

Унікальний ресторан з відкритою кухнею та душею



«Комора – перша галушкова мануфактура» стоїть на місці де, за легендами, була зварена перша полтавська галушка. Тож саме місце генерує галушкову енергію для народження унікальних страв секрети яких Ви можете пізнати.

ЕТНОГРАФІЧНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ З ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГЕНДАРНОЇ ГАЛУШКИ

На майстер-класі ми познайомимо Вас з:

- історією виникнення галушкової страви;
- історією борошна: розповіді про різні способи його виготовлення, застосування та роль в українській обрядовості;
- технологією виготовлення кисляка та про його корисні властивості;
- секретами замішування тіста, формування та приготування галушки;
- таємницею приготування соусу до галушок та як українці урізноманітнювали страву.

А на завершення Ви зможете спробувати галушки, що приготували

ОПЦІЇ ТА ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСІВ

БАЗОВИЙ КОМПЛЕКТ «Полтавська галушка» <i>до вартості входить дегустація однієї галушки під сметанним соусом та упаковка тіста, що вироблене</i>			
комплектація	ОПИС		
Набір кухарський (хустка+фартух)	Кожному гостю видається уніформа, на час проведення майстер класу		
Історія галушки	Розповідь про те як і коли з'явилася галушка, легенда та історія		
Історія борошна	Технологія виготовлення борошна, легенди та історичні факти		
Історія кисляка	Технологія виготовлення кисляку та кефіру		
Набір для майстер-класу	Продукти для виготовлення галушкового тіста, кухонне приладдя		
Секрет створення парової каструлі	Практичне заняття по виготовленню парової каструлі		
Заміс тіста, формування галушок	По крокове, практичне заняття по виготовленню галушкового тіста та формування галушок		
Вартість	45 грн/особа		
РОЗШИРЕНІ КОМПЛЕКТИ <i>До вартості входить дегустація 4 галушок з інгредієнтами, що вибрані</i>			
Комплектація інгредієнтами з екскурсом в історію та технологію сьогодення	Котляревського Галушка <i>(секрет замісу тіста)</i>	Диканська Де-фуа <i>(секрет формування з начинкою)</i>	Князівські Картачі <i>(секрет соусу)</i>
Робота з тістом	+	+	-
Сало шкварка	+	+	-
Заправка цибулька	+	+	-
Соус	-	-	+
Гриби смажені	-	-	+
Ковбаски	-	-	+
Вартість опцій грн/особа	20	30	35



Унікальний ресторан з відкритою кухнею та душею

ДОДАТКОВІ ОПЦІЇ		
Комплектація	ВАРТІСТЬ грн/особа	ОПИС
Ведучий кухар	10	Проведення екскурсійно-розважальної програми та галушкового майстер класу
Ведучий етнограф	20	Проведення екскурсійно-розважальної програми та галушкового майстер класу. Екскурс в секрети стародавньої української кухні
Сертифікат майстра	10	

УВАГА! Одночасна кількість відвідувачів майстер-класу від 5 до 15 осіб
(для дитячих груп до 16)

Наші переваги в групових обслуговуваннях:

- ✓ Цікава програма майстер-класів
- ✓ Комплексне обслуговування: обідами, сніданками чи вечерями. Всі послуги прораховуються окремо та можуть формуватися залежно від кількості та потреб: загальний банкетний стіл, шведська лінія та інше.
- ✓ Для туристичних агентств, за договором, існує система знижок.