

## Food Pairing: Sztuka łączenia smaków

Jak to możliwe, że z pozoru niepasujące do siebie składniki tworzą wyśmienitą potrawę o oryginalnym smaku? Jak łączyć mięsa z warzywami, owocami i przyprawami, aby uzyskać perfekcyjny smak i aromat? Na te i inne pytania odpowiedział 23 sierpnia Rafał Hreczaniuk, szef kuchni restauracji Tamka 43. Tematem drugiego spotkania i warsztatów dla koneserów dobrego smaku był Food Pairing. Wśród zgromadzonych gości w Centrum Domowych Inspiracji w Warszawie pojawili się znani blogerzy kulinarni. Nie zabrakło także szefa kuchni - tym razem wysmakowane menu zaproponował Rafał Hreczaniuk. Jakie smaki połączył i jakie potrawy przygotował szef kuchni z warszawskiej Tamki 43? Mogli to sprawdzić sami także zwycięzcy konkursu na blogach. Zaproszenia na warsztaty tym razem można było wygrać na trzech blogach kulinarnych: Kulinarna Piniata, ChilliBite i Kuchnia Agaty. Czym jest smak i jak można go oszukać? Jak smakuje risotto z kalafiozem i czekoladą? Co najlepiej pasuje do kurek i dlaczego nie można łączyć białego wina z karczochami? Na te i inne pytania odpowiedział w trakcie drugiego spotkania Akademii Smaku Siemens szef kuchni jednej z najlepszych warszawskich restauracji - Rafał Hreczaniuk. Prezentacja możliwości i ograniczeń ludzkiego zmysłu smaku była tylko początkiem pełnych zaskakujących połączeń smakowych warsztatów przeprowadzonych 23 sierpnia przez Rafała Hreczaniuka. Podniebienia zaproszonych gości, zostały wystawione na liczne próby smakowe. Razem ze swoim zastępcą, Filipem Kosiniem, Rafał przygotował dla naszych uczestników m.in. kurki z morelami, sandacza z puree brokułowym i zielonymi orzechami laskowymi, foie gras z lodami z chałki, risotto kalafiorowe z czekoladą czy wisnie z serkiem kozim i śniegiem jogurtowym. W trakcie warsztatów zaprezentowano także tajniki metody sous-vide, czyli próżniowego przyrządzania potraw w niskich temperaturach. Już wkrótce w magazynie Food Pairing znajdziecie obszerną relację z warsztatów i przepisy na potrawy przygotowane na drugim spotkaniu Akademii Smaku Siemens.