

Sery: Dojrzała fascynacja

Tematem przewodnim warsztatów Akademii Smaku Siemens będą tym razem sery. Słone, lekko słodkawe, ostre i łagodne, z mleka krowiego, owczego i koziego. Zapraszamy do poznania ich smaku. Prostota i wyrafinowanie równocześnie, to cechy charakterystyczne serów. Choć produkowane z jednego głównego składnika – mleka – cechują się ogromną różnorodnością metod produkcji, smaków, gatunków. Jeszcze do niedawna traktowane po macoszemu, dziś zdobywają coraz większą popularność. O ich bogactwie i możliwościach wykorzystania w kuchni mowa będzie podczas kolejnej edycji warsztatów Akademii Smaku Siemens. I tym razem nie zabraknie kulinarnych atrakcji, niezwykłych połączeń smaków i okazji do zastosowania serów jako bazy bądź dodatków do potraw. Podczas degustacji uczestnicy będą mieli możliwość spróbowania różnych rodzajów i typów serów. Specjalista podzieli się z uczestnikami swoją wiedzą, na temat pochodzenia, gatunków oraz sposobów na wykorzystanie serowych pyszności. Ekspertem podczas tej edycji warsztatów Akademii Smaków Siemens będzie Gieno Mientkiewicz - smakosz oraz znawca serów. Właściciel firmy „Sery Polskie”, który wypromował „sery zagrodowe”. Od lat prowadzi serowe warsztaty. Znany jest także z programu „Przez dziurkę od sera”, który prowadzi w telewizji Kuchnia+. Dla uczestników warsztatów Akademii Smaków przygotował wiele ciekawych atrakcji. Polski sery zagrodowe, czyli takie, które są produkowane przez małych, często rodzinnych producentów, zdominowały kolejne spotkanie Akademii Smaków Siemens. Gieno Mientkiewicz, znawca serów i właściciel firmy „Sery Polskie”, zdradził uczestnikom warsztatów tajniki sztuki serowarskiej i zapewnił niezapomniane wrażenia smakowe w trakcie degustacji. Smakosz serów opowiedział ciekawe historie o tym, jak rozpoczęto produkcję najciekawszych odmian. Pomógł również rozwiązać zagadkę ich nazw. Wykład umiliła degustacja wielu rodzajów serów zagrodowych podanych w nowatorski sposób. Gieno Mientkiewicz zaproponował m.in. serowanie ich z elementami chrupiącymi – jak podprażone ziarna, orzechy, mak. Doradził również łączenie serów z miodem, suszonymi owocami, suszonym mięsem czy nawet kogłem-mogłem. Tradycyjnie nie mogło zabraknąć pysznych potraw od naszego szefa kuchni. Uczestnicy warsztatów mieli okazję posmakować quesadilli z placków pszennych z kurczakiem, grillowaną papryką oraz serem mimolette; kremu z pomidorów z serem comte czy polędwicy z dorsza z sosem z sera pleśniowego, z gnocchi, szpinakiem i pomidorami suszonymi. Największym zaskoczeniem smakowym był jednak deser – kremowy ser kozi z biszkoptami, galaretką, kruszonką i szczyptą kawy.