**Kulinarne uczty w ramach jubileuszowych Dni Belgijskich 2013**

**Dania kuchni molekularnej, światowej sławy belgijskie piwo, czy tradycyjne małże i frytki, to najważniejsze z przygotowanych atrakcji kulinarnych tegorocznych Dni Belgijskich. Spotkania kulinarne odbywać się będą w Warszawie i w Poznaniu na przełomie października i listopada. Dzięki udziałowi największych belgijskich sław kulinarnego świata, wszyscy chętni będą mieli okazję uczestniczyć w tej wyjątkowej uczcie dla podniebienia.**

**Warszawskie uczty belgijskie**

Belgijska kuchnia na początku listopada zagości również w Warszawie. Dla entuzjastów owoców morza organizatorzy przygotowali wieczory „Małże i frytki”. 5 i 8 listopada będzie można uczestniczyć w spotkaniach z belgijskim kucharzem Kristofem Delaure, który specjalizuje się w przygotowywaniu tego typu dań. Współpracując z polskim szefem kuchni stworzy niesamowite, dania, które zachwycą najbardziej wymagających smakoszy. Podczas kulinarnych wieczorów, które będą odbywały się w przyjaznej belgijskiej atmosferze, uczestnicy będą mogli skosztować potraw, najbardziej kojarzonych z tym krajem. Aby móc wziąć udział w wydarzeniach należy się na nie zapisać za pośrednictwem formularza rejestracyjnego na stronie www.belgium.pl. Ale, jak wiadomo Belgia to nie tylko małże i frytki, Belgia to również kraj złotego trunku Dlatego też podczas święta tego kraju odbędzie się degustacja belgijskiego piwa. Od wieków to właśnie tam produkuje się setki ich odmian. Wszyscy zainteresowani powinni pojawić się 6 listopada na placu Konstytucji w restauracji Batida. Podczas tego wydarzenia, dzięki zespołowi ekspertów będzie można odkryć lub pogłębić swoją wiedzę na temat złocistego trunku. Znawcy tematu piw, zdradzą tajemnice warzenia belgijskiego napoju, jak również przybliżą jego pochodzenie. Dodatkową atrakcją wieczoru będzie food paring, czyli odpowiedni dobór przekąsek do konkretnego rodzaju piwa. Warunkiem uczestnictwa w degustacji jest wypełnienie formularza rejestracyjnego dostępnego na stronie Belgijskiej Izby Gospodarczej.

**Poznański Belgijski Tydzień Kulinarny**

Koniec października był świętem dla poznańskich smakoszy. Kulinarny Tydzień Belgijski znalazł się w kalendarzach amatorów jedzenia. Od 21 do 26 października można było spróbować belgijskich przysmaków w restauracji hotelu IBB Andersia. W ramach Kulinarnego Tygodnia, Belgijska Izba Gospodarcza oraz Hotel IBB Andersia zorganizowali spotkania z Jeanem Bosem, dyplomowanym Mistrzem Kucharskim Belgii, byłym kucharzem belgijskiej rodziny królewskiej. Podczas Gali zaprezentował on dzieła kuchni molekularnej. Jej celem jest otrzymanie wybornych smaków nietypowymi sposobami i często w bardzo zaskakujących zestawieniach. Termin kuchnia molekularna powstał w 1988 roku w wyniku współpracy węgierskiego fizyka Nicholasa Kurti oraz francuskiego chemika Herve This. W Polsce kierunek ten reprezentuje właśnie Jean Bos, który ma szerokie grono zwolenników i naśladowców. Twórca Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce zaprezentował swój kunszt kulinarny, a tym samym stworzył niesamowitą ucztę zarówno dla oka i podniebienia.