

ΙΟΥΝΙΟΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Mozzarella

€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Με Ιταλιάνικο αέρα ταξιδεύουμε στην Καμπανία και μαζί με τον Chef ανακαλύπτουμε την φινετσάτη και ανάλαφρη γεύση της mozzarella μέσα από 3 υπέροχες και λαχταριστές συνταγές. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε τραγανά και λαχταριστά mozzarella sticks, καθώς και τις αυθεντικές ιταλικές μπρουσκέτες με τομάτα, βασιλικό και mozzarella. Ολοκληρώνουμε το ταξίδι μας φτιάχνοντας κοτόπουλο γεμιστό με mozzarella που θα το συνδυάσουμε με ολόφρεσκα χειροποίητα ζυμαρικά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 06/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 06/06 11:00-14:00

Semolina

€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Σε αυτό το μάθημα θα μεταφερθούμε στην Ιταλία. Κοινό χαρακτηριστικό το σμιγδάλι, ένα ταπεινό και οικονομικό υλικό που μπορεί να δώσει τις πιο μεγαλοπρεπείς γαρνιτούρες! Δημιουργούμε το διάσημο ιταλικό πιάτο rolenza, που μπορεί να θεωρείται το πιάτο των «φτωχών» στην Ιταλία, αλλά είναι απίστευτα πλούσιο σε γεύση. Συνεχίζουμε την περιήγηση μας με τα Gnocchi Romaine, άλλο ένα μοναδικό και λατρεμένο πιάτο των Ιταλών. Σερβίρουμε με Σιτσιλιάνικη σάλτσα αντζούγιας καθώς και με σάλτσα ψητής τομάτας με φρέσκο βασιλικό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 29/06 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 29/06 11:00 - 14:00

Cassoulet

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Το Cassoulet προέρχεται από την Νότια Γαλλία και θεωρείται εθνικό πιάτο όσπριων (κάτι σαν την δική μας φασολάδα με πολύ διαφορετική γεύση). Χαρακτηριστική είναι η κρούστα που δημιουργείται στην επιφάνεια του και προσφέρει γεύση στο πιάτο. Ο Chef θα μας δείξει όλα τα μυστικά για την σωστή προετοιμασία των όσπριων, των κρεατικών αλλά και λαχανικών που θα απογειώσουν την συνταγή. Συνοδεύσουμε με φρέσκο και ζυμωτό ψωμί. Ένα γεύμα πλούσιο σε πρωτεΐνες και απίστευτη γεύση. Μην το χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 22/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 22/06 11:00-14:00

Arabic Flavors

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Η Αραβική κουζίνα είναι γεμάτη με τα μοναδικά αρώματα που προσδίδουν τα καρυκεύματα και τα μπαχαρικά της και μας εντάσσει σε ένα διαφορετικό κόσμο απόλαυσης, πιο απόκρυφο! Ξεκινάμε το ταξίδι μας με το διάσημο Omani Khabeesa, μια παραδοσιακή λαχταριστή πουτίγκα με ανατολίτικο άρωμα από κάρδαμο. Μαγειρεύουμε αρωματικό ρύζι biryani με μείγμα από καρυκεύματα και κυρίως σαφράν- εμείς χρησιμοποιούμε Ελληνικό Κρόκο Κοζάνης. Ετοιμάζουμε Madrouba Chicken με κοτόπουλο αρωματισμένο με το χαρακτηριστικό Arabic Spice mix. Κάθε συνταγή που εκτελείται είναι αυθεντική και βασισμένη τόσο στην παράδοση, όσο και στις τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 16/06 11:00 - 14:00 | Πε 30/06 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 16/06 11:00 - 14:00

Peruvian Essentials

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Ο Chef μας ταξιδεύει στην Λατινική Αμερική. Το Peru θεωρείται η χώρα της πατάτας, αλλά και των μεγαλύτερων μαγειρικών καινοτομιών. Παρασκευάζουμε το κλασικό και δημοφιλές Paras a la Huancaina, που πήρε το όνομα του από την κρεμώδη, ιδιαίτερη σάλτσα που καλύπτει τις πατάτες, συνεχίζουμε το γαστρονομικό μας ταξίδι με μοσχάρακι Lomo Saltado και το σερβίρουμε με την τυπική Ensalada de Parales Peruana. Μια ιδιαίτερη σαλάτα με ζεστά όσπρια και λαχανικά. Κάθε συνταγή αποσκοπεί στο να σας γνωρίσει με τις διάφορες Κουζίνες ανά τον κόσμο και να αφυπνίσει την δημιουργικότητα σας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 03/06 18:00 - 21:00 | Πα 24/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 24/06 11:00 - 14:00

Vamos Amigos

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Η απόλυτη γευστική συντροφιά! 3 μοναδικές συνταγές που θα σας ξετρελάνουν. Φτιάχνουμε ένα από τα πιο χαρακτηριστικά φαγητά του Μεξικού... τα Fajitas, ξεφεύγοντας από τα παραδοσιακά, χρησιμοποιούμε λαχανικά και διάφορα μυρωδικά. Συνεχίζουμε με Tex-Mex γεύσεις σε επιρροές από τον συνδυασμό Αμερικάνικης και Μεξικάνικης Κουζίνας και ετοιμάζουμε Chimichuri, μια Αργεντινική πράσινη σάλτσα που χρησιμοποιείται ιδανικά για ψητά κρέατα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 16/06 18:00 - 21:00 | Πε 09/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 09/06 11:00-14:00

Με το Σις και με το Τας

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το σις και το σας κεμπάπ είναι ένα παρεξηγημένο φαγητό και όχι άδικα, αφού συνήθως ετοιμάζεται και σερβίρεται όπως όπως και από αμφιβόλου προέλευσης κρέατα. Σε αυτό το μάθημα δίνουμε βάση στην αξία του ποιοτικού φαγητού με την έννοια των καλών υλικών. Χρησιμοποιούμε 3 βασικά υλικά: Κοτόπουλο, αρνί και χοιρινό και δημιουργούμε ζουμερά κεμπάπ. Σερβίρουμε με φινετσάτα φρεσκοκομμένα λαχανικά και δροσερό ντιπ γιαουρτιού με αρωματικά. Ζυμώνουμε και ψήνουμε πιτούλες για να σερβίρουμε ένα λουκουλλειο γεύμα με το σις και με το σας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πε 23/06 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 23/06 11:00 - 14:00

STREET FOOD

Street Food Toasties

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το toast αποτελεί ένα γρήγορο γεύμα που έχει όμως αμέτρητες εφαρμογές, αλλά και τεχνικές. Σε αυτό το μάθημα ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και φτιάχνουμε 3 ιδιαίτερα και χορταστικά toasts. Κάπου ανάμεσα στο παραδοσιακό Ευρωπαϊκό sandwich και στο κλασσικό Γαλλικό toast βρίσκεται το Monte Christo toast, δημιουργός του οποίου είναι ο Chef John Gray. Όλα τα συστατικά ενός Γαλλικού πικ νικ τυλιγμένα σε ένα toast, με το Garlicky Ham and Swiss να απογειώνει το πρωινό. Ετοιμάζουμε ακόμα και ένα πιο "βρώμικο" τύπου Αμερικανικό toast, Bacon and Egg Pie για δυνατά στομάχια και το απόλυτο brunch.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 21/06 11:00-14:00 | Τε 01/06 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 21/06 11:00-14:00

All Star Hot Dog

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η καθημερινή απόλαυση των Αμερικάνων που κατέκτησε όλο τον κόσμο ξεκινάει κάπως έτσι με το λουκάνικο να έρχεται από τη Γερμανία στην Αμερική για να σκεπαστεί με αφράτα ζεστά ψωμάκια. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από μια συγκεκριμένη ράτσα σκύλου, τη Τέκελ (Teckel), της οποίας το σχήμα παραπέμπει σε λουκάνικο. 1 μάθημα- 3 συνταγές- 3 ώρες γεμάτες από αστεράτα hot dog! Ετοιμάζουμε το πολύ ιδιαίτερο corn dog, κάτι πιο κλασσικό σε New York style hot dog και μια πιο "εξωτική" γευστική πρόταση το taco dog.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 06/06 11:00-14:00 | Πε 23/06 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 06/06 11:00-14:00

Street Food Lebanese

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Τα τελευταία χρόνια η Λιβανέζικη κουζίνα έχει γίνει τάση και όχι άδικα αφού μας δίνει λαχταριστές γεύσεις από μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Ένα μάθημα στο οποίο τα αρωματικά, τα μπαχάρια και οι πικάντικες γεύσεις περιπλέκονται με ανατολίτικες μελωδίες και συνθέτουν ένα oriental σκηνικό. Μαζί μαγειρεύουμε 2 συνταγές, μία με αρνί και μία με μπόλια συκωταριά. Ακονίζουμε τις τεχνικές μας και γευόμαστε το πιο γευστικό Λιβανέζικο Street Food.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 30/06 11:00-14:00 | Πε 02/06 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 30/06 11:00-14:00

ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΤΕΧΝΙΚΑ

Pommes de Terre

€19,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Από τα πιο απολαυστικά και εύκολα φαγητά! Ένα μάθημα που θα μας διδάξει διαφορετικούς τρόπους κοπής πατάτας, αλλά και μαγειρέματος για να πετυχαίνουμε ένα άριστο αποτέλεσμα στα πιάτα μας. Οι πατάτες είναι η πιο διαδεδομένη, δημοφιλής και αγαπητή γαρνιτούρα για να συνοδέψετε το κυρίως γεύμα σας. Ωστόσο, είναι τόσες οι παρασκευές που μπορείτε να ακολουθήσετε που σας δίνουν αμέτρητες επιλογές για συνδυασμούς. Πατάτες Jacket, Hash Brown και Dauphinoise για να εντυπωσιάσουμε στη γεύση αλλά και στο μάτι!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 07/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 07/06 11:00 – 14:00

Quiche Me

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Σε ποιον δεν αρέσουν οι πίτες και οι τάρτες? Ένα μάθημα γεμάτο από γεύσεις της Γαλλικής Λωρέρνης και με πολλά ντελικάτα αρώματα Προβηγκίας. Πώς φτιάχνεται μία Κλασική Quiche Lorraine, με τι ζύμη γίνεται μια Τάρτα λαχανικών ή αλλαντικών και πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε μία ιδιαίτερη τάρτα ψαριού που ξεχωρίζει σε γεύση και φινέτσα? Οι κίς ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους και την τραγανή ζύμη που γεμίζει από τα αρώματα της κρέμας, των τυριών και των αλλαντικών

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 17/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 17/06 11:00-14:00

Αρωματικά Βούτυρα

€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 Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 13/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 13/06 11:00 – 14:00

Insalate

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Ποιος μπορεί να πει όχι σε μια δροσερή και πλούσια σαλάτα το καλοκαίρι? Σε αυτό το μάθημα αφήνουμε την φαντασία μας να δουλέψει και δημιουργούμε δροσερές και χρωματιστές σαλάτες που μας χορταίνουν και μας γεμίζουν από βιταμίνες. Ξεκινάμε με την κλασική σαλάτα του Καίσαρα σερβιρισμένη όμως σε τσέρκι ψωμιού, την Γαλλική σαλάτα Νισουάζ με τόνο χειροποίητο dressing, την κλασική πράσινη ανάμεικτη σαλάτα εποχής συνδυασμένη με κατσικίσιο τυρί και αλλαντικά τύπου Culatello. Ολοκληρώνουμε τις δημιουργίες μας με μια σαλάτα ρυζιού με σολομό μαρινέ, αρωματισμένο με τζίντζερ και φύκια, η οποία θα συγκινήσει και τους πιο απαιτητικούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 15/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 15/06 11:00 – 14:00

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 Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 27/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 27/06 11:00 – 14:00

Timbale

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Με όνομα που θυμίζει Ιταλία δημιουργούμε μια μοναδική συνταγή. Το Timbale, timballo, ή timpano πήρε το όνομα του από το κυλινδρικό σκεύος στο οποίο μαγειρεύεται και αυτό με την σειρά του από το αραβικό μουσικό, στρογγυλό όργανο. Φτιάχνουμε 3 διαφορετικές παραλλαγές όπως ακριβώς τις ακολουθούν στη Νότια Ιταλία: μία με Μακαρόνια, μια με Μελιτζάνα και μια με Σπανάκι και Τυρί.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 28/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 28/06 11:00 – 14:00

Ομελέτα

€21,90 ή κάρτα ανεργίας με €11,90

Ομελέτα! Με ένα υλικό απλό, οικονομικό το οποίο όμως δεν υστερεί καθόλου σε γεύση και είναι αγαπητό σε όλους. Μαζί με τον Chef μαγειρεύουμε απολαυστική Φρουτάλια Άνδρου, μια Ισπανική Frittata με λαχανικά εποχής και κιμά, καθώς και την κλασική ομελέτα στην πιο gourmet εκδοχή της.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 15/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 15/06 11:00 – 14:00

Au Gratin

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Υπέροχες ο-γκρατέν συνταγές που σερβίρονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα ογκρατέν χαρίζουν την πλούσια γεύση που χρειάζονται για την ισορροπία ενός πιάτου. Ωστόσο, είναι μια παρεξηγημένη τεχνική που συνήθως παραπέμπει σε πολύ διαφορετικές συνταγές. Σε αυτό το μάθημα συζητάμε για τα βασικά λάθη που γίνονται στα ογκρατέν, μαθαίνουμε ποιες οι βασικές τεχνικές για τρεις υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε Ογκρατέν πατάτας σε πηλίνο, Ογκρατέν ζυμαρικών και ολοκληρώνουμε με Ογκρατέν λαχανικών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 22/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 22/06 11:00 – 14:00

Stew Basics

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Τεχνική που απαιτεί μαγείρεμα σε υγρά αρωματισμένα με μπαχαρικά, μυρωδικά και βότανα και με χαμηλή θερμοκρασία έως ότου τα υλικά προσδώσουν τις γεύσεις τους τόσο στον ζωμό, όσο και στο υλικό που μαγειρεύουμε. Χρησιμοποιούμε κοτόπουλο και μοσχαράκι για να μαγειρέψουμε τα πιο κλασικά stew, αλλά κυρίως για να εκπαιδευτούμε στην τέλεια τεχνική, αλλά και στις βασικές διαφορές με τα κλασικά braise. Από τις πιο διάσημες συνταγές είναι το Γαλλικό Coq au vin, όμως εξίσου δυνατές γεύσεις δίνει η τεχνική και στα ψάρια όπως μπακαλιάρο, σφυρίδα, λαυράκι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 14/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 14/06 11:00 – 14:00

Καλοκαιρινές Σούπες

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Υποδεχόμαστε το καλοκαίρι με 3 δροσερές σούπες που έχουν δεξιώσει τους πιο διάσημους μπουφέςδες Βασιλιάδων! Το βασικό ερώτημα είναι γιατί σούπα και γιατί κρύα. Ωστόσο, όμως η απάντηση είναι εύκολη! Είναι απόλυτα διεγερτικές της όρεξης, ανοίγουν ιδανικά ένα επίσημο γεύμα, συνοδεύουν τέλεια άλλα ορεκτικά και μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα πιάτα γευμάτων!

Ξεκινάμε με την δροσερή και ανάλαφρη gazpacho, Ισπανική σούπα τομάτας και συνεχίζουμε με μια απολαυστική σούπα με αβοκάντο και σπανάκι και ολοκληρώνουμε με μια καλοκαιρινή παγωμένη σούπα πεπονιού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 29/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 29/06 11:00 – 14:00

Meatballs

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Ποια η διαφορά ανάμεσα στα Ιταλικά κεφτεδάκια και στα ελληνικά? Τι κάνει τα Ρώσικα κεφτεδάκια stroganoff τόσο γευστικά? Οι Ιταλοί χρησιμοποιούν σάλτσα τομάτας, μυρωδικά και τυρί σε διάφορους συνδυασμούς για τα δικά τους κεφτεδάκια, που όμως και αυτά με την σειρά τους έχουν εξαιρετική γεύση. Οι Ρώσοι από την άλλη πλευρά της Ευρώπης θέλουν τα κεφτεδάκια πιο πικάντικα με πάπρικα και άλλα καρυκεύματα, χρησιμοποιούν μανιτάρια και τρίμμα ψωμιού και παίζουν με την γεύση της ξινής κρέμας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 07/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 07/06 11:00 – 14:00

Summer Eggs

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Καλοκαιρινές συνταγές αυγών στις απόλυτες γεύσεις! Απολαυστική στραπατσάδα, πεντανόστιμος καγιανάς και γευστική ομελέτα με σπαράγγια σε διαφορετικές εκδοχές είναι τα κλασικά φαγητά του καλοκαιριού, τα οποία με μοναδικούς συνδυασμούς θα τα κάνουμε να φαίνονται gourmet!

Ιδανικό το αποτέλεσμα αν τα αυγά είναι του χωριού!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 14/06 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 14/06 11:00 – 14:00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η Κουζίνα του Αγίου Όρους

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Σε αυτό το ταξίδι ο Chef θα μας μεταφέρει σε μια μυσταγωγική διαδρομή στο Άγιον Όρος. Η κουζίνα του είναι ιδιαίτερα γνωστή για την μοναδικότητα της καθώς και για την αρμονία με την οποία δένουν οι γεύσεις. Θα ζυμώσουμε χειροποίητο Αγιορείτικο ψωμάκι, θα φτιάξουμε το διάσημο κοκκινιστό κουνουπίδι με μήλο και πορτοκάλι και θα ολοκληρώσουμε το ταξίδι μας με Χταποδάκι στιφάδο με την μοναδική πινελιά των μοναχών του Αγίου Όρους. Η διατροφή τους δημιουργήθηκε πάνω στις βασικές αρχές της διαιτολογίας και που συμμορφώθηκε με τις χριστιανικές πεποιθήσεις, ήταν και είναι το καλύτερο παράδειγμα Μεσογειακής διατροφής. Η Κουζίνα του Αγίου Όρους είναι σίγουρα το καλύτερο μαγειρικό παράδειγμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Δε 13/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 13/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

3 Τρόποι με Κολοκύθι

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Το κολοκύθι εκτός από γευστικό και ωφέλιμο δίνει και αμέτρητες παρασκευές στη μαγειρική. Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε το κολοκύθι με 3 τρόπους που θα αφήσουν τις καλύτερες των εντυπώσεων. Μαγειρεύουμε γεμιστούς κολοκυθο-ανθούς και κάνουμε τις γεμίσεις τους, ετοιμάζουμε ταλιατέλες με κολοκύθι και κάπαρη, αλλά και μια ιδιαίτερη τάρτα κολοκυθιού!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πε 02/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 02/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Το Κυριακάτικο Γιουβέτσι

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το απόλυτο κλασσικό Κυριακάτικο πιάτο που δεν λείπει ποτέ από κανένα οικογενειακό τραπέζι. Ο Chef θα μας εξηγήσει ποιο είναι το καλύτερο κομμάτι κρέατος που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και ποια είναι η καταλληλότερη τεχνική ώστε να έχουμε το μελωμένο δέσιμο που ζητάμε. Μαζί θα δημιουργήσουμε το κλασσικό μοσχάρι στιφάδο με κριθαράκι, αλλά και θα δοκιμάσουμε μια πιο καλοκαιρινή εκδοχή με γιουβέτσι θαλασσινών. Έτσι, το Γιουβέτσι θα παραμείνει το κατεξοχήν γεύμα της οικογενειακής Κυριακής.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πα 03/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 03/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Συμπεθεριό

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Μη τρομάζετε από το όνομα, πρόκειται για μια άκρως γευστική πρόταση! Σοφανάδα, σοφεγάδο, συμπεθεριό ή σοφικό, το μάθημα είναι ένας συνδυασμός λαχανικών και σε πολλές περιοχές και οσπρίων. Δύο υλικά που αν και αντίθετα μεταξύ τους, δένουν στο πιο νόστιμο συμπεθεριό. Ο Chef ετοιμάζει 2 λαχταριστές συνταγές... Μαζί του μαγειρεύουμε χάντρες με κολοκυθάκια, πατάτες και καρότα, αλλά και ρεβίθια με σέσκουλα και φασολάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πα 10/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 10/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Το Μενού του Ψαρά

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Καλοκαίρι χωρίς ψάρι γίνεται? Ο Chef μας δείχνει τα βήματα για το σωστό φιλετάρισμα ψαριών, το καρύκευμα και το μαγείρεμα τους με διαφορετικούς τρόπους. Για να υλοποιήσουμε τις κλασσικές μεν, απαιτητικές δε, 3 συνταγές μαγειρεύουμε ψάρι αλά Σπετσιώτα και αγαπημένη Κακαβιά σε δύο τόσο εύγεστα και φινετσάτα πιάτα που θα σας μάθουν πολλά για ένα υλικό που όλοι φοβόσαστε - το ψάρι. Το σίγουρο είναι πως πρόκειται για ένα ψαρο-τικό μάθημα...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Δε 27/06 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 27/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

COOK LIKE A PRO

Η Κουζίνα της Μαφίας

€34,90

Σύμφωνα με τον συγγραφέα του ομώνυμου βιβλίου τα γεύματα που απολαμβάνουν οι μαφιόζοι είναι ολόκληρες ιεροτελεστίες, γιατί μπορεί να είναι και το τελευταίο τους δείπνο. Τρώνε όμως καλά, πριν το έγκλημα, κατά τη διάρκεια και μετά, για να ευχαριστηθούν κάθε μπουκιά. Στο ιδιαίτερο αυτό μάθημα φτιάχνουμε 3 πιάτα, спаγγέτι με σαρδέλες και τομάτα, μπρουσκέτα καπρέζε και φιλέτο a la campagniola. Κάθε πιάτο και μια ιστορία εγκλήματος με τεχνικές, ιστορίες και γεύσεις που “σκοτώνουν”.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Τρ 28/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Ορτύκι

€34,90

Η γευστική υπεροχή του ορτυκιού είχε αναγνωριστεί ήδη από την αρχαιότητα. Το κρέας των ορτυκιών είναι εκτός από πολύ νόστιμο και εξαιρετικά υγιεινό, ωστόσο η χρήση του δεν έχει εξερευνηθεί επαρκώς. Μαγειρεύεται ποικιλοτρόπως σε διάφορες εκδοχές και χαρίζει φινέτσα και στο πιο απλό τραπέζι. Το κρέας του είναι τρυφερό, ζουμερό και συνοδεύεται με σάλτσες που του προσδίδουν Εκπαιδευόμεστε σε φιλεταρίσματα, μαρινάδες και γαρνιτούρες και ετοιμάζουμε ορτύκι γεμιστό, σουβλάκι σε μπροσέτ, συνοδεύουμε με ρύζι Libanese.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Τε 22/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Cocktail

€36,50

Cocktail δεν έχουν μόνο τα ποτά, αλλά και η μαγειρική... και το αποτέλεσμά τους είναι γευστικότατο! Μαζί με τον Chef ετοιμάζουμε 3 μοναδικά cocktail... Ξεκινάμε με carruccino караβίδας με λάδι τρούφας και espresso, συνεχίζουμε με έντεχνη μους γαρίδας με αυγά ψαριών και αφράτο αλμυρό προφιτερόλ, αλλά και ροζμπιφ με wasabi και λαχανικά stir fry. Ορεκτικά τόσο επιτηδευμένα που αποτελούν το επιστέγασμα των πιο κομψών ορεκτικών!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Τρ 07/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Θέλει Κότσι

€29,90

Το κότσι είναι ένα κομμάτι αρκετά τρυφερό και νόστιμο όπως και αν μαγειρευτεί αλλά και πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Φτιάχνουμε κότσι μαγειρεμένο σε μπύρα ή γλυκό κρασί με ροστί πατάτες και συνοδεύουμε με καλοκαιρινά φρούτα και διάφορα λαχανικά εποχής. Γιατί το κότσι μπορεί να είναι τόσο μία χειμερινή συνταγή, όσο και καλοκαιρινή. Ένα μάθημα γεμάτο μυρωδιές τεχνικές και φαριστούρες που δεν πρέπει να χάσετε! Έχετε τα κότσια;

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Πε 16/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Μπαρμπούνια

€36,50

Οι απόλυτες παρασκευές με μπαρμπούνια! Εξασκούμαστε στο σωστό φιλετάρισμα τους και τα μαγειρεύουμε στις πιο δημοφιλείς συνταγές τους. Δημιουργούμε Μπαρμπούνια a la Provençal, μια ιδιαίτερα διάσημη συνταγή από την Προβηγκία της Γαλλίας, συνεχίζουμε με Μπαρμπούνη en Papillote μαγειρεμένο με λαχανικά και μπύρα και ολοκληρώνουμε με την διάσημη συνταγή του Γάλλου Chef Guy Martin, από το διάσημο εστιατόριο Grand Vefour βραβευμένο με 3 αστέρια Michelin, Μπαρμπούνια σοταρισμένα σε αρωματικό βούτυρο πορτοκαλιού και echives braise.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Τρ 21/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Πέστροφα

€29,90

Είναι ίσως το πιο γνωστό ψάρι του γλυκού νερού. Έχει ιδιαίτερη γεύση. Εξασκούμαστε στην τεχνική φιλεταρίσματος, ποσαρίσματος σε court bouillon και παρασκευάζουμε λευκό ζωμό. Δημιουργούμε 3 μοναδικές και ιδιαίτερες συνταγές: Πέστροφα μαρινέ, Πέστροφα en Papillote και ολοκληρώνουμε το γαστρονομικό μας ταξίδι με την κλασική Πέστροφα ποσέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Πα 17/06 18:00 – 21:00

Πόντοι MM :35

Terrine

€29,90

Άλλο ένα γαστρονομικό μας ταξίδι στο Παρίσι. Ο Chef δείχνει μια από τις αγαπημένες του συνταγές από την Πόλη του Φωτός. Με τον όρο Terrine αναφερόμαστε σε μια φινετσάτη Γαλλική τεχνική. Σερβίρονται κυρίως κρύα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Τα υλικά μας τοποθετούνται σε στρώσεις δημιουργώντας γευστικές και χρωματικές αντιθέσεις. Δημιουργούμε 3 διαφορετικές τερίνες : μια με μελιτζάνα, μια με τομάτα κονφί και ανθότυρο καθώς και μια με φρέσκο μπαρμπούνη και βασιλικό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Πα 10/06 18:00 – 21:00

Tartare

€29,90

Η ιστορία του tartare κράτα από το 12^ο αιώνα με πρωταγωνιστική φιγούρα τον Τζενγκις Χαν και τους συντρόφους του. Ο θρύλος λέει ότι αυτοί οι δεινοί υπερείς πολεμιστές, έμεναν μέρες πάνω στ' αλόγα τους πολεμώντας στις στέπες της Ασίας. Προκειμένου να τρώνε, έβαζαν κομμάτια από κρέας μοσχαριού ή αλόγου κάτω απ' τη σέλα για να μαλακώνει και να το φάνε στην πορεία ωμό, καβάλα στ' αλόγο. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε tartare με φιλέτο μόσχου, ψαριού και λαχανικών. Σερβίρουμε φινετσάτες και λεπτοκομμένες γαλλικές πατάτες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Τε 15/06 18:00 – 21:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Smoothies Detox

€21,90

Μπαίνοντας σιγά σιγά σε καλοκαιρινούς ρυθμούς, όλοι μας χρειαζόμαστε κάτι δροσιστικό και ωφέλιμο για τον οργανισμό. Τα Detox Smoothies είναι ίσως η καλύτερη επιλογή. Με βάση τα φρέσκα λαχανικά και τα φρούτα εποχής, δημιουργούμε ένα απολαυστικό ρόφημα που θα μας βοηθήσει να διώξουμε από τον οργανισμό μας όλες τις τοξίνες, θα μας δώσει ενέργεια αλλά και θα μας ξεδιψάσει τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού. Χρησιμοποιούμε ροζ φρούτα όπως φράουλες και μούρα, καλοκαιρινά φρούτα όπως είναι το καρπούζι και το πεπόνι, φυστικοβούτυρο, αλλά και λαχανικά όπως σπανάκι, και λάχανο. 5 απίθανες και καλοκαιρινές συνταγές που θα συναρπάσουν και τους πιο δύσκολους! Είναι απίστευτο το αποτέλεσμα που θα δείτε με μόλις μία εβδομάδα detox drinks!

Ειδικός Εκπαιδευτής: Μεταξία Μακρυμίχαλου

Πόντοι MM: 10

Πα 10/06 18:00-20:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Macaron

€22,90

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! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεκτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Πε 09/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Παγωμένη Σούπα Σοκολάτας

€22,90

Έφτασε καλοκαιράκι και ο Chef μας ανεβάζει την διάθεση με τον απόλυτο σοκολατένιο πειρασμό. Πώς όμως να απολαύσουμε όλη την μαγεία της σοκολάτας μέσα στην ζέστη της εποχής? Δημιουργούμε μια κρύα σούπα σοκολάτας- αγαπημένη τεχνική στα πιο διάσημα εστιατόρια-συνδυάζουμε με κομμάτια φρέσκου ανανά που θα σιροπιάσουμε και απογειώνουμε την γεύση του με αστεροειδή γλυκάνισο. Η συγκεκριμένη τεχνική δίνει δυνατότητες για εφαρμογές στην ζαχαροπλαστική που θα απογειώσουν τα γλυκά σας. Σερβίρουμε με γλυκά κρουτόν φουντουκιού.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Τε 22/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Semifreddo Εσπεριδοειδών

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας 12,90

Όλη η γεύση του καλοκαιριού σε μία παγωμένη μους! Τα semifreddo δεν είναι παγωτά και δεν συγκαταλέγονται στα επιδόρπια. Είναι τεχνικές για παγωμένα γλυκά σερβιρίσματα που θα αγαπήσει και ο πιο δύσκολος γευσιγνώστης. Στην ουσία semifreddo σημαίνει «σχεδόν παγωμένο» και η τεχνική που ακολουθούμε προσφέρει όλη την γεύση του καλοκαιριού. Ο λόγος που τα semifreddo είναι αγαπητά από τους επαγγελματίες είναι γιατί δεν χρειάζονται ειδική μηχανή παγωτού για να παρασκευαστούν, ωστόσο μπορούν να δώσουν μεγαλοπρεπή επιδόρπια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος
Πα 03/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Arlequin

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας 12,90

Ένα γλυκό σκέτος πειρασμός! Το Arlequin είναι ένα επιδόρπιο που απαιτεί 4 σημαντικές τεχνικές της ζαχαροπλαστικής για την δημιουργία του. Εξάλλου αυτό το κάνει και τόσο μοναδικό! Μαζί με το Chef θα δημιουργήσουμε ένα μυρωδάτο bisquit από κακάο, πλούσια mousse σοκολάτας και μία ανάλαφρη crème brulee. Ολοκληρώνουμε με ένα μοναδικό σιρόπι από ρούμι που θα μας βοηθήσει ώστε να απογειώσουμε κι άλλο αυτό το απολαυστικό γλυκό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος
Πα 17/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Μπαμπάς Σοκολάτας

€22,90

Μπαμπάδες όλο γεύση σε ένα από τα πιο ντελικάτα και διαδεδομένα γλυκίσματα της Γαλλίας. Δημιουργούμε τον λατρεμένο και γνωστό σε όλους μπαμπά στην σοκολατένια του εκδοχή. Φτιάχνουμε ένα υπέροχα αρωματικό σιρόπι βανίλιας, δημιουργούμε χειροποίητη σαντιγί σοκολάτας, και γαρνίρουμε με γλασσάζ και τρίμα σοκολάτας. Η εκδοχή του μοιάζει αρκετά με το Babka που φτιάχνουν στην Πολωνία, αλλά οι τεχνικές που ακολουθούμε βασίζονται καθαρά στην γαλλική patisserie!

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Τρ 24/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Βυζαντινό

€22,90

Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε με άρωμα αλλοτινό, από την Πόλη, και με άμεσες επιρροές από το Βυζάντιο. Στους Βυζαντινούς χρόνους, οι άνθρωποι είχαν στην διάθεσή τους πολύ συγκεκριμένα υλικά για να δημιουργήσουν γλυκίσματα. Τα βασικά τους υλικά ήταν συνήθως ζύμη, σουσάμι, το σεμίδαλις (σιμιγδάλι), σιτάρι, ξηροί καρποί, μέλι, μπαχαρικά και διάφορα φρούτα. Στην πιο αυθεντική του μορφή το κέικ ήταν σιμιγδαλένιο και σιροπιασμένο και η κρέμα αρωματιζόνταν με μαχλέπι ή μαστίχα. Σήμερα το Βυζαντινό έχει διαφοροποιηθεί αρκετά από την πρώτη του μορφή. Εμείς φτιάχνουμε ως βάση ένα λαχταριστό Πολίτικο ρεβανί με άρωμα λεμόνι και δημιουργούμε μια απολαυστική, αλλά ελαφριά κρέμα με Μαστίχα Χίου σε μία δημιουργία που είναι αρκετά παρόμοια με την παραδοσιακή!

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Πε 02/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Τούρτα με φρούτα καλοκαιριού

€24,90

Το καλοκαίρι έχει μπει πια για τα καλά και τι καλύτερο για να δημιουργήσουμε τον απόλυτο καλοκαιρινό συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων! Ο τρόπος? Μα φυσικά να ενώσουμε τις αγαπημένες μας γεύσεις σε μια καλοκαιρινή και πολύχρωμη πανδαισία ! Δημιουργούμε ντακουάζ αμυγδάλου με κουλί μύρτιλο και το παντρεύουμε με ανάλαφρο κρεμέ λεμόνι και crème anglaise βανίλιας. Ολοκληρώνουμε με δροσερό ζελέ. Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε αυτό το απίθανο καλοκαιρινό γλυκό?

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Τρ 27/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Cheesecake με Sable Breton

€24,90

Γνωρίζετε ότι το πρώτο Cheesecake προέρχεται από την Αρχαία Ελλάδα? Δημιουργούμε την πιο ανάλαφρη και καλοκαιρινή εκδοχή του. Ξεκινάμε με την βασική συνταγή για την βάση με sablet breton, αμέσως μετά παρασκευάζουμε μια δροσερή κρέμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι. Ολοκληρώνουμε με χειροποίητη μαρμελάδα από δροσερές και γευστικές φράουλες. Ένα μάθημα που θα αποτελέσει βασικό λόγο για να περάσετε το πιο γλυκό απόγευμα και να εκπαιδευτείτε σε διαφορετικές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Πε 23/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Tutto Limone

€22,90

Γνωρίζετε πόσο ωφέλιμο μπορεί να είναι το λεμόνι για τον οργανισμό? Εκτός από το την σημαντική αντιοξειδωτική τους δράση , και στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού. Τι γίνεται όμως αν το συνδυάσουμε και με την ζαχαροπλαστική? Έχουμε ένα αποτέλεσμα ωφέλιμο χωρίς όμως να στερούμαστε αρώματα και γεύσεις. Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για να δημιουργήσουμε μρωδάτα μπισκότα, αφράτα κέικ και λαχταριστά ταρτάκια με κρεμέ λεμόνι. Όλα τα σερβίρουμε με έναν ιδιαίτερο και ξεχωριστό τρόπο.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Πε 30/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Paris Brest

€22,90

Το γλυκό αυτό δημιουργήθηκε το 1910 προς τιμήν του Γαλλικού ποδηλατικού αγώνα Paris-Brest-Paris. Που ξεκίνησε το 1981. Έχει κυκλικό σχήμα ώστε να αντιπροσωπεύει την ρόδα του ποδηλάτου. Εγινε γνωστό από τους αθλητές που το κατανάλωναν κατά την διάρκεια του αγώνα καθώς έχει μεγάλη θερμιδική αξία. Δημιουργούμε την γνωστή και αγαπημένη σε όλους μας ζύμη για choux και ετοιμάζουμε με πλούσια κρέμα από πραλίνα φουντουκιού. Ολοκληρώνουμε πασπαλίζοντας με άχνη ζάχαρη.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης
Τρ 07/06 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

Pierre Herme

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας 14,90

Ταξιδεύουμε μέχρι το Παρίσι και ακολουθούμε τη συνταγή του πιο διάσημου Pastry Chef Pierre Herme για να φτιάξουμε το πιο λαχταριστό fondant au chocolat κάνοντας τις απαραίτητες γαρνιτούρες και πασπαλίσματα. Πολλοί τον αποκαλούν «Πικάσο της Ζαχαροπλαστικής», ο Γάλλος Chef σε ηλικία 14 ετών ξεκίνησε στο Παρίσι ως μαθητευόμενος δίπλα στον Chef Gaston Lanotre ο οποίος αποτέλεσε και την βασική επιρροή του. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές που δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Πα 24/06 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, μαθαίνουμε να δημιουργούμε μία τούρτα από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο. Εντυπωσιάστε με την διακόσμηση σας και προσφέρετε ένα ιδιαίτερο γλυκό στους καλεσμένους σας. Το πιο όμορφο μάθημα που θα σας χαρίσει την γνώση και την δημιουργικότητα για την πιο γλυκιά νοστιμιά!

Εκπαιδευτής Pastry Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM:35

Τε 29/06 18:00-21:00

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

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

-basic level- μέχρι 8 άτομα

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τε 15/06 11:00-15:00

Μπισκότα με σχέδιο Navy**-Μόνο με προπληρωμή-****€29,90**

Ένα μάθημα για όλους τους επίδοξους ζαχαροτέχνες που θέλουν να γνωρίσουν τις βάσεις του royal icing σε μπισκότο με το απόλυτο καλοκαιρινό θέμα για μικρά ναυτάκια! Navy με σχέδια θαλασσινά, ναυτικά και πολύ καραβίσια. Ιδανικά για βαφτίσεις και πάρτυ, αλλά και απαραίτητα για πρακτική εξάσκηση για όσους θέλουν να εξασκήσουν τις γνώσεις τους στην δημιουργία γλάσου, στην κατάλληλη σύσταση του, στην σωστή χρήση του κορνέ, στην αποτύπωση σχεδίων και στην δημιουργία καλουπιών με βάση το θέμα της εκδήλωσης.

-basic level- μέχρι 8 άτομα

Η φωτογραφία στο site είναι ενδεικτική και ενδεχομένως να διαφέρει από το τελικό προϊόν

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πα 24/06 18:00-21:00



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΝΙ ΚΥΚΛΟΣ ΠΑΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ PASTA

-Μόνο με προπληρωμή-

€60

Ανακαλύψτε την τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα Σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης 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.

Επισταθευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι ΜΜ:30

Δευτέρα 27.06, Τετάρτη 29.06 | 18:00- 21:00

ΜΙΝΙ ΚΥΚΛΟΣ ΠΑ GOURMET BURGER

-Μόνο με προπληρωμή-

€60

Το Burger κατατάσσεται στο γρήγορο φαγητό ωστόσο η παρασκευή του είναι ένα είδος τέχνης! Ανακαλύψτε όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε σε ένα Σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές τεχνικές και δεξιότητες!

Ιδανικό για όσους επιθυμούν να ανοίξουν καταστήματα εστίασης ή απασχολούνται ήδη.

Επισταθευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι ΜΜ:30

Τρίτη 28.06, Πέμπτη 30.06 | 18:00- 21:00

ΜΙΝΙ ΚΥΚΛΟΣ ΠΑ ΚΡΕΠΕΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€85

Η παρασκευή της κρέπας είναι γεμάτη τεχνικές και μυστικά! Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη η κρέπα. Ανακαλύψτε όλα τα απαραίτητα σε ένα Σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Ιδανικό για όσους επιθυμούν να ανοίξουν καταστήματα εστίασης ή απασχολούνται ήδη.

Επισταθευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι ΜΜ:30

Τρίτη 05.07, Πέμπτη 07.07, Τρίτη 12.07 | 18:00- 21:00

ΜΙΝΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€85

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

Επισταθευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι ΜΜ:30

Τρίτη 14.06, 21.06, 28.06 | 18:00- 21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€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.

Επισταθευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι ΜΜ:50

Δευτέρα | Τετάρτη | Παρασκευή 04.07, 08.07, 20.07, 22.07, 26.07 | 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-Παντεσπάν/Μπισκοκούι και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Επισταθευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι ΜΜ:50

Δευτέρα | Τετάρτη | Παρασκευή 04.07, 06.07, 11.07, 13.07, 26.07 | 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.

Επισταθευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλος

Πόντοι ΜΜ:170

Δευτέρα & Τετάρτη & Παρασκευή 04.07, 06.07, 08.07, 11.07, 13.07, 15.07, 18.07, 20.07, 22.07, 25.07 Τρίτη 26.07 Τετάρτη 27.07 | 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.

Επισταθευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι ΜΜ:170

Δευτέρα & Τετάρτη & Παρασκευή 04.07, 06.07, 08.07, 11.07, 13.07, 15.07, 18.07, 20.07, 22.07, 25.07 Τρίτη 26.07 Τετάρτη 27.07 | 18:00- 21:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνολαστό 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 Τεχνολαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

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