

### ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### Η Μαγειρική των Βουδιστών

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Τι είναι αυτό που δίνει ευζωία και μακρυζωία στους Θιβετιανούς μοναχούς? Σε αυτό το μάθημα μεταφερόμαστε στο μεγαλύτερο υψίπεδο της Γής, τη «Σκεπή του Κόσμου» όπως την αποκαλούν οι κάτοικοί του, το Θιβέτ. “Συναντάμε” τον Δαλάι Λάμα που μας “συντροφεύει” σε κάθε πιάτο και μας μυεί στη φιλοσοφία της οικολογικής ισορροπίας. Ακολουθούμε το τελετουργικό των Βουδιστικών νηστειών και μαγειρεύουμε 2 συνταγές, η πρώτη αφορά στο traditional monk style bread, ένα ιδιαίτερο για εμάς αλλά παραδοσιακό για τους μοναχούς, ψωμί και ετοιμάζουμε ακόμα Tibetan, tofu με βασιλικό sweet rice με mango και καραμελωμένες γλυκοπατάτες με σόγια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 29/07 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 29/07 11:00 - 14:00

#### Η Κουζίνα του Βιετνάμ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Η Βιετναμέζικη μαγειρική αποτελεί ένα κράμα εξαισιων μαγειρικών συστατικών με λεπτές, αέρινες γεύσεις. Οι κάτοικοί του ισχυρίζονται ότι η κουζίνα τους έχει ευεργετικές ιδιότητες και οδηγεί στην αποθώωση της απόλαυσης. Ξεκινάμε φτιάχνοντας τα αγαπημένα Nem Ran, ρολά γεμιστά με λαχανικά και τηγανισμένα σε καυτό λάδι για να γίνουν τραγανά. Δημιουργούμε την δροσερή σαλάτα Bang Bang με γαρίδες και ολοκληρώνουμε με μαριναρισμένα Shanks αρνιού και γλυκοπατάτες στον ατμό. Ένα ταξίδι γεύσεων στην χώρα με τα σμαραγδένια νερά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 13/07 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 13/07 11:00 - 14:00

#### Gastronomia Mexicana

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Η Μεξικάνικη κουζίνα είναι γνωστή για τις ποικίλλες γεύσεις της, το πολύχρωμο στολισμό των πιάτων της και τη ποικιλία των συστατικών και των καρυκευμάτων. “Βάζουμε” τα sombreros μας και μπαίνουμε στην κουζίνα για να ετοιμάσουμε 3 συνταγές με τα πιο λαχταριστά και χαρακτηριστικά Μεξικάνικα πιάτα. Παρασκευάζουμε το γνωστό Chilli con Carne, αλλά και την κλασική αξία των Enchiladas, που θα σας ξετρελάνει. Ολοκληρώνουμε το ταξίδι μας στο μακρινό Μεξικό με τα μαγευτικά Empanadas.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 08/07 18:00-21:00 | Δε 04/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 04/07 11:00-14:00

#### Εξωτική Βιρμανία

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Είναι αναμφίβολα μια χώρα με απaráμιλλη ομορφιά που σου κόβει την ανάσα. Ωστόσο η εκπληκτική γαστρονομία που έχει είναι λιγότερο διαδεδομένη. Με επιρροές από την Ινδία, Κίνα και Ταϊλάνδη έχει καταφέρει να δημιουργήσει μια κουζίνα γεμάτη μυστικά και γευστικές μοναδικότητες. Ο Chef θα μας μυήσει στο εθνικό πιάτο της Βιρμανίας τα Mohinga Noodles, την δροσερή Myanmar ginger salad. Ολοκληρώνουμε το γαστρονομικό μας ταξίδι με μια πιο ανάλαφρη παραλλαγή λόγω καλοκαιριού του γνωστού Burmese Chicken in Curry.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

#### Mai Thai

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Γνωστή και ως Πόλη των Αγγέλων, η πρωτεύουσα της Ταϊλάνδης είναι γεμάτη αντιθέσεις, καθώς παντρεύει αρμονικά το σύγχρονο με το παραδοσιακό, έτσι και οι συνταγές όπως ακριβώς και στην κουζίνα της. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε αγαπημένες συνταγές Ταϊλανδέζικης Κουζίνας εύκολα και γρήγορα! Συνδυάζουμε γαρίδες, λαχανικά, σχινόπρασο και μπαχαρικά για να μαγειρέψουμε με Vermicelli Noodles... Μαρινάρουμε αρωματικά το κοτόπουλο ώστε να δημιουργήσουμε ένα μοναδικό sweet & sour πιάτο με ανανά και συνοδεύουμε με δροσερή και καλοκαιρινή σαλάτα με παπάγια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 07/07 18:00 - 21:00 | Πα 01/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 01/07 11:00-14:00

### Flavors of Sicily

**€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Στην κουζίνα της Σικελίας δεν θα βρούμε υλικά που να μας ξενίζουν. Οι Σικελοί είχαν πάντα μια απίστευτη ικανότητα να μεταβάλουν ένα πιάτο με φτωχά υλικά σε μπαρόκ δημιουργία! Επιστρατεύουν τη φαντασία και το μεράκι τους για κάθε λογής υλικό σε ένα γευστικό ταίριασμα που θα το ζήλευαν όλοι. Με την καθοδήγηση του Chef δημιουργούμε τις μοναδικές Farinata Pancakes από ρεβίθια, μια καλοκαιρινή σαλάτα με mozzarella, φιλέτα λεμονιού και φινόκιο και ολοκληρώνουμε με χειροποίητα Ravioli με σάλτσα μανιταριών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 06/07 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 06/07 11:00 - 14:00

### Aloha!

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Πολύχρωμη, πολύβουη, εξωτική, παραδεισένια είναι μερικοί χαρακτηρισμοί που ανήκουν δικαιωματικά στη Χαβάη. Το ίδιο όμως μπορεί να χαρακτηριστεί και η κουζίνα της. Μαζί θα δημιουργήσουμε 2 ιδιαίτερες αλλά και πολύ τεχνικές συνταγές. Ξεκινάμε με το Aloha Chicken, τρυφερό στήθος κοτόπουλου συνδυασμένο με μια ιδιαίτερη σάλτσα με ανανά και soya. Συνεχίζουμε μαθαίνοντας από τον Chef, μυστικά και tips για να μαγειρέψουμε το διάσημο Bahamian Grab σε μια μοναδική σαλάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 14/07 18:00-21:00 | Δε 25/07 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 25/07 11:00 - 14:00

## STREET FOOD

### King Cross Station

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Μεταφερόμαστε στον πιο διάσημο σιδηροδρομικό σταθμό του Λονδίνου! Είναι κοινό μυστικό ότι πριν από ένα ταξίδι χρειάζεται να γευτούμε μια γαστρονομική λιχουδιά που θα μας συντροφεύει στην διαδρομή μας και θα μας ταξιδέψει στον προορισμό πριν ακόμα φτάσουμε. Το μάθημα συγκεντρώνει τα 2 καλύτερα Street Food του σταθμού. Ξεκινάμε το ταξίδι μας με το Yumbun, ένα mini ψωμάκι ατμού γεμιστό με μαριναρισμένο χοιρινό, αγγούρι και hoisin sauce. Συνεχίζουμε με τα φημισμένα Buen Provecho, tacos με πλούσια γέμιση λαχανικών και ολοκληρώνουμε με το The Bowler, μια πανδαισία ζυμαρικών που δένει αρμονικά με χειροποίητα κεφτεδάκια βρασμένα σε πλούσια σάλτσα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 12/07 18:00-21:00 | Τρ 26/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 26/07 11:00-14:00

### I am Amsterdam

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Το Amsterdam αποτελεί την πόλη με τις περισσότερες εθνότητες στο κόσμο αλλά και με πολλές διαφορετικές νόστιμες γεύσεις. Μαζί ετοιμάζουμε Patatje, τηγανητές πατάτες με κέτσαπ, μαγιονέζα και διάφορα dip οι οποίες σερβίρονται σε κώνους. Παρασκευάζουμε ακόμα μικρά τηγανητά κεφτεδάκια Bitterballen, που σερβίρονται στα περισσότερα καφέ και μπαρ της Ολλανδίας και φτιάχνονται από κιμά μοσχάρισιο ή κοτόπουλου. Τηγανίζουμε κομμάτια μπακαλιάρο για να ετοιμάσουμε το γνωστό ως Kibbeling.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 12/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 12/07 11:00-14:00

### Down Town L.A.

**€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90**

Ταξιδεύουμε γρηγορά και εύκολα στο Los Angeles φτιάχνοντας το γνωστό "sandwich 19". Πρόκειται για ένα "αλανιάρικο" sandwich που θα το λατρέψουν οι fan του pastrami!!! Ετοιμάζουμε το sandwich και γεμίζουμε με τρυφερό pastrami και swiss cheese και συνοδεύουμε με απαλή bisque. Ολοκληρώνουμε το πιάτο φτιάχνοντας τη Cobb Salad, μια παραδοσιακή Αμερικάνικη σαλάτα με αυγό αβοκάντο τομάτα και ποικιλία λαχανικών. Λέγεται πως δημιουργήθηκε γύρω στο 1930 στο εστιατόριο "Hollywood Brown Derby" του Robert Cobb.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 20/07 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 20/07 11:00 - 14:00

### Egg Slut

€19,90

Το πιο πρόστυχο breakfast sandwich της Grand Central Market, όπου οι επονομαζόμενοι Angelenos (δημότες της πόλης των Αγγέλων) κάνουν ουρές για να το απολαύσουν! Συνταγή έμπνευση στα street food με χειροποίητο ψωμί brioche, sauce béarnaise, scrambled eggs με μυρωδικά και προαιρετικά μπέικον και μανιτάρια για όσους το θέλουν εμπλουτισμένο! Αυτό το μάθημα κρύβει τουλάχιστον 4 σημαντικές τεχνικές μαγειρικής και απύθμενη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20

Τρ 19/07 18:00-21:00 | Τε 28/07 18:00 - 21:00

## ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΤΕΧΝΙΚΑ

### Πανέ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Μαγειρεύουμε 3 τρόπους με πανέ και απολαμβάνουμε 3 συνταγές! Ξεκινάμε ετοιμάζοντας εύκολα, μαλακές και νόστιμες κοτομπουκιές, ξεδιπλώνοντας όλα τα μυστικά για την τέλεια κρούστα αλλά και τραγανά fishsticks που θα αφήσουν άφωνους μικρούς - μεγάλους. Δημιουργούμε μπουκίτσες με λαχανικά εποχής και συνοδεύουμε με σχετικά dips. Ένα μάθημα απαραίτητης γνώσης και πρακτικής γεμάτο τεχνικές που στόχο έχουν τόσο να δώσουν έμπνευση σε επιχειρήσεις εστίασης όσο και να λύσουν τα χέρια τις «συνειδητοποιημένες» μαμάδες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 05/07 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 05/07 11:00 – 14:00

### Amuse Bouche

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Πρόκειται για ζεστά ή κρύα hors-d'oeuvres που καταναλώνονται ευχάριστα, με μια ή δύο μπούκες και προοιδαίνουν για το τι γεύμα θα ακολουθήσει. Μαζί ανακαλύπτουμε τις κρυφές χαρές που υπάρχουν σε γαστρονομικές δημιουργίες σερβιρισμένες συνήθως σε κουταλάκια, πιρουνάκια, τσοπ-στικς, φλιτζανάκια κ.α.. Ετοιμάζουμε μπουκιές taccos με αβοκάντο και γουακαμόλε, πίτα με τομάτα και ελαιόλαδο, κρέμα μελιτζάνας με θυμάρι, τυρί και κρέμα πάπρικας, αλλά και τυροκροκετάκια με μαρμελάδα τομάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 19/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 19/07 11:00-14:00

### Gourmet Fish

€29,90

Οι πιο γκουρμεδιάρικες θαλασσινές ιστορίες είναι εδώ!!! Μαγειρεύουμε και απολαμβάνουμε 3 αριστοτεχνικά φτιαγμένες συνταγές. Η μαεστρία του chef μας βοηθά να ετοιμάσουμε το πιο λαχταριστό χταπόδι με καραμελωμένα κρεμμύδια, σουπιές με τη γαλλική φινετσάτη sauce vierge η οποία διαδόθηκε στη δεκαετία του 1980 από τον Michel Guérard, ένος Γάλλου σεφ, συγγραφέα, ιδρυτή της Nouvelle Cuisine. Ολοκληρώνουμε μαγειρεύοντας το πιο νόστιμο και ντελικάτο λαβράκι με σασίμι και χυμό εσπεριδοειδών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος

Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Τρ 05/07 18:00-21:00

### Lunch Box

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Προτιμήστε νόστιμους συνδυασμούς και μάθετε να απολαμβάνετε το φαγητό σας παντού και όχι απλά να το τρώτε... Νιώστε την υφή, τις εκρήξεις των γεύσεων και απολαύστε κάθε μπουκιά στο έπακρον. Μαζί θα ετοιμάσουμε Pan Bagnat ένα Γαλλικό sandwich, υγιεινό και χορταστικό για τη δουλειά αφού συνδυάζει σαλάτα νισουάζ μέσα σε sandwich εμποτισμένο με βινεγκρετ. Για την παραλία ετοιμάζουμε choux τομάτας με βασιλικό και καρπούζι και για το ταξίδι φτιάχνουμε Ισπανική ομελέτα τσιγής με λαχανικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 04/07 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 04/07 11:00 – 14:00

### Summer Salads

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

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

### Ψαροκροκέτες

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Χταποδάκι, Μπακαλιάρος, Ψαράκι... Καλοκαιρινές λιχουδιές που δεν αντιστέκονται μικροί και μεγάλοι. Μαθαίνουμε τις σωστές τεχνικές για να διατηρήσουμε το χταπόδι μαλακό, ξαρμυρισμένο τον μπακαλιάρο αλλά και πώς να φιλετάρουμε σωστά το ψάρι ώστε να γίνει κροκέτα. Γαρνίρουμε με αρωματική σαλατούλα με λαχανικά του καλοκαιριού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 06/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 06/07 11:00-14:00

### Ελληνικά Κοψίδια

**€26,90**

Με την λέξη κοψίδια αναφερόμαστε σε μικρά κομμάτια κρέατος που είναι εύκολα στο ψήσιμο. Ποιά 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 κρεατά σας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Τε 06/07 18:00-21:00

### Mezes

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Οι αγαπημένες σε όλους μπουκίτσες! Μαζί θα φτιάξουμε 3 διαφορετικές συνταγές που όλοι έχουμε γευτεί και αγαπήσει. Ξεκινάμε με μια κρασάτη εκδοχή του Μπεκρή μεζέ, συνεχίζουμε το μαγειρικό ταξίδι μας με μια τηγανιά πολύ ιδιαίτερη, καθώς ο Chef μας παρουσιάζει την καλύτερη συνταγή από τα γαστρονομικά του ταξίδια. Ολοκληρώνουμε με το κλασσικό γιαουρτλού, καθώς ζυμώνουμε τα κεμπάπ και μαθαίνουμε να φτιάχνουμε την τέλεια σάλτσα όταν θα το σερβίρουμε με δροσερό γιαούρτι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 05/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 05/07 11:00-14:00

### Πολίτικη Κουζίνα

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Άρωμα Κωνσταντινούπολης, μπαχαρικά και αρωματικά, μερακλίδικες τεχνικές από τις γυναίκες της Πόλης και μια Κουζίνα μωσαϊκό λαών που ακόμα θέλει να διασώζεται στον χρόνο. Επιλέγουμε μπουγιουρντί πολίτικο, γκιοζλεμέ, σουτζουκάκια. Μαζί στρώνουμε το πιο παραδοσιακό τραπέζι και ο ουρανίσκος φτάνει στα ύψη πριν την ώρα του!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 18/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 18/07 11:00-14:00

## COOK LIKE A PRO

### Γλώσσα

**€29,90**

Έχετε αναρωτηθεί πόσοι τρόποι υπάρχουν να χρησιμοποιήσουμε την Γλώσσα μας? Αμέτρητοι! Σε αυτό το μάθημα ασχολούμαστε αποκλειστικά με τη Γλώσσα... ένα από τα πιο ντελικάτα αλλά και ευέλικτα μαγειρικά ψάρια το οποίο αποτελεί ιδιαίτερη κατηγορία από μόνο του και δίνει πολλές εφαρμογές. Μαγειρεύουμε νόστιμη Γλώσσα σε Court buillon ζωμό, και εξασκούμαστε στο φιλετάρισμα εφαρμόζοντας 3 τρόπους παρασκευής meniere, roele και σάλτσα βουτύρου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Πα 29/07 18:00 – 21:00

### Ceviche

**€31,90**

Ψημένο ελάχιστα, με και χωρίς μέσο τη θερμοκρασία! Για το Ceviche χρησιμοποιούμε την σάρκα από θαλασσινά ψάρια και «ψήνουμε» με τα οξέα εσπεριδοειδών φρούτων ή χυμό από κρεμμύδι. Εξασκούμαστε στο φιλετάρισμα υπό την καθοδήγηση του Chef, μαθαίνοντας χαρακτηριστικά για το ψάρι με το οποίο δουλεύουμε. Συνοδεύουμε με λαχανικά ωμά ή μαριναρισμένα που θα δώσουν μία διαφορετική νότα στο πιάτο μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Πε 21/07 18:00 – 21:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### Summer Macaroons

€24,90

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα macarons... Τα έντονα καλοκαιρινά χρώματα και αρώματα σε συνδυασμό με την τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, το προσεχτικό κόψιμο με κορνέ για να μας δώσει την τελειότητα του σχήματος ενός macarons, το όσο πρέπει ψήσιμο και η φινετσάτη γέμιση για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος, κάνει.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Τρ 12/07 18:00-21:00

### Carrot Cake

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας 11,90

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 08/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 08/07 11:00-14:00

### Mini Σιροπιαστά

€24,90

Τραγανά φύλλα κρούστας, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί και αρωματικό μελένιο σιρόπι με ανατολίτικο αέρα και με ιστορία που χάνεται βαθιά στους αιώνες. Μαζί εκπαιδευόμαστε στην τέχνη των σιροπιαστών και ετοιμάζουμε mini σιροπιαστά γλυκά.. Παραδοσιακό τραγανό γαλακτομπουρεκάκι με αφράτη κρέμα, Γιαννιώτικο μπακλαβαδάκι, ζουμερό σαραγλάκι, τρίγωνο σιροπιαστά που λιώνουν στο στόμα και το μυρωδάτο μαντηλάκι. Μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές και τα μυστικά για σωστό και ομοιόμορφο σιρόπιασμα.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Τρ 05/07 18:00-21:00

### Gateau Concorde

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας 12,90

Γνωρίζατε ότι ονομάστηκε έτσι από το αεροπλάνο Concorde? Πέταξε για πρώτη φορά το 1969 , την χρονιά που ο γνωστός Γάλλος patissier Gaston Lenotre δημιούργησε το συγκεκριμένο γλυκό, και πήρε το όνομα του. Αποτελείται από πλούσια στρώματα ανάλαφρης μαρέγκας με σοκολάτα καθώς και από δροσερή mousse. Ο Chef θα μας δείξει τεχνικές αλλά και να εκπαιδευτούμε στην αυστηρότητα της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

### Red Fruit Chocolate Tart

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας 14,90

Ο Francois Payard, γνωστός Γάλλος patissier είχε πει για αυτό το γλυκό: " Ο συνδυασμός της πλούσιας μαύρης σοκολάτας που εναρμονίζεται απόλυτα με την ξινή αλλά και ταυτόχρονα γλυκιά γεύση που δίνει το cranberry, είναι απλά μαγεία." Μαζί με το Chef θα δημιουργήσουμε μια μυρωδάτη γλυκιά ζύμη για τάρτα, θα δούμε τον σωστό χρόνο ψήσιματος αλλά και μια υπέροχη τεχνικά ganache με σοκολάτα και cranberry.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 27/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 27/07 11:00-14:00

### Τσουρεκάκια

€24,90

Φτιάχνουμε χειροποίητα τσουρεκάκια για να τα απολαμβάνετε καθημερινά στο σπίτι σας παρέα με τον καφέ και όχι μόνο. Μαζί θα πλάσουμε την κλασική ζύμη και θα εκπαιδευτούμε σε διαφορετικά διπλώματα. 2 εξαιρετικές συνταγές: μια με λαχταριστή σοκολάτα και μία με γλυκιά κρέμα τυριού. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές για την σωστή ζύμη , αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Πε 14/07 18:00-21:00



### Triple Chocolate Passion

€24,90

Σοκολάτα! Ίσως το πιο αγαπημένο υλικό μικρών και μεγάλων στην ζαχαροπλαστική. Δημιουργούμε μαζί αφράτο παντεσπάνι. Ο Σεφ θα μας δείξει 3 διαφορετικές τεχνικές και μυστικά για να δημιουργήσουμε ανάλαφρες mousse για το καλοκαίρι. Μια mousse λευκής σοκολάτας, μια με σοκολάτα γάλακτος και μια mousse με σοκολάτα bitter. Με οδηγό την φαντασία μας συνθέτουμε την τούρτα μας και γαρνίρουμε με χειροποίητη σαντυγί.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Τρ 19/07 18:00-21:00

### Ταρτάκια Φρούτων

€22,90

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, τα ταρτάκια έχουν ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζουν με τα πάντα και σε κάθε εποχή ανάλογα με την γέμιση τους! Ξεκινάμε μαθαίνοντας όλα τα tips και ετοιμάζοντας την πιο τραγανή βάση. Μαζί θα δημιουργήσουμε μια ανάλαφρη και γευστική κρέμα και θα γαρνίρουμε τα ταρτάκια μας με ολόφρεσκα και δροσερά φρούτα εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Πα 01/07 18:00-21:00

### Summer Cremes

€24,90

Ανάλαφρα και δροσερά επιδόρπια! Ξεκινάμε το γλυκό μας ταξίδι από τη Γαλλία με μία ανάλαφρη crème brulee και crème caramelle και επιστρέφοντας κάνουμε μια στάση στην Ιταλία για να απολαύσουμε Panacotta με δροσερό σιρόπι φράουλας! Μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές κρέμας για να καταλήξουμε σε ένα υπέροχο, δροσερό αποτέλεσμα, με καλοκαιρινή γευση!

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Πε 07/07 18:00-21:00

### Μαρέγκες

€22,90

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: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :20

Πε 21/07 18:00-21:00

### Chocolate Croquettes

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας 12,90

Ανακαλύπτουμε μια από τις πιο διάσημες συνταγές του Γάλλου ζαχαροπλάστη Philippe Conticini για Chocolate Croquettes. Ο Chef επιμένει να δίνει σημασία στις τεχνικές και στα tips που θα δώσουν μια άλλη διάσταση όχι μόνο σε αυτό το μάθημα αλλά και στη ζαχαροπλαστική γενικά. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική που αφορά την τέλεια κρούστα για να επιτύχουμε το απόλυτο χρυσαφί χρώμα που επιθυμούμε αλλά και να λιώσει η σοκολάτα στην σωστή θερμοκρασία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 01/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 01/07 11:00-14:00

### Pithivier - Το Κέικ των Βασιλιάδων

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας 14,90

Σε αυτό το μάθημα “θα απολαύσουμε σαν Βασιλιάδες”! Ταξιδεύουμε μέχρι το Παρίσι και ακολουθούμε τη συνταγή, ενός από τους διασημότερους Pastry Chef του Jacques Torres, το γνωστό Pithivier που θεωρείτο το κέικ των Βασιλιάδων της Νοτίου Γαλλίας τον 17<sup>ο</sup> αιώνα. Πήρε το όνομα της από την Γαλλική πόλη Pithiviers. Με την βοήθεια του Chef θα δημιουργήσουμε και θα μάθουμε κάθε μυστικό για την τέλεια χειροποίητη σφολιάτα και θα ετοιμάσουμε μια δροσερή και πλούσια κρέμα αμυγδάλου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 22/07 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 22/07 11:00-14:00

**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! - μέχρι 8 άτομα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πε 14/07 11:00-15:00

**Royal Icing I**

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€29,90**

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

-basic level- μέχρι 8 άτομα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Τρ 12/07 17:00-21:00

**ROYAL ICING 2**

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€34,90**

Ένα ιδιαίτερο Μάθημα Τεχνικής με Royal Icing. Στο Royal Icing 1 παρουσιάστηκε η δημιουργία του royal icing και εκπαιδευτήκαμε σε περιγράμματα και γεμίσματα μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την βασική επιδεξιότητα που απαιτεί το icing. Στο Royal Icing 2 εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές σχεδίου με κορνέ όπως marbling, wet on wet και 3D σχέδια. Εξασκούμαστε σε γραμμωτά σχέδια, baroque γραμμές, λουλουδία και δαντέλες με κορνέ. Το μάθημα έχει προαπαιτούμενο το Royal Icing 1. - μέχρι 8 άτομα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Πε 21/07 11:00-15:00

**Mickey Mousse- Figure Modeling**

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€34,90**

Το αγαπημένο παιδικό των μικρών μας φίλων μας δανείζει τις φιγούρες του για να διακοσμήσουμε τις τούρτες μας και όχι μόνο! Ο Μίκυ συντροφεύει τις παιδικές μας αναμνήσεις σε κάθε νόστιμο γλύκισμα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στο modeling φιγούρας κομικ μίκυ και ιδιαίτερα στις λεπτομέρειες του σώματος, του προσώπου του, στο χρωματισμό ζαχαρόπαστας και στο επιμέρους στήσιμο της φιγούρας! Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα!

-advanced- μέχρι 8 άτομα

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πόντοι MM:35

Τρ 19/07 17:00-21:00

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

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

### ΜΙΝΙ ΚΥΚΛΟΣ ΓΙΑ 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.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :30

Τρίτη 12.07, Πέμπτη 14.07, Τρίτη 19.07 | 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: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :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.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :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.

Εκπαιδευτής Chef: Κώστας Βλαχάκης

Πόντοι MM :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 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.

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

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