

ΜΑΡΤΙΟΣ 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Salsa Italiano 1

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η Ιταλική Κουζίνα είναι φρέσκα υλικά, ρουστικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης και εμφάνισης! Πάνω από όλα όμως Ιταλική Κουζίνα είναι οι σάλτσες της. Σε αυτό το μάθημα δίνουμε έμφαση στις τεχνικές και δημιουργούμε 3 υπέροχες σάλτσες για να σερβίρουμε αρμονικά με τα φρέσκα ζυμαρικά μας. Δημιουργούμε salsa Siciliana, αναφερόμαστε σε μια ραφινάτη σάλτσα τομάτας με πανδαισία λαχανικών και αρωματικών, συνεχίζουμε με salsa Sugo alla Toscana, μια δεμένη σάλτσα τομάτας συνδυασμένη με καλομαγειρεμένο κρέας και ολοκληρώνουμε με αυθεντική salsa Calabrese, μια αγαπημένη σάλτσα της γειτονικής χώρας με φρέσκια τομάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Συντάκας Κώστας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 01/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 01/03 11:00-14:00

Salsa Italiano 2

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το γαστρονομικό μας ταξίδι, στην rustic Ιταλία δεν τελειώνει εδώ... Με κύριο συστατικό την τομάτα, ανακαλύπτουμε τις αυθεντικές σάλτσες όπως αυτές σερβίρονται στην γειτονική μας χώρα. Ξεκινάμε δημιουργώντας salsa Arrabbiata, που στα Ιταλικά σημαίνει οργισμένη και οφείλει το όνομα της στις καυτερές τσίλι πιπεριές που συνδυάζονται αρμονικά με την δροσερή γεύση της φρέσκιας τομάτας. Συνεχίζουμε δυναμικά με salsa Romana, μια ανάλαφρη και ραφινάτη σάλτσα τομάτας και ολοκληρώνουμε με την φημισμένη salsa Putanesca, η οποία εμφανίστηκε στα μέσα του 20^{ου} αιώνα και θα μπορούσε να χαρακτηριστεί από πολλούς ένα από τα χαρακτηριστικότερα πιάτα της Ιταλικής κουζίνας. Σερβίρουμε φυσικά με ζυμαρικά.

Εκπαιδευτής Chef: Συντάκας Κώστας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 24/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 24/03 11:00-14:00

Won Ton

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

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: Συντάκας Κώστας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 10/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 10/03 11:00-14:00

Gout de France 2017

€39,00

Η μεγάλη γιορτή της Γαλλικής Κουζίνας σε όλα τα εστιατόρια παγκοσμίως! Για Τρίτη συνεχόμενη χρονιά το γαλλικό Υπουργείο Εξωτερικών και ο παγκοσμίως αναγνωρισμένος Chef Alain Ducasse, διοργανώνουν στις 21 Μαρτίου 2017 το Gout de France. Ανάμεσα σε χιλιάδες Chef και εστιατόρια ανά τον κόσμο, τα Μαθήματα Μαγειρικής δημιουργούν το δικό τους μοναδικό γαλλικό μενού υπό την επίβλεψη του Chef Νίκου Μακρυμίχαλου. Στο μάθημα αυτό μαγειρεύουμε τρεις signature συνταγές διάσημων Γάλλων Chef! Δανειζόμαστε την κλασική γαλλική κρεμμυδόσουπα του Alain Ducasse, τον σολομό με λάπαθα του Pierre Trois Gros, το φρικασέ κοτόπουλου με μορχέλες του Paul Bocuse και απολαμβάνουμε την Γαλλική Opera της Le Notre (έτοιμη προς σερβίρισμα)!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 35

Τρ 21/03 18:00-21:00



Η Ιαπωνία κοντά σας...

-Μόνο με προπληρωμή-

Άρωμα Ιαπωνίας σήμερα στην κουζίνα μας και μαγειρεύουμε 3 μοναδικά τόσο γευστικά όσο και τεχνικά πιάτα. Ξεκινάμε με το διάσημο σε όλους sushi. Το sushi είτε το αγαπάς είτε το μισείς! Εμείς ανήκουμε στην πρώτη κατηγορία. Είναι φρέσκο, υγιεινό και πεντανόστιμο. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας δημιουργούμε 3 λαχταριστούς συνδυασμούς από sushi rolls. Συνεχίζουμε με το yakitori που στα Ιαπωνικά σημαίνει "ψητό κοτόπουλο" και είναι το αντίστοιχο καλαμάκι της Ιαπωνίας. Διδασκόμαστε πώς να φιλετάρουμε σωστά το κοτόπουλο, ποια μαρινάδα ταιριάζει και τον σωστό χρόνο ψησίματος που χρειάζεται για να απογειωθεί η δημιουργία μας. Ολοκληρώνουμε με παγωτό με πράσινο τσάι, το καθαρά χαρακτηριστικό επιδόρπιο της Ιαπωνικής Κουζίνας.

Εκπαιδευτής Chef: Συντάκας Κώστας
Δε 06/03 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

* Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων

A La Carte: Η σωστή Μεθοδολογία...

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Ένα εξαιρετικό μενού με πληθώρα τεχνικών, αλλά και μοναδικών υλικών για τους λάτρεις των γαλλικών γεύσεων! Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε σε όλα έχουμε μάθει για να αποδώσουμε συνταγές υψηλής γαστρονομίας. Ετοιμάζουμε Κοτόπουλο με πουρέ parmentier, κρέμα τρούφας και γλάσο κρέατος (Guy Martin), Σπαράγγια με αυγό ποσέ και σως Hollandaise (Alain Ducasse) και Μύδια Lyonnaise με σάλτσα vin blanc (Alain Frechon). A la carte, μία παρεξηγημένη φράση... που αφορά τόσο στο service, όσο και στο μαγείρεμα που ακολουθείται στα εστιατόρια για παραγγελίες όπου τα πιάτα κοστολογούνται, παραγγέλνονται και σερβίρονται αυτόνομα. Συνταγές ιδανικά προσαρμοσμένες για a la carte service συνήθως κάνουν χρήση υψηλών θερμοκρασιών για να δημιουργήσουν γεύσεις στο απόγειο τους.

Εκπαιδευτής Chef: Συντάκας Κώστας
Δε 20/03 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

* Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ

Breakfast for Ea(s)ter

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Αυγά Benedict, Poached Eggs και λαχταριστά Bird Nest αυγών ... όπως και να το δείτε οι επιλογές σε πρωινό για αυγά είναι ατελείωτες και οι γεύσεις κυμαίνονται από το απλά καταπληκτικό έως το καταπληκτικά απλό! Εμείς θα μάθουμε τις βασικές τεχνικές για να παρασκευάζουμε αυγά στις πιο κλασσικές τους συνταγές με τον πιο μοναδικό τρόπο. Οι παραπάνω συνταγές ακολουθούν τα πιο διαδεδομένα πασαλιάτικα πρωινά και brunch στις χώρες της Ειρήνης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 01/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 01/03 11:00-14:00

Τρι-Τιπ Και Picanha

€24,90

Το πικάνια είναι μόδα και μας αρέσει πολύ! Πικάνια στη Βραζιλία ονομάζουν μια συγκεκριμένη «κοπή» του ζώου. Το μαγειρεύουμε εύκολα, γρήγορα και με πολλούς τρόπους. Το Τρι-Τιπ αποτελεί βασικό υλικό στο chilli con carne και είναι ιδιαίτερα αγαπητό κομμάτι κρέατος στην Αμερική. Προετοιμάζουμε δύο ιδιαίτερα κομμάτια κιλότο από βοδινό κρέας, δείχνουμε τεχνικές για το μαρινάρισμά τους αλλά και για το ψήσιμό τους στη σωστή θερμοκρασία. Συνοδεύουμε με χειροποίητες σάλτσες μουστάρδας, κέτσαπ και bbq. Ένα μάθημα όλο γεύση και τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20

Πε 30/03 18:00-21:00

Al Forno

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Είμαστε μακαρονάδες πώς να το κάνουμε? Για αυτό το λόγο σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε 2 γευστικές και λαχταριστές Ιταλικές συνταγές. Ξεκινάμε μαγειρεύοντας Macheroni, μια αγαπημένη συνταγή με μακαρόνια, κρέας, ρικότα και λαχανικά, ραφιναρισμένη στον φούρνο με σκοπό να αποδώσει στο μέγιστο την γεύση και το άρωμα της. Ολοκληρώνουμε δημιουργώντας τα «παιχνιδιάρικα» Cosoncelli, δηλαδή μια παραλλαγή του γνωστού μας Raviolli, που μέσα τους κρύβουν πανδαισία λαχανικών, φρέσκα αρωματικά και ψιλοκομμένο κρέας. Φυσικά ολοκληρώνουμε τον φούρνο... Θα λείψει κανείς από αυτό το μάθημα? Εμείς σίγουρα όχι..

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 15/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 15/03 11:00-14:00

Διάσημες Σαλάτες

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το πιο φρέσκο, ελαφρύ και γεμάτο βιταμίνες πιάτο είναι οι Σαλάτες! Ο Chef μοιράζεται μαζί μας μικρά μυστικά για να κάνουμε ακόμα πιο γευστικές τις σαλάτες. Μαθαίνουμε πόση ώρα μπορούμε να κρατήσουμε μια σαλάτα στο ψυγείο και ποια υλικά θα προσθέσουμε λίγο πριν τη καταναλώσουμε. Μαζί εκπαιδευόμαστε στις πιο διάσημες σαλάτες που έχουμε γνωρίσει... Σαλάτα του Καίσαρα, Mista και σαλάτα σολομού. Επιλέγουμε πρασινάδες και κηπευτικά, φτιάχνουμε τις γαρνιτούρες, μαθαίνουμε για τα ιδιαίτερα αρωματικά τους, παρασκευάζουμε τα αρτύματα που τις συνοδεύουν και μετατρέπουμε ένα απλό πιάτο σε πανδαισία γεύσεων!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυνίχλας**
Πα 17/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 17/03 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Breadfast 2: The Hot Brown Project

€22,90

Ταξιδεύουμε στο μακρινό Louisville και στο φημισμένο ξενοδοχείο "Hot Brown" και δημιουργούμε το διάσημο πρωινό του, το οποίο έκανε την εμφάνιση του το 1926. Ζουμερά ψημένο στήθος γαλοπούλας, χειροποίητη morngay sauce, τυρί πεκορίνο που θα δώσει άλλη νότα στο πιάτο μας. Το μυστικό που θα μας σαγηνεύσει? Το χειροποίητο ψωμί που θα φτιάξουμε και θα αγκαλιάσει αρμονικά την παλέτα των υλικών μας. Ολοκληρώνουμε με τραγανό bacon και ψητές τομάτες.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυνίχλας**
Πα 31/03 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Χωρίς Κρέας

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ένα μενού εξαιρετικό για όσους απέχουν από το κρέας, τα ψάρια και τα γαλακτοκομικά ή ανακαλύπτουν τις πιο επιτηδευμένες συνταγές με λαχανικά και μόνο. Για ορεκτικό θα συνθέσουμε Τορτίνο μελιτζάνας με τομάτες και σταμναγκάθι, για κυρίως ετοιμάζουμε Γεμιστές πιπεριές με τραχανά και ανάμεικτα λαχανικά και για γλυκό γευόμαστε αχλάδια ψητά με μαρμελάδα και ξηρούς καρπούς. Όλα χωρίς κρέας αλλά με πολύ γεύση, εξαιρετικές τεχνικές και πολύ ουσία.

Εκπαιδευτής Chef **Συντάκας Κώστας**
Δε 06/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 06/03 11:00-14:00,

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Το Μενού της Κυριακής του Πάσχα

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η πασχαλιάτικη ευφορία των ημερών μας ανοίγει την όρεξη και δεν σταματάμε να θέλουμε γεμάτο το πασχαλινό μας τραπέζι! Από το μενού που θα παρασκευάσουμε μαζί δεν θα μπορούσε φυσικά να λείπει η αίσθηση της ζεστής σούπας και ειδικά της λατρευτής παραδοσιακής μαγειρίτσας... για ορεκτικό παρασκευάζουμε την κλασική σπανακόπιτα και για κυρίως πιάτο μαγειρεύουμε ζουμερό αρνάκι στο φούρνο με πατάτες. Κλείνουμε όπως πρέπει, εορταστικά...

Πρωινό τμήμα: Πα 03/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 03/03 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef **Συντάκας Κώστας**
Απογευματινό τμήμα: Τρ 28/03 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Λαμπρόπιτες & Πασχαλινά Πιτάκια

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Κλασικές πίτες που τις φτιάχνουμε το Πάσχα σε όλη την Ελλάδα, κυρίως στα νησιά, με αρκετές παραλλαγές από τόπο σε τόπο. Άλλες φορές πιο αλμυρές, άλλες πιο γλυκές, το σίγουρο είναι πως τις πίτες αυτές είναι δύσκολο να μην τις αγαπήσεις. Λαμπρόπιτες ανοιχτές με ζυμάρι γιαουρτιού και γέμιση ανθότυρου και φέτας, αλλά και Πασχαλινά πιτάκια (καλτσούνια) με χλωρό τυρί και σουσάμι. Από την Αστυπάλαια και την Κω έως την Κρήτη και τα Ιόνια συναντάμε τις ίδιες συνταγές με αλλαγές στα τυριά και μικρές προσθήκες στα μυρωδικά. Φτιάχνουμε το ζυμάρι, ανοίγουμε φύλλο παρασκευάζουμε τη γέμιση και παίρνουμε από τώρα τις μυρωδιές του Πάσχα.

Εκπαιδευτής Chef: **Συντάκας Κώστας**
Πε 09/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 09/03 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Νηστίσιμο Μενού

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Βάζουμε τέλος στις άνοστες γεύσεις της νηστείας και δημιουργούμε ένα απολαυστικό μενού! Τι πιο νόστιμο από μια βελούδη λαχανικών που θα καθαρίσει τον ουρανίσκο μας και θα μας ανοίξει την όρεξη; Συνεχίζουμε με χειροποίητες Μακαρούνες με σάλτσα τομάτας και κλείνουμε με απολαυστικούς λουκουμάδες με μέλι. Ένα μενού που θα το απολαύσετε όχι μόνο κατά τη διάρκεια της νηστείας, αλλά ακόμα και στην καθημερινότητά σας!

Εκπαιδευτής Chef: **Συντάκας Κώστας**
Πε 16/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 16/03 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Easter Ideas

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το αρνάκι στην πιο νόστιμη του εκδοχή, αλλά και στην πιο αγαπητή συνταγή. Πώς όμως μετατρέπουμε μία «εύκολη» συνταγή σε μία πανδαισία γεύσεων? Η απάντηση κρύβεται στον τρόπο, την σωστή χρήση των αρωματικών στοιχείων και στην κατάλληλη θερμοκρασία! Δανειζόμαστε το πασχαλιάτικο αρνάκι, το γεμίζουμε με μυρωδικά εξοχής που βρίσκονται στην πιο αρωματική τους εποχή, ετοιμάζουμε σάλτσα ψητού και ψήνουμε τραγανές πατάτες φούρνου με χοντρό αλάτι. ΑΝ αυτή η συνταγή σας φαίνεται εύκολη, θα σας μάθουμε τον σωστό τρόπο για να την αποδώσετε όσο πιο γευστικά μπορείτε!

Εκπαιδευτής Chef: **Συντάκας Κώστας**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 17/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 17/03 11:00-14:00

Της Στάμνας τα Καμώματα

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Όσα φέρνει η στάμνα, δεν τα φέρνει η καλύτερη κατσαρόλα. Αν και τα μαγειρέματα της είναι απλά και τεμπέλικά, όμως δεν είναι τυχαίο ότι αποτελεί από τις αρχαιότερες και νοστιμότερες επιλογές μαγειρέματος. Λίγο ότι δεν χρειάζεται μεγάλη χρήση λιπαρής ουσίας, λίγο ότι διατηρεί λόγω σκεύους όλες τις γεύσεις, επιπλέον ότι απαιτεί σιγανό μαγείρεμα, κάνει την επιτυχία στο μαγείρεμα δεδομένη. Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε σε 2 τεχνικές, στο σπιτικό μοσχαράκι ραγού ψητό σε μελιτζάνα με φέτα και τομάτα, αλλά και σε ένα λαχταριστό κοκκινιστό με τομάτα, ραγού λαχανικών και κεφαλοτύρι. Η γεύση τους απλά ασυναγώνιστη...

Εκπαιδευτής Chef: **Συντάκας Κώστας**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 23/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 23/03 11:00-14:00

Το Τραπέζι της Ανάστασης

€24,90

Αποχή από το κρέας 40 ημέρες και το βράδυ της Ανάστασης θέλουμε να κάνουμε μια μικρή αρχή. Ελάτε να φτιάξουμε την πιο νόστιμη μαγειρίτσα που θα προετοιμάσει το στομάχι μας για την επόμενη μέρα και παραδοσιακά γιομίδια για να πάρουμε μια πρώτη γεύση από το κρέας που τόσο μας έλειψε... Χρησιμοποιούμε αρνίσια συκωταριά και μυρωδικά που θα δώσουν γεύση και θα διώξουν την έντονη μυρωδιά του αρνιού. Ακόμη, θα δώσουμε μικρά tips για να κάνετε και τους μικρούς σας φίλους να αγαπήσουν τα πιάτα του Πάσχα!

Εκπαιδευτής Chef **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20

Πε 16/03 | 18:00-21:00

Σουβλίτσες – Γαρδουμπάκια

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το Πάσχα βρίσκεται προ των πυλών και οι πιο γνώριμες γεύσεις πρέπει να βρίσκονται στο τραπέζι μας. Ετοιμάζουμε Σουβλίτσες, δηλαδή μικρά κοκορετσάκια και παραδοσιακά Γαρδουμπάκια λαδορίγανη. Ένα μάθημα με αγαπημένες νοστιμιές που μας δίνουν τη δυνατότητα να εξασκήσουμε τις τεχνικές μας στην κλασική κουζίνα. Φτιάχνουμε μαρινάδες, χρησιμοποιούμε μυρωδικά του χωριού και εξασκούμαστε στο δέσιμο με έντερα. Πιο Πάσχα δεν γίνεται!

Εκπαιδευτής Chef: **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 13/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 13/03 11:00-14:00

Kalamaraki Day

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Αγαπημένο πιάτο της Σαρακοστής και σήμα κατατέθεν της Μεσογείου! Τα καλαμαράκια αποτελούν ένα από τα πιο σημαντικά Ελληνικά πιάτα που συνήθως αποδίδεται με τον πιο λανθασμένο τρόπο. Γι αυτό και εμείς αποδομούμε πλήρως τις τεχνικές μέχρι να συνθέσουμε ξανά τις συνταγές στην πιο νόστιμη έκδοσή τους. Ελάτε να μάθουμε να τα καθαρίζουμε, να πανάρουμε αλλά και να τηγανίζουμε τα πιο νόστιμα καλαμαράκια. Ποιο το ζητούμενο? Καλαμαράκια τόσο τραγανά, όσο και ελαφριά! Ακόμα, θα ετοιμάσουμε την πιο απολαυστική γέμιση για τα καλαμάρια μας και θα τα ψήσουμε στη σωστή θερμοκρασία και χρόνο για να πάρουμε ένα πιάτο που θα μας μείνει αξέχαστο...

Εκπαιδευτής Chef: **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 22/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 22/03 11:00-14:00

STREET FOOD

Fajitas

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ταξιδεύουμε μέχρι την Λατινική Αμερική και γνωρίζουμε την πόλη του Μεξικό. Η ιδιαίτερα γευστική κουζίνα αυτού του τόπου είναι από τις δημοφιλέστερες στον πλανήτη και δε χρειάζονται ιδιαίτερες συστάσεις για να την γνωρίσετε και να την αγαπήσετε! Η λέξη «fajita» σημαίνει «φέτες από βοδινό κρέας» και περιγράφει το λεπτό αλλά και ταυτόχρονα τραχύ κόψιμο του κρέατος. Εμείς υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας δημιουργούμε χειροποίητες tortillas και 3 διαφορετικούς γευστικές γεμίσεις ώστε να συνδυάσουν τις fajitas: με κοτόπουλο, μοσχαρί και λαχανικά. Σερβίρουμε περίτεχνα με αυθεντικό guacamole και rico de gallo που θα δημιουργήσουμε εμείς...

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυνίχας**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 24/03 11:00-14:00 | Πα 03/03 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 24/03 11:00-14:00

Street Soup: Basko

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Από πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως η νέα τάση των street food. Η σούπα δεν είναι μόνο ένα ορεκτικό πιάτο, αλλά ούτε και μέρος ενός δείπνου. Όλοι μας θεωρούμε την σούπα ως ένα φαγητό που μας συντροφεύει στις κρύες μέρες του χειμώνα και μας ζεσταίνει μέχρι τα βάθη της ψυχής μας. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε την διάσημη Basko με καταγωγή από την Ινδονησία, σε δύο ενδιαφέρουσες παραλλαγές: μια με κρέας και μια με ψάρι, συνδυασμένα με φίνα αρωματικά, φρέσκα λαχανικά και noodles. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές, γεύσεις και αρώματα...

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 08/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Τε 08/03 11:00-14:00

Jerk Chicken

-Μόνο με προπληρωμή-

€29,90

All the way to Jamaica το σημερινό μας μάθημα και εδώ καλείστε να δημιουργήσετε το απόλυτο πιάτο με κοτόπουλο! Μαριναρισμένο κοτόπουλο νανάκι σε ένα ιδιαίτερο blend από καρυκεύματα και μυρωδικά, τεχνικές φιλεταρίσματα και ψησίματος, Scotch Bonnet πιπεριές που θα δώσουν μια ανεπανάληπτη «ένταση» στο πιάτο μας. Το μυστικό που θα απογειώσει την δημιουργία μας? Τα φύλλα μπανάνας που θα μας οδηγήσουν στο να πετύχουμε το τέλειο κάπνισμα για να δώσουμε μια ιδιαίτερη πινελιά στο πιάτο μας. Ολοκληρώνουμε το γαστρονομικό μας ταξίδι γαρνίροντας με ρύζι και φασόλια. Ένα μάθημα όλο τεχνικές και μυστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM: 35

Πα 17/03 18:00-21:00

Crabcake Burger

-Μόνο με προπληρωμή-

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Διάσημη συνταγή burger που θα απογειώσει τις γεύσεις σας! Burger με χειροποίητο ψωμάκι ελαφρά αρωματισμένο με μυρωδικά, μπιφτέκι ψίχας καβουριού και μπαχαρικών, με θαλασσινά και λαχανικά να το συνοδεύουν, αλλά και δύο εξαιρετικές σως. Οι σως ταρτάρ και σως αγιολί είναι βασικές συνταγές στις κρύες σάλτσες που χαρίζουν μοναδικές γεύσεις σε παρασκευές θαλασσινών. Το burger αυτό ψηφίστηκε ανάμεσα στα 10 καλύτερα όλων των εποχών και υιοθετήθηκε στα μενού διάσημων εστιατορίων. Οι τεχνικές του χρησιμοποιούνται για να αναπαραχθεί ένα και μόνο burger ξεπερνάνε τις 10 κατατάσσοντας τα στα πιο ραφινάτα Street Food.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 31/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πα 31/03 11:00-14:00

Squash it Sandwich

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Είστε έτοιμοι να απολαύσετε ένατα πιο νόστιμα και διάσημα sandwiches? Γιατί διάσημο? Υπεύθυνος για την επιτυχία του ο τηλεοπτικός Chef Jamie Oliver. Αναφερόμαστε φυσικά στο Squash it Sandwich! Ο βασικός λόγος έμπνευσης αυτού του μοναδικού sandwich ήταν η κατάλληλη διατροφή των παιδιών στα σχολεία. Όμως αγαπήθηκε τόσο πολύ, που café και καταστήματα γρήγορης εστίασης, το καθιέρωσαν στα μενού τους. Χειροποίητο ψωμί ciabatta που δημιουργήσουμε από το μηδέν, λαχανικά και φρούτα, ψητά και ωμά που θα μας δώσουν γευστικούς, υγιεινούς αλλά και πολύχρωμους συνδυασμούς που παραπέμπουν σε σαλάτα. Extra απόλαυση δίνει το απολαυστικά βελούδινο dressing τυριού που θα μας διδάξει ο εκπαιδευτής μας. Εξασκούμε σε τεχνικές κοπών, μαγειρέματος και μαθαίνουμε όλα τα μυστικά που θα απογειώσουν την δημιουργία μας.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 10/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πα 10/03: 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 τσαγιού 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 αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Πρωινό τμήμα: Πα 17/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 17/03 11:00-14:00, **Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας**

Απογευματινό τμήμα: Πε 30/03 | 18:00-21:00, **Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Tiramisu con Sfofiatelle vs Tiramisu

€22,90

Ένα από τα πιο διάσημα και αγαπητά γλυκά του κόσμου, φτιάχνουμε αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu με υπέροχα σαβουαγιάρ, τα οποία έχουν μαριναριστεί σε καφέ και με κρέμα λευκού τυριού, μείγμα αυγών και η βελούδινη savoyard και πολύ ελαφριά sabayonne μας αφήνει τις γεύσεις Βόρειας Ιταλίας, αποτελώντας βάση και για άλλα γλυκά! Σε αυτό το μάθημα όμως δημιουργούμε και μια γευστική παραλλαγή με σφολιάτα! Εύκολο και δροσερό γλυκό, ιδανικό για όσους δηλώνουν λάτρεις του καφέ. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20

Πε 09/03 18:00-21:00

Πασχαλινά Κουλουράκια

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ποιος δεν έχει αναμνήσεις από τα παιδικά του χρόνια γεμάτα μυρωδιές από τα κλασσικά κουλουράκια της γιαγιάς... Μια από τις αγαπημένες Πασχαλινές συνθήειες για μικρούς και μεγάλους τα χειροποίητα ευωδιαστά κουλουράκια, από έξω τραγανά και από μέσα αφράτα. Μαζί πλάθουμε κουλουράκια και με τα δύο χεράκια για πιο νόστιμο αποτέλεσμα! Ξεφεύγουμε από την κλασσική συνταγή και πειραματιζόμαστε σε γεύσεις πορτοκαλιού, μαστίχας και Σμυρναίικα και φτιάχνουμε όμορφα και λαχταριστά κέρασμα τα οποία συνοδεύουν απόλυτα τον καφέ σας.

Πρωινό τμήμα: Δε 27/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 27/03 11:00-14:00, **Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας**

Απογευματινό τμήμα: Τε 29/03 | 18:00-21:00, **Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Νηστίσιμες Τρούφες

€22,90

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής που μας κρατά μακριά από πειρασμούς προτείνουμε πεντανόστιμες και νηστίσιμες τρούφες. Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε τρούφες σε 2 εκδοχές με καρύδα και με καρότο. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών και ανακαλύπτουμε εναλλακτικούς τρόπους για να φτιάξουμε νόστιμες τρούφες! Νόστιμο, εύκολο και θρεπτικό αποτέλεσμα που θα ικανοποιήσει απόλυτα την αίσθηση σας για κάτι γλυκό. Τι πιο κατάλληλο για επιδόρπιο σε ένα νηστίσιμο μενού, για κέρασμα στους επισκέπτες σας τις γιορτές ή για Πασχαλινό γλυκό και χειροποίητο δωράκι!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δε 13/03 18:00-21:00

White Forest

€22,90

Όλη η τέχνη της ζαχαροπλαστικής! Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ στην δημιουργία μιας τέλειας Black Forrest. Εμείς στο σημερινό μάθημα δημιουργούμε μια πολύ ιδιαίτερα γευστική παραλλαγή της. Αρωματικό και αφράτο παντεσπάνι, γεμίζουμε με πλούσιες και βελούδινες κρέμες σοκολάτας γάλακτος και βανίλιας, αρωματισμένες με το γνωστό λικέρ που όλοι αγαπάμε. Καλύπτουμε περίτεχνα με γλάσσο από λευκή σοκολάτα. Εσείς θα λείψετε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τε 01/03 18:00-21:00

Fraisier

€22,90

Από πολλούς η Γαλλία θα μπορούσε χαρακτηριστεί η Μέκκα της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Εμείς σε αυτό το μάθημα με ανοιξιάτικο δημιουργούμε ένα πεντανόστιμο και δροσερό γλυκό! Αναφερόμαστε φυσικά στο ανοιξιάτικο γλυκό Frasier. Fraise στα γαλλικά είναι η φράουλα και το γλύκισμα του οφείλει το όνομα του καθώς είναι η αποθέωση της φράουλας. Αρωματικό και σωστά ψημένο στον ιδανικό χρόνο παντεσπάνι και βελούδινη κρέμα mousselin που συντροφεύει άρτια το γλύκισμα μας είναι τα βασικά συστατικά που χρειάζονται για να δημιουργήσουμε μια λαχταριστή απόλαυση. Πως θα ταξιδέψουμε το γλυκό μας? Μα φυσικά με την πάστα αμυγδάλου που θα χρησιμοποιήσουμε ώστε να γαρνίρουμε την δημιουργία μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πα 10/03 18:00-21:00

Verrine

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Γνωρίζατε ότι η λέξη Verrine σημαίνει ποτήρι? Το οποίο μάλιστα χρησιμοποιείται ώστε να σερβίρουμε ένα επιδόρπιο με σκοπό να δώσουμε έμφαση στην γεύση αλλά και στην εμφάνιση του? Σε αυτό το τεχνικό μάθημα δημιουργούμε μικρές αμαρτίες να τις «πιεις στο ποτήρι»! Ξεκινάμε με μια ανάλαφρη mousse λευκής σοκολάτας άρτια συνδυασμένη με φρούτα του δάσους, συνεχίζουμε με μια βελούδινη κρέμα συνδυασμένη άψογα με σάλτσα καραμέλας και φρέσκια μπανάνα που από πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως μια δημιουργική εκδοχή του banoffee. Ολοκληρώνουμε με μια mousse μαύρης σοκολάτας με εξωτικές πινελιές που θα σας καταπλήξουν. 1 μάθημα, αμέτρητες τεχνικές και μυστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 02/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 02/03 11:00-14:00

Biscotti

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ιταλικός αέρας σήμερα στην κουζίνα μας! Ταξιδεύουμε νοητά και δημιουργούμε λαχταριστά μπισκότα. Μικρά στο μάτι, αλλά πλούσια στη γεύση που μπορεί να συναρπάσουν και τον πιο απαιτητικό ουρανόσκο. Αποτελούν τις ιδανικές επιλογές για να γευτείτε αρμονικά παρέα τους το ζεστό τσάι σας ή τον αρωματικό καφέ σας. Δημιουργούμε τα αρωματικά Novellini Amaretti δηλαδή μικρά μπισκότα αμυγδαλού, τα φημισμένα Cantuccini με το αμύγδαλο μέσα καθώς και το ιδιαίτερο σχήμα τους και ολοκληρώνουμε με τα αγαπημένα Fior di Cacao. Τόσο γευστικά εντυπωσιακό όσο ακούγεται...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 10/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πα 10/03 11:00-14:00

Πασχαλινά Τσουρέκια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια για να τα απολαμβάνετε καθημερινά στο σπίτι σας παρέα με τον καφέ, αλλά και στα εορταστικά σας τραπέζια. Μαζί θα πλάσουμε την κλασική ζύμη και θα εκπαιδευτούμε σε διαφορετικά διπλώματα. 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα με Πιρώ γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια και κλασικό τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι. Ένα μάθημα απαραίτητο για τις γιορτές, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Πρωινό τμήμα: Δε 20/3 11:00-15:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 20/3 11:00-15:00, Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Απογευματινό τμήμα: Τρ 14/3 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρίγωνα & Canolis

€22,90

Τι κοινό έχει το Πανόραμα Θεσσαλονίκης με τη Σικελία; Τα πιο νόστιμα επιδόρπια! Για τα τρίγωνα Πανοράματος δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, αφού όλοι έχουμε δοκιμάσει αυτό το σιροπιαστό γλυκό με το τραγανό φύλλο που το μυστικό της κρύβεται στη λαχταριστή γέμιση κρέμας. Τα Ιταλικά cannolis είναι το αντίστοιχο γλύκισμα και αποτελούνται από γλυκιά, κρεμώδη γεύση ρικότας περιτυλιγμένη από μια τραγανή τηγανιτή ζύμη. Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τόσο για τις ζύμες όσο και για τις κρέμες!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20

Πα 17/03 18:00-21:00

Opera

€24,90

Ίσως από τα πιο φημισμένα και αγαπημένα δημιουργήματα της κλασικής ζαχαροπλαστικής τέχνης. Γαλλική 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 με υπέροχη γεύση καλοφτιαγμένου καφέ και σοκολάτας! Η εκτέλεσή της απαιτεί επιδεξιότητα και γνώση, το αποτέλεσμα όμως μοναδικό!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :20

Τε 29/03 18:00-21:00

Tart d'Amande

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

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 μια τάρτα όλο αμύγδαλο! Διδασκόμαστε όλα τα μυστικά για την σωστή ζύμη τάρτας και τον σωστό χρόνο ψησίματος της, μαθαίνουμε βήμα-βήμα να δημιουργούμε βελούδινη κρέμα ζαχαροπλαστική και σερβίρουμε με φρέσκα φρούτα εποχής. Πρόκειται για μια πεντανόστιμη λύση, για όσους λατρεύουν τις τάρτες και θέλουν να ανακαλύψουν τις δυνατότητές της.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 24/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 24/03 11:00-14:00

Carrot Cake

€24,90

Το καλοκαίρι μας δημιουργεί μια έντονη επιθυμία να ξεφύγουμε από όλα τα συνηθισμένα και μας προτρέπει να δοκιμάζουμε διαφορετικές γεύσεις και συνδυασμούς. Τι πιο κατάλληλος λοιπόν ο συνδυασμός που επιτυγχάνεται από τη δημιουργία ενός Carrot Cake? Ακολουθούμε την συνταγή του γνωστού Ισραηλινού Chef Ron Ben και φτιάχνουμε carrot cake with chocolate butter cream. Are you ready to cake?

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Τε 22/03 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Τούρτα Brownies

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η προέλευση των brownies φημολογείται πως είναι Αμερικάνικη και την ονομασία του την χρωστά στο καφέ του χρώμα.. Έκανε την εμφάνισή του περίπου στα τέλη του 19ου αιώνα και η δημιουργία του λένε πως οφείλεται στην απροσεξία κάποιου που ξέχασε να βάλει μπέικιν πάουντερ σε συνταγή για κέικ σοκολάτα. Το σωστό brownies έχει τις απαιτήσεις του, δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακό ούτε πολύ σκληρό. Μαζί παρασκευάζουμε το καλύτερη brownies τούρτα, δίνουμε έμφαση στις τεχνικές που κρύβει και συνδυάζουμε άρτια με ανάλαφρη mousse σοκολάτας...

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης
Πα 31/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 31/03 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Ροζάκια

€24,90

Ροζάκια ή αλλιώς Ρόξ, ένα παραδοσιακό και νοστιμότατο γλυκάκι που μπορούμε να το φτιάξουμε όποτε θέλουμε αλλά και να το συνδέσουμε με τις εορτές φτιάχνοντας και τη νηστίσιμη εκδοχή του. Λέγεται ότι προέρχονται από τη Βόρεια Ελλάδα και το όνομα τους βγήκε από τη λέξη roks. Εμείς παρασκευάζουμε και μαθαίνουμε όλα τα tips για την κλασική συνταγή που θα ξετρελάνει εκτός από τους μεγάλους και τους μικρούς μας φίλους. Η συνταγή είναι σχετικά εύκολη, το δύσκολο είναι να φάτε μόνο ένα...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Τρ 28/03 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Κασετίνα

€22,90

Σήμερα δημιουργούμε μια σοκολατένια απολαυση που θα σας καταπλήξει! Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef μας δημιουργούμε εύκολα και σωστά αρωματικό παντεσπάνι σοκολάτας και συνδιάζουμε αρμονικά με μια βελούδινη κρέμα σοκολάτας bitter. Χαρακτηριστικό αυτού του γλυκίσματος? Μα φυσικά τα καβουρδισμένα φουντούκια που κρύβονται μέσα. Ολοκληρώνουμε το περίτεχνο γαρνίρισμα μας με γλάσσο σοκολάτας, χειροποίητη σαντιγί και φουντούκια...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Πα 31/03 18:00-21:00

Πόντοι MM : 20

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Βασικό Σχέδιο Τούρτας με Ζαχαρόπαστα: Alice in Wonderland -Μόνο με προπληρωμή-

€79,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό και μάθημα αλλά και εφόσον έχουμε εκπαιδευτεί στην δημιουργία τούρτας (Torta: The Making Of), εργαζόμαστε μόνο στην διακόσμηση πλέον, δουλεύοντας σε δικό μας μοντέλο τούρτας* για να επικεντρωθούμε (hands on) στις τεχνικές λεπτομέρειες που χρειάζεται για να ανεβάσουμε το επίπεδο μας ένα βήμα παραπάνω! Πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα και στρώνουμε, χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου, ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας? Σε ένα παραμυθένιο μάθημα με θέμα την «Αλίκη στην χώρα των Θαυμάτων» δημιουργούμε μια 2ροφη τούρτα δίνοντας έμφαση στις λεπτομέρειες των προσώπων των χαρακτήρων, αξιοποιώντας κάθε μουσικό και tip που μπορεί να μας δώσει η ζαχαροτέχνης μας ώστε να δημιουργήσουμε το δικό μας μοναδικό παραμύθι.

*advanced level- μέχρι 8 άτομα *προτείνεται να έχετε παρακολουθήσει το 'Torta: The Making Of' για πλήρη κατανόηση του μαθήματος. * Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο
Τρ 07/03 10:00-18:00

Πόντοι MM:50



Royal Icing : Vintage on Air

-Μόνο με προπληρωμή-

€49,90

Ένα από τα βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται ή θέλουν να ασχοληθούν με τη διακοσμητική ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την κίνηση που απαιτείται. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Στην συνέχεια δημιουργούμε σχέδια σε μπισκότα όπως αεροπλάνα, βαλίτσες, υδρόγειο και άλλα πολλά. Θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις που θα σας κάνουν να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα, καθώς επίσης να διακοσμείτε τις τούρτες σας.

*basic level- μέχρι 8 άτομα

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 21/03 10:00-15:00

Easter Cupcake Toppers

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε από το μηδέν τα αγαπημένα toppers με πασχαλινό θέμα για λαχταριστά cupcakes! Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Δημιουργούμε βήμα βήμα παιχνιδιάρικα πασχαλινά αυγά γεμάτα χρώματα και φαντασία, μικρές φωλιές με πουλιά και χαριτωμένα προβατάκια! Εξασκούμεστε χρησιμοποιώντας εργαλεία ζαχαροτεχνικής και διδασκόμαστε την σωστή χρήση τους. Ένα μάθημα απόλυτα διασκεδαστικό με πασχαλινό αέρα...

- basic level - μέχρι 8 άτομα

*δουλεύουμε πάνω σε ήδη έτοιμα cupcakes

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 14/03 11:00-15:00

Διακόσμηση Πασχαλινών Αυγών

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Τα πιο νόστιμα δώρα για το Πάσχα για να προσφέρετε στην οικογένειά σας! Φτιάχνουμε τα πιο περίτεχνες και ραφινάτες διακοσμήσεις για τα σοκολατένια αυγά που θα κλέψουν τις εντυπώσεις με την γεύση και τα χρώματα τους. Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εξασκούμεστε στο στόλισμα χρησιμοποιώντας ζαχαρόπαστα σε διάφορα χρώματα αλλά και Royal Icing το οποίο θα απογειώσει το αποτέλεσμα μας.

- basic level - μέχρι 8 άτομα

*δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα σοκολατένια αυγά

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 28/03 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 Ζαχαροτεχνικής ακόμα πιο πολύ.

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πα 03/03 11:00-15:00

* Τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής μπορούν να εξαργυρωθούν μόνο με πόντους ζαχαροτεχνικής

*Οι φωτογραφίες των μαθημάτων στο site είναι ενδεικτικές

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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: Γιώργος Μαδιανός, Μελιδώνης Παναγιώτης,

Πόντοι MM :50

Παρασκευή 10.03, 17.03, 24.03, 31.03, 07.04 | 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 Μακρυνίχας, Γιώργος Μαδιανός, Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM :70

Δε 13.03, Δε 20.03, Τε 22.03, Δε 27.03, Τε 29.03, Τε 05.04, Δε 10.04, Διακοπή-λόγω Εορτών Πάσχα-, Τε 19.04 | 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 Μακρυνίχλας, Γιώργος Μαδιανός, Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM :170

Δε 13.03, Τε 15.03, Δε 20.03, Τε 22.03, Δε 27.03, Τε 29.03, Δε 03.04, Τε 05.04, Δε 10.04, Τε 12.04, Μικρή Διακοπή-λόγω Εορτών Πάσχα-, Τε 19.04, Δε 24.04 | 18:00-21:00

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: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :50

Σάββατα 11.03, 18.03, Κενό-λόγω Αργίας 25 Μαρτίου-, 01.04, 08.04, Διακοπή-Λόγω εορτών Πάσχα-, 22.04 | 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: Κατσάρας Γιάννης, Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :70

Τρ 7.03, Πε 09.03, Τρ 14.03, Πε 16.03, Τρ 21.03, Τρ 28.03, Τρ 04.04, Τε 12.04 | 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: Κατσάρας Γιάννης, Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :170

Τρ 07.03, Πε 09.03, Τρ 14.03, Πε 16.03, Τρ 21.03, Τρ 28.03, Πε 30.03, Τρ 04.04, Πε 06.04, Τρ 11.04, Τε 12.04, Πε 20.04 | 18:00-21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ FOOD WRITING- Μέρος 2 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 αναγνωσιμότητα 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

Πέμπτη 02.03, 09.03, 16.03, 23.03, 30.03, 06.04 | 11:00 - 14:00

PASTRY ARTS PROGRAM - πρωινό τμήμα – ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον [Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης](#)

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

7/03 - 13/09 | 3 φορές την εβδομάδα | 10:00 – 14:00

CULINARY ARTS PROGRAM - απογευματινό τμήμα – ιδανικό για όσους ενδιαφέρονται να εργαστούν Αθήνα

Διαπιστευμένο 2Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Άμεση Έμμισθη Πρακτική Εξάσκηση | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον [Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης](#)

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.

Τρ 28/02 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

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.

Τρ 28/02 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

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 από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά. 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 μεμονωμένου 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.
- ✓ Η εταιρεία «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.