



# ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2015

OCTOBER IS  
BREAST CANCER  
AWARENESS MONTH

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### Roast in UK

**€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Παραδοσιακό Κυριακάτικο γεύμα, στη Μεγάλη Βρετανία! Πολλές φορές ακόμα και εορταστικό. Όπως και να έχει το ψητό χοιρινό με την διάσημη πουτίγκα Yorkshire αποτελεί ένα πιάτο έμπνευση και απόλυτη λιχουδιά για όλους. Ο Chef, μας δείχνει βήμα βήμα πώς να μαγειρεύουμε ζουμερό μοσχαράκι. Συνοδεύουμε με καρότα γλασέ, πατάτες ψητές στους χυμούς του ψησίματος, η υπέροχη πουτίγκα Yorkshire και τέλος ο Chef μας παρουσιάζει τον τρόπο για την ιδανική gravy sauce.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Τετ 14/10 11:00-14:00 | Τρ 13/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 14/10 11:00-14:00

### Τραγανά Sticks

**€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Αγαπάτε τα fish sticks? Ένα μάθημα με σπιτικά, τραγανιστά sticks και πολλές γεύσεις από λαχανικά, κρέας και ψάρι. Φτιάχνουμε τον ιδανικό χυλό για κροκέτες τραγανές, μαθαίνουμε για τα είδη γέμισης της κροκέτας με γεύσεις που εμείς θα τους δώσουμε. Συνοδεύουμε με σπιτική γλυκόξινη σάλτσα για να απογειώσουμε τις κροκέτες. Νόστιμες και εύκολες συνταγές, για να κάνετε και τον πιο δύσπιστο να φάει θρεπτικό ψάρι, κρέας και λαχανικά... Το αγαπημένο φαγητό μικρών και μεγάλων στην πιο λαχταριστή εκδοχή του.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Παρ 23/10 11:00-14:00 | Τρ 27/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 23/10 11:00-14:00

### Χειροποίητο Σουβλάκι

**€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Το σουβλάκι στην πιο χειροποίητη έκδοση του! Όλα τα βήματα από το Α έως το Ω για το πιο νόστιμο junk.... Φτιάχνουμε και ψήνουμε πιτούλες, κόβουμε διαφορετικά κρέατα (χοιρινό, κοτόπουλο, κεμπap) σε καλαμάκι, ετοιμάζουμε τις σως, αλλά και τις συνοδευτικές γαρνιτούρες και συνθέτουμε στο πιο νόστιμο σουβλάκι! Μπροστά στο χειροποίητο δεν υπάρχει σύγκριση στο σουβλάκι!!!

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Τετ 21/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 21/10 11:00-14:00

### Street Food: Chilly Dog Donuts

**Μόνο με προπληρωμή****€24.90**

Το Street Food είναι παράδοση στο πρόγραμμα μας κάθε μήνα. Αυτή τη φορά δημιουργούμε μία συνταγή που ο Chef εμπνεύστηκε από γνωστή αγγλική τηλεοπτική παραγωγή. Αφράτα donuts με την μυστική συνταγή μας, το δικό μας χειροποίητο λουκάνικο και γέμιση που θα σας κάνει να χάσετε το μυαλό σας. Ένα πιάτο Texas style με Τσίλι Κον Καρνε και πολύ μπύρα! 2 αίθουσες – 2 Chef σε ένα μάθημα που απλά δεν πρέπει να χάσετε!!!

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πεμ 15/10 18:00-21:00



### Risotto

**€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14.90**

Τα πάντα για το ριζότο! Καθαρά τεχνικό μάθημα που θα σας τελειοποιήσει στο Ιδανικό Ριζότο. Μαγειρεύουμε κλασσικές και δημιουργικές συνταγές με 3 ποικιλίες ριζότο για να δούμε τις διαφορές τους. Αρμπόριο, καρναρόλι και βιολόνε νάνο με διαφορετικά είδη τυριών, μπαχαρικά, μυρωδικά και ελαφρύ γαρνίρισμα από λαχανικά. Πιο αυθεντικό δεν γίνεται!

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Τρ 20/10 11:00-14:00 | κάρτα ανεργίας: Τρ 20/10 11:00-14:00

**ΧίνΚάλι (Khinkali) & Πελμένι (Pelmeni)****€22,90**

Ο Chef ταξίδεψε στη Ρωσία και έμαθε τα πάντα για δύο αγαπημένες συνταγές! Ένα ταξίδι στις πιο λαχταριστές συνταγές της Νότιας Ρωσίας. Γευστικά Χινκάλι με μοσχαρίσιο κιμά και κόλιανδρο (η καταγωγή τους είναι κυρίως Γεωργιανή) και Πελμένι γεμιστά με κουνέλι (η καταγωγή τους είναι ρωσική, αν και πολλοί θεωρούν πως κατάγονται από Σιβηρία). Στον ατμό και στο τηγάνι με φρέσκο βούτυρο, κρέμα σμετάνα και πικάντικη σάλτσα πιπεριάς, το σίγουρο είναι πως αυτές οι συνταγές θα σας χαρίσουν έμπνευση και δημιουργικότητα.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Παρ 23/10 18:00-21:00

**Pizzaiolo****€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Ελάτε να γίνουμε pizzaiolo σε πιτσαρία και να φτιάξουμε τα πιο γευστικά finger foods! Μαθαίνουμε τεχνικές για λαχταριστά μοτσαρέλα sticks, τραγανά onion rings, απολαυστικές ελιές γεμιστές με αμύγδαλο πανέ και habaneros πιπερίτσες γεμιστές με τυρί. Απολαύστε άφοβα όλα τα σνάκς που αγαπάτε σε μια κλασσική trattoria.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Πεμ 29/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 29/10 11:00-14:00

**Γλώσσα και Γλυκάδια****€27,00**

Δύο υλικά που χαρίζουν συνταγές υψηλής γαστρονομικής αξίας. Μαγειρεύουμε γλώσσα μόσχου και δημιουργούμε την λευκή εκδοχή της σούπας Μπόρς. Μία συνταγή που την συναντάμε σε πολλές βορειοανατολικές χώρες και σε πολλές παραλλαγές. Αγαπημένα ωστόσο και τα γλυκάδια μόσχου, τα οποία μαρινάρουμε σε γάλα και σοτάρουμε σε βούτυρο. Το τελικό αποτέλεσμα: απίστευτη νοστιμιά. Διαφορετικά ετερόκλητα υλικά, δημιουργούν ιδιαίτερες γεύσεις και αποζημιώνουν τον ουρανίσκο μας!

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Πεμ 29/10 18:00-21:00

**Χοιρομέρι Ψητό σε Ζύμη****€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Κλασσικό ψητό NY style. Ακολουθούμε την τεχνική rotli, φιλετάρουμε επιδέξια το κρέας, μαρινάρουμε σε χειροποίητη σάλτσα, φτιάχνουμε την εξαιρετική γέμιση και τυλίγουμε σε σπιτική ζύμη. Επιλέγουμε την γαρνιτούρα εποχής και μαθαίνουμε πως να πετύχουμε ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. Ένα μάθημα με 5 σημαντικές τεχνικές για να εμπλουτίσετε τις δεξιότητές σας και να κατακτήσετε τα μαγειρέματα σε ζύμες.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Τρ 27/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 27/10 11:00-14:00

**Tacoteria****€27,00**

Τα street tacos είναι μία συναρπαστική γευστικά περιπέτεια. Από τα μεγαλύτερα εστιατόρια έως τις πιο ιστορικές καντίνες τα tacos αποτελούν μία εξαιρετική απόλαυση. Στο μάθημα αυτό φτιάχνουμε χειροποίητα τάκος, τα οποία γεμίζουμε με ψάρι και κρέας. Ετοιμάζουμε σεβίτσε λαχανικών και δύο λαχταριστές σάλτσες κόκκινου και πράσινου chilli. Με μικρές παραλλαγές οι συνταγές Μυστικά γεύσης και tips απόλαυσης, συνταγές που ικανοποιούν και τον πιο απαιτητικό.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Τρ 06/10 18:00-21:00

**Μαροκινή κουζίνα****€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Κλασσική Μαροκάνικη Κουζίνα με τις γεύσεις και τα αρώματα της Αφρικανικής Μεσογείου. Σιγομαγειρεμένο αρνάκι σε tajine (πολύ παραπλήσιο με τον Κυπριακό ταβά) με αρώματα και μπαχαρικά του Μάγκρεμπ. Συνοδεύουμε με γευστικό κουσκούς αρωματικών και χειροποίητες πιτες. Η συγκεκριμένη συνταγή είναι ένα σύμπλεγμα Βερβέρικης, Ανδαλουσιανής και Μεσογειακής μαγειρικής.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos**

Παρ 30/10 11:00-14:00 | Παρ 09/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 30/10 11:00-14:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ

---

### **Αλκοόλ και Μαγειρική –Μάθημα 2: Μπύρα**

**€24,90**

Μπύρα! Ένα ποτό το οποίο συνοδεύεται με όλα τα φαγητά. Σε αυτό το μάθημα εξετάζουμε πώς χρησιμοποιούμε την μπύρα στην μαγειρική. Το ιδίωμα της μπύρας να περιέχει μαγιά, αρωματικά, κάπνισμα (μερικές φορές) και άλλα μπαχαρικά ανάλογα με το είδος της. Αυτό μας χαρίζει διαφορετικές τεχνικές στην χρήση της, αλλά και προσδίδει όλες τις γεύσεις της στο φαγητό: σε χυλό για φούσκωμα, σε μαγείρεμα για γεύση, σε μαρινάδες για τρυφεροποίηση, στο τηγάνι για σβήσιμο... τόσες πολλές χρήσεις, τόσες πολλές ιδιαιτερότητες στην γεύση.

**Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πεμ 22/10 18:00-21:00

### **Αλκοόλ και Ζαχαροπλαστική - Μάθημα 1: Σοκολάτα και Αλκοόλ €21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90**

Ποιός είπε πως τα γλυκά δε μας μεθάνε; Εντυπωσιάστε φίλους και γνωστούς με τις ικανότητες σας. Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και δημιουργούμε Brownies με ρούμι και σταφίδες, συνεχίζουμε με trifle σοκολάτας με ουίσκι για γερούς πότες και ολοκληρώνουμε με σοκολατόπιτα γεμάτη από τις Φθινοπωρικές γεύσεις του πορτοκαλιού με ούζο!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πεμ 15/10 18:00-21:00 | Παρ 30/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 30/10 11:00-14:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### Μαρέγκα Παντού

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Παρ 02/10 11:00-14:00 | Τρ 20/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 02/10 11:00-14:00

### Για τον καφέ

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Η ωραιότερη ώρα είναι αυτή που απολαμβάνουμε το καφέ μας. Θέλει όμως και το καφεδάκι την ανάλογη παρέα. Δεν είναι τυχαίο ότι συγκεκριμένα αρτοποιήματα και γλυκίσματα ταιριάζουν με έναν καφέ. Είναι στις γεύσεις του με τις γήινες και ελαφρώς πικάντικες νότες να θέλουν ένα συνοδευτικό όχι τόσο γλυκό και όχι αλμυρό. Η αρμονία έρχεται με μοναδικά αρτοποιήματα. Δημιουργούμε ιδιαίτερα παξιμάδια με αμύγδαλα, μεθυσμένα κουλουράκια με ούζο και μπισκότα με άρωμα πορτοκαλιού.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πεμ 08/10 11:00-14:00 | Παρ 30/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 08/10 11:00-14:00

### Χειροποίητη Ζαχαρόπαστα – Γλάσο Ζάχαρης

€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90

Φτιάχνουμε την δική μας χειροποίητη ζαχαρόπαστα. Δουλεύουμε ατομικά και ακολουθούμε την συνταγή του Chef για νόστιμη και εύπλαστη πάστα ζάχαρης με γεύση ή χωρίς. Μία συνταγή που σίγουρα παραλείπει τα συντηρητικά του εμπορίου, αλλά και χαρίζει την γεύση της δικής μας δημιουργικότητας. Επίσης εξασκούμαστε στην τέλεια σύσταση γλάσου, αλλά και στην ιδανική γεύση του και δημιουργούμε γλάσο σοκολάτα, εσπεριδοειδών και βανίλιας. Κατάλληλα για γλυκά και επικαλύψεις!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τρ 13/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 13/10 11:00-14:00

### Γεμιστά Κουλούρια

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Εκτός από τη γνάθο μας ήρθε η ώρα να γυμνάσουμε και τα χεράκια μας. Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε την ζύμη για κουλούρια με σουσάμι και γεμίζουμε ποικιλοτρόπως και ανάλογα με το είδος. Κουλούρια σουσάμιου με πλούσια γέμιση από κασέρι, κουλούρια ολικής με γέμιση ανθότυρο και ντομάτα και πολύσπορο με πιπεριά Φλωρίνης και φέτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τετ 21/10 11:00-14:00 | Τρ 27/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 21/10 11:00-14:00



### Η Τούρτα του Παρθένου...

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Πιστεύετε ότι η χρήση του ελαιόλαδου είναι μόνο για την μαγειρική? Ανακαλύψτε σε αυτό το μάθημα ότι το ελαιόλαδο μπορεί να το χρησιμοποιήσετε και στη ζαχαροπλαστική! Μια γεύση πικρή που εύκολα μπορεί να γίνει γλυκιά! Φτιάχνουμε την πιο αγνή παρθένα τούρτα με βάση από παντεσπάνι ελαιόλαδου και κρέμα σοκολάτας με ελαιόλαδο, και μαθαίνουμε τεχνικές για κουβερτούρα και γλάσο ώστε να δώσουμε στην τούρτα μας την τέλεια όψη! Παραλείπουμε το βούτυρο και βάζουμε πιο πολύ παρθένο... ελαιόλαδο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τρ 20/10 11:00-14:00 | Τρ 13/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 20/10 11:00-14:00

### Rugelach

**€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Rugelach σημαίνει Βασιλικά, εβραϊκής καταγωγής κρουασανάκια που θα κατακτήσουν τον ουρανό σας. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές για χειροποίητη ζύμη τυριού και τις διαφορετικές γεμίσεις. Στο μάθημα αυτό θα κάνουμε δύο εκδοχές rugelach: Φουλαρισμένα με γέμιση σοκολάτας και με έναν συνδυασμό μαρμελάδας πορτοκαλιού, καρυδιών, κανέλας και ζάχαρης. Θα μπορέσετε να αντισταθείτε στον πειρασμό; **Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Τρ 27/10 11:00-14:00 | Πεμ 22/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 27/10 11:00-14:00

### Crema Italiano

**€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Ιταλικές φημισμένες κρέμες που αγαπήσαμε όλοι! Η υπέροχη γαλακτερή Panacotta ή αλλιώς ψημένη κρέμα είναι ένας υπέροχος συνδυασμός από βανίλια με διαφορετικές προσθήκες για έξτρα γεύση. Το πεντανόστιμο Tiramisu φτιάχνεται με υπέροχα σαβουαγιάρ τα οποία έχουν μαριναριστεί σε καφέ και με κρέμα λευκού τυριού, και μείγμα αυγών και η βελούδινη και πολύ ελαφριά Sabayonne θα μας αφήσει τις γεύσεις Βόρειας Ιταλίας, αποτελώντας βάση και για άλλα γλυκά!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Παρ 23/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 23/10 11:00-14:00

### Μπάρες Δημητριακών

**€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Έχετε σκεφτεί πόσο εύκολο και νόστιμο είναι να φτιάχνετε τις δικές σας μπάρες δημητριακών ή σοκολάτας? Φτιάχνουμε μαζί μπάρα με σύκα και σουσάμι, μπάρα με ταχίνι και δημητριακά, μπάρα από καραμέλα αλλά και μια ξεχωριστή μπάρα με φυστίκια και σοκολάτα! Τις συσκευάζουμε για να τις χαρίσετε στα παιδάκια ή τους φίλους σας!!! Μια πολύ νόστιμη ιδέα για το σχολείο, την βάφτιση ή και τον γάμο... **Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Τετ 07/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 07/10 11:00-14:00

### Καραμελίτσες

**€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90**

Πόσο μας αρέσουν οι καραμελίτσες... Μικροί και μεγάλοι δεν μπορούν να αντισταθούν! Μικρές, μεσαίες, μεγάλες και με διαφορετικές γεύσεις που μόνο μια δεν σας φτάνει ποτέ! Καραμέλες γάλακτος, ούζου, κανέλας και τριαντάφυλλο μας ξυπνάνε τις πιο όμορφες αναμνήσεις! Ο Chef μας φτιάχνει διαφορετικές καραμελίτσες, με τον οικιακό τρόπο, χωρίς μηχανήματα και λάμπες καραμέλας, πολύχρωμες σε διάφορα σχήματα για να προσφέρετε στα παιδάκια σας, αλλά και σε φίλους! **Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πεμ 22/10 11:00-14:00 | Πεμ 29/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 22/10 11:00-14:00



### Τούρτα Σεράνο

**€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €9,90**

Η Ελληνική εκδοχή της σοκολατίνας, η Σεράνο έγινε σήμα κατατεθέν των ζαχαροπλασטיών του μεσοπολέμου. Πήρε το όνομά της από την Χιλιανή τραγουδίστρια Ροζίτα Σεράνο η οποία έγινε γνωστή τραγουδώντας σε cabaret. Εμείς αναπαράγουμε την αυθεντική συνταγή της τούρτας που αγαπήθηκε τόσο πολύ στην Αθήνα! 3 τεχνικές για αυτή την τούρτα... Ιταλική μαρέγκα, κρέμα και παντεσπάνι με γέμιση σοκολάτας να ξεχειλίζει. Η τούρτα φαντασίωση της παιδικής μας ηλικίας.

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Παρ 16/10 11:00-14:00 | Πεμ 08/10 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 16/10 11:00-14:00

### Cinnabon & Danish

**€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Οι νοστιμότερες γλυκές συνταγές που βασίζονται σε ζύμες, ιδιαίτερα αγαπητές από παιδιά και ιδανικές για το πρωινό ή απογευματινό σας! Φτιάχνουμε λιχουδιαστά cinnabon με γέμιση σοκολάτα και γλάσο ζάχαρης και επιλέγουμε από τα κλασικά viennoiserie, τα Danish (Δανέζικα) με σταφίδα και κανέλα! Δύο διαφορετικά γλυκά με διαφορετικές τεχνικές, που ωστόσο θα σας χαρίσουν τα πιο γλυκά πρωινά! Αγαπημένο σέρβις σε ξενοδοχεία και εστιατόρια!

**Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Πεμ 15/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 15/10 11:00-14:00

### Ατομικές Τάρτες

**€27,00**

Για αρχή φτιάχνουμε τα αγαπημένα σε όλους μας ατομικά ταρτάκια με φρέσκα φρούτα εποχής, έπειτα απολαμβάνουμε ταρτάκια με σοκολάτα, παραδοσιακή μαστίχα Χίου και πορτοκάλι και τέλος δημιουργούμε λαχταριστές lemon tart στις οποίες κανένας δεν μπορεί να αντισταθεί! Ένα μάθημα, πολλές διαφορετικές τεχνικές! Μαθαίνουμε τον σωστό τρόπο για βελούδινη κρέμα πατισερί και lemon-lime crème και όχι μόνο... Φτιάχνουμε κάτασπρη Ιταλική μαρέγκα και απολαυστική γκανάζ σοκολάτας. Τρεις συνδυασμοί που θα κάνουν τον ουρανό σας να ερωτευτεί κάθε γλυκιά του γεύση!

**Εκπαιδευτής Chef: Σωτήρης Λασκαρίδης**

Παρ 02/10 18:00-22:00

(6)

**Sweet Experience**

**€24,90**

Το γλυκό είναι μία ιδιαίτερη κατηγορία φαγητού. Είναι το ωραίο τέλος στο δείπνο, η παρασπονδία της δίαιτας για την οποία δεν μετανιώνουμε ποτέ, η παιδική εμμονή και η ενήλικη επιθυμία. Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε ένα εξαιρετικό γλυκό, γευστικά, αλλά και εμφανισιακά, σαν αυτά ενός καλού εστιατορίου. Μαθαίνουμε την τεχνική για τραγανό ντακουάζ από φυσίκι αιγίνης και γευστική κρέμα μπαβαρουάζ από βατόμουρα. Ακόμη, φτιάχνουμε σοκολατένια pate a bombe όπως λένε στη Γαλλία ή αλλιώς μους σοκολάτας την οποία προσθέτουμε στο τραγανό ντακουάζ και απογειώνουμε τον ουρανό μας. Ένα μάθημα σκέτη απόλαυση, που δεν πρέπει να χάσετε!

**Εκπαιδευτής Chef: Σωτήρης Λασκαρίδης**

Παρ 09/10 18:00-22:00

**Γλυκά για διακόσμηση τραπέζιού- Μέρος 1 (διάρκεια 4 ώρες)**

**€29,90**

Πόσες φορές έχουμε αναρωτηθεί τι γλυκά θα φτιάξουμε για να διακοσμήσουμε το τραπέζι σε βαφτίσια ως candy bar, σε γάμο για το τραπέζι των ευχών ή σε γεννέθλια για μικρά κεράσματα?

Αυτό το μάθημα εγγυάται να δώσει ιδέες που θα φτιάξουν τη διάθεση και την όρεξη όλων. Τεχνικές και tips για αυθεντικά macaron που παίζουν με τα χρώματα, έρχονται κατευθείαν από τη Γαλλία να στολίσουν το μπουφέ σας. Ακόμη, φτιάχνουμε τα πιο τραγανά μαρέγκα στικς και τους αγαπημένους σε όλους μας μπεζέδες. Τέλος δημιουργούμε τα πιο λαχταριστά cookies με σχέδια από ζαχαρόπαστα, ιδανικά όχι μόνο για να στολίσουν το τραπέζι μας, αλλά και για τον καφέ μας.

*\*Το μάθημα εξετάζεται από την πλευρά της ζαχαροπλαστικής και όχι της ζαχαροτεχνικής*

**Εκπαιδευτής Chef: Σωτήρης Λασκαρίδης**

Παρ 23/10 18:00-22:00

**Γλυκά για διακόσμηση τραπέζιού - Μέρος 2 (διάρκεια 4 ώρες)**

**€29,90**

Στο δεύτερο μέρος, προσθέτουμε στο τραπέζι μας νοστιμιές που όλοι αγαπάμε! Μαθαίνουμε επιπλέον τεχνικές για να επιτύχουμε το πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Φτιάχνουμε την αγαπημένη λιχουδιά των παιδικών μας χρόνων- χαριτωμένα marshmallows και όχι μόνο... Μοναδικά Cake Pops και Cupcakes, τα οποία διακοσμούμε με βουτυρόκρεμα για να διακοσμήσουν το τραπέζι μας και δίνουν μία ιδιαίτερη πινελιά στο event μας. Τέλος φτιάχνουμε διαφορετικά mini γλυκά σε σφηνάκια που θα ικανοποιήσουν και τον πιο απαιτητικό καλεσμένο σας. Ένα μάθημα, πέντε διαφορετικές τεχνικές που δεν πρέπει να χάσετε!

*\*Το μάθημα εξετάζεται από την πλευρά της ζαχαροπλαστικής και όχι της ζαχαροτεχνικής*

**Εκπαιδευτής Chef: Σωτήρης Λασκαρίδης**

Παρ 30/10 18:00-22:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

### ROYAL ICING II

**€29,90**

Ένα ιδιαίτερο Μάθημα Τεχνικής με Royal Icing. Στο Royal Icing 1 παρουσιάστηκε η δημιουργία του royal icing και εκπαιδευτήκαμε σε περιγράμματα και γεμίσματα μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την βασική επιδεξιότητα που απαιτεί το icing. Στο Royal Icing 2 εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές σχεδίου με κορνέ όπως marbling, wet on wet και 3D σχέδια. Εξασκούμαστε σε γραμμωτά σχέδια, baroque γραμμές, λουλούδια και δαντέλες με κορνέ. Το μάθημα έχει προαπαιτούμενο το Royal Icing 1.

Εκπαιδευτής: Αλίκη Μόρντο

Δε 05/10 11:00-15:00

### ΦΙΓΟΥΡΕΣ 3D LALALOOPSY

**€29,90**

Το όνειρο κάθε κοριτσιού, τώρα και σε τρισδιάστατη μορφή. Ένα μάθημα που με τα πιο απλά βήματα θα μας εκπαιδεύσει στην δημιουργία της υπέροχης κούκλας από ζαχαρόπαστα, αλλά και στις λεπτομέρειες των μαλλιών, του προσώπου και των χαρακτηριστικών της. Η 3D φιγούρα ανάλογα με το μέγεθός της μπορεί να χρησιμοποιηθεί για διακόσμηση σε cupcakes, cookies ή τούρτα. Το μάθημα απαιτεί εμπειρία στην ζαχαρόπαστα.

Εκπαιδευτής: Αλίκη Μόρντο

Δε 19/10 11:00-15:00

### CUPCAKES 2D MINIONS

**€39,90**

Και επειδή τα Minions δε σταματάνε ποτέ, σας έχουμε την νέα έκδοσή τους. Η νέα ταινία που θα καθηλώσει τα παιδάκια μας με πρωταγωνιστές τα χαριτώμενα, μικρά, κίτρινα, πλασματάκια. Στο μάθημα παρακολουθούμε την ζύμη και γέμιση των cupcakes, το σωστό άνοιγμα της ζαχαρόπαστας, και την αποτύπωση του βασικού σχήματος των μινιόν μέχρι την διακόσμηση τους προς τιμήν της νέας ταινίας. Μαθαίνουμε να δουλεύουμε με δικό μας πατρόν.

Εκπαιδευτής: Αλίκη Μόρντο

Δε 12/10 11:00-15:00

### RAINBOW & RAINBOW CHESS BOARD CAKE

**€34,90**

Πώς θα σας φαινόταν αν το κέικ σας θύμιζε ουράνιο τόξο? Ελάτε να ξεφύγουμε από τα συνηθισμένα και να φτιάξουμε μαζί παιχνιδιάρικα cake. Φτιάχνουμε 2 διαφορετικές τούρτες και τις γεμίζουμε με χρωματιστά layers. Τις καλύπτουμε με στρώσεις βουτυρόκρεμας, μαθαίνουμε να τις στήνουμε και να τις καλύπτουμε με φανταχτερά πέταλα. Δύο τούρτες που πραγματικά θα ξετρελάνουν πολύ κόσμο και θα σας μάθουν σημαντικές τεχνικές για να φτιάχνετε ιδιαίτερα σχέδια!

Εκπαιδευτής: Αλίκη Μόρντο

Δε 26/10 11:00-15:00



## THE BAR

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΙΝΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

€29,90

Ένα μάθημα με τον χαρισματικό γευσιγνώστη Γιώργο Λούκα της Genius in Gastronomy που έχει ως στόχο να σας μεταδώσει σε βάθος την ικανότητα να αντιλαμβάνεστε τους οίνους του Ελληνικού Αμπελώνα μέσα από 6 διαφορετικές ετικέτες. Όλη η βάση του μαθήματος συνοψίζεται στο να μεταδώσει με τον πιο ιδιαίτερο τρόπο την γνώση (θεωρητικά και πρακτικά) που χρειάζεστε για να αντιλαμβάνεστε επιδέξια τα βασικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας που θα γνωρίσετε. Η τεχνική της γευσιγνωσίας περιλαμβάνει συνοπτικά τρία βήματα: Την οπτική εξέταση, την οσφρητική εξέταση και την γευστική δοκιμή. Η διαδικασία της γευσιγνωσίας κρασιού δεν είναι πολύπλοκη αλλά απαιτεί εξαιρετικά μεγάλη εμπειρία και γνώση του οινικού κόσμου. Συνοδεύουμε με μικρά γευστικά σνακ για το pairing.

Πεμ 8/10 17:30-18:30

## MEET THE PRODUCER

### ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ

δωρεάν

Meet the Producer με Γευσιγνωσία & Παρουσίαση Κρασιών. Ο παραγωγός από το κτήμα Βουρβουκέλη θα μας μιλήσει στην τέχνη του Οίνου, αναπτύσσοντας την δική του τελετουργία στα κρασιά του Κτήματος. Θα μας μιλήσει για τη διαδικασία παραγωγής, την μοναδική σύνθεση των πρώτων υλών και τις διαφορές μεταξύ των ετικετών του .

Πεμ 8/10 17:30-18:30

### ΖΥΘΟΠΟΙΑ SIRIS MICROBREWERY (Μπύρα Voreia)

δωρεάν

Meet the Producer με Γευσιγνωσία & Παρουσίαση Μπύρας. Για τους λάτρεις του είδους, μια συνάντηση με τη νέα- στο χώρο- ζυθοποιία, Voreia Beer. Μια Ελληνική που θα την αγαπήσετε! Θα μας παρουσιάσει τις νέες της προτάσεις και μαζί θα συζητήσουμε για τον τρόπο παραγωγής του ζύθου, καθώς και για τα αγνά υλικά που χρησιμοποιούνται για την εξασφάλιση της βέλτιστης ποιότητας του.

Πεμ 22/10 17:30-18:30



## ΚΑΤΙ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ

### Chef's Table | Spanish Fiesta

€26.90

Ένα Chef's Table με ιδιαίτερα θερμό ταμπεραμέντο! Η Ισπανική Κουζίνα είναι η κουζίνα των αγροτών, απλή με βάση το κρεμμύδι, το σκόρδο, την τομάτα, την κόκκινη πιπεριά και κάποια αρωματικά βότανα, όπως ο μαϊντανός. Ωστόσο, εμείς θα την ραφινάρουμε σε ένα εξαιρετικό Chef's Table που θα μας κάνει να βρεθούμε και πάλι μαζί απολαμβάνοντας τις μοναδικές γεύσεις του Chef μας. Φτιάχνουμε Σαλάτα ψητών λαχανικών, ομελέτα τορτίγιας, το εθνικό πιάτο της Ισπανίας, Παέγια και για επιδόρπιο η κρέμα Καταλάνα, η οποία σερβίρεται στη γιορτή του Αγίου Ιωσήφ και είναι μια παραλλαγή της κρέμα καραμελέ, αρωματισμένη με ξύσμα πορτοκαλιού και κανέλα. Ελάτε να σας ταξιδέψουμε στην Ισπανία μέσα από τις γεύσεις και τα αρώματά της!

Σαβ 31/10 19:30-22:30



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

€160

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

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Τρίτη-Παρασκευή 11:00-14:00 | 02.10, 06.10, 09.10, 13.10, 16.10

ή

Δευτέρα- Τετάρτη 18:00-21:00 | 05.10, 07.10, 12.10, 14.10, 19.10

### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

€550

Όλη η βάση της μαγειρικής σε 8 πολύ σημαντικά μαθήματα για να κατανοήσετε τις βασικές τεχνικές. Σε αυτόν τον κύκλο θα αναπτύξετε σημαντικές επιδεξιότητες στην κουζίνα, απαραίτητες για τις βασικές μαγειρικές εργασίες. Ιδανικό για Πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Δευτέρα-Τετάρτη 18:00-21:00 | 05.10, 07.10, 12.10, 14.10 19.10, 21.10, 26.10, 02.11

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

€160

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

Εκπαιδευτής Chef: **Γιώργος Γαλής**

Δευτέρα-Τετάρτη 18:00 – 21:00 | 21.10, 26.10, 02.11, 04.11, 09.11

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

€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 και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να μας καλέσετε στο 210 9882378/6931133111. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας.

Επιτηρητής Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου

Πε 15:00 – 16:00

#### ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Γραφτείτε στην Membership Card για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν με την εγγραφή στην κάρτα.
- ✓ Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση ακύρωσης της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη του μαθήματος.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη , η θέση σας ισχυεί μόνο με την προπληρωμή του μαθήματος έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν ισχυεί.

(10)