



PL/ENG/UA/RU Warsztaty z robienia włoskiego tiramisu z Elisą

2024-06-07

W poniedziałek (27 maja) mieliśmy przyjemność przygotowywać tiramisu z pomocą naszej włoskiej stażystki, Elisy. Każdy uczestnik nie tylko wrócił do domu ze swoim własnym, pysznym deserem, ale także z satysfakcją z nauki przygotowywania tego klasycznego dania włoskiej kuchni.

Elisa poprowadziła nas przez tradycyjny przepis, dzieląc się wskazówkami i trikami, które pomogły nam uzyskać idealne, kremowe warstwy i wydobyć bogaty smak kawy.

Warsztaty były wspaniałym połączeniem gotowania i wymiany kulturowej. Oprócz przygotowywania tiramisu, zagraлиśmy również w Kahoota, w którym pojawiły się pytania o kulturę i język włoski.

Dziękujemy wszystkim, którzy dołączyli do nas i mamy nadzieję, że cieszyliście się tym słodkim doświadczeniem tak samo jak my. Czekamy na Was na naszych kolejnych warsztatach kulinarnych!

ENG

On Monday (May 27th), we had a delightful time making tiramisu with the help of our lovely Italian intern, Elisa. Each participant not only went home with their own delicious treat but also with the satisfaction of learning how to make this staple of Italian cuisine. Elisa guided us through the traditional recipe, sharing tips and tricks to perfect the creamy layers and rich coffee flavors.

The workshop was a wonderful blend of culinary skill and cultural exchange. In addition to making tiramisu, we enjoyed a fun game of Kahoot focused on Italian culture and language.

We are grateful to everyone who joined us and hope you enjoyed this sweet experience as much as we did. Thank you for coming, and we look forward to seeing you at our next cultural workshop!

UA

У понеділок (27 травня) ми мали задоволення готувати тірамісу за допомогою нашої італійської стажерки Елізи. Кожен учасник не лише пішов додому зі своїм смачним десертом, а й із задоволенням навчився готувати цю класичну страву італійської кухні. Еліза розповіла нам про традиційний рецепт, поділившись порадами та хитрощами, які допомогли нам отримати ідеальні вершкові шари та підкреслити насичений смак кави.

Майстер-клас був чудовим поєднанням кулінарії та культурного обміну. Окрім приготування тірамісу, ми також грали в Kahoot, який ставив запитання про італійську культуру та мову.



**Magiczny
Kraków**

Дякуємо всім, хто приєднався до нас, і ми сподіваємося, що вам сподобався цей приємний досвід так само, як і нам. Чекаємо вас на наших наступних кулінарних майстер-класах!

RU

В понедельник (27 мая) мы имели удовольствие готовить тирамису с помощью нашей итальянской стажерки Элизы. Каждый участник не только пошел домой со своим вкусным десертом, но и с удовольствием научился готовить это классическое блюдо итальянской кухни. Элиза рассказала нам о традиционном рецепте, поделившись советами и уловками, которые помогли нам получить идеальные сливочные слои и подчеркнуть насыщенный вкус кофе.

Мастер-классы были отличным сочетанием кулинарии и культурного обмена. Кроме приготовления тирамису, мы также играли в Kahoot, который задавал вопросы об итальянской культуре и языке.

Спасибо всем, кто присоединился к нам, и мы надеемся, что вам понравился этот приятный опыт так же, как и нам. Ждем вас на следующих наших кулінарних мастер-класах!