

Kawa: Świat w filiżance

Kawa i zupa krem z kalafiora? A może pieczone polędwiczki wieprzowe z aromatycznym sosem winnym z czekoladą i kawą? Kondrat Birek i Marcin Wójciak pokażą podczas kolejnych warsztatów Akademii Smaku – Kawa: Świat w filiżance – że kawa dobrze łączy się nie tylko z deserami. Jakie aromaty możemy znaleźć w kawie i skąd się bierze jej wspaniały smak? Czym różnią się od siebie najrozmaitsze odmiany kaw? Znawca kawy i barista, Marcin 'Makiato' Wójciak, zdradzi uczestnikom tajemnice kawy. Żeby zobaczyć, skąd bierze się smak kawy i jak różne aromaty można w niej wyczuć, uczestnicy warsztatów będą mogli spróbować m.in. Cascary, czyli naparu z suszonych owoców kawowca. Poznają smak zarówno świeżej, jak i wypalanej wiele miesięcy wcześniej kawy i będą mogli przekonać się na własnych kubkach smakowych, jak bardzo różnią się od siebie: Arabika i Robusta oraz kawa jasno i ciemno wypalona. Marcin Wójciak zaserwuje gościom jedną z najlepszych kaw świata oraz obali wiele mitów i stereotypów związanych z kawą. Jak chociażby ten, że kawę podawać można tylko do deserów. Na kolejnych warsztatach Akademii Smaku Siemens, uczestników czeka degustacja pysznej kawy w połączeniu z równie smakowitymi potrawami. Zaproszenia będziecie mogli zdobyć już wkrótce na wybranych blogach. Kawa towarzyszy ludziom na całym świecie od wielu, wielu lat. Mało kto jednak wie, że w kuchni może służyć nie tylko jako napój do deserów, ale może nadać wytrawnej potrawie oryginalny i niepowtarzalny smak. Podczas piątych warsztatów Akademii Smaku Siemens, ekspert w dziedzinie kawy, Marcin 'Makiato' Wójciak, z wielką pasją opowiadał o tajnikach parzenia tego energetyzującego trunku. W trakcie spotkania nasi goście nie tylko spróbowali pysznych połączeń, takich jak: krem z kalafiora z kawową pianką, polędwiczki z sosem kawowo – czekoladowym czy gruszkę w słodkim karmelowym sosie, ale również dowiedzieli się, po czym poznać jakość kawy. Poznali tajniki jej parzenia i mogli przekonać się, czym różni się Arabica od Robusty. Podczas warsztatów można było także odkryć, jak wiele aromatów posiada kawa. Okazało się, że wszelkie wariacje na temat kawy są jak najbardziej pożądane, a połączenia kaw mogą być naprawdę zaskakujące. Dzięki naszemu ekspertowi goście Akademii Smaku mogli poczuć się jak profesjonalni degustatorzy kawy. Marcin wprowadził ich bowiem w tajniki cup tastingu. Nie zabrakło także widowiskowego parzenia kawy, do którego nasz ekspert wykorzystywał narzędzia rodem z laboratorium chemicznego. Sprawdźcie sami, jak dobrze bawili się uczestnicy piątych warsztatów Akademii Smaku Siemens!