

Kalendarz kulinarny



Nasz kalendarz wydarzeń kulinarnych informuje o wydarzeniach warsztatowych, szkoleniach, eventach kulinarnych, targach i festiwalach dostępnych w Poznaniu i okolicach. Jeśli szukasz informacji o prezentacji sezonowego menu, otwarciu nowego lokalu czy warsztatach ze znanym szefem kuchni to zapraszamy właśnie do naszego działu.

[dodaj wydarzenie](#)

Dodaj wydarzenie do kalendarza kulinarnego www.poznan.travel

WARSZTATY KULINARNE - KUCHNIA SYCYLIJSKA

- Data: 16.02.2017 | godzina: 18:00-20:30
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Akademia Kulinarna SPOT. to EAT zaprasza na kolejne warsztaty. Tym razem tematem spotkania będzie **kuchnia sycylijska**. Wraz z Mają Skorupską przygotujecie włoskie klasyki charakterystyczne dla Sycylii:

Insalata di Arance sałata z pomarańczy, Sycylijska Caponata Classica, Involtini, roladki z bakłażana z nadzieniem z sera owczego, Arancini, sycylijskie pomarańcze ryżowe, Makaron Pasta alla Norma, Cannoli, Nzuddi.

DEGUSTACJA WIN W GROUND WINERY - FRANCJA

- Data: 17.02.2017
- Organizator: Deck_12. Studio Kulinarne
- www.mlynska12.pl/deck-12 | kontakt@mlynska12.pl | 61 668 75 66 / 61 627 03 00

Degustacja win i tapasów francuskich w piwniczce Ground Winery.

Jak co miesiąc nasi sommelierzy oraz kucharze poczęstują swoich Gości specjalnie skomponowanymi ze sobą tapasami oraz winami, opowiadając nie tylko o ich charakterystyce, ale i korzeniach.

WARSZTATY WIEDZY O WINIE KURS PODSTAWOWY

- Data: 21.02.2017 | godzina: 18:00-21:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Zapraszamy do SPOT. na **warsztaty wiedzy o winie**. Skierowane są one do wszystkich wielbicieli wina, którzy pragną **uporządkować swoją dotychczasową wiedzę**. Uczestnicy dowiedzą się m.in. co ma wpływ na charakter i jakość wina, jakie są jego najważniejsze cechy, jak wybierać wina i **jak odczytywać etykiety win z różnych krajów**, poznają **techniki degustacyjne** pozwalające opisać właściwości wina, nauczą się rozpoznawać wybrane aromaty. Będą również testować i oceniać 6 typowych win (musujące, białe lekkie, białe beczkowane, czerwone lekkie i pełne oraz słodkie).

Warsztaty poprowadzi sommelier SPOT., który na co dzień poleca gościom wina z **selekcji wyróżnionej przez Magazyn Wino w latach 2013, 2014 (Grand Prix), 2015 i 2016/17**.

MIĘSOLUBNI: WOŁOWINA DLA POCZĄTKUJĄCYCH

- Data: 21.02.2017 | godzina: 18:00
- Organizator: Cook Up Studio
- www.cookup.pl | studio@cookup.pl | tel.: 692 493 678 | 694 884 400

Zapraszamy na zajęcia z cyklu poświęconego daniom mięsnym. Adam Adamczak, szef kuchni restauracji Oskoma nauczy Was przygotowywania potraw z wołowiny. Na zajęciach poznacie poszczególne części mięsa wołowego oraz dowiecie się, jak je przygotowywać. Poznacie także różne rodzaje wołowiny oraz podstawowe techniki jej przyrządzania. Dowiecie się gdzie kupować dobrej jakości wołowinę i na co zwracać uwagę kupując. Nauczycie się kroić, doprawiać, marynować, smażyć, piec i grillować. W programie prawdziwe klasyki: carpaccio z kremem cebulowym i grzybami shimeji, tatar aromatyzowany dymem z drzewa wiśniowego z emulsją z gorczycy i lubczyku, cebulką perłową i kaparami, stek wołowy z sosem z foie gras i czarnej truflki, z musem z selera i glazurowanymi warzywami i burger wołowy z majonezem dyniowym, dynią w tempurze i marynowaną, z dodatkiem chipsów z warzyw okopowych. Na warsztatach serwowany będzie rozgrzewający napar oraz kubek zimowego, korzennego grzańca.

WARSZTATY KULINARNE - KUCHNIA GRECKA Z DEGUSTACJĄ WIN GRECKICH

- Data: 21.02.2017 | godzina: 18:00-20:30
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Akademia Kulinarna SPOT. to EAT zaprasza na warsztaty kuchni greckiej. Grek - **Theodoros Vogdanos** - zabierze nas w podróż po smakach słonecznej Hellady, której kuchnia uważana jest za kwintesencję kuchni śródziemnomorskiej. Cechuje się zdrowymi i prostymi daniami, które zaspokoją najbardziej wyszukane podniebienia. Podczas warsztatów kulinarnych opierać się będziemy na tradycyjnych produktach greckich. Wydarzeniu będzie towarzyszyła degustacja przygotowanych dań z dobranymi do nich greckimi winami.

WARSZTATY WIEDZY O WINIE KURS PODSTAWOWY

- Data: 22.02.2017 | godzina: 18:00-21:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Zapraszamy do SPOT. na **warsztaty wiedzy o winie**. Skierowane są one do wszystkich wielbicieli wina, którzy pragną **uporządkować swoją dotychczasową wiedzę**. Uczestnicy dowiedzą się m.in. co ma wpływ na charakter i jakość wina, jakie są jego najważniejsze cechy, jak wybierać wina i **jak odczytywać etykiety win z różnych krajów**, poznają **techniki degustacyjne** pozwalające opisać właściwości wina, nauczą się rozpoznawać wybrane aromaty. Będą również testować i oceniać 6 typowych win (musujące, białe lekkie, białe beczkowane, czerwone lekkie i pełne oraz słodkie).

Warsztaty poprowadzi sommelier SPOT., który na co dzień poleca gościom wina z **selekcji wyróżnionej przez Magazyn Wino w latach 2013, 2014 (Grand Prix), 2015 i 2016/17**.

WYTRAWNE TARTY: TARTA RAZOWA, TARTA ORKISZOWA, TRADYCYJNY QUICHE ORAZ GALETTE Z PŁATKAMI RAZOWYMI

- Data: 22.02.2017 | godzina: 18:00
- Organizator: Cook Up Studio
- www.cookup.pl | studio@cookup.pl | tel.: 692 493 678 | 694 884 400

Zapraszamy na sezonowe gotowanie z wytrawnymi tartami w roli głównej. Zajęcia poprowadzi Marcin Kaczmarek - Pielin, który doświadczenie kulinarne zdobywał m. in. w restauracjach Cucina i Gusto Food&Wine, aktualnie szef kuchni restauracji Family Cafe w Poznaniu. Prowadzący opowie Wam o rodzajach wytrawnych tart, sposobach przygotowania różnego rodzaju spodów oraz nadzienia do tart. Na zajęciach przygotujecie 4 wytrawne tarty z różnymi rodzajami spodów oraz sezonowymi dodatkami. W programie: tarta z warzywami sezonowymi na razowym spodzie, tartaletki z krewetkami, koperkiem, jogurtem i kaparami na spodach orkiszowych, quiche lorraine na słonym kruchym cieście oraz galette z suszonymi pomidorami, cukinią i wędzoną makrelą na pszennym cieście z płatkami razowymi. Spotkanie zakończy się degustacją wspólnie przygotowanych dań. Wszystkie, przygotowane na zajęciach tarty, będziecie mogli zabrać ze sobą do domu w specjalnie przygotowanych opakowaniach. Na warsztatach serwowany będzie rozgrzewający napar oraz kubek zimowego, korzennego grzańca.

WARSZTATY KULINARNE - KUCHNIA KOREAŃSKA

- Data: 22.02.2017 | godzina: 18:00-21:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Akademia Kulinarna SPOT. to EAT zaprasza na warsztaty kuchni koreańskiej, które poprowadzi **Ho-Min Lee**.

Kuchnia koreańska może pochwalić się bogactwem i głębią smaków, zapachów oraz aromatów. Składa się z naturalnych, zdrowych składników o niskiej zawartości tłuszczu i zachwyca kontrastami: łagodne smaki konfrontują się na talerzu z pikantnymi przyprawami, kwaśne łączone są ze słodkimi. W trakcie warsztatów wspólnie przygotujemy tradycyjne dania kuchni koreańskiej, poznamy kulinarne tradycje tego kraju oraz przyprawy i produkty, które umożliwią przeniesienie kawałka Korei do własnego domu.

Warsztaty poprowadzi Koreańczyk **Ho-Min Lee** - gotowanie jest jego pasją od dziecka. Wychowywał się w Changwon (południowa część Korei). Tajniki ojczystej kuchni poznawał początkowo pod okiem rodziców, następnie w szkole gastronomicznej, a doświadczenie zdobywał w koreańskich restauracjach. W 2009 roku przyjechał do Poznania. Przez 6 lat był kucharzem w Art Sushi, obecnie jest sous chefem w restauracji UMAMI Sushi.

DECK_12 & FRIENDS - DAWID ŁAGOWSKI

- Data: 23.02.2017
- Organizator: Deck_12. Studio Kulinarne
- www.mlynska12.pl/deck-12 | kontakt@mlynska12.pl | 61 668 75 66 / 61 627 03 00

Cykl comiesięcznych kolacji, podczas których wraz z Roman Kosmalski gotowali będą Szefowie Kuchni topowych poznańskich (i nie tylko) restauracji. A wszystko to na żywo, w w pełni rozrywkowej atmosferze, przy sporym udziale wina i rozmów z gotującymi.

Tym razem, w roli głównej Dawid Łagowski TOP CHEF Polska, na co dzień Szef Kuchni w Pałac Mierzęcin.

WARSZTATY WIEDZY O WINIE KURS PODSTAWOWY

- Data: 23.02.2017 | godzina: 18:00-21:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Zapraszamy do SPOT. na **warsztaty wiedzy o winie**. Skierowane są one do wszystkich wielbicieli wina, którzy pragną **uporządkować swoją dotychczasową wiedzę**. Uczestnicy dowiedzą się m.in. co ma wpływ na charakter i jakość wina, jakie są jego najważniejsze cechy, jak wybierać wina i **jak odczytywać etykiety win z różnych krajów**, poznają **techniki degustacyjne** pozwalające opisać właściwości wina, nauczą się rozpoznawać wybrane aromaty. Będą również testować i oceniać 6 typowych win (musujące, białe lekkie, białe beczkowane, czerwone lekkie i pełne oraz słodkie).

Warsztaty poprowadzi sommelier SPOT., który na co dzień poleca gościom wina z **selekcji wyróżnionej przez Magazyn Wino w latach 2013, 2014 (Grand Prix), 2015 i 2016/17**.

RYBY I OWOCE MORZA: ŚLEDŹ, ŁOSOŚ, KREWETKI, DORSZ

- Data: 23.02.2017 | godzina: 18:00
- Organizator: Cook Up Studio
- www.cookup.pl | studio@cookup.pl | tel.: 692 493 678 | 694 884 400

Zapraszamy na zimową edycję Waszych ulubionych warsztatów z rybami i owocami morza w roli głównej. Tym razem zajęcia poprowadzi Michał Orłowski, szef kuchni kultowej, skandynawskiej restauracji Lars, Lars & Lars. Na warsztatach nauczycie się m. in. czyszczenia, obierania, doprawiania owoców morza oraz czyszczenia, filetowania, porcjowania i doprawiania ryb. Menu zajęć inspirowane jest jedną z najmodniejszych obecnie kuchni na świecie - kuchnią skandynawską. W programie: śledź w cieście piwnym, w zalewie octowej, szwedzka zupa z owoców morza (krewetki,

łosoś, dorsz, śledź) na szafranie i białym winie, norweskie fiskekaker z jajkiem poché i sosem tatarskim oraz łosoś z duszonym jarmużem ze śniegiem krewetkowym. Spotkanie zakończy się degustacją przygotowanych dań w formie zasiadanej kolacji. Na warsztatach serwowany będzie rozgrzewający napar oraz kubek zimowego, korzennego grzańca.

KONCERT ZIMOWY - MUZYKA MISTRZÓW

- Data: 24.02.2017
- Organizator: Deck_12. Studio Kulinarne
- www.mlynska12.pl/deck-12 | kontakt@mlynska12.pl | 61 668 75 66 / 61 627 03 00

Koncert zimowy w wykonaniu Diverso String Quartet. W repertuarze utwory największych kompozytorów wszech czasów, a wszystko to w towarzystwie znakomitego wina oraz tapasów restauracji The Time Concept by Mielżyński.

VEGAN POWER: WEGAŃSKIE LUNCHBOXY

- Data: 24.02.2017 | godzina: 18:00
- Organizator: Cook Up Studio
- www.cookup.pl | studio@cookup.pl | tel.: 692 493 678 | 694 884 400

Zapraszamy na kolejne warsztaty kuchni wegańskiej, które poprowadzi Eryk Wałkowicz, dietetyk, autor jednego z najbardziej popularnych wegańskich blogów - erVegan. Na zajęciach sporo informacji o zdrowym odżywianiu, wegańskich zamiennikach tradycyjnych produktów, komponowaniu potraw i smaków w kuchni roślinnej. Tematem zajęć będą wegańskie, zdrowe lunchboxy do pracy. Dowiedzie się jak w szybki i prosty sposób przygotować pełnowartościowe i zbilansowane posiłki na dzień spędzony w pracy, biurze, na uczelni czy w biegu między spotkaniami. W programie: warzywna sałatka z komosą ryżową, pieczonym tempehem, burakiem, śliwkami i rozmarynem, klopsiki z wędzonego tofu, z kaszą gryczaną, suszonymi pomidorami i pestkami dyni w imbirowym sosie sojowym, jednogarnkowy makaron z czerwoną soczewicą i szpinakiem oraz bezglutenowe wrapy pełne warzyw. Wszystkie przygotowane potrawy będziecie mogli zabrać ze sobą w specjalnie przygotowanych opakowaniach. Na warsztatach serwowany będzie rozgrzewający napar oraz kubek zimowego, korzennego grzańca.

WARSZTATY KULINARNE Z QMAM KASZĘ

- Data: 25.02.2017 | 10:00-13:00 lub 14:00-17:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Zapraszamy na kolejne wegetariańskie warsztaty z Maią Sobczak. „Szczęściem nie da się przejeść” czyli smaki z podróży, niby proste, czasem nawet bardzo proste a jednak urzekające i piękne. Zapachy z dalszych i bliższych stron, chrupiąca quinoa, wzmacniające warzywa, mocne curry, delikatny kisiel z daktylowego wina czyli pyszne arancini pachnące słonecznym Bali. Jedzenie uwodzi, wspiera, łączy ludzi przy wspólnym stole - nie musi być skomplikowane ani drogie, do szczęścia potrzebuje jedynie szczypty fantazji. Gotowi na smaczną podróż ze mną pod rękę? Przy okazji ugotujemy coś z mojej całkiem nowej książki „Przepisy na szczęście” która rozsiądzie się na półkach już 15.02! Książka będzie do nabycia w SPOT.

WARSZTATY KULINARNE Z QMAM KASZĘ

- Data: 26.02.2017 | 10:00-13:00
- Organizator: Akademia Kulinarna SPOT. to EAT
- www.spot.poznan.pl | akademia@spot.poznan.pl | +48 (61) 835 88 40

Zapraszamy na kolejne wegetariańskie warsztaty z Maią Sobczak. „Szczęściem nie da się przejeść” czyli smaki z podróży, niby proste, czasem nawet bardzo proste a jednak urzekające i piękne. Zapachy z dalszych i bliższych stron, chrupiąca quinoa, wzmacniające warzywa, mocne curry, delikatny kisiel z daktylowego wina czyli pyszne arancini pachnące słonecznym Bali. Jedzenie uwodzi, wspiera, łączy ludzi przy wspólnym stole - nie musi być skomplikowane ani drogie, do szczęścia potrzebuje jedynie szczypty fantazji. Gotowi na smaczną podróż ze mną pod rękę? Przy okazji ugotujemy coś z mojej całkiem nowej książki „Przepisy na szczęście” która rozsiądzie się na półkach już 15.02! Książka będzie do nabycia w SPOT.

STREET FOOD

- Data: 27.02.2017 | godzina: 18:00
- Organizator: Cook Up Studio
- www.cookup.pl | studio@cookup.pl | tel.: 692 493 678 | 694 884 400

Zapraszamy Was na kulinarną podróż po najbardziej popularnych streetfoodowych kierunkach świata z Grzegorzem Filozofem Szefem kuchni Restauracji Sarbinowska w Poznaniu. W programie: wrap jamajski z kurczakiem, ananasem i kukurydzą, sałatka z mango/papają z azjatyckim sosem, hot dog z samodzielnie przygotowaną bułką, kiełbaską merguez, koprem włoskim, samodzielnie

przygotowanymi piklami i pikantnym hummusem, pierożki wonton z ciastem krabowym z wieprzowiną oraz stir-fry z kaczką i warzywami. Spotkanie zakończy się degustacją wspólnie przygotowanych dań w formie zasiadanej kolacji. Na warsztatach serwowany będzie rozgrzewający napar oraz kubek zimowego, korzennego grzańca.