

Training Day – Juomatietoutta ja tapakulttuuria

Training Dayn opettavaisen hauskat juomakoulutukset ja tastingit tuovat sisältöä illanviettoon. Aihepiiriä voi rakentaa esimerkiksi jalojen juomien, viinin, oluen, viskin tai cocktailkoulutuksen ympärille. Aihetta käsitellään toiveenne mukaisesti: historiaa, valmistusta, tapoja, tyylikästä nauttimista...

Järjestämme tilauskoulutuksia yrityksille ja ryhmille sekä niin kutsuttuja “walk in” -koulutuksia.



Viinikoulutus

Melkein jokaiseen suomalaiskotiin viimeisen kahden vuosikymmenen aikana päätyneet juhla- ja arkijuomakin kiinnostaa hyvän ruoan ja hyvien juomien parissa viihtyviä ihmisiä yhä enemmän. Training Dayn viinikoulutus antaa informaatiota tiiviissä paketissa; kerromme viinin historiasta, viiniköynnöksistä, yleisimmistä rypälelajikkeista ja viinin valmistuksesta. Neuvomme myös viinin maistamisen tekniikkaa, kerromme oikeaoppisesta viinin säilytyksestä sekä tarjoilusta ja lopuksi osallistujilla on tilaisuus keskustella viinikokemuksistaan.



Juusto ja viini

Juuston ja viinin liittoa on pidetty kaikkina aikoina täydellisenä symbioosina. Mutta tässäkin oma maku ratkaisee. Moni pitää juuston ja viinin yhdistelmästä, mutta totta puhuen viini tekee juuston hyväksi paljon enemmän kuin päinvastoin. Viini nostaa hedelmähapollaan esille juuston hyvät maust ja myös pehmentää sen voimaa. Parhaat viinit kannattaa kuitenkin säästää johonkin muuhun, sillä juusto ei kykene vaalimaan viinien hienoja makuja. Miksi?

Osallistu todelliseen kulinariestien koulutukseen! Pääset maistamaan erilaisia juustolaatuja hienojen valko- ja punaviinien kanssa. Tämä unohtumaton elämys sopii hyvin myös erilaisten yritys- ja muiden juhlatilaisuuksien ohjelmanumeroksi.



Viskikoulutus

Viski ja varsinkin skottilainen kiehtoo suomalaisen mieltä - onhan viski ollut jo pitkään suomalaisten suosituin keskustelun ja maistelun kohde eri juomista puhuttaessa. Kerromme skottiviskien historiasta ja valmistuksesta, luokituksista, valmistusalueista ja eri viskityypeistä - aina kevyimmistä lowland-viskeistä savuisimpiin ja voimakkaimpiin Islayn - viskin ystävien aarresaaren tuotteisiin. Opastamme myös miten viskiä maistellaan, millaisista lasista, ja miten jokainen löytää oman lempiviskinsä.

Koulutus voidaan järjestää myös maailman viskit- tai single malt viskitteemoilla.



Olutkoulutus

Alussa luodaan katsaus oluen historiaan aina muinaisesta Mesopotamiasta teollisen vallankumouksen ja panimoteollisuuden perustamisen kautta nykyaikaan. Kuulija saa tietoa oluen raaka-aineista ja sen valmistuksen eri vaiheista, sekä tutustuu pinta- ja pohjahiivaoluiden eroihin. Seuraavaksi käydään läpi erilaiset oluttyypit; trappistit ja luostarioluet, vehnäoluet ja muut maustetut oluet, stoutit ja portterit, alet sekä tummat ja vaaleat lagerit. Lopuksi kerrotaan vielä, mikä olut käy minkäkin ruoan seuraksi ja miksi?



L'eau de vie – Konjakit

Kerromme tämän jaloimman juoman historiasta - sen valmistusprosessista aina rypäleistä tislaukseen, vuosikymmeniä kestävään kypsytukseen ja sekoittamiseen saakka. Miksi konjakkia valmistetaan vain Charenteen alueella Lounais-Ranskassa? Saat tarkkaa tietoa Cognacin alueella ja konjakkitaloissa vierailleelta luennoitsijaltamme. Opit tietämään mitä VS, VSOP ja XO tarkoittavat, ja millaisia makuja ja laatuja konjakkien maailmasta löytyy. Opastamme myös missä ja milloin konjakkia on tapana nauttia, millaisista lasista, ja millaisia tapakulttuureja konjakkiiin liitetään.



Jalot juomat

Koulutus esittelee rommin, calvadoksen ja konjakin. Osallistuja pääsee tutustumaan jalojen juomien historiaan, tislauksen kehitykseen, kunkin edellä mainitun juoman raaka-aineisiin, valmistukseen ja kypsytukseen.

Tutustumme juomien valmistusalueisiin, niiden erilaisiin lajeihin sekä laatuluokituksiin. Esittelemme Suomessa saatavilla olevat merkit ja opastamme myös missä, minkä kanssa ja milloin jaloja juomia on tapana nauttia? Millaisista lasista, ja millaisia tapakulttuureja niihin liitetään?



Portviini – väkevien viinien kuningatar

Kerromme portviinin historiasta, rypäleistä, sen kasvatusalueesta Douro-joen laaksosta, sekä portviinikaupungista Vila Nova da Gaiasta, jossa viini saa lopullisen muotonsa ja makunsa. Saat tietoa eri portviinilaaduista - niin vaaleista kuin punaisistakin - vuosikerroista ja mistä portteja kannattaa hankkia ulkomaanmatkoilla. Kerromme myös milloin portviinejä on tapana nauttia, mitkä laadut säilyvät pitempään avattuna, mitkä kannattaa juoda nopeammin.



Väkevät viinit

Koulutuksessa tutustutaan väkevien viinien - niin aperitiivien kuin jälkiruokaviinienkin - historiaan, valmistukseen ja eri laatuihin. Esittelemme laajemmin kolme tunnetuinta laatua, portviinit, sherryt ja madeirat. Näiden kolmen lisäksi kerromme myös muista vanhan mantereen alueellisista perinneviineistä.

Lopuksi perehdytään väkevien viinien tarjoiluun, tarjoilulämpötiloihin, oikeisiin lasivalintoihin sekä juomien kanssa hyvin yhteensopiviin alku- ja jälkiruokavaihtoehtoihin.

Kirjallinen luentomateriaali

Kaikkiin koulutuksiin on laadittu värillinen, 8–12 -sivuinen painettu A4 -kokoinen luentomateriaali, jossa esitellään juomatyypit ja sen valmistusalueet kuvin, kartoin ja luentoja tukevin informaatiotekstein. Luentomateriaali sisältyy hintaan tai jaetaan lisämaksusta kulloisenkin sopimuksen mukaan.

Lisätiedot ja yhteydet: www.trainingday.fi

© Training Day Finland Oy 2011. Kaikki oikeudet pidätetään.

Training Day Finland

Good Day. Better Evening. Good Life!