

True cup. Буду резать... сы-ы-ы-ы-р!

Кофейный центр True cup это не только и не столько кофейня. Это шоу-рум посуды. Но самое первое, что мне бросилось в глаза – ножи! Значит буду резать. Для начала – сыр!



Двуручный (голландский) нож для сырных головок и нарезки.

#тамбов #интересное #ножи

Большой двуручный (на первом фото) мне показался всё-таки излишне профессиональным. Головками сыр я всё-же не покупаю.



Нож с перфорированным лезвием для мягких сортов сыра.

А вот нож “с дырочками” давно хотелось проверить “в деле”. На самом деле работает. Сыр получается аккуратными пластинками и не прилипает к лезвию. Очень-но медитативно получается.

Но твердый сыр буду резать по старинке средним ножом. Или подберу другой нож. Ибо ножей для сыра огромное количество. Но не всё сразу...

А какими ножами пользуетесь вы? О какой посуде/кухонных приспособлениях/ножах/стаканах/тарелках спросить/сфоткать/рассказать в другой раз? Оставляйте ваши комментарии в социальных сетях.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Инстаграме, Телеграмме.

И пусть всем нам будет вкусно и интересно.

Новое место: Кофейный центр True cup Поистине уникальное место, детище Жанны Викторовны Иноземцевой объединило в себе кофейню, деловое пространство и шоу-рум профессиональной посуды.

Фаршированные булгуром шампиньоны Такие маленькие и казалось бы наестся ими невозможно. Ам и ам. Но фаршированные булгуром шампиньоны не просто вкусные, но и питательные.

Генри Харгривз. Съедобная карта мира. Каждая страна уникальна и неповторима, имеет свою особую культуру, которая проявляется даже в кулинарии. Художник из Новой Зеландии Генри Харгривз и стилист из Нью-Йорка Кейтлин Левин занялись этим вопросом. В итоге они получили серию работ, которые можно назвать «съедобной» картой мира. Каждое изображение – очертания территории определенного государства, выложенного из традиционных продуктов местной кухни. Так например, Новая Зеландия – из киви, а Индия – из специй.