

Piękno & pasje

Natura. Smaki. Inspiracje.

cena: 9,90 zł (w tym 8% VAT)

Najpiękniejsze strony codziennego życia

ZAPACHY
WIOSNY

nr 2/2015

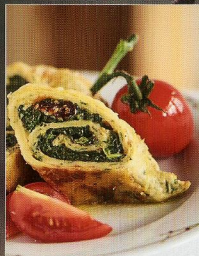
Michał Żebrowski

życie to jednak teatr



Smaki przedwiośnia

fantazyjnie lekka kuchnia



TAJEMNICZY DOLNY ŚLĄSK

ISSN 2300-6242 INDEKS 298026

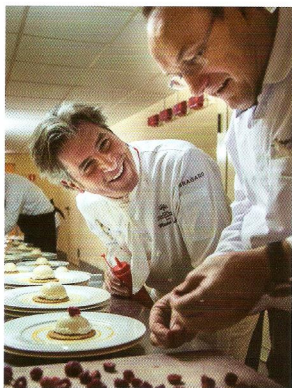


03

Gala kuchni francuskiej



Poznań był niedawno świadkiem niecodziennego wydarzenia kulinarnego, w którym nasza redakcja miała przyjemność brać udział na zaproszenie Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej. Firma Fine Gourmet Group, organizator imprez i konkursów kulinarnych, przygotowała w poznańskim hotelu Mercure galę kulinarną z udziałem dwóch szefów kuchni francuskiej o światowej renomie. Pierwszy z nich, Michel Roth zdobył dla paryskiej restauracji L'Espadon dwie gwiazdki Michelin. Gwiazdki to najwyższe wyróżnienie przyznawane szefom kuchni na świecie. Pierwszą, i jak dotąd jedyną, gwiazdkę w Polsce przyznano restauracji – Atelier Wojciecha Amaro. O kuchni drugiego kulinarnego specjalisty, również posiadacza gwiazdki, Serge'a Gouloumésa, mówi się, że to poezja smaku, jednocześnie pełna harmonii i zaskakująca. Podczas gali wybornych dań, win i serów mistrzowie zmierzyli się z tradycyjną polską kuchnią i zaprezentowali ją w nowej odsłonie, ze szczyptą francuskiej elegancji i fantazji. Na stole biesiadników pojawiła się m.in. sałatka jabłkowo-selerowa, barszcz czysty z wątróbkami *foie gras* oraz żeberka wieprzowe w miodzie i pieprzu. Całość ukoronowano sernikiem z bukietem owoców południowych oraz, jak na prawdziwych Francuzów przystało, deską wybornych serów.



■ Zdjęcia: J. Pindych (2), K. Krajewska (2).