

Aktualności

Wielka Majówka Cook Professional z plenerowymi warsztatami grillowania „Grill Vs. Barbecue, a zaczęło się od kamieni” nad jeziorem Kryspinów



Przyjaciele naszej Akademii nasza kulinarna podróż trwa nadal, za oknem po wyjątkowo długiej zimie, już na dobre zagościły ciepłe dni, nasze spragnione organizmy domagają się opuszczenia murów naszych domów spragnione świeżego powietrza oraz ciepłego słonecznego światła, które wspomaga wytwarzanie melatoniny hormonu odpowiadającego za nasz zegar biologiczny. 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. "Grill Vs. Barbecue, a zaczęło się od kamieni".

Sezon grillowy zbliża się już dużymi krokami, dlatego dzisiaj Cook Professional pragnie podzielić się sprawdzonymi sposobami na udane Grill Party lub Spotkanie Barbecue. W naszej polskiej mentalności rozróżniamy tylko formę rusztu nad rozżarzonym węglem drzewnym, na którym w sposób szybki przygotowujemy tzw potrawy z grilla, ale sztuka kulinarna rozróżnia też Barbecue, która nie tylko odnosi się nazwą do słynnego sosu czy marynaty lecz do długiego procesu pieczenia na ogniu mięs jak również owoców i warzyw, dzięki czemu pozostają wyjątkowo soczyste z wyrazistym smakiem, pochodzącym od dymu z paleniska.

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 ogrodowego party 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.

W menu plenerowych warsztatów znajdują się takie propozycje jak : cudownie soczyste burgery z przeróżnymi dodatkami w pieczonych po domowemu wg oryginalnych receptur bułkach, pieczone ziemniaki na sposób Orleański, skrzydełka kurczaka Buffalo, nie zabraknie sposobów na wołowinę i żeberka BBQ z całą gamą sosów i dipów, sałatki bez których grillowanie nie byłoby spełnione oraz desery, które też możemy przygotować na ogniu. A do tego wszystkiego przygotowujemy cudownie gaszący Teksas napój na bazie piwa Corona.

Dla wszystkich uczestników kufel piwa Gratis !!!



Plenerowe warsztaty odbędą się nad jeziorem Kryspinów koło Krakowa przy Karczmie Rohatyna

**11 maja (sobota) o godz. 15.00 w Chacie Kryspinów należącej do kompleksu Karczmy "Rohatyna" (*)
Cholerzyn 361 32-060 Liszki (jezioro Kryspinów)**

Specjalna oferta: Przyrowadź znajomych i płać mniej.

(*) - Karczma „Rohatyna” <http://www.rohatyna.pl/chata-kryspinow.html> mieści ok.25 minut samochodem z centrum miasta jak również w odległości ok. 100 m od lokalu ,znajduje się przystanek autobusowy Budzyń II , który zapewnia bardzo dobre połączenie autobusowe linią 269 w kierunku Salwator , czas przejazdu ok.17 minut .

Uwaga : W związku z tylko jednym przewidzianym terminem, dlatego decydować będzie kolejność zgłoszeń .