

Dekoracja stołu: Podane z klasą

Sztuka dekoracji potraw i stołów nie jest prosta. Warto jednak poznać jej tajniki, by piękny wygląd stołu stanowił uzupełnienie smaku naszych dań. O tym, jak w prosty sposób podać z klasą kolację, rodzinny obiad czy codzienne śniadanie dowiedzą się goście warsztatów Akademii Smaku Siemens już wkrótce. Jak stworzyć szybko elegancką dekorację stołu? Jak ozdobić talerz z naszą potrawą? Czego można użyć do zaaranżowania jadalni na wizytę gości? Tego wszystkiego dowiedzą się uczestnicy warsztatów Akademii Smaku Siemens. Posłuchają także o tym, jak wykorzystywać zawartość kuchennych szafek, codziennych przedmiotów, do stworzenia nietypowej dekoracji. Nie zapominajmy także o tym, że uczestnicy będą mieli okazję spróbowania pysznych dań przygotowywanych przez najlepszych kucharzy. Ekspertem spotkania będzie Karolina Chmielnik-Dubaj - projektantka, stylistka i dekoratorka. Absolwentka projektowania ubioru, historii sztuki, właścicielka firmy projektowo-dekoratorskiej Concept Form. Choć specjalizuje się w projektowaniu i urządzeniu wnętrz oraz ogrodów, doskonale odnajduje się również w stylizowaniu potraw i dekoracji stołów. Na jej koncie znajdują się między innymi stylizacje do książki Stefana i Konrada Birków „Birkowie od Kuchni”. Jak efektownie udekorować stół i zachwycić gości? Z czego możemy zrobić dekoracje? Czy stylizacja stołu jest w ogóle potrzebna? Na te i inne pytania w trakcie warsztatów Akademii Smaku Siemens z wielką pasją odpowiedziała projektantka, stylistka i dekoratorka- Karolina Chmielnik-Dubaj. Spotkanie rozpoczęło się wykładem, podczas którego uczestnicy dowiedzieli się m.in. jak wykorzystać trawę niedźwiedzią i codzienne przedmioty do stworzenia niecodziennej dekoracji. Ekspertka zdradziła nam także swoje pomysły i triki na szybkie i efektowne wielkanocne stylizacje stołu. Po części teoretycznej uczestnicy warsztatów mieli możliwość wykorzystania w praktyce zdobytej wiedzy. W tym czasie w kuchni, pod czujnym okiem szefa kuchni Konrada Birka, powstawały pyszne i wykwintne dania. Kucharze zabrali nas w prawdziwą kulinarną podróż - podano dania orientalne, z kuchni francuskiej i włoskiej. Nasi goście mieli okazję spróbować zupy cebulowej z brandy i serem gruyere, piersi z kurczaka nadziewanej szpinakiem, serem mozzarella i owiniętej pancettą czy orzechowych bez. Największym zaskoczeniem były jednak yakitori z łososia z sałatką z owoców południowych. Jak bawili się nasi goście? Jak poradzili sobie podczas zajęć praktycznych? Już wkrótce dowiedziecie się tego z obszernej relacji z warsztatów w magazynie "Dekoracja Stołu: Podane z klasą".