

Ale Meksyk!

Kuchnia meksykańska kusi bogactwem smaku i aromatu. To jedna z najbardziej zróżnicowanych kuchni - łączy w sobie niezwykłą mieszankę wielu kultur i obyczajów. Słynie z pikantności, potrafi być jednak łagodna i delikatna - to sprawia, że każdy miłośnik dobrego jedzenia znajdzie w niej coś dla siebie. Jakie składniki i produkty są kwintesencją kuchni meksykańskiej? W jaki sposób przygotować pyszne dania z tego regionu, aby zachwycić rodzinę i przyjaciół? Tego i jeszcze więcej dowiedzą się uczestnicy warsztatów Akademii Smaku "Ale Meksyk!" Istotny wpływ na ukształtowanie się kuchni meksykańskiej miały kuchnie: hiszpańska, prekolumbijska oraz europejska. W zależności od regionu smaki różnią się od siebie – kuchnia na północny charakteryzuje się prostotą i łagodnością, centralny Meksyk to mieszanka wybuchowa, zaskakująca niespotykanymi połączeniami, z kolei na południu królują owoce morza, warzywa. Ekspertem spotkania będzie Jarosław Mrozek – współzałożyciel biura podróży Destino Mexico oraz wielki pasjonat Meksyku, który ceni za niezwykłą kulturę. Odkryje on przed uczestnikami warsztatów tajemnice tego fascynującego kraju i opowie więcej o smaku aromatycznej meksykańskiej kuchni. Meksyk to kraj z bogatą historią, zapierającą dech w piersiach naturą oraz pełną życzliwości ludnością. To również kraj niezwykle zróżnicowany, czego odzwierciedleniem jest kuchnia meksykańska – z jednej strony charakteryzująca się pikantnością, a z drugiej zaskakująco delikatna. Ekspert spotkania zabrał uczestników Akademii Smaku w niezwykłą podróż po ciekawych zakątkach pięknego Meksyku, goście mieli też okazję usłyszeć wiele historii na temat zabytków, kultury i przeszłości tego kraju. W trakcie spotkania uczestnicy mieli okazję spróbować smaków Meksyku, wraz ze Stefanem Birkiem przygotowali typowe dania kuchni meksykańskiej – przepyszną przystawkę sincronizadas, czyli tortillę zapieczoną z egzotyczną salsą z dodatkiem kurczaka, szynki i sera, czerwone enchiladas, rozgrzewającą meksykańską zupę jarzynową, pikantne chili con carne, sycący i aromatyczny ryż z czarną fasolą oraz ciekawy meksykański deser - churros. Zetknięcie z kolorową, pełną słońca oraz wyrazistych smaków i zapachów kuchnią meksykańską nastroiło naszych gości bardzo pozytywnie. Zobaczcie, jak bawili się w trakcie spotkania.