



GURMÁNSKÝ ZÁŽITEK NA SAGE ACADEMY

Prémiová značka Sage je symbolem kuchyňských spotřebičů té nejvyšší kvality, na jejichž vývoji se podílí vyhlášení odborníci z kulinářského světa. Pokud chcete zakusit na vlastní kůži, co znamená slogan společnosti Sage „Mastery Every Moment“, přijďte okusit na kurzy Sage Academy umění přípravy masa, omáček, sladkovodních i mořských ryb a mořských plodů pod vedením šéfkuchaře Dalibora Navrátila. Či se nechte inspirovat odborníkem na japonskou kuchyni Markem Horou na kurzu sushi. Anebo navštivte specializované kurzy na přípravu kávy s baristy Petrou Davies Veselou, Tomášem Bilíkem a Monikou Hofmanovou.

Sage Food Academy se snaží účastníkům kurzů nabídnout formou gurmánského zážitku osvědčené postupy, rady, zkušenosti a tipy, jak na přípravu perfektního steaku, ryb, nebo například chobotnice či svíčkové. Nepřijdete ani o vynikající přílohu a sladkou tečku, a to vše pod taktovkou šéfkuchaře **Dalibora Navrátila**, nositele řady ocenění. Za své kuchařské umění obdržel od francouzské vlády za přínos pro gastronomii rytířský řád *Chaine des Rotisseurs*.

Velkou oblibu si pod jeho vedením získal kurz *Steaková masa*. Ukáže vám, jak vybrat vhodné a kvalitní maso, jak ho připravit a zpracovat, a samozřejmě, jak ho i grilovat. Seznámíte se také tipy na vhodné přílohy, které prožitek ze steaku ještě umocní. Vedle tradičního Kurzu úpravy ryb přibyl do nabídky Sage Academy Kurz přípravy mořských plodů a Kurz přípravy sladkovodních ryb. Na těchto kurzech vám ukážeme, že rybu nemusíme zařazovat do jídelníčku jen na Vánoce v podobě smaženého kapra. Přesvědčíte se tak na vlastní kůži, že například grilovaný losos nebo chobotnice či candát na rozmarýnu si právem zaslouží své místo na jídelníčku častěji než jednou za rok. Kurz klasických českých omáček představí osvědčenou klasiku v moderním provedení, třeba, jak správně na svíčkovou, rajskou, koprovou a křenovou omáčku s křehkým a šťavnatým masem a s houskovými či karlovarskými knedlíky. Na závěr každého kurzu vás pak nemine zasloužená sladká odměna a vzorek připravených pokrmů si můžete odnést i domů.

Ideální příležitostí, jak se blíže seznámit s výjimečnou pochoutkou sushi je kurz pod taktovkou českého sushi ambasadora **Marka Hory**, jehož umění ocenili samotní mistři ze Země vycházejícího slunce. Naučí vás správně připravovat rýži, včetně jejího ochucení. Zjistíte, jak filetovat mořského vlka, uvařit krevety či oloupat salátovou okurku japonským způsobem. Na kurzu se budou připravovat tradiční japonské rolky hosomaki i netradiční a moderní rolky zvané uramaki. Naučíte se tokijský styl sushi (nigiri sushi) a v sushi barech oblíbené Temaki sushi.

Vedle uvedených kurzů vaření pořádá společnost také **Sage Coffee Academy** zaměřenou na přípravu kávy. Získáte, jak teoretické znalosti o samotné kávě, o nastavení, péči a údržbě Sage kávovaru a mlýnku na kávu. Stěžejní je praktická část kurzu, při které si vyzkoušíte přípravu dokonalého šálku kávy, zjistíte rozdíl mezi cappuccino a café latté, espresso a doppio atd. Na konci kurzu vládnete připravit i další druhy kávy s mlékem a našlehanou pěnou a proniknete také do základů techniky **latté art**.

Tímto uměním vás provedou zkušený baristé **Petra Davies Veselá**, která v letech 2005 a 2007 získala na Mistrovství baristů ČR titul Mistr kávy a reprezentovala ČR na Mistrovství světa baristů v Curychu a na šampionátu v latté art v Antverpách, a dále **Tomáš Bilík**, který více než dvacet let podniká v oboru profesionálních kávovarů a v roce 2006 vybojoval bronz na soutěži Mistr kávy. Novým členem týmu je **Monika Hofmanová**, členka České barmanské asociace a hlavní manažerka školicího centra firmy



Espresso s.r.o. se zaměřením na exkluzivní kávu Café Reserva, která v dubnu 2019 získala titul vítěz CBA Grad Prix Best barista.

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností FAST ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Monika Straková / PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22
monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654