

Путь к гармонии: сочетания еды и вина



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat



Юлия Кретьова

- Директор винной школы «Каудаль» в 2011-2017
- Сертифицированный преподаватель Школы вин Бордо
- Член Российской Ассоциации Сомелье
- Обладатель диплома Wine Spectator School «Вино и еда – составление гастрономических пар»
- Выпускник школы сомелье «Ностальжи»



« Про вино »

<https://t.me/what2drink>



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat



Мария Золина

- Закончила французскую школу кулинарных искусств «Le Cordon Bleu»
- Работала в множестве ресторанов Европы, в т.ч. отмеченных звездой Мишлен
- Написала кулинарную книгу с рецептами итальянской пасты
- Обучила более 10000 человек в школе кулинарии SenseEat

marie.zoline



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Почему **вино** надо изучать
вместе с **гастрономией**?



senseat.ru/foodandwine



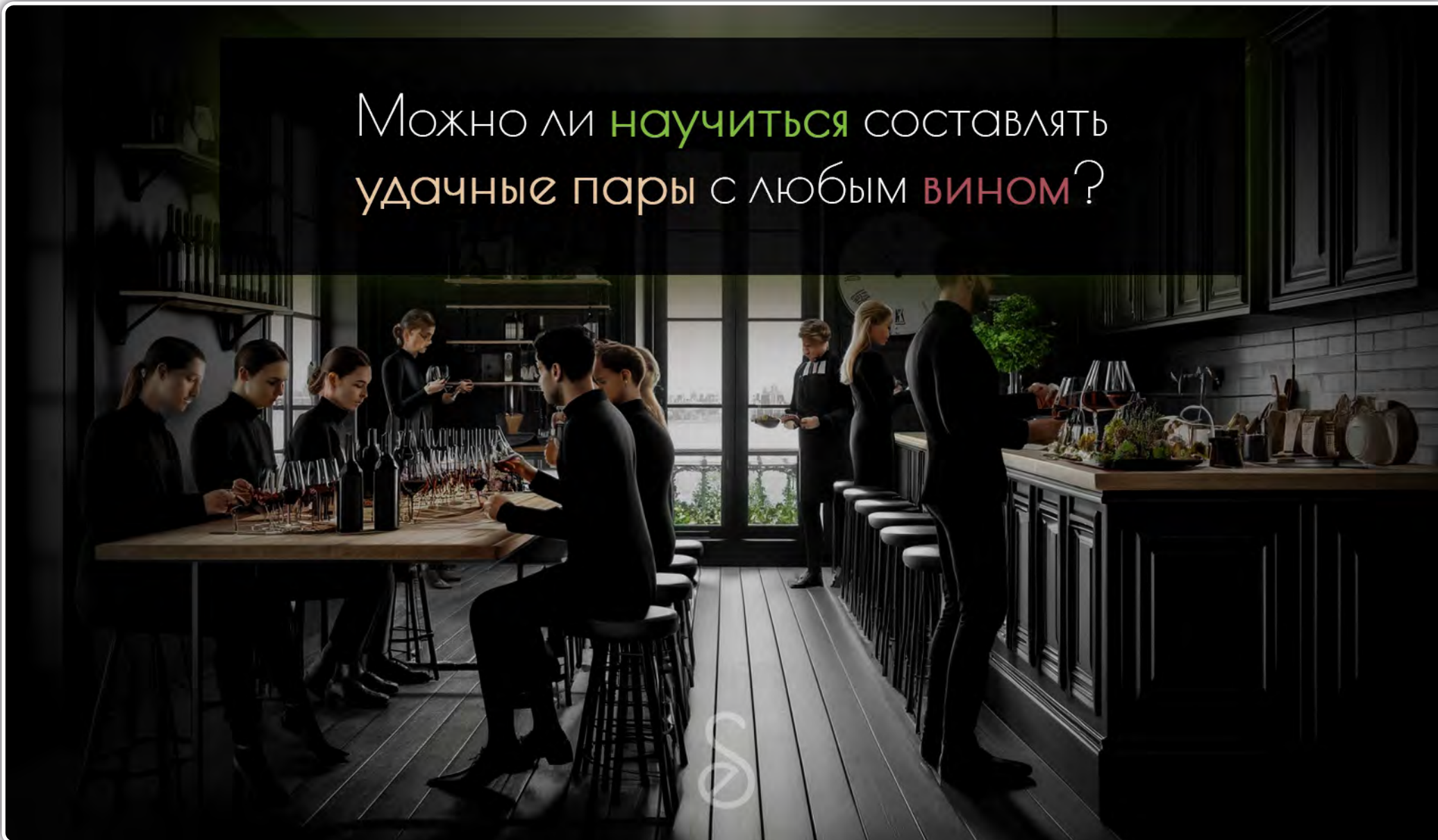
[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Можно ли **научиться** составлять
удачные пары с любым **вином**?



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Есть ли заранее **неудачные**
сочетания вина и блюд?



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)

★★★

Бургеры, пицца и другая фаст-фуд кухня:
какие вина подходят к неформальной еде?

★★★



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat



Популярные **мифы** о сочетании
вина и **пищи**: правда или вымысел?



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



senseat.ru/foodandwine



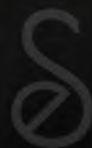
[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)

Как устроен курс?

- 3 живых вебинара с Юлией + записи
- 22 рецепта от экспертов SenseEat для практики пейринга
- 12 месяцев доступа
- Чат, сертификат, ответы на вопросы





Программа. Теория. Белые вина.

- Три основных фактора для составления удачных гастрономических сочетаний
- Разные стили белых вин - от легких Совиньон Бланов и игристых до плотных, выдержанных бургундских.
- Как правильно подобрать блюдо к каждому типу, каких сочетаний надо избегать
- Игристые - особенности подачи игристых и шампанского и необходимость правильного выбора блюд.
- Почему шампанское и торт - плохое сочетание.



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Программа. Теория. Красные вина.

- Красные вина: обманчивая простота – что важно знать, чтобы составить удачное сочетание и почему
- виноград и плитка шоколада не самый лучший выбор
 - Стили красных вин – от легкого Божоле до австралийского Шираза
- Какой дополнительный фактор необходимо учитывать при составлении сочетаний именно с красными винами
- Какие вина можно назвать самыми гастрономическими



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat



Программа. Теория. Сладкие вина.

- Сладкие вина – в чем особенности взаимодействия сладкого вкуса с разными блюдами
- Какие гастрономические пары наиболее удачны со сладкими винами
- Какие сочетания окажутся ошибочными
- Бонус – как подавать сладкое вино в течение всего обеда – примеры удачных пар
- Сыр – естественный партнер вина или его враг?
- Мифы и реальность о сочетании вина и сыра
- Типы сыров и их взаимодействие с винами.
- Как правильно сочетать сыр и вино
- Шоколад – какие вкусовые характеристики шоколада делают его сложным для сочетания с винами.
- Возможно ли сочетать вино и шоколад и что надо учитывать при составлении пары. Примеры удачных пар вина и шоколада



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat



На курсе
22 рецепта
от экспертов SenseEat
для составления
ИДЕАЛЬНОГО
пейринга



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)

Для белых вин:

- Moules à la Crème
- Севиче
- Спинка трески с гарниром
- Салат с креветками и авокадо
- Дальневосточный гребешок со сливочным соусом
- Креветки в тесте катаифи
- Ризотто с белыми грибами



Для красных вин:

- Вителло Тоннато
- Бёф Бургиньон
- Говядина в шоколадном соусе с картофельными кнедиками



Для игристых вин:

- Жареные тосты с креветочным муссом
- Спринг-роллы
- Камамбер в слоеном тесте
- Сезонные овощи с козьим сыром
- Гратен с лососем и сметаной



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Для сладких вин:

- Груша с горгонзолой
- Тыквенный суп
- Хрустящая чили говядина
- Карамелизированная свиная грудинка в китайском стиле
- Хрустящий сибас с маринованным красным луком и сладкой заправкой чили
- Жареный камамбер на гриле с луковым конфитюром
- Шоколадная тарталетка



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)



Стоимость курса:

- Доступ к курсу: **12 месяцев**
- 22 рецепта** блюд от шеф-поваров
- 3 лайф-**вебинара** с главной теорией + записи всех встреч
 - Новые **техники** и методы приготовления блюд
- Подробные **видео уроки** и пошаговые инструкции

90000 ₽ / 90 \$



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat

Стоимость курса:

- Доступ к курсу: **12 месяцев**
- 22 рецепта** блюд от шеф-поваров
- 3 лайф-**вебинара** с главной теорией + записи всех встреч
 - Новые **техники** и методы приготовления блюд
- Подробные **видео уроки** и пошаговые инструкции

Цена на вебинаре:

6500 ₽ / 65 \$

~~9000 ₽ / 90 \$~~



senseat.ru/foodandwine



@sens.eat



senseat

Всем, кто присоединится к курсу, пока идет эфир, **мы подарим**
МЕСЯЦ ДОСТУПА В КУЛИНАРНОМ КЛУБЕ SENSEATCLUB

- Более 500 рецептов от шеф-поваров
- Сотни статей на кулинарные темы
- Общий чат с обсуждением кулинарии
- Общение с единомышленниками

~~1200 рублей~~

В ПОДАРОК!



senseat.ru/foodandwine



[@sens.eat](https://www.instagram.com/sens.eat)



[senseat](https://vk.com/senseat)