

Było pysznie! Pierwsze powakacyjne warsztaty Fundacji odbyły się w świetnej, klimatycznej restauracji Takami Sushi przy ulicy Okopowej 6! Już na wstępie polecamy to miejsce wszystkim smakoszom kuchni japońskiej. Fenomenalna obsługa i przepyszne menu, którego część mieliśmy okazję sami dzisiaj wykonać!



O tajnikach przygotowywania japońskich specjałów opowiadali nam Sushi Masterzy - Arkadiusz i Sebastian. Najpierw nieco przybliżyli samą historię sushi (dla wielu zaskoczeniem może być fakt, że nie Japonii, lecz Chin kontynentalnych sięgają korzenie tej potrawy!), a następnie przeszli do meritum. Sushi wieloskładnikowe, jednoskładnikowe, odwrotne, ozdobne, polane sosem, ogórkowe „okręty”, okrągłe, kwadratowe – wszystko rolowane na specjalnych makatkach. Zabawy było co niemiara, gdyż każdy mógł spróbować swoich sił w sztuce tworzenia ryżowych zawijasów.

Śniadanie FOŁowo rolowane ;)

Dodany przez Zadra

sobota, 20 września 2014 21:30 - Poprawiony sobota, 20 września 2014 22:04



Śniadanie FOŁowo rolowane ;)

Dodany przez Zadra

sobota, 20 września 2014 21:30 - Poprawiony sobota, 20 września 2014 22:04



Śniadanie FOŁowo rolowane ;)

Dodany przez Zadra

sobota, 20 września 2014 21:30 - Poprawiony sobota, 20 września 2014 22:04



FOŁowo rolowane ;)

Śniadanie FOLowo rolowane ;)

Dodany przez Zadra

sobota, 20 września 2014 21:30 - Poprawiony sobota, 20 września 2014 22:04



PROFESSOR DR. phil. habil. Dr. rer. oec.