



גלו את עולם בירות הלמביק: סדנת טעימות ייחודית

19:30 בשעה 30-1-2025

הצטרפו אלינו למסע בלתי נשכח אל העולם העשיר והמרתק של בירות הלמביק! סדנה זו מיועדת לחובבי יין, בירה ולסקרנים כאחד, המעוניינים לצלול אל ההיסטוריה, טכניקות הבישול והמגמות המשתנות של סגנון הבירה האיקוני מבלגיה.

מה מחכה לכם בסדנה:

נלמד על מקורות בירות הלמביק, שהחלו באזור בריסל שבבלגיה במאה ה-13. נחקור כיצד בירות אלו, המותססות באופן ספונטני, שרדו את מבחן הזמן וכיצד הן ממשיכות להשפיע על תנועת בירות הקראפט כיום.

נכיר את המאפיינים הייחודיים שמגדירים את בירות הלמביק, כולל גז, פארו ולמביקים עם פירות. נפרט מה עושה כל סגנון לייחודי וכיצד שיטות הבישול המסורתיות מעניקות לבירות אלו את הטעמים המיוחדים שלהן.

נכיר את תהליך הבישול המסורתי שמייחד את בירות הלמביק. מהתססה פראית עם שמרי בר ועד לשימוש בכשות מיושן, ונרכוש הערכה עמוקה יותר למלאכה הנכנסת לכל בקבוק.

נגלה כיצד מבשלות מחדשות במסגרת מסורת הלמביק, תוך התנסות במרכיבים ושיטות חדשות במקביל לשמירה על השיטות המסורתיות.

נלמד איך לשרג את חוויית הטעימה עם התאמות מזון שנבחרו בקפידה. נלמד להתאים בירות למביק עם מגוון מנות, ולהעצים את הטעמים והארומות המורכבים של המזון ושל הבירה כאחד.

נטעם 10 בירות למביק מובחרות ממבשלות קנטיון וטילקן האגדיות שנבחרו בקפידה ע"י אביר הלמביק הבלגי שמופי קוטו. כל בירה נבחרה כדי להציג את המגוון והעומק של סגנון הלמביק, עם גז, למביקי פירות קלאסיים וגם כאלו עם זני ענבים.

כמובן שגם נאכל:

תפריט

לחם בירה ושמן זית

נקניקיות בבצק בירה

דג דניס מתובל בבצק בירה

תבשיל תפוחי אדמה, בירה ובשר

חמוצים

לקינוח: פרנץ טוסט עם גלידת בירה

את הסדנה יארח בביתו שף עידן הלפרין וינחה עומר בשה חבר המסדר עומר הוא ד"ר לביוכימיה בהכשרתו. שופט בירה, תמד וסיידר בדרגת רב אומן!