

Orientuj się na curry

Curry potocznie kojarzy się z żółtą, aromatyczną przyprawą w proszku. Pod tą nazwą kryje się jednak o wiele więcej. Co? Indyjskie masale (mieszanki przypraw), tajskie pasty curry (czerwona, zielona czy żółta) czy określony sposób gotowania. Na warsztatach poznamy tajniki przyrządzania mieszanek przypraw takich jak garam masala, przygotujemy od podstaw tajską pastę curry, poznamy techniki i metody obróbki termicznej wykorzystywanej w przygotowaniu dań typu curry. Ugotujemy indyjskie curry w sosie jogurtowym i curry z południa Indii na bazie mleka kokosowego. Przyjrzymy się bliżej liściom curry. Dowiemy się jak zbalansować smaki (kwaśny, ostry, słodki i słony) w tajskim curry. Poznamy również właściwości zdrowotne poszczególnych przypraw... Zobacz relację ze spotkania "Orientuj się na curry"