



# ΙΟΥΝΙΟΣ-ΙΟΥΛΙΟΣ 2017

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ

#### ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

€26,90

Γαρίδες, θράψαλο, μύδια, χταπόδια σε σουβλάκια! Πιο Ελλάδα δεν γίνεται... σε ένα μάθημα που όχι μόνο σας εκπαιδεύει σε μαρινάδες και συνοδευτικά ντιπ για θαλασσινά, αλλά επιπλέον χαρίζει όλες τις γεύσεις της Ελληνικής Μεσογείου! Μαθαίνουμε να καθαρίζουμε τα θαλασσινά, να τα μαρινάρουμε, αλλά και ανακαλύπτουμε εκείνες τις αρωματικές σάλτσες που θα συνοδέψουν έντεχνα τις γεύσεις μας. Τα σουβλάκια θαλασσινών αντικατοπτρίζουν τις Ελληνικές γεύσεις που θα θέλαμε να απολαμβάνουμε το καλοκαίρι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τρι 6/6 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

#### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Ψάχνετε μεζέδες απολύτως καλοκαιρινούς με νότες δημιουργικότητας? Τρεις παρασκευές απολύτως τεχνικές που ταιριάζουν με κρασί, τσίπουρο ή μπύρα και μυρίζουν καλοκαίρακι. Αυτό που κάνει τις συγκεκριμένες συνταγές τόσο ιδιαίτερες είναι οι γεύσεις που γίνονται αιχμηρές, λίγο πικάντικες, πολύ αρωματικές και αφάνταστα πλούσιες! Στους μεζέδες μας... τραγανές αντσούγιες με ελαιόλαδο και μυρωδικά, υπέροχα ρουλάντ μελιτζάνας με πιπεριές και ανθότυρο και ρολά γεμισμένα με σπανάκι, καλαθάκι και ταπενάντ ελιάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος  
Πεμ 13/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 13/7 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

#### ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΙΤΕΣ & ΤΑΡΤΕΣ

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Σε ποιον δεν αρέσουν οι πίτες και οι τάρτες. Ένα μάθημα γεμάτο από γεύσεις εξοχής και ντελικάτων αρωμάτων. Μαζί θα φτιάξουμε κλασική Γαλλική quiche Lorraine, πλούσια γεμάτη γεύσεις τάρτα πράσου με ανθότυρο, αλλά και μανιταρόπιτα με πατάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τρ 6/6 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 6/6 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

#### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €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. Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές σαλάτες: Carpese με αβοκάντο και φιλέτο κοτόπουλου, μια καλοκαιρινή εκδοχή πατατοσαλάτας και κλείνουμε με μία σαλάτα με χόρτα εποχής και κριθαράκι. Μαθαίνουμε πόση ώρα μπορούμε να κρατήσουμε μια σαλάτα στο ψυγείο και ποια υλικά θα προσθέσουμε λίγο πριν τη καταναλώσουμε. Ακόμη μαθαίνουμε να φτιάχνουμε σάλτσα βινεγκρέτ που θα απογειώσει κάθε μας σαλάτα και θα δώσει καλοκαιρινή γεύση στο τραπέζι μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τρ 13/6 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 13/6 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

#### ΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΑΦΡΟΔΙΣΙΑΚΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€27,00

Πόσο αφροδισιακό μπορεί να γίνει το τραπέζι σας; Για εκείνο το δείπνο που θέλουμε γεύσεις ιδιαίτερα ραφιναρισμένες και την αίσθηση του αφροδισιακού, αυτό το μάθημα θα σας χαρίσει τις πιο λεπτεπίλεπτες γεύσεις. Ιταλικά sraghetti με γαρίδες σε φινετσάτη, αρωματική σάλτσα bisque, Αβοκάντο γεμισμένο με γεμιστό με καραβιδόψιχα, αλλά και καλοχλωμένο Ριζότο με μύδια! 3 πιάτα που θα κάνουν τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ, αλλά και σημαντικές τεχνικές που ξεδιπλώνονται σε ένα απόγευμα.

Εκπαιδευτής Chef : Νίκος Κατσαριώτης  
Τρ 27/6 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

Πόντοι MM: 35

#### ΡΑΤΑΤΟΥΙΓ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Ρατατούιγ, τουρλού ή μπριαμ είναι ο ίδιος τρόπος για να αναμείξεις λαχανικά και να τα ψήσεις στον φούρνο. Για να επιτύχουμε το ψήσιμο θέλει προετοιμασία και τεχνική. Σε αυτό το μάθημα ανακαλύπτουμε τις πιο νόστιμες τεχνικές για να απολαμβάνετε τα λαχανικά σας ως κυρίως ή συνοδευτικό πιάτο. Τρεις τρόποι – a la polita, a la Greque, ratatouille - στην κατσαρόλα χρησιμοποιώντας εποχιακά προϊόντα και δεξιότητες. Ένα μάθημα που θα σας κάνει να λατρέψετε τα λαχανικά και θα απογειώσει κάθε πιάτο στην κουζίνα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τρ 11/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 11/7 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

SAVE THE  
DATES

TEX MEX &  
MARGARITAS  
21.7

ΤΑΙΝΙΑ 23.6  
"FOR GRACE"  
(οι δυσκολίες που συνάντησε ο διάσημος Chef Curtis Duff για να ανοίξει το εστιατόριο του)

ΤΑΙΝΙΑ 30.6  
"KINGS OF PASTRY"  
(τι σημαίνει να είσαι ανάμεσα στους καλύτερους ζαχαροπλάστες του κόσμου?)

Κλείστε την  
θέση σας  
έγκαιρα.

### ΠΙΤΕΣ ΙΟΝΙΟΥ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Ταξιδεύουμε γευστικά έως το Ιόνιο και ετοιμάζουμε δύο από τις πιο γευστικές πίτες με χειροποίητο φύλλο! Χταποδόπιτα με σπανάκι, μάραθο και κρεμμυδάκια και Κρεατόπιτα με αρνάκι και δυόσμο. Μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές από το ζύμωμα, στο άνοιγμα φύλλου και στην γέμιση έως το στρώσιμο και κλείσιμο της πίτας μέχρι το ψήσιμο και το σερβίρισμά της στο τραπέζι... Εκτελούμε δύο απόλυτα παραδοσιακές συνταγές που γεμίζουν με αρώματα τις συνταγές και χαρίζουν τις ευδιαστές γεύσεις στην κουζίνα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 10/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 10/7 11:00-14:00

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Το αγαπημένο πιάτο των Ελλήνων σε ένα μάθημα που απογειώνει τις γεύσεις του. Μαγειρεύουμε το κριθαράκι στις πιο νόστιμες εκδοχές του. Με γεύση θάλασσας και άρωμα καλοκαιριού, συνδυάζοντας 3 συνταγές με γαρίδες και θαλασσινά, κοτόπουλο και φίνα αρωματικά και κουνελάκι σε ζωμό για εξαιρετική γεύση. Ένα μάθημα που θυμίζει κάτι από μαμά και μετατρέπει το καθημερινό γεύμα... σε σκέτη απόλαυση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 12/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 12/7 11:00-14:00

### ΠΙΤΕΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ 1

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Για αρχή μαθαίνουμε να φτιάχνουμε τη κολομπάροπιτα της Χαλκιδικής, το όνομά της βγήκε από τη λέξη "κολόμπαρας" που θα πει γυμνός, γιατί η πίτα αυτή δεν έχει φύλλο. Φτιάχνουμε τον χυλό και γεμίζουμε με κολοκύθι, σιμιγδάλι. Η μανιταρόπιτα Γρεβενών πρόκειται για μια αλμυρή πίτα με μανιτάρια, ντομάτες, κασέρι και μοσχοκάρυδο, συνηθίζεται και με λουκάνικα για γερά στομάχια. Στη συνέχεια έχουμε τη μπατζίνα Καρδίτσας, αλμυρή πίτα χωρίς φύλλο που συνηθιζόταν στις αγροτικές οικογένειες λόγω της απλότητάς, αλλά και της νοστιμιάς της. 1 μάθημα, 3 πεντανόστιμες πίτες!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 17/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 17/7 11:00-14:00

### ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Τα φασόλια είναι ιδιαίτερα αγαπητά και μπορούν να γίνουν κάθε εποχή. 3 συνταγές σε σαλάτα, κυρίως και ορεκτικό αποδεικνύουν πως μπορούμε να προσδώσουμε όλο το καλοκαίρι σε φασόλια και φασολάκια! Ετοιμάζουμε ορεκτικό με αμπελοφάσουλα, φιλέτα πορτοκαλιού και δυόσμο, ενδεχομένως το πιο καλοκαιρινό δροσερό πιάτο, ιδανικό για μεζέ. Η σαλάτα από γλυκά μαυρομάτικα φασόλια με φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματικά βότανα, αβοκάντο και λεμονάτο dressing είναι η ιδανική πρόταση για ένα φινετσάτο πιάτο. Ολοκληρώνουμε το μάθημα με τις χάντρες, μιας και λόγω του υψηλού ποσοστού σε άμυλο και πρωτεΐνη καθιστά ένα χορταστικό, δροσερό και απολαυστικό πιάτο... Η συνταγή μυστική από τον σεφ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 18/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 18/7 11:00-14:00

## ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ

### ΚΟΠΕΣ- ΜΑΘΕΤΕ ΝΑ ΚΟΒΕΤΕ ΣΑΝ CHEF

€29,90 ή κάρτα ανεργίας με €19,90

Το πιο σημαντικό μάθημα της μαγειρικής τέχνης. Μαθαίνουμε να κόβουμε όπως οι chef, χρησιμοποιώντας κατάλληλα μαχαίρια και εργαλεία, τοποθετώντας σωστά το σώμα μας και μαθαίνοντας όλες τις κατηγορίες κοπών. Οι σωστές κοπές θα μας οδηγήσουν σε ομοίομορφο ψήσιμο σε κατάλληλους χρόνους, κρίνοντας την τελική γεύση του φαγητού μας. Το Α και το Ω της μαγειρικής!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 8/6 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 8/6 11:00-14:00

### BLANQUETTE ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Μία συνταγή που διεκδικεί επάξια το αστέρι Michelin! Με την τεχνική blanquette εννοούμε το Γαλλικό ragout με την διαφορά ότι το βούτυρο, το μοσχαράκι και ο αστακός κατά την παρασκευή τους δεν σοτάρονται, αλλά μαγειρεύονται σε λευκό ζωμό με αρωματικά στοιχεία, απ' όπου παρασκευάζεται και η σάλτσα (roux) της συνταγής. Ένα αρκετά σύνθετο μάθημα όπου ετοιμάζουμε τον φινετσάτο αστακό και το τρυφερό μοσχαράκι αρωματισμένο με δαφνόφυλλα και φινετσάτα λαχανικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Πα 23/6 18:00 -21:00

### ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Δώστε χαρακτήρα στο φαγητό, παρασκευάζοντας τα δικά σας αρωματικά βούτυρα. Χαρίστε πλούσια γεύση στο κρέας ή στο ψάρι με αρωματικό Βούτυρο αστακού, Βούτυρο μανιταριών και Café de Paris που θα φτιάξουμε μαζί! Βασικό μάθημα τεχνικών στις μεγάλες σχολές μαγειρικής με αρκετές πληροφορίες στο κατάλληλο αρωμάτισμα και στην χρήση τους σε συνταγές, τα αρωματικά βούτυρα είναι σίγουρα από τα πιο επαγγελματικά μαθήματα μαγειρικής.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Τετ 28/6 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 28/6 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### RIZZONI

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Τα πάντα για το ρύζι! Καθαρά τεχνικό μάθημα που θα σας τελειοποιήσει στην ιδανική παρασκευή ρυζιού. Μαγειρεύουμε κλασικές και δημιουργικές συνταγές με 3 ποικιλίες ρυζιού για να δούμε τις διαφορές τους. Δημιουργούμε ένα ιδανικά βρασμένο πιλάφι, ρύζι κρεόλ καθώς και ρύζι μακρύκκοκο. Μαθαίνουμε για το άμυλο και πώς αντιδράει στο νερό, για τις ποικιλίες που συναντάμε στο εμπόριο, αλλά και για τους διαφορετικούς τρόπους μαγειρικής ανάλογα το μέσο θερμοκρασία που χρησιμοποιούμε και την τεχνική που επιθυμούμε να ακολουθήσουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πεμ 29/6 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 29/6 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### ΑΛΜΥΡΑ CROISSANTS

€26,90

Τα αλμυρά croissants είναι ενδεχομένως μία από τις πιο ολοκληρωμένες προτάσεις για brunch ή πλούσιο πρωινό! Η γεύση τους είναι απλά αναντικατάστατη με οποιαδήποτε άλλη λύση! Αυτό το μάθημα έχει ως στόχο να προσφέρει πολλαπλές ιδέες και γεύσεις για πρωινά και brunch που θα λατρέψετε. Στο μενού μας δύο προτάσεις: Η πρώτη περιλαμβάνει αυγά scrambled- πετυχαίνοντας την τέλεια τεχνική, χοιρομέρι, τσέντας και μπέικον. Στην δεύτερη μαθαίνουμε την τεχνική για αυγά benedict, potato frittata και μαιντανό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Παρ 7/7 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

### GOURMET ΤΑΡΤΕΣ

€26,90

Η Νότια Γαλλία προσκυνάει στο gourmet street food που προσφέρεται σχεδόν σε κάθε γωνιά της Aix en Provence! Οι gourmet τάρτες συνδυάζουν τέλεια εποχιακά υλικά μαζί με γαλακτοκομικά και αλλαντικά και προσφέρουν τις πληθωρικές τους γεύσεις με τον πιο καλομαγειρεμένο τρόπο. Στην παλέτα μας 4 τάρτες γεμάτες από γεύσεις της εξοχής δεμένες με τον πιο gourmet τρόπο: Σε ζύμη κρούστας ανοιγμένη επιδέξια σε φόρμα γεμισμένη με prosciutto, βερίκοκο και brie, σε ζύμη γλυκιάς, λεπτής, τραγανής πίτσας με gorgonzola και μαύρα βατόμουρα, σε ζύμη σφολιάτας με κόκκινα καραμελωμένα κρεμμύδια και έμμενταλ και σε pate samble γεμίζουμε κασιόκιο τυρί, ραπανάκια, σπανάκι, σούκα και φύλλα βαλεριάνας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός

Τρ 18/7 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

### ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΨΑΡΙΟΥ

€44,90

Το φιλετάρισμα είναι μία από τις δεξιότητες της μαγειρικής η οποία απαιτεί εξάσκηση και γνώση. Ωστόσο, για όσους θέλουν να επιτύχουν συνταγές όπου το καθαρό φιλέτο είναι βασικό στοιχείο στο πιάτο, ο ιχθυοπώλης δεν μπορεί να σας βοηθήσει. Απαραίτητη γνώση για τον τεμαχισμό είναι η ανατομία του ψαριού. Για τις ανάγκες του μαθήματος, θα εξασκηθούμε σε διαφορετικής φυσιολογίας ψάρια, χρησιμοποιώντας γλώσσες, λαυράκια και τσιπούρες τα οποία θα αναλύσουμε για τα χαρακτηριστικά τους. Όποιο και αν είναι το σχήμα τους, επιμήκη, κοντόχοντρο ή πλακουτσότο με την σωστή εξάσκηση και τεχνική, θα επιτύχουμε το σωστό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Τε 28/6 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

### ΛΑΥΡΑΚΙ ΡΑΥΡΙΕΤΤΕ

€26,90

Ένα πιάτο μοναδικό στο είδος του, το οποίο ως στόχο έχει την εκμάθηση της ιδιαίτερης τεχνικής raupiette! Η τεχνική θεωρείται παρεμφερής της roulade και πολλές φορές αποκαλείται επίσης bracirole. Φιλεταρισμένο λαυράκι τυλιγμένο με την τεχνική raupiette μαζί με πατάτες λεπτοκομμένες σε μαντολίνο και ψημένο σε βούτυρο κλαριφιέ. Το raupiette θα αρωματιστεί με την Γαλλική σως vierge από τομάτα και βασιλικό. Ένα σύνθετο μάθημα αρκετά σημαντικό και εξειδικευμένο για όσους αγαπούν τα ψάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πα 30/6 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

### CHUTNEY & RELISH

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας με €11,90

Γνωστό από τους Αγγλοσάξονες να μπερδεύουν λαχανικά και φρούτα εποχής στις σάλτσες τους, δημιουργήθηκε μία ολόκληρη κατηγορία σαλτσών. Στην πραγματικότητα, η ιδέα τους είναι «κλεμμένη» από τις χώρες του Πακιστάν, της Ινδίας, του Μπαγλαντες και του Νεπαλ για να συντηρήσουν ιδανικά όσα τους δίνει η εποχή. Στα βασικά τους υλικά τα chutney και τα relish χρησιμοποιούν ζάχαρη και ξύδι από μηλίτη για να προσδώσουν μία πιο έντονα φρουτένια γεύση που συνοδεύει ιδανικά κρέατα και ψάρια. Συνοδεύουμε με flat breads και δημιουργούμε τις ιδανικές προτάσεις για πλατώ τυριών και αλλαντικών!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 26/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 26/7 11:00-14:00

## ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

### CUBAN FEAST

€24,90

Βγαλμένο μέσα από το La Guarida, ένα από τα πιο γνωστά πρώην απαγορευμένα Paladars της Κούβας. Εκεί όπου η μουσική, η Buena vista, η ζέστη, ο ερωτισμός όλα μπερδεύονται με το φαγητό σε μία ατελείωτη γιορτή! Από το μενού του ιδιότυπου εστιατορίου μαγειρεύουμε δύο πιάτα αντιπροσωπευτικά της Κουβανέζικης κουλτούρας: escabeche de Pescado (ψάρι που λιώνει στο στόμα μαγειρεμένο με πιπεριές, κρεμμύδια, ελιές) αλλά και bistec de Palomilla, (λαχταριστό steak, σκόρδο, lime, φασόλια και ρύζι)!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Πεμ 8/6 18:00-21:00

### ENCHILLADAS

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας

Η βασική τους καταγωγή είναι το Μεξικό, αλλά πλέον τα enchiladas έχουν αγαπηθεί από όλους μας! Υπέροχες, ψημένες tortillias καλαμποκιού με γέμιση βοδινού, Μεξικάνικης σάλτσας και αρωματικών. Μαγειρεύουμε χρησιμοποιώντας την τεχνική μπρεζέ για να προσδώσουμε περισσότερη γεύση και να εγκλωβίσουμε όλους τους χυμούς εσωτερικά στο κρέας. Φτιάχνουμε την πιο νόστιμη, πικάντικη σάλτσα από πιπεριές τσίλι και γεμίζουμε την tortillia με αγαπημένα υλικά όπως τυρί, σπανάκι και ψιλοκομμένα μυρωδικά. Μία υπέροχη ιδέα για σνακ ή κυρίως γεύμα που την αγαπάμε ιδιαίτερα, γιατί ανταποκρίνεται σε διαφορετικές τεχνικές και περιστάσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 14/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 14/6 11:00-14:00

### CARLITO

€26,90

Δύο διάσημες συνταγές Ιταλών Chef που άφησαν εποχή! Μαγειρεύουμε beef brasato του Antonio Carluccio, σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με βελούδινη πολέντα και μπρόκολο, όπως ακριβώς σερβίρεται στο εστιατόριο του «νονού» της Ιταλικής γαστρονομίας, ένα πιάτο για το οποίο φημίζεται! Τελειοποιούμε τα buccatini all' amatriciana του γαστρονόμου, chef και επιχειρηματία Ιταλικών εστιατορίων Mario Batali ή Molto Mario και δίνουμε γεύση χάρη στο περίφημο αλλαντικό guanciale.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 35

Πεμ 15/6 18:00-21:00

### ΦΑΛΑΦΕΛ

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Το Φαλάφελ είναι παραδοσιακό φαγητό της Ανατολικής Μεσογείου. Το κλασικό αγαπημένο σνακ αντικαθιστά το κρέας σε περιόδους νηστείας και αποτελείται από ρεβίθια, αρωματικά στοιχεία και πολλά μπαχαρικά. Πλέον όμως μπορείτε να βρείτε και εκδοχές με φασόλια φάβας ή κουκιά στην ζύμη του. Ένα άκρως τεχνικό μάθημα με μεσανατολικό χαρακτήρα. Συνοδεύουμε με την δική μας συνταγή για χούμους, χειροποίητες πίτες και την παραδοσιακή γαρνιτούρα για το αγαπημένο street food.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 15/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 15/6 11:00-14:00

### HAWAIIAN BBQ TACOS

€24,90

Έχετε σκεφτεί ποιο θα ήταν το απόλυτο καλοκαιρινό πιάτο? Τι γεύσεις θα σας άφηνε και πώς θα σας έκανε να αισθάνεστε? Μεταφράσαμε τα αρώματα και τις γεύσεις του καλοκαιριού στο απόλυτο street food. Αν σας φαίνεται εύκολο, να ενημερώσουμε ότι όλες οι διαδικασίες είναι απολύτως χειροποίητες και καθαρά πρακτικές. Τραγανό, πικάντικο χοιρινό, ξεψαχνισμένο και αρωματισμένο με κόλιανδρο, σάλτσα bbq και pico de gallo με ανανά, μάνγκο, πιπεριά τσίλι, limes και αβοκάντο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20

Τρ 20/6 18:00-21:00

### POLYNESIAN FEST

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Τρεις νήσοι με τη Χαβάη, τη Νέα Ζηλανδία και τις Νήσους του Πάσχα να δημιουργούν μία κουζίνα τόσο εκπληκτική, όσο και δημιουργική. Εξωτικές γεύσεις, πολλά αρωματικά στοιχεία, φρούτα, φινετσάτες σούπες, κοτόπουλο και ψάρι και τρεις μοναδικές σάλτσες που θα σας ταξιδέψουν στα 1000 νησιά του Ειρηνικού Ωκεανού. Όλα αυτά σε 2 συνταγές όπως αυτές αγαπήθηκαν στην Χαβάη και την Ζηλανδία με κοτόπουλο Hulihuli με τζίντζερ, σκόρδο, σόγια, ζάχαρη, κρασί, λεμόνια, μέλι και άλλα μυρωδικά και Σολομός Lomi-Lomi με limes, γάλα καρύδας, τομάτες, φρέσκα κρεμμυδάκια και chili pepper water. Απλά δεν πρέπει να λείψετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 21/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 21/6 11:00-14:00

### FRAU LISA

€29,90

Μία επίσκεψη στην Βαυαρική πρωτεύουσα της Γερμανίας θα σας πείσει για όσα αναμένονται σε αυτό το μάθημα. Ένα μενού απόλυτα «Μοναχικό» σαν να βρίσκεστε στο διάσημο Hofbrauhaus, απολαμβάνοντας spaetzle, τα noodles της Γερμανίας όπως συνηθίζονται να σερβίρονται με τυρί. Το κυρίως πιάτο δεν θα μπορούσε να μην περιέχει bratwurst λουκάνικα, τηγανιτά κρεμμύδια και dumpling πατάτας, αλλά και μια δροσερή βαυαρική κρέμα βανίλιας. Το μενού συνοδεύει γερμανική μπίρα για να δέσει τις γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Πεμ 29/6 18:00-21:00

### ΔΙΕΘΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Νούιτλ στην Γαλλία ονομάζονται οι ραβιόλες που συνήθως τις βρίσκετε γεμιστές με ραγού κρέατων ή λαχανικών. Tagliolini στην Ιταλία είναι τα ομώνυμα ζυμαρικά με ελαιόλαδο μυρωδικά και παρμεζάνα, που χάρη στο τυρί δίνουν περίσσια γεύση στο φαγητό. Τα Noodles της Ασίας φημίζονται για το φινετσάτο, ψιλό σχήμα τους, τα οποία είναι εξαιρετικά τόσο σε σούπες όσο και στα stir fried πιάτα. 3 πιάτα με 3 διαφορετικά ζυμαρικά σε 3 διαφορετικές συνταγές. Ανακαλύψτε την μοναδικότητα τους!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 13/7 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 13/7 11:00-14:00

### ΚΑΡΝΕ Α ΛΑ ΙΤΑΛΙΑΝΟ

€26,90

Carne Italiano τρυφερό, χυμώδες, γλυκό και πικάντικο... όλα στις γεύσεις του μαρτυρούν Ιταλία. Το ερώτημα είναι πώς ένα κομμάτι κρέατος μπορεί να μας δώσει τόσο θελκτικές αισθήσεις στο στόμα μας από τα αρώματα που αναδύει, στην τρυφερή υφή, στο ζουμερό δάγκωμα και την πλούσια επίγευση που αφήνει στο τέλος. Πώς τεχνικά μπορούμε να το ψήσουμε συγκρατώντας εσωτερικά τα μυρωδικά και μπαχαρικά του, τι μας χαρίζει η μουστάρδα και το μέλι και πότε χρησιμοποιούμε το θυμάρι? Ένα μάθημα που θα σας δημιουργήσει δεκάδες απορίες για την νοστιμιά του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Τετ 19/7 18:00-21:00

### EATALY

€27,00

Τα Eataly είναι όλη η γεύση της Ιταλίας σε μοναδικούς πολυχώρους γεύσεων σε όλο τον κόσμο! Εμπνευσμένοι από τα πιάτα που σερβίρουν, αλλά και από τη Ιταλική κουλτούρα, στο μάθημα αυτό μεταφέρουμε την τεχνογνωσία του διάσημου delicatessen. Το menu μας ξεκινάει με τριλογία polpettes με βοδινό, ρύζι και μοτσαρέλα, συνεχίζουμε με saltimbocca (γαλοπούλα) di vitello a la romana με σπανάκι, φρέσκια μανιτάρια, νιόκι πατάτας και σάλτσα από λευκό κρασί και βότανα. Ολοκληρώνουμε το menu μας με σούπα φρούτων και sabayonne αγλάδι και biscotti αμυγδάλου. Ορεκτικό, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο σε ένα μάθημα που δεν θα πιστεύετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Δε 24/7 18:00-21:00

### TEX MEX & MARGARITAS

€31,90

Το μάθημα έχει στόχο να παραμείνει μάθημα, αλλά με τόσες Μαργαρίτες δεν το εγγυώμαστε! Το μενού είναι προσωπική επιλογή των Chef με μεξικάνικες νοστιμιές που σκοπό έχουν τόσο να μας εκπαιδεύσουν, αλλά και να μας συναρπάσουν! Η bartender θα ετοιμάζει τις margaritas που θα συνοδέψουν τις γεύσεις μας. Rancheros, fajitas και tortillas παίζουν ανάμεσα στις προτιμήσεις μας, η reggae γεμίζει την νύχτα μας και η διάθεσή σας απογειώνεται για το καλοκαίρι που έχουμε μπροστά μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 35

Παρ 21/7 18:00-21:00



## ΠΑΕΛΙΑ

€34,90 ή με κάρτα ανεργίας με €24,90

Αρώματα Ισπανίας και γευστικό ταξίδι ως την Βαλένθια! Το πιο αρωματικό πιάτο του καλοκαιριού σε μία συνταγή-τεχνική απόλυτα παραδοσιακή και αυθεντική. Η παέγια τυπικά είναι ένα οικογενειακό γεύμα το οποίο μαγειρεύεται σε paellero, ένα ειδικό τηγάνι δηλαδή, το οποίο στηρίζεται σε τρίποδο ειδικά για εξωτερικούς χώρους. Αν και τα υλικά της ποικίλουν ανάλογα με την διαθεσιμότητα τους, ωστόσο μία παέγια μπορεί να είναι με κουνέλι και κοτόπουλο, χορτοφαγική, θαλασσινών ή ανάμεικτη. Εμείς μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε παέγια Βαλενθιάνα ανάμεικτη με κρεατικά και θαλασσινά όπως αυτή διδάσκεται κλασικά στην σχολή Escuela de Arroces y Paella Valenciana!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 24/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 24/7 11:00-14:00

## ΑΦΟΥΜΙΚΑΤΑ

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας με €16,90

Καπνιστή, γεμάτη αρώματα ξύλου και αρωματικών, η αφουμικάτα είναι μία ώριμη πανσέτα, ικανή να χαρίσει τους χυμούς της σε κάθε συνταγή! Ψήνουμε το υπέροχο κομμάτι κρέατος και ετοιμάζουμε την χειροποίητη pesto που θα συνοδέψει τα rigatoni, καβουρντίζουμε αμύγδαλα και ψιλοκόβουμε το Προβολόνη! Η συγκεκριμένη συνταγή μπορεί να είναι μία από τις καλύτερες που δοκιμάσατε ποτέ, ειδικά αν είστε λάτρεις των κρεάτων ωρίμανσης!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 25/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 25/7 11:00-14:00

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

### COWBOY STEAK

€34,90

Μία τεχνική κατευθείαν από την «χώρα των gauchos»! Εκεί όπου Αργεντινοί καουμπόις εκτρέφουν τα καλύτερα μοσχάρια για τους κρεατολάγνες. Τα cowboy steaks είναι κομμάτια βοδινά μεγάλου μεγέθους τα οποία μαρινάρονται, καρυκεύονται και ψήνονται με έναν στόχο: πώς θα καταφέρουμε να απολαύσουμε την μεγαλύτερη μπριζόλα στην πιο μαλακή της μορφή αλλά και ποια είναι η ιδανική γαρνιτούρα για να την συνοδεύσει! Για τις ανάγκες του μαθήματος, θα ετοιμάσουμε μία παραδοσιακή σάλτσα τσιμιτσούρι η οποία θα εμπλουτίσει το cowboy steak.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Τρι 13/6 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

### ΠΕΠΕΡΟΝΑΤΑ & ΜΠΕΚΡΗ ΜΕΖΕ

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Απολύτως Μεσογειακά πιάτα που μοιάζουν μεταξύ τους, αφού δανείζονται στοιχεία το ένα από το άλλο. Οι πιπεριές είναι ο κοινός παρονομαστής. Ένα υλικό που όχι μόνο ξεπερνάει κάθε άλλο σε βιταμίνη C, αλλά επίσης μόλις πέσει στο τηγάνι μπορεί να ξεσηκώσει μία ολόκληρη γειτονιά από τις μυρωδιές της. Πιπεριές τρικολόρε σωταρισμένες στους χυμούς τους με τριμμένη φέτα, αλλά και μπεκρής μεζές με πράσινες πιπεριές και λίγο τσίλι για τις πικάντικες νότες...

Εκπαιδευτής Chef : Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 26/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 26/6 11:00-14:00

### ΚΑΛΑΜΑΚΙ AROUND THE WORLD

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Καλαμάκια δεν έχουμε μόνο εμείς. Τα καλαμάκια συναντώνται σε διαφορετικές χώρες με διαφορετικές γεύσεις και συνοδευτικά. Arrosticini χαρακτηριστικό της κουζίνας Abruzzo, είναι το Ιταλικό καλαμάκι, με κρέας από πρόβατο περασμένο σε σουβλάκια, το fast food των βοσκών της Ιταλίας δηλαδή. Στην Ισπανία και ειδικότερα στην περιοχή της Ανδαλουσίας συναντάμε τα Pinchitos, μικρούς κύβους κρέατος (κοτόπουλο ή αρνί ή μοσχάρι) περασμένα σε σουβλάκι, λέγεται πως έχουν επηρεαστεί από τη Νότια Αφρική. Το yakitori σημαίνει "ψητό κοτόπουλο" και είναι το αντίστοιχο καλαμάκι της Ιαπωνίας. Κρέας κοτόπουλου περασμένο σε σουβλάκια μαριναρισμένο σε μείγμα από σάλτσα σόγιας. Πόσο διαφορετικά είναι μεταξύ τους όμως? Τι τα κάνει τόσο νόστιμα στις χώρες τους; Ποια η διαφορά τους με τα δικά μας;

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 12/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 12/7 11:00-14:00

### ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Αγαπημένα πιάτα για καλοκαιρινές βραδιές με την παρέα σας... στην πιο εξευγενισμένη εκδοχή τους. Ετοιμάζουμε μαζί αγαπημένα μπριζολάκια από κάθε είδος, πανσέτες, spare ribs και μοσχάρια στηθόπλευρα (σιδηρόδρομος) για τους μερακλήδες της παρέας! Τα συνοδεύουμε με διαφορετικές χειροποίητες σως και μπύρα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 19/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 19/7 11:00-14:00

### ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Όπως και να το μαγειρέψετε, η νοστιμιά από το κατσικάκι θα είναι ξεχωριστή σε κάθε τόπο που επισκέπτεστε. Επιλέξαμε τις πιο νόστιμες εκδοχές του, κυρίως από νησιά της Ελλάδος, σε συνταγές απόλυτα καλοκαιρινές. Μαθαίνουμε διαφορετικές τεχνικές μαγειρέματος για το κατσικάκι και συνδυάζουμε με πατατούλες με χονδρό αλάτι και ρίγανη σε μπογάνα, μελιτζάνες στη γάστρα, αλλά και δοκιμάζουμε το πιο νόστιμο γαμοπίλαφο που έχετε δοκιμάσει. Ένα μάθημα που θυμίζει κάτι από μαμά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πεμ 20/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 20/7 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΟΨΙΔΙΑ

€26,90

Με την λέξη κοψίδια αναφερόμαστε σε μικρά κομμάτια κρέατος που είναι εύκολα στο ψήσιμο. Ποιό είναι όμως το μυστικό για έξτρα νοστιμιά στα ψητά μας? Το μαρινάρισμα είναι η προεργασία συνδυασμού καρυκεύματος και αρτύματος, κυρίως των κρεατικών. Το προσεχτικό μαρινάρισμα δίνει γεύση και νοστιμιά στο κρέας, ενώ παράλληλα το μαλακώνει προετοιμάζοντας το ομοιόμορφο ψήσιμο του. Μαζί θα φιλετάρουμε σωστά το κρέας αλλά και θα δημιουργήσουμε τις πιο γευστικές μαρινάδες που θα χαρίσουν μια καλλιτεχνική πινελιά με φινό, πλούσιο, αρωματικό αποτέλεσμα στα κρέατά σας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Τετ 26/7 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### SUMMER SHOWER (verrine)

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Καλοκαιρινές γεύσεις, Φρούτα εξωτικά σε γλυκά που σερβίρονται σε verrine (ντελικάτα ποτήρια)! Ο τρόπος σερβιρίσματος κάνει αυτά τα γλυκά πιο φρέσκα και τις τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν πιο προσεγμένες. Για το summer shower θα φτιάξουμε mousse παπάγια και lime mousseline, πανακότα καρύδας και μικρά σπογγώδη κέικ καστανής ζάχαρης, ενώ θα γαρνίρουμε με αφρό παπάγια.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Παρ 2/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 2/6 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. Διδασκόμαστε 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

Παρ 2/6 18:00-21:00

### ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

€21,90

Όλη η γεύση της Ελληνικής φύσης σε μία κουταλιά. Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά μας. Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές με, φράουλα και βασιλικό, φρούτα του δάσους με κονιάκ και μήλο με μπανάνα. Μαθαίνουμε για τα φυσικά μέσα πήξης, τα αρωματικά στοιχεία, αλλά και τις διαφορές μεταξύ jams και μαρμελάδες. Συνοδέψτε τις χειροποίητες μαρμελάδες σε Ελληνικά πρωινά με ώριμα φρούτα, τυριά και αλλαντικά ή χαρίστε νοστιμιά σε γλυκά. Εσείς θα το χάσετε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τρ 6/6 18:00-21:00

### MANGO MANIA

€24,90

Δεν υπάρχει πιο ωραία δροσιστική απόλαυση για το καλοκαίρι από ένα πολύ δροσιστικό και παγωμένο mango! Ένα εξωτικό φρούτο με μεγάλη θρεπτική αξία που προέρχεται από την Ινδία. Ελάτε να φτιάξουμε βάση από ραβάνι και να την καλύψουμε με μια βανίλια κρέμα και να κάνουμε μια επικάλυψη με ανάλαφρη mousse mango. Όσοι δεν αγαπάτε το mango, σίγουρα μετά από αυτό θα το λατρεύσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Παρ 9/6 18:00-21:00

### LUITPOLD CAKE

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Διάσημο signature cake στο Luitpold Café του Μονάχου. Ένας δρόμος με boutique σχεδιαστών μόδας που οδηγεί στα English Gardens. Το café εξειδικεύεται στα cake, γι αυτό και δεν θα μπορούσε να μην σερβίρει τις δικές του δημιουργίες. Το Luitpold cake αποτελεί το ιδανικό κέικ σχεδόν για κάθε ρόφημα που σερβίρεται στο μαγαζί. Τέλειες στρώσεις από βελούδινο, βουτυράτο cake και εναλλαγές από φρέσκια χειροποίητη πάστα μήλου. Το γλυκό ολοκληρώνει η επίστρωση σοκολάτας που δίνει αρμονικά με το σύνολο των γεύσεων. Σερβίρεται κρύο και προτιμότερο την επομένη από την παρασκευή του. Αποτελεί το τέλειο coffee cake!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 16/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 16/6 11:00-14:00

### ΠΑΓΩΤΟ ΣΕΡΑΝΟ

€24,90

Το πάλαι ποτέ γλυκό που αγαπήθηκε από τους Αθηναίους στην καλοκαιρινή του έκδοση. Διπλή στρώση παγωμένης σοκολάτας που παρασκευάζουμε κατά το μάθημα, βάση αφράτου brownies, χειροποίητη σαντιγί και ροζέδες σοκολάτας gianduja με την χρήση κορνέ.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 4 τεχνικές, ιδιαίτερα χρήσιμες σε πολλά γλυκά και ανακαλύπτουμε την σοκολατένια γεύση για αυτό το καλοκαίρι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δευτ 19/6 18:00-21:00



### CHOCOFLUN

€24,90

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 τη καλύτερη βάση brownies cake, την συμπληρώνουμε με μια νόστιμη κρέμα καραμελέ και την γαρνίρουμε με caramel topping που σίγουρα θα δώσει άλλη φινέτσα στο κέικ μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Τρ 20/6 18:00-21:00

### FROZEN YOGURT

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Η εναλλακτική του παγωτού με περισσότερες πρωτεΐνες, αλλά και υπέροχη γεύση για όσους προτιμούν την γεύση του γιαουρτιού. Ανά τον κόσμο παραδέχονται ότι η καλύτερη υφή στο frozen yogurt επιτυγχάνεται με Ελληνικό γιαούρτι και πούλπα φρούτων! Ανακαλύπτουμε πώς παρασκευάζεται, πώς αρωματίζεται και παίρνει γεύσεις, αλλά και ποιες είναι οι καλύτερες γευστικές προτάσεις.

Δοκιμάζουμε ανανά με γάλα καρύδας, μάνγκο και lime αλλά και nuts & berries!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 22/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 22/6 11:00-14:00

### CRONUTS

€22,90

Το υβρίδιο της ζαχαροπλαστικής με μισητές και φανατικούς! Μισό croissant και μισό donuts, μία δημιουργία του Dominiqne Ansel. Στο ομώνυμο κατάστημά του η κίνηση είναι τόσο μεγάλη που υπάρχει περιορισμός σε 6 cronuts ανά άτομο ανά ημέρα. Το γλυκό υβρίδιο μοιάζει με donuts αλλά χρησιμοποιεί την ζύμη των croissant και των Danish μαζί, είναι γεμισμένο με κρέμα και επικαλυμμένο με γλάσο ή σοκολάτα. Επιδέχεται προσθήκες από παγωτό, φρούτα, σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και σεββίρεται κάθε εποχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δευτ 26/6 18:00-21:00

### VIENNETA

€22,90

Το απόλυτα οικογενειακό παγωτό των '90s είναι αξεπέραστο ακόμα και σήμερα. Στρώσεις χειροποίητου παγωτού βανίλια, ενδιάμεσες στρώσεις σοκολατένιου γλάσου και ξανά στρώσεις βανίλια μέχρι το γαρνίρισμα του με σαντιγί και σοκολάτα. Για τις ανάγκες του μαθήματος δημιουργούμε φρέσκο soft vanilla ice cream, φύλλα σοκολάτας για τις ενδιάμεσες στρώσεις, σιρόπι καραμέλας, ψημένα φουντούκια και γαρνίρουμε σε ρίπλες με παγωτό χρησιμοποιώντας τις ανάλογες μύτες κορνέ. Αναβιώνουμε ένα από τα πιο cult παγωτογλυκά του παρελθόντος!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Πεμ 29/6 18:00-21:00

### ΠΑΓΩΤΟ ΕΚΜΕΚ

€24,90

Πολίτικο, καλοκαιρινό, παραδοσιακό και απόλυτα δροσιστικό. Η εξαιρετική γεύση στο εκμέκ δεν έρχεται από τα φύλλα κανταΐφιου αλλά από μία σιροπιασμένη βάση της οποίας η ζύμη μοιάζει αρκετά με το τσουρέκι, αρωματισμένη με μαχλέπι. Όταν σεββίρεται με αυθεντικό παγωτό καϊμάκι από σαλέπι (το οποίο λειτουργεί και πηκτικά), με ανθόνερο και μαστίχα, οι γεύσεις του σιροπιαστού παίρνουν άλλη διάσταση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τρ 27/6 18:00-21:00

### GELATO ITALIANO

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Gelato στην κλασική του μορφή! Αυθεντικά Ιταλικά, ελαφρώς soft και αρκετά διαφορετικό από αυτό που αποκαλούμε και ξέρουμε ως παγωτό. Η τεχνική του είναι διαφορετική γι αυτό και χαρίζει διαφορετική υφή στο αποτέλεσμα. 3 μοναδικές γεύσεις που αναδεικνύουν ιδανικά τις γεύσεις του Gelato: Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος χάρη στις διακριτικές γεύσεις της κρέμας, Nocciola με την γεύση του φουντουκιού να γεμίζει κάθε κουταλιά και Zabaglione, μία πιο περίτεχνη γεύση με την ελαφριά αίσθηση κρασιού και τον πλούτο των χτυπημένων αυγών. Η συγκεκριμένη γεύση έχει χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως και στην μαγειρική!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 30/6 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 30/6 11:00-14:00

### CHOCOLATE & CAMEL PETIT FOUR

€24,90

Ένα επιδόρπιο που θα συγκλονίσει και τον πιο δύσκολο ουρανόσκο. Μικρά petit four (γλυκάκια) με πλούσιες και φινετσάτες γεύσεις σοκολάτας και καραμέλας συνταιριάζουν μεταξύ τους για να μας χαρίσουν ένα απόλυτα δροσερό γλυκό. Σοκολάτα γάλακτος με mousse καραμέλας, brownies σοκολάτας, τραγανή κρούστα, espresso caramel και γλάσο σοκολάτας! σε ένα petit four που πραγματικά αξίζει περίοπτη θέση σε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Τρ 4/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### APRICOT & YOGURT TART

€24,90

Μία τάρτα εξαιρετικών τεχνικών και απόδοσης! Η εποχικότητα στα βερίκοκα ξεκινάει από τα μέσα Μαΐου μέχρι τέλος Αυγούστου. Αξιοποιούμε την νοστιμιά των φρούτων για να παρασκευάσουμε χειροποίητη κομπόστα βερίκοκου με biscuit αμυγδάλου, τραγανή κρούστα και mousse γιαουρτιού. Η τάρτα αυτή ξεφεύγει από τις κλασικές παρασκευές, ακολουθώντας τα χνάρια μεγάλων ζαχαροπλαστών.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Τετ 5/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### MILLEFEUILLE

€21,90

Οι φανατικοί οπαδοί του милφέιγ μάχονται ανάμεσα στην κρέμα pâtissière ή την σαντιγί, αλλά οι τρεις στρώσεις φύλλου με pâte feuilletée είναι αδιαπραγμάτευτες. Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα. Εμείς θα δούμε 2 διαφορετικές εκδοχές γέμισης και μασκαρίσματος με γέμιση σοκολάτα και νουγκατίνας στο γλυκό με τα χίλια φύλλα...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Πεμ 6/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### BAKED ALASKA

€26,90

Το Baked Alaska είναι ένα κομψό παγωτογλυκό το οποίο αποτέλεσε την βάση όλων των υπόλοιπων! Αποτελείται από παγωτό φυσικά, cake και καψαλισμένη ελβετική μαρέγκα. Την τεχνολογία διεκδικεί το εστιατόριο Delmonico's στη Νέα Υόρκη, μία δημιουργία του Chef Charles Ranhofer το 1867 για να τιμήσει για να τιμήσει την επιτυχή διαπραγμάτευση και απόκτηση της περιοχής από τους Ρώσους. Το γλυκό αποτελεί καθαρά έμπνευση της παγωμένης περιοχής με στοιχεία που γλυκαίνουν κατά πολύ το αρκτικό τοπίο ! Εμείς θα δημιουργήσουμε ένα baked Alaska με δύο σοκολάτα και φράουλα, δύο στρώσεις cake και καψαλισμένες ροζέτες μαρέγκας. Σε αυτό το μάθημα ανακαλύπτεται πώς ένα παγωτό μπορεί να μεταμορφωθεί στην πιο γευστική δημιουργία γλυκού!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Παρ 7/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

### PARIS BREST ME ΠΑΓΩΤΟ

€24,90

Όταν η Γαλλική κουλτούρα συναντάει την Ιταλική γεύση, το αποτέλεσμα τα «σπάει»! Το γλυκό που δημιουργήθηκε προς τιμήν του ποδηλατικού αγώνα Παρίσι-Βρέστη με την αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας ποδηλάτου και τα ψημένα αμύγδαλα που το συνοδεύουν δένουν ιδανικά με την πλούσια γεύση του ιταλικού παγωτού σε μία ολοκληρωμένη πρόταση γλυκού! Στο μάθημα εξασκούμε τόσο τεχνικές ζύμης σου και όσο και τεχνικές artisanal παγωτού για το τελικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Τρ 19/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### CAMEL CARROT CAKE

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

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? Φτιάχνουμε ένα διαφορετικά carrot cake with caramel. Επιτηδευμένο, με γευστική ανωτερότητα και με αμέτρητες εφαρμογές, το συγκεκριμένο cake είναι περισσότερο ένα σύνθετο γλυκό, παρά μια απλή παρασκευή. Δώστε πνοή σε γλυκά βαφτισίων και γεννεθλίων, σε πρωινά ή συνοδευτικά καφέ. Are you ready to cake?

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Τετ 19/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 19/7 11:00-14:00

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΑΒΛΟΒΑ

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Το καλοκαίρι ήρθε και τι πιο κατάλληλο από μια φρέσκια καλοκαιρινή ρανίονα, η οποία μπορεί να αποτελέσει ιδανική πρόταση σε ένα ρομαντικό δείπνο για επιδόρπιο? Τις ρίζες της, διεκδικούν η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την ρίμα μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα. Πρόκειται για μια τούρτα με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με κρέμα και φρέσκα φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασική συνταγή και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Πεμ 20/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 20/7 11:00-14:00

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

### CHOCOLATE LURE

€24,90

Ο Pastry Chef μας έχει έμπνευση και σας ετοιμάζει μια διαφορετική τάρτα, τραγανή, απολαυστική και γεμάτη εκπλήξεις! Δείτε πως θα φτιάξει μια πλάκα σοκολάτας rescap, με ποια τεχνική και ποια τα απαραίτητα υλικά, ενώ την εμπλουτίζει με την κρεμώδη cremeux βουτύρου, πανακότα και σοκολάτα γάλακτος και για τελείωμα σαντιγί με άρωμα βανίλιας. Ένας υπέροχος συνδυασμός σε μια μόνο τάρτα!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πεμ 20/7 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### HAZELNUT PROFITEROLE

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Μικρά choux με κρέμα ζαχαροπλαστικής και βουτηγμένα σε μια θάλασσα από σοκολάτα. Αυτό ξέραμε μέχρι σήμερα! Σε αυτό το μάθημα ο Chef θα μας δώσει μια άλλη διάσταση στη γεύση του προφιτερόλ και θα δημιουργήσει 1 παραλλαγή του γλυκού ... με σοκολάτα φουντούκι! Τα προφιτερόλ είναι ιδανικά γλυκά για κεράσματα, γάμους, βαφτίσια και πάρτυ!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Δευτ 24/7 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 24/7 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας


**Figures Modeling: LITTLE BEARS -Μόνο με προπληρωμή και ηλ. κράτηση- €26,90**

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε από το μηδέν 3D μικρά αρκουδάκια τα οποία θα διακοσμήσουν περίτεχνα τούρτες και cupcakes! Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό ζαχαρόπαστας, σε τεχνικές Figure Modeling, χρησιμοποιώντας εργαλεία ζαχαροτεχνικής με κλασικές κινήσεις και χρώματα που θα δώσουν ζωή στα σχέδια μας. Θα επικεντρωθούμε σε τεχνικές που θα δώσουν την γλυκύτητα στα αρκουδάκια.

\*basic level ζαχαρόπαστα – μέχρι 8 άτομα \*μάθημα εξάσκησης

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Πεμ 15/6 17:00-21:00

**Figures Modeling: BABY SHOES -Μόνο με προπληρωμή- €26,90**

Για το καλωσόρισμα τους, τα πρώτα παπουτσάκια είναι από ζάχαρη! Δημιουργούμε μικρά παπουτσάκια ζαχαρόπαστας που θα συνοδέψουν το δικό σας baby shower cake! Μαθαίνουμε πώς να δημιουργούμε το σχέδιο, το καλούπι και να σχεδιάζουμε τις λεπτομέρειες, όπως κορδόνια και ραφές, αλλά και να συνθέτουμε τα σχέδια για την δημιουργία των παπουτσιών! Εξασκούμαστε σε 2 σχέδια (all star για αγοράκι, μπαλαρίνες για κοριτσάκι) \*basic level ζαχαρόπαστα – μέχρι 8 άτομα \*μάθημα εξάσκησης

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Δε 19/6 11:00-15:00

**Cookies: ICE CREAM -Μόνο με προπληρωμή- €29,90**

Ένα πολύ καλοκαιρινό μάθημα διακόσμησης μπισκότου με θέμα 'Παγωτό' σε χρήση royal icing. Εξασκούμαστε σε τεχνικές περιγράμματος, επικάλυψης και διακόσμησης. Εκπαιδευόμαστε επίσης στην δημιουργία και χρωματισμό γλάσου, στην δημιουργία μικρών λουλουδιών και σχημάτων. Μαθαίνουμε την χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής με στόχο τις άψογες γραμμώσεις, χρησιμοποιώντας συνδυασμό τεχνικών με μύτες γλάσου σε απόδοση vintage ύφους. Διακοσμούμε μπισκότα με γλάσο σε 4 αποχρώσεις και σχέδια! \*basic level royal icing – μέχρι 8 άτομα \*\*μάθημα εξάσκησης\*\*\* δουλεύουμε σε έτοιμα μπισκότα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Πεμ 22/6 11:00-15:00

**Cake: LOVELY BUNNIE CAKE -Μόνο με προπληρωμή- €26,90**

Σε ένα μάθημα γεμάτο από την γλύκα της πρώτης ηλικίας με θέμα «Lovely Bunnie Cake» δημιουργούμε μια δώροφη τούρτα, δίνοντας έμφαση στον vintage χρωματισμό που απαιτούν οι τούρτες για μικρά παιδιά και στα σχήματα που δημιουργούν την παραμυθένια τούρτα. Επικεντρωνόμαστε στις τεχνικές λεπτομέρειες διακόσμησης: 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 ιδιαιτέρες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας?

\*advanced level ζαχαρόπαστα – μέχρι 10 άτομα \*\*μάθημα demonstration\*\*\* δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Τρ 27/6 11:00-15:00

**Cookies: BABY SHOWER -Μόνο με προπληρωμή- €29,90**

Ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας και εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εκπαιδευόμαστε σε περιγράμματα και γεμίσματα μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την βασική επιδεξιότητα που απαιτεί το icing. Φτιάχνουμε γλάσο και το χρωματίζουμε, βλέπουμε την διαφορά στην σύσταση του και πώς ανταποκρίνεται ανάλογα κατά την χρήση, χρωματίζουμε και ετοιμάζουμε τα κορνέ για διακόσμηση. Διακοσμούμε τα μπισκότα με γλάσο σε 4 αποχρώσεις και σχέδια (κουδουνίστρα, αλογάκι, μωράκι, κλασικό σχήμα)! Συζητάμε μυστικά και συμβουλές για τα υλικά, την συσκευασία και χρόνους παραγωγής. \*basic level royal icing – μέχρι 8 άτομα \*\*μάθημα εξάσκησης \*\*\* Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε σε έτοιμα ψημένα μπισκότα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Πε 6/7 11:00-15:00

**Cake Pops: ICE CREAM POPS -Μόνο με προπληρωμή- €29,90**

Μπορείτε να φανταστείτε καλύτερο καλοκαιρινό κέρασμα από pop cakes με διακόσμηση παγωτό? Ένα εύκολο σχέδιο που εντυπωσιάζει αμέσως. Το μάθημα απευθύνεται κυρίως σε αρχάριους που επιθυμούν να δημιουργήσουν επιτηδευμένα σχέδια, ιδανικά για βαφτίσια και πάρτυ. Από την δημιουργία του κέικ, στις μπάλες, αλλά και την δεξιοτεχνία να δημιουργήσουμε τις διαφορετικές επικαλύψεις του παγωτού. Εργαζόμαστε σε 4 διαφορετικά σχέδια, τα οποία παίρνουμε στο τέλος του μαθήματος. \*basic level royal icing – μέχρι 8 άτομα \*\*μάθημα εξάσκησης\* \*\*δουλεύουμε με έτοιμο κέικ

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

**Πόντοι MM:35**

Τετ 12/7 11:00-15:00



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

-Μόνο με προπληρωμή-

€85

Ανακαλύψτε την τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης (2 μαθήματα) με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής χειροποίητων ζυμαρικών.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**  
Δευτέρα 19.06, Τρίτη 20.06 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :40

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ BURGER

-Μόνο με προπληρωμή-

€85

Το Burger κατατάσσεται στο γρήγορο φαγητό ωστόσο η παρασκευή του είναι ένα είδος τέχνης! Ανακαλύψτε την τέχνη του Burger σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης (2 μαθήματα) με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των πιο απολαυστικών και gourmet Burger.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**  
Τετάρτη & Παρασκευή Τε 12.07, Πα 14.07 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :40

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€110

Η παρασκευή της κρέπας είναι γεμάτη μυστικά!! Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη η κρέπα. Ανακαλύψτε την τέχνη του χυλού και της φαριστούρας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης (3 μαθήματα) με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των πιο χειροποίητων κρεπών.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**  
Τρίτη 20.06, Τετάρτη 21.06, Πέμπτη 22.06 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :50

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GELATO

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ένα μικρό εκπαιδευτικό πρόγραμμα (5 μαθημάτων) στο οποίο θα εκπαιδευτείτε πλήρως σε παγωτομηχανή πώς να παρασκευάζετε παγωτά σε κλασσικές και σύγχρονες γεύσεις, παγωτογλυκά, τούρτες παγωτού, frozen yogurt και γρανίτες, βάφλες παγωτό και τα συνοδευτικά που απαιτούνται για το γαρνίρισμα. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που θα αποκτήσετε είναι επαρκείς και ολοκληρωμένες για την εργασία και εξειδίκευσή σας σε χώρους όπου παράγετε και σερβίρετε παγωτό.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Ζωγράφος, Νίκος Καραφλός**  
Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Τρ 11.07, Πε 13.07 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :50

### ΤΑΧΥΡΥΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GELATO

-Μόνο με προπληρωμή-

€320

Ένα εμπλουτισμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα (8 μαθημάτων) στο οποίο θα εκπαιδευτείτε πλήρως σε παγωτομηχανή πώς να παρασκευάζετε παγωτά σε κλασσικές και σύγχρονες γεύσεις, παγωτογλυκά, τούρτες παγωτού, frozen yogurt και γρανίτες, βάφλες παγωτό και τα συνοδευτικά που απαιτούνται για το γαρνίρισμα. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που θα αποκτήσετε είναι επαρκείς και ολοκληρωμένες για την εργασία και εξειδίκευσή σας σε χώρους όπου παράγετε και σερβίρετε παγωτό.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Ζωγράφος, Νίκος Καραφλός**  
Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Τρ 18.07, Τε 19.07, Πε 20.07 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :60

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GELATO

-Μόνο με προπληρωμή-

€480

Ένα ολοκληρωμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα (12 μαθημάτων) στο οποίο θα εκπαιδευτείτε πλήρως σε παγωτομηχανή πώς να παρασκευάζετε παγωτά σε κλασσικές και σύγχρονες γεύσεις, παγωτογλυκά, τούρτες παγωτού, frozen yogurt και γρανίτες, βάφλες παγωτό και τα συνοδευτικά που απαιτούνται για το γαρνίρισμα. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που θα αποκτήσετε είναι επαρκείς και ολοκληρωμένες για την εργασία και εξειδίκευσή σας σε χώρους όπου παράγετε και σερβίρετε παγωτό.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Ζωγράφος, Νίκος Καραφλός**  
Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Τρ 18.07, Τε 19.07, Πε 20.07, Δε 24.07, Τρ 25.07, Τε 26.07, Πε 27.07 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :70

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής σε 5 μαθήματα! Ο Μικρός κύκλος προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα και να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :50

Ιούνιος: Τε 07.06, Πα 09.06, Δε 12.06, Τε 14.06, Πα 16.06 | 18:00 - 21:00

Ιούλιος: Δε 03.07, Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Πα 07.07 | 11:00 - 14:00

Δε 10.07, Τρ 11.07, Τε 12.07, Πε 13.07, Πα 14.07 | 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 Κατσαριώτης, Γιώργος Μαδιανός**

Πόντοι MM :70

Ιούνιος: Τε 07.06, Δε 12.06, Τε 14.06, Πα 16.06, Δε 19.06, Πα 23.06, Δε 26.06, Πα 30.06 | 18:00 - 21:00

Ιούλιος: Δε 03.07, Πε 06.07, Δε 10.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Τρ 18.07, Πε 20.07, Τρ 25.07 | 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 Κατσαριώτης, Γιώργος Μαδιανός**

Πόντοι MM :170

Ιούνιος: Δε, Τε, Πα | Τε 07.06, Πα 09.06, Δε 12.06, Τε 14.06, Πα 16.06, Δε 19.06, Τε 21.06, Πα 23.06, Δε 26.06, Τε 28.06, Πα 30.06, Δε 03.07 | 18:00 - 21:00

Ιούλιος: Δε, Τρι, Πε | Δε 03.07, Τρ 04.07, Πε 06.07, Δε 10.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Δε 17.07, Τρ 18.07, Πε 20.07, Δε 24.07, Τρ 25.07, Πε 27.07 | 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/Μπισκουί και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Εκπαιδευτής Chef: **Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι MM :50

Ιούνιος: Πέμπτη 01.06, 08.06, 15.06, 22.06, 29.06 | 18:00 - 21:00

### 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: **Καραφλός Νίκος, Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι MM :70

Ιούνιος: Δευτέρα, Τετάρτη, Τε 07.06, Δε 12.06, Τε 14.06, Δε 19.06, Τε 21.06, Δε 26.06, Τε 28.06, Δε 03.07, Τε 05.07, Δε 10.07, Τε 12.07, Δε 17.07 | 18:00 - 21:00

Ιούλιος: Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Παρασκευή 14.07, Τρ 18.07, Τε 19.07 | 18:00 - 21:00

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

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

Εκπαιδευτής Chef: **Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι MM :170

Ιούνιος: Δευτέρα, Τετάρτη, Τε 07.06, Δε 12.06, Τε 14.06, Δε 19.06, Τε 21.06, Δε 26.06, Τε 28.06, Δε 03.07, Τε 05.07, Δε 10.07, Τε 12.07, Δε 17.07 | 18:00 - 21:00

Ιούλιος: Τρ 04.07, Τε 05.07, Πε 06.07, Τρ 11.07, Πε 13.07, Παρασκευή 14.07, Τρ 18.07, Τε 19.07, Πε 20.07, Τρ 25.07, Τε 26.07, Πε 27.07 | 18:00 - 21:00

### NEW PASTRY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

#### Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | 5 Τίτλοι Πιστοποίησης ! World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης **Οι εγγραφές για το τμήμα του Νοεμβρίου 2017 έχουν ανοίξει.**

### NEW CULINARY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

#### Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | 7 Τίτλοι Πιστοποίησης! WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

**Οι εγγραφές για το τμήμα του Οκτωβρίου 2017 έχουν ανοίξει.**

## 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 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.

### 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\*\*\*

- ✓ 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 γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και μία ημέρα πριν το μάθημα. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ 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 κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και 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.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.