


Wojciech Giebuta


# Kuchnia i wino

O sztuce łączenia  
win z potrawami



## Kurs łączenia wina z potrawami w Dworze Sieraków

 24–26 marca 2023

 2190 PLN

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**

Zapraszamy na długo zapowiadany kurs w całości poświęcony trudnej, lecz bardzo przyjemniej 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 kawiosem, 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:** zakwaterowanie w Dworze Sieraków:  
2 noclegi w pokoju dwuosobowym 410 PLN/OS,  
2 noclegi w pokoju jednoosobowym 640 PLN.