

Rodzaje szkoleń

Sery



PICK AND TASTE

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:

Marcin Gęsicki
marcin.gesicki@pickandtaste.pl
kom. 604-455-565

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 jak 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 jak i serów, 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. Prezentowane przez nas produkty zawsze są najwyższej jakości i posiadają certyfikaty pochodzenia.

Każda forma degustacji może zostać wzbogacona o degustację win, które zostaną specjalnie dobrane do konkretnych serów. Jest to sztuka niełatwa jednakże efekt końcowy potrafi być zaskakująco przyjemny. Podczas takiego food pairing uczestnicy skosztują wyborne wina słodkie, subtelne czerwone oraz orzeźwiające białe.

Degustacja serów urozmaicona może zostać również o nasze polskie specjaty. Przedstawiona zostanie niezwykle barwna historia polskich pasjonatów oraz najlepszych twórców tego produktu. Wyśmienite sery, produkowane w bardzo ograniczonej ilości skonfrontowane zostaną również z ich zachodnimi odpowiednikami.

1. Degustacja: „Francuska klasyka”

Tematyka:

Celem tej degustacji jest zapoznanie uczestników z najszlachetniejszymi serami francuskimi. Będą wśród nich sery robione z mleka krowiego, owczego a także koziego. Zaprezentowane zostaną między innymi takie legendy jak:

- Camembert de Normandie
- Reblochon
- Roquefort
- Munster

Sposób prezentacji:

Po krótkim wstępie uczestnicy zapoznają się z historią powstawania sera. Omówione zostaną najważniejsze wyroby serowarskie z Francji. Na przykładzie tego kraju i niezwykle bogatej różnorodności produktów regionalnych, poruszone zostaną takie zagadnienia jak metody degustacji oraz jej przebieg. Dodatkowo kursanci wtajemniczeni zostaną w kuluary konkursu na najlepszy ser na świecie. Uczestnicy Dowiedzą się też czym tak właściwie jest ser i jakie są etapy jego powstawania.

2. Degustacja: „Włoska arystokracja”

Tematyka:

Podczas tej degustacji zaprezentowane zostaną najlepsze włoskie sery. Omówiony zostanie ich wpływ na dzisiejszą kuchnię. Degustowane specjały będą pochodzić z najróżniejszego mleka aby jeszcze bardziej podkreślić niuanse w serowarstwie. Zaprezentowane zostaną między innymi takie produkty jak:

- Gorgonzola
- Parmigiano Reggiano
- Mozzarella di Bufala Campana
- Pecorino

Sposób prezentacji:

Praca „affineura” ma największy wpływ na aromat, smak i jakość sera. Ten niezwykle zawód skrywa wiele ciekawych elementów i jest na pewno jednym z najtrudniejszych na świecie. Tylko nieliczni są bowiem obdarzeni nieprzeciętnymi zdolnościami węchu, dotyku i są w stanie przewidzieć kiedy ser będzie najlepszy dla konsumenta. O tych właśnie tajnikach będzie można dowiedzieć się podczas naszego pokazu. W trakcie degustacji uczestnicy nie tylko teoretycznie ale przede wszystkim praktycznie przekonają się o wyższości oryginalnych, tradycyjnie wytwarzanych serów typu Mozzarella czy Parmezan nad ich odpowiednikami z całego świata.

3. Degustacja: „Najsłynniejsze sery świata”

Tematyka:

Pokaz ten ma na celu przybliżyć uczestnikom historię serów, które miały bezapelacyjnie największy wpływ na rozwój serowarstwa na świecie. Przytoczone zostaną anegdoty związane z pochodzeniem tychże serów, a wyborne smaki, na długo pozostaną w pamięci. Będzie to podróż przez takie kraje jak Francja, Włochy, Hiszpania, Anglia, Szwajcaria czy Holandia. Zaprezentowane zostaną między innymi takie sławy jak:

- Roquefort
- Parmigiano Reggiano
- Cheddar
- Gruyere

Sposób prezentacji:

Specjalnie wyselekcjonowane sery, reprezentanci swoich krajów, zostaną szczegółowo omówieni na tle niezwykle barwnej historii ich powstania i produkcji. O przechowywaniu sera, technikach krojenia, komponowaniu półmisków i innych praktycznych informacjach będzie można się dowiedzieć właśnie podczas tej prezentacji.

4. Degustacja: „Mistrzowie aromatu”

Tematyka:

Jest to najbardziej „pachnący” pokaz dla osób ubóstwiających „wonne doznania”. Podczas tej degustacji przedstawione zostaną najbardziej aromatyczne sery, które na długo pozostają w pamięci. Zaprezentowane zostaną między innymi takie przysmaki jak:

- Munster
- Livarot
- Langres
- Pont L'Eveque

Sposób prezentacji:

Uczestnicy wezmą udział w degustacji „w ciemno” mając za zadanie odróżnić oryginalne sery od ich popularnych odpowiedników. Żadni wiedzy kursanci nie poznają zagadnienia dotyczące wpływu jakości konsumpcji sera na nasze zdrowie a także jak na tle legend wypadają nasze polskie produkty. Spotkanie urozmaicone zostanie o ciekawostki dotyczące najlepszych polskich serów i ich twórców.

5. Degustacja: „Koza vs Owca”

Tematyka:

Różnice i podobieństwa występujące w serach wyprodukowanych z mleka kóz i owiec będzie można poznać właśnie podczas tej prezentacji. Niezwykle wysublimowane smaki i aromaty pozwolą naszym Gościom wybrać się w niecodzienną podróż do najlepszych przedstawicieli swoich gatunków. Zaprezentowane zostaną między innymi takie produkty jak:

- Roquefort
- Manchego
- Rocinante
- Chevre du Poitou

Sposób prezentacji:

Podczas degustacji każdego z serów uczestnicy zapoznają się z barwną i burzliwą historią każdego z producentów. Pod koniec zaprezentowanych zostanie kilkanaście praktycznych rad mających ułatwić w przyszłości wybór odpowiedniego sera. Degustacja zakłada dzielenie się wrażeniami, dyskusję z prowadzącym oraz odpowiedź na pojawiające się wątpliwości oraz pytania.

6. Degustacja: „Szlachetna pleśń”

Tematyka:

Szlachetna pleśń ma swoją fantastyczną historię. Dojrzewanie sera w głębokich pieczarach, specyficzny mikroklimat i niebywale umiejętności oraz technika mistrzów serowarskich sprawiają, iż mamy do czynienia z produktami nietuzinkowymi dającymi rozkosz naszemu podniebieniu. Zaprezentowane zostaną między innymi takie legendy jak:

- Camembert de Normandie
- Brie de Meaux
- Gorgonzola
- Roquefort

Sposób prezentacji:

Miłośnicy pleśniowych serów wprowadzeni zostaną w tajniki produkcji tych jakże oryginalnych produktów. Odkryją oni skąd bierze się pleśń i dlaczego czasem jest koloru niebieskiego a czasem zielonego. Dodatkowo dowiedzą się dlaczego Camembert z Normandii jest tak wyjątkowy oraz dlaczego najlepszy Brie pochodzi z Meaux.

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.