




Wojciech Giebuta

Kuchnia i wino

O sztuce łączenia
win z potrawami

Kurs łączenia wina z potrawami w Dworze Sieraków

 28–30 stycznia 2022

 1790 PLN

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**

Zapraszamy na długo zapowiadany kurs w całości poświęcony trudnej, lecz bardzo przyjemnej sztuce łączenia wina z potrawami. Nadrzędnym celem podczas szkolenia i warsztatów będzie pokazanie zależności, jakie zachodzą między tym, co jemy a tym, co akurat nalewamy do kieliszka. W weekend w Dworze Sieraków czeka nas sporo degustacji, podczas których będziemy sprawdzali, jak nieoczywiste potrawy można łączyć z różnymi winami z całego świata. Kurs prowadzi Wojciech Giebuta oraz zaproszeni przez niego goście.

Piątek

Zacniemy od warsztatowego aperitif. Ale nie byle jakiego, gdyż przekonamy się, czy prawdziwy szampan lepiej smakuje z kawiozem, czy może z truskawkami. Przed kolacją planowane jest spotkanie z autorem książek kulinarnych. Będzie to okazja do porozmawiania o smakach i ich łączeniu w różnych kulturach kulinarnych. Pierwsza kolacja, stanowiąca integralną część kursu, poświęcona będzie połączeniom typowym dla wybranych regionów winiarskich Europy.

Sobota

Zacniemy od sporej dawki teorii. Na początku wykład na temat sensoryki i fizjologii smaku. Następnie warsztaty, które będą faktycznym wprowadzeniem w tematykę dobierania win do potraw. Od lunchu, tak jak i pozostałe posiłki stanowiącego integralny element kursu, zajmiemy się dobieraniem wina do „trudnych polskich przypadków” – w menu pojawi się zatem oscypek, tatar, śledzie i bigos. Na popołudnie zaplanowane są warsztaty łączenia win z różnymi typami i gatunkami serów, a także cieszące się dużym powodzeniem ćwiczenia z dobierania wina do różnych rodzajów czekolady. Podsumowaniem dnia będzie długa warsztatowa kolacja, podczas której podamy 8 dań do 8 różnych win z Tokaju. Spróbujemy zmie-

żyć się z trudnym łączeniem wytrawnych potraw ze słodkimi i bardzo słodkimi winami. Przekonamy się, czy można podać foie gras do 6-puttonowego tokaja oraz czy ser roquefort naprawdę lepiej smakuje ze słodkim winem.

Niedziela

Ostatniego dnia będziemy pracowali nad dobieraniem win do wielodaniowych menu. Między teoretycznymi zadaniami pojawiają się też warsztaty uświadamiające, jak duży wpływ na percepcję wina mają zioła i przyprawy używane w kuchni. Na koniec zaprosimy na wykład o kawie połączony z pokazem barystycznym oraz degustacją. Być może dla niektórych będzie to pierwsza okazja by skosztować najlepszych kaw świata, a także zobaczyć, jaka jest różnica między kawą z dżezwy, a taką parzoną w areopressie.

Gwarantujemy:

18 godzin lekcyjnych szkoleń i warsztatów; wina do degustacji – minimum 30 rodzajów; materiały szkoleniowe; posiłki w restauracji Dworu Sieraków: kolacja w piątek; obiad w sobotę; kolacja w sobotę.
Dodatkowo płatne: 2 noclegi w Dworze Sieraków w trakcie trwania kursu: nocleg w pokoju dwuosobowym 380 PLN/os., nocleg w pokoju jednoosobowym 580 PLN/os.