



Kurzy vaření

s Rosannou Passione

Toskánsko nabízí ty nejčarovnější scénáře zdravého stravování a kvality života. Rosanna vás zve ke stolu "paní Přírody", u které je dobré jídlo bezkonkurenčním nástrojem zdraví a vitality, oslava smyslů a duše. Rosannina kuchyně je alchymická laboratoř, ve které dochází k přeměně zdravých přírodních ingrediencí v blaho duše i těla. Její pokrmy jsou inspirovány různými gastronomickými tradicemi Itálie a zosobněním středomořského bohatství, prostřednictvím jedinečných chutí, vůní a barev.

Některé z pokrmů, které budete společně připravovat během kurzu:

Focaccia s rozmarýnem, Marinované olivy na pomerančích, Zlatavé lilky s opékanými rajčaty a mozzarellou v zelené omáčce, Opékané paprikové lusky s balzamikovým octem, Cuketové květy plněné ricottou a tymiánem, Panzanella...

Domácí fettuccine se šafránem a cuketami, rajčátky a ricottou, Lasagne s lilky, Venkovské rizoto se zeleninou, Pappa al pomodoro (toskánská polévka z rajčat a bazalky), Středomořský salát s kroupami...

Kuře na olivách, Perlička s karamelizovanou šalotkou a bylinkami...

Caponata, Restované fazolky s mandlemi a bylinkami, Opékaná zelenina, Scarola (druh salátu) a paprikové lusky s rozinkami a olivami, Plněná rajčata, Cibule v karamelu, Labužnické artyčoky...

Čokoládový dort s ricottou, Cantucci (toskánské mandlové sušenky), Plněné broskve s amarettem, Jablkový koláč, Čokoládový salám s fíky, Broskve na levanduli...

Rosanna zbožňuje zeleninu, a proto ráda nabízí širokou škálu pokrmů vegetariánské kuchyně.

Naučíte se připravovat domácí těstoviny, ochucovat je skvělými omáčkami, připravovanými na základě tradičních italských receptur; pokrmy z čerstvé domácí zeleniny a vynikající moučníky... a mnoho dalšího, co dané roční období může nabídnout.

Během kurzu se připravuje kompletní menu o 5 chodech (předkrm, první a druhý chod, příloha a moučník), nebo jednodušší výběr z prvního a druhého chodu a moučníku. Kurzy mohou být rovněž sestavy dle individuálních přání a požadavků. **Doba trvání kurzu:** od 2 do 3,5 hodiny.

Ceny:

Kompletní menu, v ceně oběd / večeře u prostřeného stolu na konci kurzu včetně konzumace vína: 120€ za 1 účastníka, 100€ na osobu při 2 účastnících, 90€ na osobu při 4-6 účastnících, 75€ na osobu při 8-10 účastnících. Rodinní příslušníci nebo přátelé, kteří se chtějí přidat ke společnému stolu (nejsou přímí účastníci kurzu), za příplatek 38€ na osobu.

3 chody, včetně finální degustace k okamžité konzumaci nebo možnost vzít s sebou do apartmánu: 90€ za 1 účastníka, 80€ na osobu při 2 účastnících, 70€ na osobu při 4-6 účastnících, 65€ na osobu při 8-10 účastnících.

Kurzy probíhají v plně vybavené kuchyni. Jsou předváděcí, nebo je možné se aktivně zapojit do přípravy jídel, krok za krokem s pomocí Rosanny.

Používané ingredience jsou nejvyšší kvality a pochází z domácí výroby a/nebo čerstvě sklizené, jedná se především o biopotraviny.

ITALIE CESTOVÁNÍ – Renata Kostelníková

tel.: +39 333 64 78 242; email: info@italiecestovani.com