

AKADEMIA



LEKSYKON AKADEMII KULINARNYCH

Naszym celem jest rozwijanie pasji kulinarnej oraz doskonalenie swoich umiejętności. Wspólne gotowanie to idealny sposób na integrację firmową lub rodzinną! Atmosferę naszego miejsca tworzą ludzie z pasją, którzy kochają swoją pracę w kulinarnym świecie...

WWW.AKADEMIAKURASZKOW.PL

AKADEMIA





AKADEMIA  KURASZKÓW

*Akademie Kulinarne to idealny sposób,
by całą rodziną nauczyć się robić pizzę,
ubrudzić mąką i samemu wypiec
świeżutki chleb, to okazja
na zintegrowanie zespołu firmowego
- wspólne biesiadowanie od przygotowania
do konsumpcji. To świetna alternatywa na
spotkanie ze znajomymi przy lampce wina!
Nie wiesz jak rozpocząć
swoją przygodę z kuchnią lub
pragniesz udoskonalić swój warsztat?
Akademia Kuraszków
to miejsce właśnie dla Ciebie!*

*Nasze Studio Kulinarne Chlebownia to miejsce
magiczne samo w sobie. Długi, marmurowy stół,
przy którym wspólne gotowanie twarzą w twarz,
ręką w mące przy ręce w mące nabiera nowego
znaczenia. Piece opalane drewnem, palniki rodem
z kuchni babci, a wszystko to okraszone sielskim
klimatem, doprawione profesjonalizmem
i pachnące wędzonym mięsem!*

*Oferujemy Państwu wachlarz tematyczny,
w którym każdy znajdzie coś dla siebie,
od łasucha, przez tradycjonalistę, po
smakosza wytrawnych potraw.*

- **Akademia Wypiekania Chleba**
- **Akademia Oliwy, Pieczywa, Wina**
- **Akademia Wina Regionalnego**
 - **Akademia Food & Wine**
 - **Akademia Owoców Morza**
 - **Akademia Włoska**
 - **Akademia Pizzy**
 - **Akademia Pieca Kamado**
 - **Akademia Deserów**
 - **Akademia Regionalna**
 - **Akademia Sushi**

*Jeśli nie znaleźliście Państwo tematu dla siebie to
żaden problem! Dla grupy od 8 osób jesteśmy
w stanie podjąć się każdego kulinarnego
wyzwania! Przygotujemy dla Was
co tylko Wasze podniebienia zapragną!*

**Nasze Akademie realizujemy
od 8 uczestników!**

AKADEMIA WYPIEKANIA CHLEBA

*Pieczyno to podstawa każdego dnia, to tradycja!
W dzisiejszych czasach wygodniej jest iść do piekarni
i kupić gotowy chleb, jednak to ten świeży, domowy
smakuje najlepiej! Pokażemy Wam jak łatwo wypiec
idealne, chrupkie pieczywo, by zaskoczyć bliskich
swoją, perfekcyjną pajdą chleba!*

NAUCZYMY CIĘ PRZYGOTOWYWAĆ I WYPIEKAĆ:

- chałkę
- bułeczki francuskie
- rogaliki drożdżowe
- irlandzki chleb pasterski
- chleb typu Hetman

Degustacja regionalnych produktów:

- miód z Pasieki Zuzia
- kuraszkowskie konfitury
- wędliny z naszej wędzarni
- pikle własnej produkcji
- oliwy tłoczone na zimno
- domowe nalewki

129 zł/os.

AKADEMIA OLIWY, PIECZYWA, WINA

Dobroczynna moc, tłoczenie jej na zimno i ta różnorodność - to wszystko łączy w sobie regionalna oliwa. Pieczywo jako podstawa biesiadowania i jego inne, nowe oblicze. A także smaki włoskich, hiszpańskich i francuskich win, a także tych polskich. Ta wiedza i smaki, to tylko początek tego co poznacie i wyniesiecie z tej Akademii!

BĘDZIEMY DEGUSTOWAĆ:

- oliwy (porowa, rydzowa, rzepakowa, konopna)
- pieczywo wypiekane w Akademii Kuraszków (focaccia, pieczywo pszenne wieloziarniste, grzanki)
 - regionalne kozie sery
 - nasze przetwory
- wino z Włoch, Hiszpanii, Francji
- regionalne wino z winnicy Jadwiga niedaleko Kuraszkowa

149 zł/os.



AKADEMIA WINA REGIONALNEGO

Winnica Jadwiga znajduje się w paśmie grzbietu południowego Wzgórz Trzebnickich. Ten z racji niewątpliwych walorów przyrodniczych i turystycznych bywa porównywany z Toskanią we Włoszech. Winnice założono w roku 2015 na powierzchni 1 ha.

Posadzone zostały odmiany tzw. mieszańce: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Johanniter, Muscaris i Solaris.

Wino z Polski - TO SIĘ DA!

CZEGO SIĘ NAUCZYMY I CO SPRÓBUJEMY?

- specjalnie skomponowane menu opierające się na regionalnych produktach od lokalnych dostawców
- wiedza na temat winnicy i jak się ją zakłada
- obalimy mity dotyczące podawania i picia wina
- nauczymy się dopasowywać wino do dań
 - co nam mówi, szczep, nazwa
- pokażemy jak naprawdę się biesiaduje!

199 zł/os.



AKADEMIA FOOD & WINE

Wspólne biesiadowanie przy winie mocno zapisało się w historycznych księgach. To przy tym napoju Bogów opijane były wojenne sukcesy, narodziny, podpisywane ważne dokumenty. Szefowie Kuchni z całego świata, układając menu wspomagają się właśnie tym trunkiem, by podkreślić smak dań. Poczujmy się jak na biesiadzie rodem z filmu!

PODCZAS TEJ AKADEMII KULINARNEJ:

- spróbujemy dań przygotowanych tylko na tę Akademię opierających się na lokalnych produktach
- spróbujemy win z największych światowych domów win, Hiszpanii, Włoch czy Francji
- dowiemy się między innymi jaka jest różnica między Cabernet, a Merlot czy Riesling i Chardonnay
 - jak degustować, wybierać i pić wino
 - obalimy mity związane z winem

199 zł/os.

Akademię poprowadzą specjalni gospodarze z Wielkich Win!



AKADEMIA OWOCÓW MORZA

Ryby i owoce morza - smaki lata, które zna i uwielbia każdy z nas. Dlaczego by więc nie przenieść się kulinarnie w nadmorskie klimaty? W stylu śródziemnomorskim celebrować i bawić się w naszej Chlebowni?! Dodatkowo podkreślić to białym, schłodzonym winem i wspólną biesiadą!

TYM RAZEM NAUCZYMY CIĘ:

- otwierania ostryg
- przygotowywania małży na dwa sposoby: w sosie pomidorowym i po marynarce – w białym winie z pietruszką, selerem naciowym
- obierania z pancerza krewetek Black Tiger oraz przygotowania sosu własnego
- doprawiania świeżych ryb, a także ich pieczenia z dodatkiem soli, pieprzu, soku z cytryny
- przygotowywania świeżych sałat oraz dressingów, jako uzupełnienie naszej pysznej śródziemnomorskiej uczy
- pieczenia focaccii

199 zł/os.



AKADEMIA WŁOSKA

*Kuchnia włoska, uwielbiana przez wszystkich!
Zaskocz swoich najbliższych nowymi umiejętnościami
na miarę prawdziwego Włocha!*

NAUCZYMY CIĘ PRZYGOTOWYWAĆ:

- włoską pizzę, focaccię, którą upieczemy w piecu opalonym drewnem
- pełnojąeczny makaron z włoskiej mąki, wody, oliwy i jaj oraz kluski gnocchi
- risotto z podgrzybkami

Dodatkowo spróbujemy lekkiego, białego włoskiego wina z jednego z najlepszych regionów - Apuli!

149 zł/os.



AKADEMIA PIZZY

*Pizza, znana nam od zawsze. Uwielbiana przez wszystkich, każdy Tadek niejadek się na nią skusi. Włoska pizza to ta najlepsza. U nas samemu można od początku do samego końca ją stworzyć. Od wyrobienia ciasta, przez dobór składników, które osobiście lubimy, wypieczenie jej w piecu opalonym drewnem a na końcu najlepsze...
DEGUSTACJA!*

79 zł/os.

NAUCZYMY SIĘ:

- jakiej mąki użyć i w jakich proporcjach dobrać składniki na ciasto
- sekret idealnego, cienkiego ciasta
- jak nie przypalić spodu a zarazem wypiec równo ciasto
- ser na górze czy ser na spodzie?
- czy więcej składników na pewno znaczy lepiej?
- jak stworzyć idealnie okrągłą pizzę bez formy



AKADEMIA PIECA KAMADO

Jeśli lubisz wołowinę, wspólne grillowanie, chcesz dowiedzieć się więcej o sposobach jej przyrządzania to właśnie temat dla Ciebie!

NA SŁODKO
NA SŁONO
PIKANTNIE
W NAJLEPSZYM STYLU!

NA WARSZTATACH:

- stek
- rostbef
- burger
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- grillowane warzywa i owoce
 - krem z kukurydzy
- sos miódowo - gorczycowy
 - sos BBQ
- pieprze z całego świata



Potrawy przygotowujemy w piecu Kamado - japońskim, glinianym grillu!

249 zł/os.



AKADEMIA DESERÓW

Chyba każdy z nas ma w sobie ukrytego łasucha. Nawet gdy nie lubimy czekolady to nasze serce skrada beza, lody i sorbety czy też musy owocowe. Chwile słabości jak to nazywamy zdarzają się wszystkim!

PODCZAS TEJ AKADEMII ZROBIMY:

- *fondant czekoladowy - klasyka sama w sobie*
 - *słony karmel*
- *Panna Cotta - mało słodko, ale pysznie*
 - *Mini tarta rustykalna*
- *kruszonka czekoladowa - małe, a zawsze cieszy*

DOWIEMY SIĘ WIĘCEJ O:

- *owocach w cukiernictwie*
- *deserach dla małych i dużych*
- *jak zaskoczyć najbliższych, nawet najprostszym deserem*

149 zł/os.

AKADEMIA REGIONALNA

*„Swego nie znacie, cudze
chwalicie”.*

*Ta Akademia to idealne
potwierdzenie
tego powiedzenia. Regionalne
produkty
od lokalnych dostawców,
perfekcyjne składniki
do kulinarnej zabawy z
klasycznymi, polskimi przepisami w
nowej odsłonie!*

NA WARSZTATACH:

- wyrabianie ciast i wypiekanie pieczywa (bułeczki francuskie i Irish)
- degustacja produktów regionalnych z pieczywem wypieczonym przez uczestników:
 - wędliny z Gołędzinowa
 - Kozie Sery od Honoraty
 - nalewki naszej produkcji
 - konfitury naszej produkcji
 - pikle naszej produkcji
- deser z wykorzystaniem ricotty z koziego sera (ówczesznie robiony przez uczestników)

149 zł/os.



AKADEMIA SUSHI

Kraj Kwitnącej Wiśni kojarzony z postępowem technologicznym, przeplatającym się z tradycją. Sushi to tradycyjna potrawa spożywana od wieków, dzisiaj stała się zwyczajem, który rozciąga się poza ramy Japonii. Przenieśmy się razem do Azji...

NAUCZYMY SIĘ PRZYGOTOWYWAĆ:

- wszystkie rodzaje sushi:
 - futomaki
 - uramaki
 - hosomaki
 - nigiri
 - gunkan maki

DOWIEMY SIĘ:

- czym jest sake
- jak jeść sushi
- jak poprawnie trzymać pałeczki
- jak ugotować idealny ryż

Porozmawiamy o historii, ciekawostkach, etykietce przy stole i wielu innych faktach.

299 zł/os.



AKADEMIA



Akademia Kuraszków

repcja@akademiakuraszkow.pl

www.akademiakuraszkow.pl

tel.: +48 71 310 10 24

ul. Jesionowa 9, Kuraszków

k. Obornik Śląskich, Dolny Śląsk