

Wiosenno-letnie warsztaty z dobrą wołowiną QMP

Czerwcowe przedpołudnie spędzone nad dzikim brzegiem Wisły... Brzmi relaksująco? Tak rzeczywiście było, zarówno podczas gotowania, jak i w trakcie wspólnej degustacji dań z dobrej wołowiny wyprodukowanej w systemie QMP, które w nadwiślańskim ogrodzie restauracji Boathouse przygotowywali uczestnicy kulinarnych warsztatów z Grzegorzem Łapanowskim, zorganizowanych w ramach programu „QMP – wołowina zawsze dobra”.

Zanim noże i patelnie poszły w ruch, dziennikarze, blogerzy oraz goście specjaliści zaproszeni na plenerowe letnie gotowanie, poznali bohaterkę spotkania, czyli dobrą wołowinę QMP. O tym, skąd się wzięła, czemu zawdzięcza swoją jakość oraz jak ją traktować, by wydobyć pełnię jej smaku, opowiadał prowadzący spotkanie, a zarazem ekspert programu „QMP – wołowina zawsze dobra”, Grzegorz Łapanowski. Jak na stuprocentowego miłośnika dobrego mięsa wołowego i specjalistę od kulinariów przystało, opowiadał z bigłem, przyprawivszy swój występ szczyptą humoru.



Po przedstawieniu specjalnie na ten dzień przygotowanego menu, które otwierał stek z masłem estragonowym, a zamykał stir fry z wołowiną, pęczakiem i leśnymi grzybami, przyszedł czas na wspólne gotowanie. Przy stołach pełnych kuchennych akcesoriów, aromatycznych ziół i świeżych dodatków uczestnicy w skupieniu kroili, siekali, mieszały, nadziewali, doprawiali, łączyli składniki w nieraz zaskakujące kompozycje, korzystając z rad oraz zawodowego wsparcia kucharzy z ekipy Grzegorza Łapanowskiego. Krucha, soczysta i miękka wołowina QMP wdzięcznie poddawała się wszystkim kulinarnym zabiegom, zmieniając się w burgery, szaszłyki, kofty, carpaccio, a nawet sałatkę – w mocno warzywnym towarzystwie opiekanych pomidorów i karbowanych liści rzymskiej sałaty.



Tempo pracy było isticie ekspresowe, bo takie też jest letnie gotowanie: szybkie i oparte o proste receptury, niewymagające wielogodzinnego stania przy kuchennym blacie. W niecałe sześć kwadransów piknikowy stół czekający na gości w restauracyjnym ogrodzie wypełnił się kompletem dań z warsztatowego menu. W pysznym finale spotkania było wszystko to, bez czego udane warsztaty obejść się nie mogą: dobra energia, dobry apetyt, a przede wszystkim dobra wołowina QMP.

Więcej o programie “QMP – wołowina zawsze dobra”:

<http://www.kochamwolowine.pl/>
www.facebook.com/DobraWolowina