morze wina i jedzenia" ,które odbędą się 18 czerwca (poniedziałek) 2012 roku w restauracji „Bazyliia " ul . Stradomska 13 Kraków o godz. 17.00 .

Koszt warsztatów to 149 zł / osoba

Osoby zainteresowane proszone są o e-mail potwierdzający zgłoszenie z pełnymi danymi, nr telefonu i adresem oraz wpłatę **149zł** na nr konta

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 .

Do zobaczenia

Cook Professional Team

Krzysztof Odroń i Łukasz Ochab

Tel. 663 743 063 i 663 743 095

e-mail: cookprofessional@vp.pl

www.cookprofessional.pl