| **Autor programu** | Wojciech S. Wocław |
| --- | --- |
| **Tytuł programu** | Towary luksusowe. Degustacja |
| **Co to jest?** | wykład z warsztatami |
| **O czym to jest?** | To spotkanie, w czasie którego uczestnicy mogą spróbować wyjątkowych przysmaków. Ich wybór uzależniamy od ich dotychczasowych doświadczeń oraz zainteresowań. |
| **Jak przebiega takie spotkanie?** | Przykład: Bliny z kawiorem i szampan  Spotkanie może być połączeniem wykładu, wspólnego gotowania oraz przyjęcia. Możemy rozpocząć od przygotowania ciasta na bliny. Następnie opowiem o najpopularniejszych towarach luksusowych, które pojawiają się na stole, wykwintnych daniach, sztućcach i porcelanie oraz najważniejszych zasadach savoir-vivre’u. W dalszej kolejności uczestnicy mogą przygotować stół, do którego w finale zasiądą. Następnie uczestnicy razem ze mną upieką bliny, które w czasie wspólnego przyjęcia zostaną podane w towarzystwie kawioru oraz szampana. |
| **Ile osób może wziąć udział w takim spotkaniu?** | Optymalnie — do dwunastu. W przypadku większych grup będę potrzebował pomocy asystenta i obsługi kelnerskiej. |
| **Jakie są wymagania organizacyjne?** | - projektor (wejście HDMI) i ekran,  - nagłośnienie (w wybranych przypadkach).  przygotowanie stołu: - talerze do dania głównego,  - sztućce j.w., - kieliszki do napojów (woda i szampan), - serweta, - obrus + ew. ozdoby (świece, kwiaty), - talerz do serwowania kawioru (może być wielkości talerza do dania głównego lub „łódka” do serwowania przekąsek lub ciast; na talerzu przygotujemy posłanie lodowe),  - lód w kostkach.  stacja gotowania na żywo:  - waga,  - naczynie do odmierzania ilości płynów,  - płyta/palnik gazowy,  - garnuszek na mleko,  - miseczka/kubek do ucierania drożdży,  - łyżka,  - miska na ciasto,  - mikser (z rózgą),  - bawełniany ręcznik (2-3 szt),  - patelnia do pieczenia blinów (większych rozmiarów),  - łopatka do przewracania blinów,  - do podawania na stół: miseczka na koperek, miseczka na śmietanę, łyżeczki,  - produkty na bliny (mąka gryczana, mleko, drożdże, jajka, sól),  - kosz na odpady bio,  - łosoś wędzony, śmietana, crème fraiche, koperek,  - kawior,  - szampan. |
| **Czas trwania** | ok. 2-3 godz. |