

## WARSZTATY Z PIEROGIEM

Techniki które zostaną przedstawione:

- jak wyrabiać ciasto
- jak właściwie gotować pierogi
- krojenie
- piklowanie
- łączenie smaków

Szef Kuchni podpowie na co zwrócić uwagę przy wyrabianiu ciasta i przygotowaniu farszy.

Grupa zostanie podzielona na mniejsze grupy i każda z nich będzie miała do przygotowania,

np. ciasto, farsz, czy inne dodatki. Następnie, z tego, co zostało przygotowane przez poszczególne grupy, nastąpi wspólne lepienie pierogów, a po nim gotowanie i składanie kompozycji na talerzu.

Przygotowane zostaną następujące pierogi:

- pierogi z szarpaną wieprzowiną, jalapeno i kolendrą
- pierogi z ziemniakami, chorizo i cebulą
- pierogi z soczewicą, grochem i ryżem

Przygotowane zostaną również sosy do pierogów na bazie śmietany, pomidorów i oliwy.

209 netto/osoba

## WARSZTATY Z MAKARONEM

Sporządzenie ciasta na makaron;

- makaron z ziołami
- makaron zielony

Przygotowanie dodatków do makaronu;

- marynowanie owoców morza
  - piklowanie warzyw
  - przygotowanie sosów; pomidorowy, śmietanowy, oliwa
- Grupa zostanie podzielona na mniejsze grupy i każda z nich będzie miała do przygotowania
- Ciasto i inne dodatki. Następnie, z tego, co zostało przygotowane przez poszczególne grupy, nastąpi wspólne przygotowanie dań, a następnie składanie kompozycji na talerzu.

Cena warsztatów będzie zawierać 5 rodzaj zimnych przekąsek (wybranych przez szefa kuchni) wstawianych od samego początku wydarzenia.

Każde warsztaty zakończone będą deserem – niespodzianka, przygotowanym na Państwa oczach przez Szefa.

Oczywiście uczestnicy otrzymają receptury tak aby było można później przygotować te potrawy w domu.

209 netto/osoba