

Food Design:Wysmakowane piękno

Czym jest food design? Jak przygotować wysmakowane kompozycje na talerzu? Jak zadbać o design posiłku i otoczenia, w którym go spożywamy? Pierwsze spotkanie, które rozpoczęło cykl warsztatów kulinarnych Akademii Smaku Siemens, dotyczyło tematyki food design - czyli sztuki atrakcyjnego i estetycznego podawania potraw. Gościem specjalnym naszego pierwszego kulinarnego spotkania była Paulina Ada Kalińska, stylistka potraw i wnętrz, która zdradziła, jak przygotować wysmakowane kompozycje na talerzu. Ekspertka Akademii Smaku poruszyła takie zagadnienia, jak: kompozycje potraw na talerzu, opakowania produktów, kształty i funkcjonalność samego jedzenia, food design a sztuka, design restauracji od talerza po szafkę. W trakcie spotkania w tajniki sztuki kulinarnej wprowadzał naszych gości szef kuchni Akademii Smaku - Konrad Birek, który przygotował smaczne i wizualnie wysmakowane potrawy razem z zaproszonymi blogerkami kulinarnymi oraz ich gośćmi, zwycięzcami konkursu na blogach. W warsztatach wzięła udział Magda Gendźwił -- autorka bloga <http://crustanddust.blogspot.com>, Paulina Krajewska z <http://www.justmydelicious.com/>, Małgorzata Gromiec - Jaszczyk <http://tapasdecolores.blogspot.com> i Anna Dobrowolańska <http://smaczneujecie.blogspot.com/> wraz z gośćmi. 4 wyjątkowe potrawy dla prawdziwych koneserów, dwoje ekspertów od wysmakowanych potraw i prawie dwadzieścia osób w jednej kuchni skoncentrowanych na tym, by przygotowane dania były nie tylko ucztą dla podniebienia, ale także dla oczu. Za nami pierwsze warsztaty kulinarne Akademii Smaku Siemens. Jak w oryginalny sposób podać zupę z melona? Ile czasu należy piec kaczkę? Jak przygotować i podać deser, by już sam jego widok był zapowiedzią niezapomnianego smaku? Na te i inne pytania odpowiedzieli w trakcie pierwszego spotkania Akademii Smaku nasi eksperci - stylistka potraw Paulina Ada Kalińska i szef kuchni Konrad Birek. Zapraszamy do magazynu Akademia Smaku Siemens: Food Design!