

Filozofia smaku

Świeże, warzywne gazpacho, grillowane steki z wołowiny czy czekoladki z lekko słonym karmelem i prażonymi orzechami - tych potraw już 17 kwietnia spróbują zaproszeni na warsztaty Akademii Smaku Bosch goście. O tytułowej "filozofii smaku" opowie Ekspertka spotkania - Monika Kucia. Do czego pasuje sos Tabasco? Jak smakują grilowane steki z sosem Teriyaki? Czy sos sojowy pasuje do grilowanego bakłażana? Już niebawem odpowiedzi na te pytania poznają uczestnicy spotkania. W Centrum Domowych Inspiracji unosił się będzie zapach smacznych potraw, które dzięki odpowiednim sosom i przyprawom nabiorą nowego smaku. Zaproszeni goście gotować będą z dwiema pasjonatkami kuchni - Julią Strzałkowską oraz Anną Kosterną-Kaczmarek. Zapraszamy do obejrzenia relacji ze spotkania "Filozofia smaku"