

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ensaladas Mexicana

€21,90

Πικάντικες, γλυκόνιστες, ιδιαίτερα νόστιμες και με μεγάλη παλέτα υλικών, οι μεξικάνικες σαλάτες αποτελούν μία πανδαισία από σαλατικά! Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε μια από τις πιο απολαυστικές και δροσερές σαλάτες που για τους κατοίκους του Μεξικό θεωρείται πολύ αγαπητή. Εμείς την αποδίδουμε με την ματιά του Chef σε μία φωλιά τραγανής χειροποίητης tortíγιας με πλούσια γέμιση από λαχανικά, κόκκινα φασόλια, pico de gallo και απολαυστικό dressing με soy vinegar. Σερβίρουμε με δροσερό γιαούρτι. Vamos?

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τρ 06/09 18:00-21:00

Σνίτσελ

€24,90

Γνωρίζετε ότι Schnitzel σημαίνει πολύ λεπτή φέτα τρυφερού κρέατος? Σε ένα άκρως τεχνικό μάθημα αναπαράγουμε τις 3 πιο διάσημες συνταγές της γαστρονομίας, απαραίτητες γνώσεις για κάθε επαγγελματία. Ξεκινάμε το γαστρονομικό ταξίδι με το Viennese Schnitzel με κρέας μόσχου όπως ακριβώς φτιάχνεται στην Βιέννη. Ακολουθεί το πεντανόστιμο Schnitzel a la Holstein που δημιουργήθηκε στα τέλη του 19^{ου} αιώνα προς τιμήν του Friedrich von Holstein, από τον οποίο πήρε και το όνομα του. Ολοκληρώνουμε με το German Schnitzel με χοιρινό κρέας. Δίνουμε έμφαση στο σωστό πανάρισμα και στην σωστή τεχνική τηγανίσματος. Σερβίρουμε τις δημιουργίες μας με σαλάτα από κηπευτικά εποχής και μιλάμε για τις τεχνικές διαφορές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM: 20

Πε 29/09 18:00-21:00

Cambodia

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Καμπότζη.. Μία χώρα με ιδιαίτερη ομορφιά και ιστορία. Αυτό που γνωρίζουν ελάχιστοι είναι τη γαστρονομία της που είναι γεμάτη με πολλές γευστικές ιδιαιτερότητες. Εμείς ταξιδεύουμε στην μακρινή Καμπότζη μέσα από γεύσεις και αρώματα. Δημιουργούμε την γευστική Lap Khmer, μια δροσερή σαλάτα λαχανικών μαριναρισμένη με limes, αρωματικά βότανα που θα σας κάνει να χάσετε το μυαλό σας, αλλά και φιλετάκια μοσχαριού με Nom Banh Chok, noodles με λαχανικά, φιστίκια και γάλα καρύδας. Κλασσικά πιάτα της Καμπότζης που σερβίρονται παντού!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 28/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 28/09 11:00-14:00

Marocano

€24,90

Ταξιδεύουμε νοερά στο εξωτικό Μαρόκο. Μια χώρα που η κουζίνα της εξελίσσεται με το πέρασμα του χρόνου και χρησιμοποιεί πληθώρα υλικών, αποτελώντας έμπνευση για τους διασημότερους Chefs. Με την τεχνική καθοδήγηση του Chef δημιουργούμε γευστικά μπουρεκάκια με αρνί και κύμινο. Μαθαίνουμε την σωστή τεχνική φιλεταρίσματος για το αρνίσιο μπούτι, τα μυστικά για το σωστό μαγείρεμα που θα το κάνει απίστευτα τρυφερό και γευστικό και συνταιριάζουμε γευστικά με μαγειρεμένα δαμάσκηνα και σουσάμι.. Ένα μάθημα για την απόλυτη Μεσογειακή Κουζίνα α λα Μαροκάνα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM: 20

Πε 22/09 18:00-21:00

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

Small Eataly

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ποιος μπορεί να αντισταθεί στην Ιταλική Κουζίνα? Το ατού της είναι πως συνδυάζει φρέσκα υλικά, ρουστίκ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες σε πιάτα μοναδικής γεύσης! Πώς θα σας φαινόταν λοιπόν, να ετοιμάσετε ένα γεύμα αφιερωμένο στις μοναδικές γεύσεις της Καλαβρίας, της Τερνέστης και της Νάπολης? Τρείς απόλυτα γευστικές και εύκολες συνταγές για τους λάτρεις των γεύσεων και τους μερακλήδες της καλοπέρασης. Focaccia με καπνιστή μελιτζάνα, Frutti di Mare Risotto και γρήγορο Tiramisu (a la minute)!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 07/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 07/09 11:00-14:00

The Jibarito

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Γνωρίζετε ότι η λέξη Jibarito σημαίνει «Μικρός Αγρότης»? Από εκεί εμπνεύστηκε το 1996 ο Juan "Peter" Figueroa το διάσημο αυτό sandwich. Ιδιοκτήτης ενός από τα πιο διάσημα Πουερτορικανά εστιατόρια, το Borinquen Restaurant που απλά ήθελε να σερβίρει κάτι χορταστικό. Η ιδέα προήλθε από τους αγρότες που εργάζονταν εκεί κοντά και ήθελαν κάτι που να μπορούν να το τρώνε παράλληλα με την δουλειά τους. Έτσι «γεννήθηκε» το Jibarito! Ένα sandwich με φιλέτο ψητής μπριζόλας, με φρέσκα λαχανικά και γευστική σάλτσα aioli. Το μυστικό που το απογειώνει? Το τηγανιτό ψωμί που τα «αγκαλιάζει» αρμονικά...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δε 26/09 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 26/09 11:00-14:00

Tagliatelle con Salsa

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ταξιδεύουμε μέχρι την αγαπημένη μας Ιταλία και δημιουργούμε χειροποίητες Tagliatelle εύκολα και απλά. Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για να δημιουργήσουμε την πιο τέλεια ζύμη ζυμαρικών. Με τι τις συνοδεύουμε? Φυσικά με τις 2 πιο διάσημες σάλτσες της αγαπημένης μας χώρας! Amatriciana sauce, μια πλούσια σάλτσα τομάτας με φρέσκα αρωματικά, πεκορίνο και guanciale (ένα είδος χειροποίητου bacon) που πρωτοδημιουργήθηκε στην πόλη Amatrice. Ολοκληρώνουμε το γαστρονομικό μας ταξίδι μαγειρεύοντας την φημισμένη Carbonara sauce, στην κλασική εκδοχή της με porchetta, παρμεζάνα και αυγά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 14/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 14/09 11:00-14:00

Huevos Rancharos

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το απόλυτο πρωινό των κατοίκων του Μεξικό είναι εδώ! Καθιερώθηκε από τους αγρότες του Μεξικό που ήθελαν ένα πολύ δυνατό πρωινό για να τους «κρατήσει» για την σκληρή δουλειά που τους περίμενε. Δημιουργούμε γευστικές tortillas με καλαμπόκι, φασόλια, κόλλιανδρο, χειροποίητο guacamole και πλούσια σάλτσα τομάτας με chili. Το μυστικό για να απογειωθεί το πιάτο μας? Τα απόλυτα τηγανισμένα αυγά που θα ολοκληρώσουν αυτό το πλούσιο γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 12/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 12/09 11:00-14:00

COOK LIKE A PRO

Handmade Λουκάνικα!

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Ξεχάστε τα συμβατικά λουκάνικα αγνώστου ποιότητας και μάθετε πώς να παρασκευάζετε τα δικά σας με τον πιο απλό και χειροποίητο τρόπο! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε πώς να επιλέγουμε τα κρέατα και τα κάνουμε κιμά, ανακαλύπτουμε τις μαρινάδες για τα κρέατα ανάλογα με την εποχικότητα τους, την κατάλληλη επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε. Γεμίζουμε και μαγειρεύουμε αναλόγως μέχρι να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις. Κάθε κομμάτι έχει τα ανάλογα συνοδευτικά με βάση την γέμισή του. Για να το απολαύσουμε όμως στο φουλ, τα συνοδεύουμε με όλα και με τα απαραίτητα χειροποίητα αρτύματα που απαιτούνται σε ένα καλό λουκάνικο! Ένα μάθημα για τους μάστορες της γεύσης που αγαπούν την τέχνη της μαγειρικής.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Πόντοι MM: 30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δε 19/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 19/09 11:00-14:00

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

STREET FOOD

Western BBQ

€24,90

Το πιο πρόστυχο hot dog που έχετε δοκιμάσει ποτέ σας! Μαθαίνουμε tips και μυστικά για να δημιουργήσουμε το σωστά ψημένο αφράτο ψωμάκι μας, που θα αγκαλιάσει αρμονικά την πλούσια γέμιση μας. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για φτιάξουμε με εύκολο τρόπο γευστικές καπνιστές χοιρινές μπριζόλες λαιμού. Το πιάτο μας θα απογειωθεί με τα μαριναρισμένα κρεμμύδια και την χειροποίητη bbq που θα δημιουργήσουμε... για να ολοκληρωθεί το κλασσικό Western BBQ Burger – ίσως ένα από τα πιο διάσημα burgers της Νοτίου Αμερικής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τρ 27/09 18:00-21:00

Yatai Food Trucks

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ταξιδεύουμε νοερά στην Ιαπωνία φτιάχνοντας 3 αγαπημένες γευστικές απολαύσεις που μπορούμε να βρούμε στα Yatai, τα μικρά αμαξάκια που υπάρχουν στους δρόμους της Ιαπωνίας γεμάτα με γευστικές απολαύσεις. Ξεκινάμε με τα διάσημα Gyoza, τηγανιτά dumplings με ιδιαίτερη γέμιση, συνεχίζουμε με τα μοναδικά Yaki Tomoroshi, ψητά καλαμπόκια με soya και αρωματικά και τέλος δημιουργούμε Yakisoba Noodles και μαθαίνουμε τα μυστικά που κρύβει η Ιαπωνική κουζίνα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 13/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 13/09 11:00-14:00

Street Ribs

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Το street food έχει γίνει η σημαντικότερη τάση σε εστιατόρια ανά τον κόσμο. Τα ribs είναι το πιο διαδεδομένο κρέας για να δημιουργήσετε τα πιο νόστιμα «βρώμικα». Ένα απολαυστικό ζουμερό μάθημα για τα αγαπημένα παιδιά... Πώς επιλέγουμε σωστά το κρέας και ποια τεχνική κοπής του ταιριάζει, ποιές είναι οι καλύτερες μαρινάδες για να το απογειώσουν, ο σωστός τρόπος ψησίματος και οι τεχνικές για νόστιμα, συνοδευτικά dips. Σε αυτό το μάθημα δε θα μείνει ούτε κοκαλάκι...!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 27/09 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 27/09 11:00-14:00

X Tudo Burger (Brazil)

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Πρόστυχο και Βρώμικο... ένα burger από την μακρινή και εξωτική Βραζιλία! Συνταγή έμπνευση από τα πιο ψαγμένα street food stall με χειροποίητο και αφράτο ψωμάκι, καλοζυμωμένο και σωστά ψημένο μπιφτέκι. Δημιουργούμε την γνωστή σε όλους στην Βραζιλία “vinagrete” μια ιδιαίτερη σάλτσα με ψιλοκομμένη τομάτα, κρεμμύδι και πράσινη καυτερή πιπερίτσα. Τι κάνει μοναδικό όμως αυτό το burger? Μα φυσικά οι πολλές στρώσεις από τα γευστικά, σιγομαγειρεμένα υλικά που δημιουργούν ένα «πύργο» ζουμερής απόλαυσης. Κάθε στρώση και μία διαφορετική τεχνική!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 20/09 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 20/09 11:00-14:00

Best of Club Sandwiches

€24,90

Club Sandwich... Ένα γρήγορο γεύμα που μπορεί να δώσει τις πιο gourmet ιδέες! Δημιουργείτε στον ελάχιστο χρόνο τα πιο απολαυστικά snacks με υλικά που δεν θα το πιστεύετε. Συνδυάζουμε Fast Food + Υψηλή Εστίαση σε ένα μάθημα όλο κέφι, ιδανικό για όσους λατρεύουν τα sandwiches! Ετοιμάζουμε το κλασσικό NY Club με βραστό κοτόπουλο, αυγό και μπέικον, επιπλέον Club καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο, αλλά και την πιο Club gourmet έκδοση με κουνελάκι και τομάτες κονφί, camembert και προσούτο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Πε 08/09 18:00-21:00

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ

Στην (αντί)Πάρο και στη Νάξο

€24,90

Το σήμα κατατεθέν των νησιών είναι τα πιάτα με τα γεμιστά κρέατα. Σε αυτό το μάθημα βάζουμε στο μικροσκόπιο 2 νησιά και παίρνουμε λίγο από τη γεύση τους. Ταξιδεύουμε ως την Αντίπαρο και μαγειρεύουμε Πάτιδο, κόκορα γεμιστό με ψωμί, σταφίδες και κεφαλοτύρι. Βουτάμε στα γαλανά νερά και φθάνουμε στην Νάξο για να ετοιμάσουμε νοστιμότατο χοιρινό, το οποίο γεμίζουμε με γραβιέρα και ξηρούς καρπούς. Μπορεί λοιπόν το καλοκαίρι να τελείωσε όμως κρατάμε το άρωμα των νησιών ζωντανό στο πιάτο μας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Πε 15/09 18:00-21:00

Αρχαία Ελληνική Μαγειρική

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Οι πρώτοι μάγειροι στην αρχαία Ελλάδα κάνουν την εμφάνισή τους περίπου τον 4ο αιώνα π.Χ., οι οποίοι συχνά περνούσαν έξω από τα πλούσια σπίτια, διαλαλώντας την τέχνη τους, έτοιμοι να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους. Χαρακτηριστικό της Αρχαίας Ελληνικής Μαγειρικής αποτελεί η λιτότητα, όπου σταδιακά όμως εμπλουτίζεται. Μεταφερόμαστε στην αρχαιότητα, μαγειρεύοντας ορτυκάκια με την αρχαιοελληνική σάλτσα οξύμελι και συνοδεύουμε με πλακούντες-ένα είδος αρχαίας πίτας. Για επιδόρπιο ετοιμάζουμε ίρτιο, μια διασταύρωση παστελιού και μπάρρας δημητριακών με μέλι, σιτάρι και ξηρούς καρπούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 09/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 09/09 11:00-14:00

Παραδοσιακά και Ελληνικά

€24,90

Μάθημα αφιερωμένο σε πιάτα που έχουν συνδεθεί με την παράδοση και την Ελληνική γαστρονομία. Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε μουσακά σε δύο εκδοχές: την κλασσική με μελιτζάνες ψητές (όχι τηγανιτές) αλλά και μια πιο “πειραγμένη” εκδοχή του με γιαούρτι. Το συγκεκριμένο μάθημα απαιτεί μεράκι και χρόνο για να πάρει γεύση το φαγητό, αλλά πάντα το αποτέλεσμα είναι μοναδικό.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τρ 20/09 18:00-21:00

ΑΠΛΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Πολυσαλάτες Ζυμαρικών

€24,90

Οι συνδυασμοί για σαλάτες με ζυμαρικά δεν τελειώνουν ποτέ και εντυπωσιάζουν πάντα, καθώς είναι εύκολες, εύγευστες, χορταστικές. Το μυστικό στις σαλάτες ζυμαρικών είναι τα ζυμαρικά να είναι al dente. Μαζί θα ετοιμάσουμε τις 3 πιο δημοφιλείς σαλάτες! Για αρχή φτιάχνουμε σαλάτα με φετουτσίνι και γαρίδες, ανακαλύπτοντας σως και υλικά που την συνοδεύουν. Η δεύτερη σαλάτα με ριγκατόνι με ντομάτες, μοτσαρέλα και σπανάκι, παραπέμπει καθαρά σε Μεσογειακή επιλογή. Και ολοκληρώνουμε με σαλάτα με χοντρό μακαρόνι, σως με λεμόνι και σταφίδες και ξηρούς καρπούς, η οποία μπορεί να σερβιριστεί και ζεστή, όπως ακριβώς κάνουν στο Μαρόκο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM :20

Τρ 13/09 18:00-21:00

3 Τρόποι με Κοτόπουλο

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το πιο αγαπητό κρέας σε τρεις συνταγές που σας μαθαίνουν τις πιο σημαντικές τεχνικές για να μαγειρέψετε το κοτόπουλο, εύκολα και σωστά. Διδασκόμαστε επίσης πως από ένα ολόκληρο κοτόπουλο μπορούμε να πάρουμε διαφορετικά κομμάτια και συνταγές. Μαγειρεύουμε Ψητό κοτόπουλο με ελληνικά μυρωδικά, Κοτόπουλο κατσαρόλας (ποελέ) με μανιτάρια και κοτόπουλο Πανέ με διάφορα τυριά

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχλας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 06/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 28/09 11:00-14:00

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

Σολομός ή Σολωμός

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Ένα υλικό- σολομός (το ψάρι, όχι ο Έλληνας ποιητής) - 2 απαιτητικές τεχνικές σε μοναδικές συνταγές! Ιδιαίτερα γνωστός για τις θρεπτικές ιδιότητες του, καθώς είναι πλούσιος σε Ω3 λιπαρά οξέα, αλλά και μοναδικό στην γεύση του. Τώρα που ξεκαθαρίσαμε τα περί ονόματος, εξασκούμαστε στο σωστό φιλετάρισμα και μαγειρεύουμε σωτέ και στην σχάρα για να δημιουργήσουμε 2 εξαιρετικά πιάτα. Ξεκινάμε με φιλέτα σολομού σωτέ γλασαρισμένα με βαλσάμικο και ολοκληρώνουμε με σολομό στην σχάρα στυλ Κγγο. Σερβίρουμε με δροσερά κηπευτικά εποχής. Ο σολομός στα καλύτερα του...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι ΜΜ :30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 23/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 23/09 11:00-14:00

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Kit Kat Cake

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Σε αυτό το μάθημα κάνουμε ένα “διάλειμμα” για να ετοιμάσουμε το πιο γλυκό όνειρο κάθε ηλικίας! Μια τούρτα περιτριγυρισμένη από Kit-Kat, ζωντανεύει στην απόλυτη παιδική φαντασίωση...

Τεχνικά φτιάχνουμε 2 διαφορετικές κρέμες, bavaoise λευκής σοκολάτας και mousse σοκολάτας-καραμέλας, στήνουμε περίτεχνα μέχρι να δημιουργήσουμε το απολαυστικό οπτικό αποτέλεσμα με το πιο παιχνιδιάρικο και crunchy γλυκό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 19/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 19/09 11:00-14:00

Σεράνο

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η Ελληνική εκδοχή της σοκολατίνας, η Σεράνο έγινε σήμα κατατεθέν των ζαχαροπλαστέων 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

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 20/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 20/09 11:00-14:00

Maltesers Cake

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ποτέ ένα σακουλάκι maltesers δεν είναι αρκετό!!! Αγαπημένη συνήθεια μικρών και μεγάλων.. εντυπωσιάστε τα παιδάκια σας με ένα ολόκληρο κέικ από maltesers μέχρι να λιγωθούν και να μη θέλουν άλλο! Αγαπημένο κέικ σοκολάτας, genoise για τις ενδιάμεσες στρώσεις, γέμιση βανίλιας, επικάλυψη με ganache και αμέτρητα maltesers! Πρωτοτυπήστε προσφέροντας την σε γενέθλια, γιορτές και τραπέζια και αφήστε τους όλους άφωνους. Ένα μάθημα όλο γλύκα και νοστιμιά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 06/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 06/09 11:00-14:00

Dirty Brulee

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Εσείς ξέρατε ότι η Crème brulee πρέπει να ψηθεί σε μπεν μαρί στον φούρνο? Γλυκιά κρέμα και επιδόρπιο γεμάτο γεύση. Τι γίνεται όμως όταν «παντρέψουμε» αυτό το λαχταριστό γλυκό με τον καφέ? Μα φυσικά ένα «βρώμικο» αποτέλεσμα που θα βοηθήσει τους πάντες. Μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε την πεντανόστιμη Crème brulee στην κλασική εκδοχή της, μια crème brulee με άρωμα ελληνικού καφέ, αλλά και μια ραφινάτη εκδοχή με καφέ espresso! Ένα μάθημα γεμάτο μικρά «βρώμικα» μυστικά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα

ανεργίας

Πε 08/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 08/09 11:00-14:00

Macaron Mediterranee

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Νέες γεύσεις που δεν δοκιμάσαμε, νέες απολαύσεις που δεν γευτήκαμε, νέες συγκινήσεις που δεν ζήσαμε... στο πιο ντελικάτο γαλλικό γλύκισμα. Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές του Chef! Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδαλού, προσεκτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές και νέες γεύσεις όπως μαστίχα, πραλίνα, φιστίκι για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος. Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macaron?

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 26/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 26/09 11:00-14:00

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

Dulcey Chocolate Tart

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, η τάρτα έχει ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζει με τα πάντα! Μπορεί με διαφορετική, κάθε φορά, γέμιση να δώσει την ιδέα ενός τελείως διαφορετικού γλυκού κάθε φορά. Ο pastry Chef μας δείχνει την τεχνική για την πιο τραγανή ζύμη για τάρτα, καθώς όμως και το σωστό ψήσιμο. Εμείς μαθαίνουμε να φτιάχνουμε πλούσια και λαχταριστή κρέμα καραμελωμένης σοκολάτας που θα ολοκληρώσει το απολαυστικό μας γλύκισμα. Το μόνο σίγουρο είναι πως θα σας πάρει το μυαλό και δε θα αρκεστείτε σε ένα μόνο κομμάτι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πε 22/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 22/09 11:00-14:00

La Caraque

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα από τα πιο φημισμένα εδέσματα από το Bernachon Patisserie! Πρόκειται για ένα γλυκό μυστήριο, καθώς η ετυμολογία του ονόματος του δεν έχει επιβεβαιωθεί. Ξεκινάμε δημιουργώντας ένα αρωματικό και αφράτο bisquit με αμύγδαλο και σοκολάτα, μια πλούσια ganache με σοκολάτα gianduja και μια κρέμα πραλίνας που θα σας ταξιδέψει. Το σίγουρο είναι πως η έμπνευση του μεγάλου Chef Bernachon αποτέλεσε μία γευστική πρωτοτυπία που αντιγράφηκε στα patisserie της Γαλλίας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 29/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 29/09 11:00-14:00

Le Sevillan

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Το γλυκό που φημίζεται πως έχει ρίζες από την Ισπανία μπορεί να αποτελεί μια γρήγορη και σχετικά εύκολη συνταγή, ωστόσο εντυπωσιάζει με την πλούσια γεύση του, τη νοστιμιά που αφήνει στο στόμα, αλλά και τις μυρωδιές που αναδίδει. Μαθαίνουμε να ετοιμάζουμε se villan, η οποία αποτελείται από ζύμη σοκολατένιας genoise, ganache με φουντούκια, μους πραλίνας, κρέμα σιρόπι grand marnier και ψιλοκομμένα φουντούκια. Διακοσμούμε με σοκολατένιες φλωρεντίνες ρυζιού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 27/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 27/09 11:00-14:00

Saint Honore

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ένα γλυκό που πήρε το όνομά του από τον Γάλλο Άγιο των αρτοποιών και των ζαχαροπλαστών. Από αυτό λοιπόν μπορούμε να καταλάβουμε ότι σίγουρα είναι ένα γλυκό που θα μας φτάσει στα ουράνια! Δημιουργούμε ένα δαχτυλίδι από pate a choux, πλούσια γέμιση με κρέμα chiboust, λαχταριστή καραμέλα, αναλάφρη σαντιγί και από πάνω μαλλιά από καραμέλα... Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 05/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 05/09 11:00-14:00

Upside Down Cakes

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Η κουζίνα γεμίζει με φίνες μυρωδιές που μπλέκονται με τα αρώματα του Φθινοπώρου στο μάθημα που θα φέρει τα πάνω-κάτω κυριολεκτικά και μεταφορικά! Ξεφεύγουμε από το κλασικό upside down pineapple cake και ετοιμάζουμε 2 συνταγές για ανάποδα κέικ με καραμελωμένα φρούτα εποχής, ένα με σταφύλια και το άλλο με σύκα. Οι πιο γλυκές γεύσεις που θα συντροφεύσουν αρμονικά τις ώρες απόλαυσης του καφέ ή του τσάι σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πε 15/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 15/09 11:00-14:00

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

Pizzaaaa

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι στη ζύμη! Είναι ίσως από τις πιο αγαπημένες απολαύσεις μικρών και μεγάλων! Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για την τέλεια ζύμη. Διδασκόμαστε τις σωστές τεχνικές για την παλαίωση ζύμης εύκολα και απλά. Ο Chef μας «μυεί» στις 4 τεχνικές ανοίγματος της ζύμης και το σωστό χρόνο ψησίματος για να πετύχουμε το αποτέλεσμα που επιθυμούμε. Επίσης δημιουργούμε την ιδανική σάλτσα τομάτας για να την συνοδέψει.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 12/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 12/09 11:00-14:00

Τυρό-σταφιδό- καρυδό -ελιόψωμα

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Σε αυτό το μάθημα στρεφόμαστε σε συνταγές με πιο αγνά υλικά και γεύσεις που ξυπνούν μέσα μας γευστικές αναμνήσεις. Αγαπημένες μυρωδιές μπλέκονται στους φούρνους μας φτιάχνοντας διάφορα οικογενειακά γλυκίσματα. Σας παρουσιάζουμε τις πιο νόστιμες εκδοχές και τη ζύμη για αφράτα και νόστιμα τυρόψωμα, σταφιδόψωμα, καρυδόψωμα και ελιόψωμα, για να συνοδέψουν, όχι μόνο τα πρωινό σας, αλλά και όλες τις ώρες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :30 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 13/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 13/09 11:00-14:00

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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 29/09 17:00-21:00

**Για την διακόσμηση δουλεύουμε ο καθένας σε τούρτα μοντέλο (φελιζόλ)*

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

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ: Royal Icing

-Μόνο με προπληρωμή-

€350

Ο Μικρός Κύκλος Ζαχαροτεχνικής: Royal Icing σας προσφέρει όλα τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στη κόσμο της διακοσμητικής - ζαχαροτεχνικής. Ξεκινώντας από τα πιο βασικά στα πιο εξειδικευμένα και μεγαλύτερης δυσκολίας, μαθαίνουμε όλα τα μυστικά και τις κατάλληλες τεχνικές στη διακόσμηση με Royal Icing. Μαθαίνουμε τα πάντα για να φτιάξουμε το τέλειο μπισκότο, φτιάχνουμε το royal (σύσταση, πυκνότητα, χρωματισμός) και κάνουμε πρακτική εξάσκηση. Εκπαιδευόμαστε σε περιγράμματα και γεμίσματα, σε τεχνικές σχεδίου με κορνέ αλλά και σε γραμμωτά σχέδια, και λουλούδια. Εξασκούμαστε στην τεχνική wet on wet, φτιάχνοντας πουά, marbled cookies και vintage τριανταφυλλάκια. Συνεχίζουμε με royal icing embroidery, τεχνική κέντημα με πινέλο για να φτιάχνουμε όμορφα λουλούδια πάνω στα μπισκότα ή στις τούρτες μας. Τέλος, μαθαίνουμε και εξασκούμαστε σε 3d σχέδια όπως λουλούδια και πεταλούδες. Τα μαθήματα είναι hands on. Στόχος να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις, δεξιότητες και τεχνικές στη διακόσμηση με Royal Icing που μπορούν να σας κάνουν σχεδόν επαγγελματίες ζαχαροτέχνες!

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM :60

Τρίτη & Πέμπτη 13.09, 15.09, 20.09, 22.09, 27.09 | 18:00 - 21:00

**Μπορείτε να κλείσετε κάθε μάθημα του κύκλου και μεμονωμένα*

**Όσοι συμμετάσχουν σε ολόκληρο τον Κύκλο απολαμβάνουν έκπτωση -20% σε αγορές από το πωλητήριο μας κατά τη διάρκεια διεξαγωγής του Κύκλου.*

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Νίκος Καπαριώτης

Πόντοι MM :50

Παρασκευή 09.09, 16.09, 23.09, 30.09, 07.10 | 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 Μακρυμύχας, Νίκος Καπαριώτης

Πόντοι MM :70

Τρίτη & Πέμπτη 06.09, 08.09, 13.09, 15.09, 27.09, Τετάρτη 28.09, 29.09, 04.10 | 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

Τρίτη & Τετάρτη & Πέμπτη 06.09, 07.09, 08.09, 13.09, 14.09, 15.09, Δευτέρα 19.09, Τετάρτη 21.09, Τρίτη 27.09, Τετάρτη 28.09, Πέμπτη 29.09, Τρίτη 04.10 | 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: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :70

Τετάρτη & Παρασκευή 07.09, 09.09, 14.09, 16.09, 21.09, 23.09, 28.09, 30.09 | 11:00-14:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ: Royal Icing

-Μόνο με προπληρωμή-

€350

Ο Μικρός Κύκλος Ζαχαροτεχνικής: Royal Icing σας προσφέρει όλα τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στη κόσμο της διακοσμητικής - ζαχαροτεχνικής. Τα μαθήματα είναι hands on. Στόχος να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις, δεξιότητες και τεχνικές στη διακόσμηση με Royal Icing που μπορούν να σας κάνουν σχεδόν επαγγελματίες ζαχαροτέχνες!

Εκπαιδευτής Chef: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM :60

Τρίτη & Πέμπτη 13.09, 15.09, 20.09, 22.09, 27.09 | 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.