

Aktualności

Warsztaty "Słoneczna Italia"- najciekawsze propozycje z kuchni włoskiej



Buongiorno !

Witamy Was wszystkich bardzo serdecznie . Bardzo nas cieszy fakt ,że przysyłacie do nas listy z zapytaniami o kolejne spotkania z cyklu „Kulinarna Podróż Orient Expressem” i w związku z tym już 24 listopada 2011 pragniemy zaprosić wszystkich uczestników ostatniego spotkania oraz wszystkich Waszych znajomych ,zarażonych jak Wy odkrywaniem i poznawaniem tajników świata kuchni na kulinarne warsztaty "Słoneczna Italia" z Cook Professional w Katowicach.

I tak już czas ruszyć na dobre w kulinarną podróżWsiadając do naszego pociągu "Orient Ekspres" przemierzmy razem najciekawsze rejony, stynące z niezapomnianych doznań smakowych ,zapachowych i wizualnych....Czy jesteście GOTOWI?

Pociąg właśnie dojeżdża, mijamy Alpy, gdzieś w powietrzu unosić się zaczyna zapach bazylii, oregano i pieczonego chleba.....To Włochy...!!! Słoneczna Italia...!!!...Pora zatrzymać skład i poczuć ,że właśnie wjechaliśmy do krainy ,gdzie kuchnia stanowi część życia.....A znawcy śmiać twierdzić ,że nie ma tutaj jednolitej włoskiej kuchni. Każdy region ma swoje tradycje kulinarne ,a różnice są czasem zadziwiające. Na przykład na włoskiej Północy wolą masło , a na Południu preferują oliwę .Ci z Północy są mistrzami w przyrządzaniu risotto i kukurydzianej polenty , a na Południu pichci się rewelacyjne makarony i zajada się

niebiańsko smaczными lodami...Czy już cieknie Wam ślinka ...?

Mamy na to sposób ...

Warsztaty "Słoneczna Italia"- najciekawsze propozycje z kuchni włoskiej

24 listopada 2011 (Czwartek) o godz. 17.00 Dom Przyjęć Okolicznościowych „Hubertus” ul. Samsonowicza 23a Katowice

oraz akcja- „Wasi przyjaciele są naszymi przyjaciółmi” czyli jeżeli macie wśród znajomych osoby ,które chcielibyście zaprosić na nasze wspólne gotowanie to mamy dla nich promocje 139zł /warsztaty (promocja MyDeal).Każda z tych osób, będzie potem mogła wstąpić do naszego klubu i korzystać z pełnych praw klubowicza.

-również forma warsztatów będzie zmieniona, o czym też informowaliśmy podczas pierwszego spotkania. Pierwsze warsztaty były pilotażowe i dlatego chcieliśmy grupie przedstawić jak najwięcej propozycji, a co powodowało, że w tym określonym czasie ,mogliśmy to zrealizować tylko w ten sposób, że każda grupa przygotowywała dwie potrawy. Natomiast już zaczynając od „Słonecznej Italii” będzie to zmienione

tak, że każda z 5-6 osobowych grup będzie przygotowywać finalnie od podstaw 5-cio pozycyjne menu (zupę, sałatkę, przystawkę, danie główne i deser)

Prowadzić będziemy to , również przy użyciu mikroportów, dzięki czemu będziemy mogli monitorować, relacjonując całość prac.

-Kuchnia włoska jest tak bogata i ciekawa, że gwarantujemy , że będzie się podobało, a w menu znajdzie się kilka naprawdę interesujących pozycji między innymi takie szlagiery kulinarne jak saltimbocca podawana z risotto pachnącym lasem , ravioli faszerowane łososiem oraz niespodzianki , które niech pozostaną tajemnicą do dnia warsztatów..

Ps. Dziękujemy wszystkim za wpisy na naszym forum i prosimy o więcej