

# ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

---

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

---

### ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### Λεχματζούν

€22,90

Αν δεν το έχετε δοκιμάσει όπως πρέπει, δεν ξέρετε τι χάνετε... Το Λεχματζούν είναι μια τουρκική πίτσα με αξεπέραστη νοστιμιά που ωστόσο θέλει την δεξιοτεχνία της. Η επιτυχία σε αυτό το πιάτο είναι να πετύχουμε το ιδιαίτερα λεπτό ζυμάρι, το σωστά μαγειρεμένο κιμά, το μείγμα με τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε, καθώς και την μοναδική σάλτσα που θα τα συνδυάσει όλα αρμονικά. Σε ατομικές ή μεγάλες μερίδες, το αγαπημένο street της Τουρκίας στα καλύτερά του!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος  
Πα 18/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

#### Keep on Woking

€24,90

Έχετε το Wok? Έχουμε την συνταγή. Μαθαίνουμε τεχνικές stir frying σε αυτό το μοναδικό σκεύος με τις άπειρες δυνατότητες με υλικά που βρίσκονται παντού, για να δημιουργήσουμε χειροποίητα πιάτα Ασίας γεμάτα νοστιμιά και χωρίς δύσκολες διαδικασίες. Ετοιμάζουμε Nasi Goreng με noodles αυγού, λαχανικά, chilli και άλλες spicy γεύσεις εξασκώντας την τεχνική stir frying, δίνουμε τον κλασικό ασιατικό χαρακτήρα στο γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και για γλυκό ετοιμάζουμε τηγανιτές μπανάνες!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος  
Δε 21/11 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

#### I Love Curry

€24,90

Βασικό μπαχαρικό της Ινδικής κουζίνας Η ιστορία θέλει την East India company να φέρνει αυτό το μοναδικό άρωμα στην Αγγλία και μετά σε όλο τον κόσμο. Πλέον το κάρυ έχει τους δικούς του φανατικούς λάτρεις. Ελάτε να μάθουμε πως θα συνδυάσουμε υλικά και γεύσεις με τον καλύτερο τρόπο στα πιάτα μας για να μας χαρίσουν έξτρα γεύση και χρώμα με κάρυ! Χρησιμοποιούμε πράσινο κάρυ σε πάστα και κόκκινο σε πούδρα για να νοστιμίσουμε κοτόπουλο και ψάρι. Συνδυάζουμε με άλλες γεύσεις, όπως γάλα καρύδας, τζίντζερ και τσίλι πιπεριάς για να προσδώσουμε εξωτικό χαρακτήρα, γαρνίρουμε με ρύζι μπασμάτι και απολαμβάνουμε δύο γευστικά πιάτα! Ένα μάθημα για τους λάτρεις του κάρυ που θα σας συνεπάρει πολύ με την πολυπλοκότητα των γεύσεων.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός  
Τρ 08/11 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

#### Middle East Appetizers

€22,90

Μοναδικές γεύσεις Μέσης Ανατολής με ορεκτικά που θα σας ταξιδέψουν σε πολύβουα παζάρια με κάθε λογής καλούδια και λαβυρινθώδεις υπαίθριες αγορές μυρωδιών. Έχουμε επιλέξει αγαπητά ορεκτικά που θα ταιριάξουν σε κάθε τραπέζι! Ετοιμάζουμε Αραβικό Baba Ghanouj, Fattoush και Hummus και Συριακό Muhammara. Για συνοδευτικά θα φτιάξουμε τραγανά "κρουτόν" από αραβική πίτα που θα δημιουργήσουμε εμείς.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός  
Πε 24/11 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

#### Brazileiro

€24,90

Η Βραζιλία για πολλούς είναι ένα ονειρικός προορισμός για διακοπές. Λίγοι όμως γνωρίζουν τους γαστρονομικούς πειρασμούς που μπορεί κάποιος να συναντήσει. Σε αυτό το μάθημα θα δημιουργήσουμε το πιο διάσημο πιάτο τους, την διάσημη Feijoada. Είναι πολύ αγαπημένο πιάτο και για αυτό τον λόγο πολλοί θα μπορούσαν να το χαρακτηρίσουν και ως το εθνικό πιάτο της Βραζιλίας. Πρόκειται για κατσαρόλα, με χοιρινό κρέας, λουκάνικα, μαύρα φασόλια και πιπεριά, εναρμονισμένα σε μια πλούσια και δεμένη σάλτσα τομάτας. Συνοδεύουμε με αρωματικό ρύζι μπαχαρικών και ανακατεύουμε γεύσεις Λατινικής Αμερικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός  
Τε 09/11 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

### Τουρκική Κουζίνα

€24,90

Για πολλούς η Τουρκία θεωρείται η γέφυρα που ενώνει την χώρα μας με την Μέση Ανατολή. Μια χώρα με παράδοση στα μπαχαρικά που με τα αρώματά τους, γαληνεύουν όλες μας τις αισθήσεις... Βότανα με κρυφές αλλά ευεργετικές ιδιότητες... Εμείς σε ένα ατμοσφαιρικό μάθημα υπό την καθοδήγηση του Chef, δημιουργούμε από την περιοχή Kayseri το παραδοσιακό Manti, φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά γεμισμένα με κιμά, φρέσκα αρωματικά και μπαχαρικά που σεβίρονται με πλούσιο και κρεμμώδες γιαούρτι. Ολοκληρώνουμε το ταξίδι μας με Adana Kebab, καλοψημένα και ζουμερά κεμπάπ με κρέας αρνιού και σεβίρουμε με πλούσια πικάντικη σάλτσα τομάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τε 16/11 18:00-21:00

### Won Ton

€22,90

Το Won Ton προέρχεται από την Καντόνα της νότιας Κίνας και φέρει το όνομα ενός αυτοκράτορα. Πρόκειται για γεμιστά dumpling (είδος ζυμαρικού). Τόσο η προετοιμασία του φύλλου, όσο η γέμιση και το σωστό ποσάρισμα ή τηγάνισμά τους θα χαρίσει στο τέλος την επιτηδευμένη και φινετσάτη γεύση των won ton. Ανάλογα την περιοχή, οι Κινέζοι επιλέγουν την τεχνική μαγειρέματος. Έτσι συναντάμε τα won ton μαγειρεμένα σε βραστό νερό, τηγανιτά, σε σούπα ή ψητά. Εμείς ετοιμάζουμε μια εκδοχή με γέμιση ψαριού, όπως αυτή που ετοιμάζουν στην Ινδονησιακή-Κινέζικη Κουζίνα και μια με κρέας, όπως στην Καντόνα και ακολουθούμε διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής. Επιπλέον, παρασκευάζουμε τις ανάλογες sauce που θα τα συνοδεύσουν και απολαμβάνουμε τα πιο νόστιμα Won Ton. Οι τεχνικές αυτές επηρέασαν διάσημους Chef ανά τον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τρ 15/11 18:00-21:00

### Spring Rolls

€22,90

Τα spring rolls δημιουργήθηκαν από Κινέζους μετανάστες στην Αμερική που ήθελαν να αναβιώσουν κάτι που να θυμίζει την κουζίνα της πατρίδας τους, ταυτόχρονα όμως να καταναλώνεται ευχάριστα και από τους ίδιους τους Αμερικανούς. Στο μάθημα αυτό ετοιμάζουμε το χειροποίητο φύλλο για 3 είδη spring rolls. Με λαχανικά, με ψάρι και με κοτόπουλο και συνοδεύουμε με 3 σάλτσες sweet & chilly, sweet & shower και plum sauce. Τα δοκιμάζουμε τόσο τηγανιτά, όσο και ψητά και αναλύουμε πώς τηγανίζονται/ψήνονται, σε τι λιπαρή ουσία και τι τα κάνει τόσο τραγανά νόστιμα.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM :20

Πα 18/11 18:00-21:00

### Cioppino Soupe

€24,90

Μεταφερόμαστε μαγειρικά στο αγαπημένο μας San Francisco και δημιουργούμε ένα από τα διάσημα και αγαπημένα πιάτα, την σούπα Cioppino! Πρωτοεμφανίστηκε στα τέλη του 1800 από Ιταλούς μετανάστες που πήγαν εκεί για δουλειά. Μιλάμε για μια ζεστή σούπα με σάλτσα τομάτας και κρασί, φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά που θα δημιουργήσουμε μαζί με τον Chef και αγαπημένα θαλασσινά. Σεβίρουμε με φρεσκοζυμωμένο φρυγανισμένο ψωμί. Ένα μάθημα μοναδικό χάρη στην πληθώρα τεχνικών που θα παρακολουθήσουμε αλλά και στην παραδοσιακή αρχοντιά του.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM : 20

Τρ 29/11 18:00-21:00

## COOK LIKE A PRO

### Η Τέλεια Μπριζόλα

€29,90

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Διαφορετικά κομμάτια με υπέροχες τεχνικές (σωτέ, γκριγιέ, ροτί), γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την Μπριζόλα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM: 35

Πα 25/11 18:00-21:00

## WHAT'S NEW?

### Everyday SuperFoods

€24,90

Γνωρίζετε ότι τα superfoods είναι τροφές με συμπυκνωμένες θρεπτικές ουσίες, δηλαδή σε μικρές ποσότητες περιλαμβάνονται πολλά ευεργετικά συστατικά, τα οποία απορροφούνται εύκολα από τον ανθρώπινο οργανισμό, και έτσι μπορούν να συμβάλλουν στην υγεία και στην ευεξία του ατόμου? Σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε όλες τις ευεργετικές τους ιδιότητες μέσα από 3 καθημερινές και γευστικές συνταγές. Ξεκινάμε με δροσερή σαλάτα ανάμεικτων κηπευτικών με σταφίδες, κουκουνάρι και quinoa. Γαρνίρουμε με dressing πορτοκαλιού. Συνεχίζουμε με γευστικά Fish Tacos, ιδανικά για το σχολείο και το γραφείο και ολοκληρώνουμε με Pancakes ολικής αλέσεως με φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Πα 04/11 18:00-21:00

## STREET FOOD

### The Jibarito

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας 12,90

Γνωρίζατε ότι η λέξη Jibarito σημαίνει «Μικρός Αγρότης»? Από εκεί εμπνεύστηκε το 1996 ο Juan "Peter" Figueroa το διάσημο αυτό sandwich. Είναι ιδιοκτήτης ενός από τα πιο διάσημα Πουερτορικανικά εστιατόρια, το Borinquen Restaurant. Η ιδέα προήλθε από τους αγρότες που εργαζόνταν εκεί κοντά και ήθελαν κάτι χορταστικό, που να μπορούν να το τρώνε παράλληλα με την δουλειά τους. Έτσι «γεννήθηκε» το Jibarito! Ένα sandwich με φιλέτο ψητής μπριζόλας, με φρέσκα λαχανικά και γευστική σάλτσα aioli. Το μυστικό που το απογειώνει? Το τηγανιτό ψωμί που τα «αγκαλιάζει» αρμονικά...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 28/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 28/11 11:00-14:00

### Fat Shallot Sandwich

€22,90

Το street food έχει γίνει η σημαντικότερη τάση σε εστιατόρια ανά τον κόσμο. Εμείς ταξιδεύουμε νοερά στο μακρινό Σικάγο και δημιουργούμε το πιο νόστιμο «βρώμικο». Ζυμώνουμε αφράτο texas bread για να αγκαλιάσει αρμονικά την θεσπέσια γέμιση μας. Σωστά τηγανισμένο και τραγανό μπέικον, δροσερά φύλλα ρόκας, τομάτα καθώς και αβοκάντο δίνουν την πινελιά που πρέπει στο πιάτο μας. Ολοκληρώνουμε με πλούσια κρέμα aioli αρωματισμένη με λάδι τρούφας, και προσδίδουμε έτσι μια πιο ιδιαίτερη γεύση στην δημιουργία μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Πε 24/11 18:00-21:00

### Bun Lander Burger

€22,90

Ένα από τα πιο φημισμένα εστιατόρια στη Νέα Ζηλανδία δημιούργησε το πιο «εκρηκτικό» street food που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Δημιουργούμε βήμα βήμα αφράτο και καλοψημένο ψωμάκι, ιδιαίτερη γέμιση από φαλάφελ που θα συγκινήσει τους γευστικούς μας κάλυκες, χειροποίητη chilli sauce, λεπτοκομμένα λαχανικά και ολοκληρώνουμε με δροσερό γιαούρτι και σάλτσα aioli. Ένα μάθημα όλο τεχνικές και μυστικά που δεν πρέπει να χάσετε...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Τρ 29/11 18:00-21:00

### Street Noodles

€22,90

Τα πιο κλασικά Street Noodles! Δύο αγαπημένες συνταγές σε ένα μάθημα για όσους λατρεύουν τα ασιατικά ζυμαρικά! Με ιστορία 4,000 ετών τα Καντονέζικα Pork Chow Mein και τα Βιετναμέζικα Shrimp Lo Mein τα βρίσκετε παντού στους δρόμους της Κίνας με αρκετές παραλλαγές. Πολλές είναι και οι ποικιλίες σε noodles που χρησιμοποιούνται από somen, udon, ramen, yakisoba, won ton, vermicelli και lo mein, εμείς επικεντρωνόμαστε στα βασικά! Η παλέτα μας σε υλικά περιλαμβάνει φρέσκα λαχανικά, αυγά, χοιρινό ή γαρίδες, σάλτσες, αρωματικά και μπαχαρικά με έναν τρόπο παρασκευής: pan fried!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τε 02/11 18:00-21:00

### **Sandwich Cubano**

**€22,90**

Είστε έτοιμοι να απολαύσετε τα πιο νόστιμα και διάσημα sandwiches; Αυτό το μήνα φτιάχνουμε Cuban Sandwiches, τα οποία ξεκίνησαν να φτιάχνονται στη Φλόριντα από κουβανούς μετανάστες και στο Μαϊάμι από κουβανούς εξόριστους. Σήμερα είναι γνωστά σε όλο τον κόσμο και καταναλώνονται από μικρούς και μεγάλους. Σε αυτό το μάθημα είναι όλα χειροποίητα! Μαρινάρουμε το χοιρινό σε εσπεριδοειδή, αλάτι και ζάχαρη, φτιάχνουμε πίκλες λαχανικών και χειροποίητη μουστάρδα για να γεμίσουμε τα δικά με ψωμάκια καλαμποκιού. Εσείς θα χάσετε αυτό μάθημα;

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM :20

Δε 28/11 18:00-21:00

## **ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ**

### **Γεμιστά Κρέατα**

**€24,90**

Γεμιστά κρέατα... αμέτρητοι συνδυασμοί που μπορούν να χαρίσουν γεύσεις και αρώματα πραγματικής μαγειρικής τέχνης. Πώς όμως μπορούμε να του δώσουμε ακόμα περισσότερη γεύση; Μαθαίνουμε να επιλέγουμε τα σωστά κομμάτια κρέατος, με τον κατάλληλο συνδυασμό γέμισης και αρώματος. Στην συνταγή του μαθήματος μαζί με τον Chef μαγειρεύουμε κρέας γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα και τυρί, σεβριρισμένα με μικρή σαλάτα κηπευτικών εποχής και από πατάτες φούρνου. Ολοκληρώνουμε την τεχνική μας στο δέσιμο και στον τρόπο που κλείνουμε τη γέμιση μέσα στο ρολό μας. Τα γεμιστά κρέατα ενδείκνυται τόσο για επίσημα γεύματα όσο και για καλομαγειρεμένα πιάτα.

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM : 20

Δε 07/11 18:00-21:00

### **Buffet Canapes**

**€24,90**

Πρόκειται για κρύα hors-d'oeuvres που καταναλώνονται ευχάριστα, με μια ή δύο μπούκες και προιδεάζουν για το τι γεύμα θα ακολουθήσει. Μαζί ανακαλύπτουμε τις κρυφές χαρές που υπάρχουν σε γαστρονομικές δημιουργίες με σολομό, γαρίδες, sauce tartare, βελούδινες αλμυρές κρέμες.. Θεωρούνται αναπόσπαστο κομμάτι της Γαλλικής κουζίνας. Ποιος είτε ότι μια μπουκιά δεν μπορεί να κρύψει μια μοναδική γαστρονομική ιστορία? Ανακαλύψτε μικρά canapés για λαχταριστούς συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM : 20

Πα 11/11 18:00-21:00

### **Κρέπες-The Basics**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Έχει και η κρέπα τα μυστικά της! Σε αυτό το μάθημα ασχολούμαστε με τις βασικές τεχνικές για κρέπες που θα σας δώσουν όλη την υποδομή για να δημιουργήσετε έναν πραγματικά, νόστιμο χυλό! Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη η κρέπα. Μαζί φτιάχνουμε την συνταγή για τον χυλό και γεμίζουμε τις κρέπες με ιδιαίτερες φαρσιτούρες.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 14/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 14/11 11:00-14:00

## **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ / ΑΠΛΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ**

### **Λαχταριστά Γιουβαρλάκια**

**€22,90**

Ο Chef μας στην ερώτηση «τι θα μαγειρέψουμε σήμερα;» απαντάει κάτι γρήγορο και οικονομικό! Πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε τα πιο νόστιμα γιουβαρλάκια? Η απάντηση είναι στις τεχνικές. Από την τεχνική της ανάμειξης κιμά με ρύζι, στον κατάλληλο ζωμό και την τεχνική δεσίματος σάλτσας (liaison) έως την φάρσα. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας δημιουργούμε επίσης και μια γευστική παραλλαγή με γιουβαρλάκια ψαριού. Όσο καθημερινό κι αν φαίνεται κάθε πιάτο, τόσο επιτηδευμένο είναι! Γιατί ο χειμώνας έχει την δική του γεύση...

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM :20

Πε 03/11 18:00-21:00

### **Σούπες Αυγολέμονο**

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Αγαπημένες comfort soups με αυγολέμονο. Μαθαίνουμε τις βασικές 3 τεχνικές για: αυγολέμονο με άμυλο, αυγολέμονο απλό με κρόκο και λεμόνι και αυγολέμονο ασπρογιάχνι με ελαιόλαδο και αλεύρι. Ένα μάθημα τόσο τεχνικό, όσο και απολαυστικό. 3 πεντανόστιμες συνταγές συνοδεύουν τις τεχνικές με κλασική κοτόσουπα, πλούσια κρεατόσουπα και αρωματική σούπα λαχανικών. Γιατί ο χειμώνας έχει την δική του γεύση...

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 11/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 11/11 11:00-14:00

### **Do it like Porage**

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Το σπανάκι σε πληθώρα το χειμώνα, είναι ένα από τα αγαπημένα λαχανικά στην κουζίνα, χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως και μας δίνει ιδέες για νοστιμότατα πιάτα. Το σπανάκι δίνει πολλαπλές δυνατότητες στην κουζίνα, μιας και μπορεί επίσης να καταψυχθεί. Τρώγεται μαγειρεμένο (σπανακόρυζο, σουπιές με σπανάκι), γίνεται πίτα (σπανακόπιτα) ή ακόμα τρώγεται και ωμό σε διάφορες σαλάτες. Εμείς το μαγειρεύουμε 3 συνταγές, χρησιμοποιώντας διαφορετικές τεχνικές! Ετοιμάζουμε εξαιρετική σούπα κρέμα σπανάκι, καθημερινό σπανακόρυζο, αλλά και λαχταριστό σπανάκι με σουπιές.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 07/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 07/11 11:00-14:00

### **Λουκάνικα Πηλίου**

**€24,90**

Το Πήλιο θεωρείται από πολλούς ένας αγαπημένος ταξιδιωτικός αλλά και γαστρονομικός προορισμός. Γραφικά χωριά σε συνδυασμό με την φύση δημιουργούν ένα πανέμορφο και μοναδικό τοπίο. Εμείς σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε 2 ιδιαίτερα νόστιμες συνταγές. Το κλασικό και αγαπημένο σε όλους Πηλιορείτικο Σπετζοφάι σε πλούσια σάλτσα και Λουκάνικο Μπουλμπάρι, από κιμά και συκωταριά. Μαθαίνουμε την σωστή τεχνική μαγειρέματος για τα λουκάνικα και όλα τα μυστικά για να ταξιδέψουμε γευστικά στον μικρό εκείνο επίγειο παράδεισο...

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM :20

Τρ 22/11 18:00-21:00

### **Κοτόπουλο Ρολό**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Αγαπάτε το κοτόπουλο; Ένα μάθημα που θα εκπαιδεύσει πρακτικά σε όλες τις τεχνικές που θα σας κάνουν να γευτείτε καλοψημένο αλλά ταυτόχρονα και ζουμερό κοτόπουλο. Διαχωρίζουμε το στήθος από το μπούτι με δεξιοτεχνία, φιλετάρουμε με προσοχή, δημιουργούμε γαρνιτούρες και μαγειρεύουμε με δεξιοτεχνία και μεράκι. Μαθαίνουμε τον σωστό χρόνο ψησίματος και απολαμβάνουμε το πιάτο μας με πατάτες φούρνου και φρέσκα αρωματικά. Όλη η τέχνη για το κοτόπουλο σε ένα μάθημα!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 18/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 18/11 11:00-14:00

### **Όσπρια & Κρέας**

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Τι συμβαίνει όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας? Η μαγεία στην γεύση είναι δεδομένη, η απάντηση όμως κρύβεται στην χημεία της φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται με αυτές των ζωικών και ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός! Η έντονα αμυλούχα γεύση των οσπρίων συμπληρώνει την ουμάμι γεύση του κρέατος, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως παράγοντας χυλώματος στην σάλτσα που τα συνοδεύει. Μαγειρεύουμε με όσπρια, ρεβίθια και γίγαντες και τα συνδυάζουμε με χοιρινό και μοσχάρι για να πάρουμε τις πιο γευστικές απαντήσεις. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα των οσπρίων και των κρεάτων.

Εκπαιδευτής Chef: **Κατσαριώτης Νίκος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 18/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 18/11 11:00-14:00

### **Φακές-Μικροί θησαυροί της κουζίνας**

**€22,90**

Οι φακές ή ο Φακός ο μαγειρικός αποτελούν ένα όσπριο που χαρίζει πολλές δυνατότητες στην κουζίνα για καθημερινά, κλασικά έως και επίσημα γεύματα! Εμείς αντιμετωπίζουμε τις φακές με διαφορετικούς τρόπους: σούπα με φακές και ιδιαίτερα γευστική αλλά και θρεπτική σαλάτα με φακές. Η δυνατότητα αυτή να χρησιμοποιείτε τις φακές ποικιλοτρόπως, σας εξασφαλίζει υπέροχα συνοδευτικά, ακόμα και για άλλα μαγειρέματα. Αν λοιπόν η φαντασία σας μέχρι τώρα έφτανε στο κλασικό πιάτο, σε αυτό το μάθημα, ανακαλύπτουμε αμέτρητες ενδιαφέρουσες πληροφορίες!

Εκπαιδευτής Chef: **Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM :20

Πε 10/11 18:00-21:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

### Ιταλικό Πεινιρλί

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι στη ζύμη, στην σάλτσα και στην γέμιση! Με την βοήθεια του Pastry Chef μας μαθαίνουμε την τεχνική για την σωστή ζύμη για τα αγαπημένα μας Peinirli, και δημιουργούμε 2 διαφορετικές εκδοχές. Ξεκινάμε με μια ιδανική εκδοχή για brunch με αυγό, cheddar και μπέικον και ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο Peinirli με κλασική γέμιση. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας..

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 03/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Πε 03/11 11:00-14:00

### Κριτσίνια- Crostini

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Νόστιμα και υγιεινά sticks για όλες τις ώρες της ημέρας και για όλα τα γούστα! Στο γραφείο, αλλά και στο σπίτι θέλουμε να «τσιμπήσουμε» κάτι μικρό και νόστιμο. Ποια είναι όμως η σωστή μέθοδος δημιουργίας τους?Μαζί φτιάχνουμε χειροποίητα κριτσίνια κλασικά και ολικής άλεσης αλλά και Ιταλικά crostinis. Τα δικά μας σπιτικά snacks!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 30/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τε 30/11 11:00-14:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### Macaron

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου σαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδαλού, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Πρωινό τμήμα: Τρ 22/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τρ 22/11 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής

Απογευματινό τμήμα: Τρ 01/11| 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### Μπουγατσάκια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το απόλυτο ελληνικό γλύκισμα για το πρωινό μας σε 2 νόστιμες εκδοχές: κλασικό με κρέμα και κανέλα και με πλούσια σοκολατένια γέμιση γάλακτος. Ποία είναι η σωστή τεχνική για το φύλλο που θα του δώσει τον αέρα και την τραγανότητα που θέλουμε? Ποιο το μυστικό για να πετύχουμε την τέλεια γέμιση για να είναι ανάλαφρη και βελούδινη? «Κλείνουμε» αυτό το μοναδικό γλύκισμα σε μικρές μπουκιές που θα σας συναρπάσουν...

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 24/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Πε 24/11 11:00-14:00

### Μαρέγκα Παντού

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η χρήση της μαρέγκας είναι διττή, τόσο στη μαγειρική, όσο και στη ζαχαροπλαστική. Ένα μάθημα στο οποίο θα μάθουμε να φτιάχνουμε γλυκιά μαρέγκα σε τρεις τρόπους. Ιταλική Μαρέγκα, Γαλλική και βέβαια δε μπορεί να λείπει η Ελβετική σε τρεις παρασκευές: Marshmallows με την Ιταλική, Σουφλέ βανίλιας με την γαλλική και γεμιστά Μαρεγκάκια με σοκολάτα με την Ελβετική. Ένα μάθημα αρκετά τεχνικό που διεισδύει σε όλες τις τεχνικές και πληροφορίες για τις μαρέγκες.

Πρωινό τμήμα: Πε 17/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Πε 17/11 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής

Απογευματινό τμήμα: Πα 04/11| 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας



### **Kinder Έκπληξη**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Η πιο γλυκιά έκπληξη για μικρούς και μεγάλους! Μαθαίνουμε όλα τα βήματα για ένα αφράτο και αρωματικό sponge cake με γεύση σοκολάτας, βελούδινη αλλά και πλούσια κρέμα λευκής σοκολάτας kinder που θα γεμίσει το γλυκό μας και συνδυάζουμε με ανάλαφρη κρέμα ferrero. Γαρνίρουμε με γλάσσο από σοκολάτα γάλακτος που θα «κλείσει» μέσα τις γλυκιές και μοναδικές γεύσεις. Εσείς θα λέψετε?

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 02/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 02/11 11:00-14:00

### **Death by Chocolate**

**€22,90**

Πιο σοκολάτα... πεθαίνεις! Ένα μάθημα αφιερωμένο σε extreme συνταγές σοκολάτας που ωστόσο δεν θα σας λιγώσει... 2 συνταγές που θα λατρέψετε: Triple Choc Cake με βάση brownies, γέμιση mousse σοκολάτας και επικάλυψη αυθεντικής Gianduja και Chocolate Glazed Bundt Cake με σιροπιασμένο παντεσπάνι σοκολάτας, γέμιση bitter σοκολάτας και κόκκινων φρούτων και επικάλυψη σοκολατένιας βουτυρόκρεμας!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος**

Πόντοι MM:20

Τε 23/11 18:00-21:00

### **Τούρτα Όπερα**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Με καταγωγή από την Γαλλία και συγκεκριμένα από το φημισμένο ζαχαροπλαστείο Dalloyau δημιουργούμε ένα λαχταριστό γλύκισμα. Τούρτα που παρασκευάζεται σε στρώσεις παντεσπανιού από αμύγδαλα, σιροπιασμένες σε σιρόπι καφέ με γέμιση crème au café και επικάλυψη σοκολατένιου γλάσου. Αγαπημένη συνταγή στα καλύτερα patisseries της Ευρώπης και όχι μόνο, με υπέροχη γεύση καλοφτιαγμένου καφέ και σοκολάτας!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 29/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 29/11 11:00-14:00

### **Chocolate Charlotte**

**€22,90**

Ένα επιδόρπιο για επίσημες καταστάσεις και εκλεκτούς καλεσμένους Φτιάχνουμε Swiss roll με μπισκούι βανίλιας, το κόβουμε και το γεμίζουμε με ανάλαφρη μους από σοκολάτα γάλακτος και ζουμερά κομματάκια από φρούτα εποχής και ρινίσματα από σοκολάτα... Ένα γλυκό που θα αγαπήσετε, αφού είναι απίστευτα γευστικό, για όλες τις εποχές και δεν θέλει κόπο, αλλά σωστή τεχνική!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος**

Πόντοι MM:20

Πα 25/11 18:00-21:00

### **Lady Marmelade**

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμες μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά μας. Έχετε πιο νόστιμες ιδέες από αυτές για να συγκεντρώσετε όλη την γεύση τους σε ένα βαζάκι? Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές μαρμελάδες, με ιδιαίτερα αρωματικά που θα δώσουν μοναδική και φινετσάτη γεύση. Εσείς θα το χάσετε?

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 16/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 16/11 11:00-14:00

### **Glazed Cakes**

**€24,90**

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμαστε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος. Διδασκόμεστε ιδιαίτερες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος**

Πόντοι MM:20

Πα 11/11 18:00-21:00

### **Cinnabon**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ένα είναι σίγουρο στο σημερινό μάθημα, πως θα σας μαγέψει το άρωμα και η γεύση ενός από τα πιο διάσημα γλυκίσματα της Αμερικής... το Cinnabon! Μικρές στρογγυλές και αφράτες απολαύσεις που πρωτοεμφανίστηκαν στην Washington το 1985 και από τότε έχουν ξετρελάνει τον κόσμο. Διδασκόμαστε την τεχνική για να δημιουργήσουμε αφράτη ζύμη, τον σωστό χρόνο ψησίματος και δίνουμε άρωμα κανέλας σε συνδυασμό με σταφίδες. Ολοκληρώνουμε με γλάσσο σοκολάτας γάλακτος.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 10/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Πε 10/11 11:00-14:00

### **Γαλλικά Éclair**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ένα γλύκισμα που αγαπήθηκε στο Παρίσι και ερμηνεύτηκε με πολλούς διαφορετικούς τρόπους στην χώρα μας. Εμείς εκπαιδευόμαστε στην ζύμη του, το ιδιαίτερο και προσεχτικό κόψιμο της, το ψήσιμο και δοκιμάζουμε διαφορετικές γεμίσεις που θα συγκινήσουν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Ολοκληρώνουμε με διαφορετικές και ιδιαίτερες επικαλύψεις . Η τεχνική αυτή αποτελεί τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής.

Πρωινό τμήμα: Τρ 01/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τρ 01/11 11:00-14:00, **Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής**

Απογευματινό τμήμα: Δε 28/11| 18:00-21:00, **Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### **Τάρτα Σοκολάτας Royal**

**€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90**

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, η τάρτα έχει ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζει με τα πάντα! Μπορεί με διαφορετική, κάθε φορά, γέμιση να δώσει την ιδέα ενός τελείως διαφορετικού γλυκού κάθε φορά. Ο pastry Chef μας δείχνει την τεχνική για γέμιση με λευκή και μαύρη σοκολάτα. Διακοσμούμε με μαύρα κεράσια και με λικέρ πικραμύγδαλο. Πρόκειται για μια πεντανόστιμη λύση, για όσους λατρεύουν τις τάρτες και θέλουν να ανακαλύψουν τις δυνατότητές της.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τε 23/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τε 23/11 11:00-14:00

### **Croissants**

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Μαθαίνουμε την αυθεντική γαλλική ζύμη για τραγανά croissants, αλλά και εξασκούμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της σε βούτυρο μέχρι τα δύο υλικά να αφομοιωθούν πλήρως. Ψήνουμε τα καλύτερα κρουασάν βουτύρου και γευόμαστε την πραγματική τους γεύση. Παράλληλα, φτιάχνουμε την ζύμη για την ελληνική εκδοχή τους με σιρόπι και γεμίζουμε με βελούδινες και ανάλαφρες κρέμες.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 08/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τρ 08/11 11:00-14:00

### **Drip Cakes**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Αγαπημένο γλύκισμα για τους κατοίκους της Μεγάλης Βρετανίας και όχι μόνο.. Πολλές στρώσεις από αφράτο και αρωματικό παντεσπάνι που θα δημιουργήσουμε εμείς βήμα βήμα υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef μας, βελούδινες και ανάλαφρες γεμίσεις που θα ενθουσιάσουν του ουρανίσκο μας, επικαλύψεις για ολοκληρώσουν το γλύκισμα μας. Ποια θα είναι η τελευταία πινελιά? Μα φυσικά drips που τρέχουν πάνω στο cake, κάνοντας το ακαταμάχητο.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 15/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τρ 15/11 11:00-14:00

### **Dream Cookies**

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Τα πιο ονειρικά μπισκότα που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά και τις τεχνικές για να δημιουργήσουμε αφράτα μπισκότα. 3 απίθανες και διαφορετικές γεύσεις που θα σας μαγέψουν τόσο γευστικά όσο και αρωματικά. Μπισκότα καραμέλα βουτύρου με goji berries, μπισκότα με αλεύρι Ζέας πορτοκάλι, κανέλα και σταφίδες και με γευστικά μπισκότα βρώμης, καρύδας και raspberries.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 09/11 11:00-14:00| Με κάρτα ανεργίας: Τε 09/11 11:00-14:00



**Βασικό Σχέδιο Τούρτας με Ζαχαρόπαστα -Μόνο με προπληρωμή- €29,90**

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, μαθαίνουμε να δημιουργούμε χριστουγεννιάτικη διακόσμηση σε μία τούρτα από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο (demonstration). Εντυπωσιάστε με την διακόσμηση σας (hands on) και προσφέρετε ένα ιδιαίτερο γλυκό στους καλεσμένους σας, μαθαίνοντας τις βασικές τεχνικές διακόσμησης με ζαχαρόπαστα. Το πιο όμορφο μάθημα που θα σας χαρίσει την γνώση και την δημιουργικότητα για την πιο γλυκιά νοστιμιά! *\*basic level- μέχρι 8 άτομα*

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Δε 07/11 17:00-21:00 *\*Για την διακόσμηση δουλεύουμε ο καθένας σε τούρτα μοντέλο (φελιζόλ)*

**Xmas Santa- Figure Modeling -Μόνο με προπληρωμή- €34,90**

Τα Χριστούγεννα πλησιάζουν και ξαναγινόμαστε πάλι παιδιά μαθαίνοντας να φτιάχνουμε από το μηδέν αγαπημένες φιγούρες! Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εξασκούμαστε στο Figure Modeling χρησιμοποιώντας εργαλεία ζαχαροτεχνικής με κλασικές κινήσεις μοντελισμού και χρώματα που θα δώσουν ζωή στα σχέδια μας. Δημιουργούμε γλυκές Χριστουγεννιάτικες Φιγούρες: Άγιο Βασίλη, τάρανδους και χιονάνθρωπους που μπορούν περίτεχνα να διακοσμήσουν τούρτες και λαχταριστά cupcakes.

*\*basic level- μέχρι 8 άτομα*

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πα 04/11 11:00-15:00

**Royal Icing I -Μόνο με προπληρωμή- €29,90**

Ένα από τα πιο βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται ή θέλουν να ασχοληθούν με τη διακοσμητική ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής και δουλεύουμε πάνω σε χαρτί και μετά σε μπισκότα. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις που θα σας κάνουν να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα και φιγούρες, καθώς επίσης να διακοσμήσετε τις τούρτες σας. *\*basic level- μέχρι 8 άτομα*

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πε 10/11 11:00-15:00

**Torta: The Making Of -Μόνο με προπληρωμή- €31,90**

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής για τους λάτρεις της ζαχαροτεχνικής. Ποια είναι τα σωστά βήματα για να δημιουργήσουμε την τέλεια τούρτα? Ποια είναι η σωστή τεχνική για το ιδανικό κόψιμο? Ποια γέμιση ταιριάζει καλύτερα? Υπό την καθοδήγηση της εκπαιδευτριάς μας, μαθαίνουμε να δημιουργούμε διαφορετικές και περίτεχνες διακοσμήσεις σε μια τούρτα που θα σας κάνει να γνωρίσετε και να αγαπήσετε την Ζαχαροτεχνική ακόμα πιο πολύ.

*\* μέχρι 10 άτομα \* Το μάθημα είναι demonstration*

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πρωινό τμήμα: Πε 03/11 | 11:00-15:00

Απογευματινό τμήμα: Δε 21/11 | 17:00-21:00

**Xmas Cookies -Μόνο με προπληρωμή- €34,90**

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής με Royal Icing. Στο Royal Icing 1 παρουσιάστηκε η δημιουργία του royal icing και εκπαιδευτήκαμε σε περιγράμματα και γεμίσματα μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την βασική επιδεξιότητα που απαιτεί το icing. Στο συγκεκριμένο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές σχεδίου με κορνέ ώστε να δημιουργούμε αγαπημένα εορταστικά σχέδια πάνω σε μπισκότα. Λιχουδιές που δεν πρέπει να λείψουν από κανένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι, παιδικό πάρτυ ή εορταστική εκδήλωση. Εξασκούμαστε σε 3 διαφορετικά σχέδια. Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να ανακαλύψετε τον κόσμο της διακοσμητικής ζαχαροπλαστικής και θα σας ανεβάσει επίπεδο.

*\*advanced level- μέχρι 8 άτομα \*Το μάθημα έχει προαπαιτούμενο το Royal Icing 1.*

*\*\* Δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα ψημένα μπισκότα*

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πε 24/11 11:00-15:00

\*Η φωτογραφίες στο site είναι ενδεικτικές και ενδεχομένως να διαφέρουν από το τελικό προϊόν

\* Τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής μπορούν να εξαργυρωθούν μόνο με πόντους ζαχαροτεχνικής

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

### **ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ FOOD WRITING για Food Bloggers -Μόνο με προπληρωμή- €250**

Ολοένα και περισσότερος κόσμος αναζητά έμπνευση και ιδέες στο internet. Η μαγειρική, οι νέες διατροφικές τάσεις, τα άρθρα για “ψαγμένα” προϊόντα, η εύρεση εστιατορίων, οι αναφορές και η κριτική αποτελούν τις πιο διαδεδομένες online αναζητήσεις σε sites και Food Bloggers. Τι καθορίζει όμως την ηλεκτρονική αναγνωρισιμότητά τους? Μα φυσικά το περιεχόμενο! Να σε εμπνέει, να σε ταξιδεύει, να σου μιλάει και να διηγείται ιστορίες, να προσφέρει απλόχερα τις γεύσεις και τις μυρωδιές των συνταγών πριν ακόμα αυτές εκτελεστούν. Αυτά και πολλά ακόμα θα δομηθούν σε ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον πρόγραμμα. Απ την ιδέα, στην έμπνευση, στην ιστορία της δόμησης κειμένου. Ο κύκλος είναι στην ουσία έξι workshops δημιουργίας γραφής κειμένου γεύσεως.

Εκπαιδευτής: **Νανά Δαρειώτη**

Πόντοι MM :50

Πα 04.11, 11.11, 18.11, 25.11, 02.12, 09.12 | 18:00-21:00

### **ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή- €160**

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef **Νίκος Κασαριώτης, Μαδιανός Γιώργος**

Πόντοι MM :50

Τε 02.11, 09.11, 16.11, 23.11, 30.11 | 18:00-21:00

### **ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή- €550**

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κασαριώτης**

Πόντοι MM :70

Δευτέρα & Τετάρτη | Δε 07.11, Τε 16.11, Δε 21.11, Δε 28.11, Τε 07.12, Δε 12.12, Τε 14.12, Δε 19.12 | 18:00-21:00

### **ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή- €920**

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κασαριώτης**

Πόντοι MM :170

Δευτέρα & Τετάρτη | Δε 07.11, Τε 09.11, Τε 16.11, Δε 21.11, Τε 23.11, Δε 28.11, Τε 30.11, Δε 05.12, Δε 07.12, Δε 12.12, Τε 14.12, Δε 19.12 | 18:00-21:00

### **ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ -Μόνο με προπληρωμή- €160**

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα Αρτοποιίας είναι διαδραστικά μαθήματα. Στόχος να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού και όχι μόνο.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιώργος Γαλής**

Πόντοι MM :50

Παρασκευές 04.11, 11.11, 18.11, 02.12, 09.12 | 11:00 - 14:00

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Όλη η βάση της ζαχαροπλαστικής σε 5 πολύ σημαντικά μαθήματα για να κατανοήσετε τις βασικές τεχνικές. Ζύμες-ζάχαρες και σιρόπια-Παντεσπάνι/Μπισκοκού και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :50

Δευτέρα 07.11, 14.11, 21.11, 28.11, 05.12 | 11:00-14:00

### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :70

Τρίτη & Πέμπτη | Πε 03.11, Τρ 08.11, Πε 10.11, Τρ 15.11, Τρ 22.11, Πε 24.11, Πε 01.12, Πε 15.12 | 18:00-21:00

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :170

Τρίτη & Πέμπτη | Πε 03.11, Τρ 08.11, Πέ 10.11, Τρ 15.11, Τρ 22.11, Πε 24.11, Τρ 29.11, Πε 01.12, Τρ 06.12, Πε 08.12, Τρ 13.12, Πε 15.12 | 18:00-21:00

### CULINARY ARTS PROGRAM

-Μόνο με προπληρωμή-

Διαπιστευμένο 2 Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef/Pastry Chef | Άμεση Έμμισθη Πρακτική Εξάσκηση | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Απόλυτα Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | 7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος! Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή- €120**

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

### **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ -Μόνο με προπληρωμή- €170**

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Αρτοποιού και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

### **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή- €170**

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

### **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ. -Μόνο με προπληρωμή- €170**

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

### **\*\*\* ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ \*\*\***

- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά με την εγγραφή στην κάρτα. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη του μαθήματος. Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με την **προπληρωμή** του μαθήματος έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας.
- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.