

# Rodzaje Szkoleń Szlachetne Trunki Polskie



Niniejsza oferta przedstawia propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Jesteśmy gotowi również do rozmów prowadzących do uszczegółowienia niniejszej oferty.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Łukasz Sosiński  
[info@pickandtaste.pl](mailto:info@pickandtaste.pl)  
tel. 22 855 55 05

## Degustacja

---

Chcielibyśmy podkreślić, że poniższe zestawienia rodzajów szkoleń są tylko przykładowe. Mają one na celu zaznajomić oraz pomóc w wyborze odpowiedniej dla Państwa degustacji. Każda degustacja i oferta, przygotowywana jest indywidualnie dla danego Klienta i jego Gości. Należy mieć na uwadze, iż każda z degustacji charakteryzuje się zupełnie innymi cechami. W celu przygotowania szczegółowej oferty potrzebujemy, między innymi, informacje na temat: czasu trwania degustacji, profilu gości, płci uczestników, pory degustacji oraz co najistotniejsze planowanej kwocie budżetu przeznaczonej na degustację.

Na Państwa życzenie możemy przedstawić dokładniejsze opisy proponowanych degustacji oraz produktów, aby potwierdzić, że są to oferty pełne, a zarazem ciekawe i oryginalne. Produkty te są starannie dobrane w taki sposób, aby zachować jak najlepszy stosunek ceny do najwyższej jakości.

Poniższa oferta prezentuje najciekawsze produkty polskie. Bogata historia naszego kraju nie musi być kojarzona tylko z alkoholami mocnymi - wódkami, ale również z innymi wybornymi trunkami. Doskonałej jakości miody oraz nalewki są znakomitymi reprezentantami naszego kraju. Poniższe rodzaje szkoleń polecamy przede wszystkim gościom zagranicznym, dla których Polska kojarzona jest do tej pory tylko z wódką Wyborową czy Luksusową. Chcielibyśmy podkreślić, że prowadzimy szkolenia i degustacje również w języku angielskim oraz niemieckim.

## 1. Degustacja: „Skarby rodowe”

### Tematyka:

W trakcie tej degustacji omawiane są takie zagadnienia jak: proces produkcji i jego wpływ na smak miódów, jego rodzaje, główni producenci, sposoby degustacji oraz połączenia kulinarne z tym szlachetnym trunkiem.

Uczestnicy mają okazję degustować miody różnych producentów oraz różnych rodzajów.

### Sposób prezentacji:

Prowadzący rozpoczyna od omówienia sposobów degustacji tego trunku. Szczegółowo opisana zostaje analiza barwy, aromatów oraz smaków.

Wszystkie tematy omówione są w sposób ciekawy i zajmujący wraz z licznymi anegdotami i ciekawymi faktami ze świata pasieczników. Dzięki temu prezentacja zyskuje dynamizm i interesującą formę.

### Miody podane do degustacji:

Każdy z uczestników ma okazję degustacji pięciu wybornych miódów pitnych. Są to zarówno miody smakowe jak i aromatyzowane. Szkolenie kończy się miodem najwyższej jakości - półtorakiem.

### Czas trwania:

W zależności od możliwości organizatora i ilości degustowanych trunków, degustacja nie powinna jednak trwać krócej niż godzinę.

## 2. Degustacja: „Sarmacki napitek”

### Tematyka:

Szkolenie ma na celu przybliżyć szlachetne nalewki polskie. Niegdyś bardzo popularne, jeszcze nie dawno kompletnie zapomniane, a obecnie przeżywające swój renesans. Celem tego szkolenia jest pokazanie jak bogatą historią możemy się pochwalić w produkcji nalewek oraz jednocześnie zachęcenie kursantów do wyrobu swoich własnych domowych specjałów. Prowadzący wtajemnicza w proces produkcji oraz opowiada o swoich doświadczeniach z tym związanych.

### Sposób prezentacji:

Prowadzący rozpoczyna od krótkiego wstępu na temat ogólnych zasad degustacji nalewek.

Uczestnicy dowiadują się, jakie są podziały gatunkowe oraz jakościowe tego trunku oraz które nalewki polecane są kobietom, a które stanowią męską domenę. Dokonany zostaje również podział na nalewki doskonale sprawdzające się w roli aperitifów oraz digestiw.

Podczas degustacji omawiane są również połączenia kulinarne nalewek z wykwintnymi polskimi potrawami oraz charakterystyka czołowych i mniej znanych producentów tego typowo polskiego trunku.

### Prezentowane nalewki:

Podawanych jest pięć rodzajów nalewek od czołowych polskich producentów. Wszystkie trunki produkowane są w ściśle limitowanych ilościach i są niezwykle trudne do nabycia.

### Czas trwania:

Degustacja nie powinna trwać krócej niż godzinę, ale jednocześnie nie dłużej niż półtorej godziny. Może zostać przedłużona o sesję pytań.

### 3. Degustacja: „Polskie specjały”

#### Tematyka:

Szkolenie jest połączeniem dwóch proponowanych przez nas prezentacji opisanych szczegółowo powyżej oraz Starki. Celem szkolenia jest zaprezentowanie podstawowych informacji na temat miódów pitnych, nalewek oraz ciągle niedocenianej ale bardzo ekskluzywnej wódki, czyli Starki. Historia, tych trunków jest ściśle powiązana i to nie tylko w szlacheckiej Polsce, ale i obecnie często na stołach goszczą te trzy rodzaje alkoholu jednocześnie.

Każdy z uczestników będzie miał możliwość wyboru pomiędzy łagodnymi trunkami o niskiej zawartości alkoholu a znacznie mocniejszymi nalewkami oraz starką.

#### Sposób prezentacji:

Prowadzący rozpoczyna od krótkiego wstępu na temat ogólnych zasad degustacji miódów, nalewek oraz Starek.

Uczestnicy dowiadują się, jakie są podziały gatunkowe oraz jakościowe tych trunków oraz jakie miody, nalewki polecane są kobietom, a które stanowią męską domenę. Podczas degustacji omawiane są podstawowe różnice w aromatach oraz smakach tych trunków oraz niezwykle ciekawy, ale i bardzo odmienny w każdym przypadku, proces produkcji.

#### Prezentowane trunki:

Podawane są trzy szlachetne miody pitne oraz dwie nalewki i dwie wódki gatunkowe. Ich dobór uzależniony jest od rodzaju grupy.

#### Czas trwania:

Degustacja nie powinna trwać krócej niż godzinę, ale jednocześnie nie dłużej niż dwie i pół godziny. Może zostać przedłużona o sesję pytań.

## 4. Degustacja: „Polska vs. Reszta Świata”

### Tematyka:

Szkolenie ma na celu porównanie doskonałej jakości produktów polskich z ich światowymi konkurentami. Specjalnie wybrane przez Pick and Taste trunki polskie oraz światowe zostaną przez uczestników dokładnie porównane i ocenione.

Najciekawszy polski miód, dwie nalewki oraz jedna wódka smakowa będą konkurować z litewskimi miodami, francuską aqua vitae oraz niemiecką nalewką ziołową.

### Sposób prezentacji:

Trunki pogrupowane zostaną w pary gatunkowe, tak aby każdy z alkoholi mógł konkurować z podobnym trunkiem zagranicznym.

Prezentowana zostaje też fascynująca, pełna nieoczekiwanych zwrotów, historia każdego z producentów. Uczestnicy ponadto dowiedzą się jak te trunki konsumowane i degustowane są w kraju ojczystym i jakie są inne ciekawe produkty z danej grupy alkoholowej na świecie.

### Prezentowane trunki:

Każdy z produktów charakteryzuje się zupełnie odmiennymi cechami, które pozwalają na wyczucie ogromu bogactwa aromatów i smaków w każdym produkcie.

### Czas trwania:

Degustacja nie powinna trwać krócej półtorej godziny, ale jednocześnie nie dłużej niż trzy godziny. Może zostać przedłużona o sesję pytań.

## O Firmie

---



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachetnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.