



EASTER



COOKING



CAMP '26

AGE 13-17



ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ CAMP ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ για εφήβους!



ΕΓΓΡΑΦΕΣ/ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
210-9882378

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ The Culinary Center

Λ. Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος (έναντι εκκλησίας Παναγίτσας, πλησίον μετρό)
Τηλέφωνο επικοινωνίας : 210 9882378

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ **EASTER** Campers



1η Εβδομάδα:

6-7-8/4/2026@11.00-15.00

Ημέρα 1η - 6/4/2026:
Η Δοκιμασία του Μαχαιριού

Ημέρα 2η - 7/4/26:
Η Μάχη της Σάλτσας

Ημέρα 3η - 8/4/25:
Ζύμες - Φούρνος Pizza

2η Εβδομάδα:

15-16-17/4/2026 @11:00-15:00

Ημέρα 1η - 15/4/26:
Κιμάς & Δομή Πρωτεΐνης

Ημέρα 2η - 16/4/26:
Φρέσκα Ζυμαρικά

Ημέρα 3η - 17/4/26:
Πίτες & Φύλλο

💰 Κόστος Συμμετοχής:

- ✓ 120€ / Εβδομάδα
- ✓ 200€ / Προνομιακή τιμή για 2 Εβδομάδες
- ✓ 50€ / ημέρα για μεμονωμένη συμμετοχή

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ CAMP

Μπορείτε να κάνετε εγγραφή ανά εβδομάδα, αλλά και ανά ημέρα.

Κάθε εβδομάδα είναι αυτοτελής με μοναδικό περιεχόμενο, έτσι ώστε κάθε έφηβος να έχει την ευκαιρία να συμμετέχει σε όσους και όποιους κύκλους επιθυμεί.

Στόχος του προγράμματος είναι να δοθεί στο παιδί η ευκαιρία να αναπτύξει τις ικανότητες του.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο χώρος είναι κλειστός με αεριζόμενες και κλιματιζόμενες αίθουσες και προστατεύεται.

Η είσοδος και η έξοδος επιτρέπονται μόνο σε μαθητές και εξουσιοδοτημένα άτομα.

Μαθητές κάτω των 18 παρακολουθούν μαθήματα με ειδική άδεια κηδεμόνα.

Απαραίτητως λαμβάνουμε ενημέρωση για θέματα υγείας και ειδικής αγωγής.

Τα προγράμματα περιλαμβάνουν σίτιση, νερό, κρύο τσάι, αναψυκτικά

Τα προγράμματα περιλαμβάνουν είδη υγιεινής μίας χρήσης (ποδιές, γάντια, καπέλα), αναλώσιμα και πρώτες ύλες.

Ο χώρος αερίζεται, αποστειρώνεται και παρέχεται καθημερινά αντισηπτική απολύμανση.

Στα παιδιά παρέχεται ασφαλιστική κάλυψη για τις ώρες που βρίσκονται στον χώρο.

Η διατροφή των παιδιών είναι απολύτως χειροποίητη και βασισμένη σε ισορροπημένη διατροφή.

ΩΡΑΡΙΟ

Οι ώρες προσέλευσης είναι από τις 10:00 π.μ. έως τις 11:00 π.μ.

Οι δραστηριότητες διαρκούν από τις 11:00-15:00



6-7-8 /04 @ 11:00-15:00

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ

Ημέρα 1: 🐰 ΜΑΘΗΜΑ 1 – Η ΔΟΚΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- Σωστή στάση σώματος
- Ακρίβεια
- Ταχύτητα
- Κοπές λαχανικών
- Μικρή πρόκληση χρόνου στο τέλος

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- Βελουτέ γλυκοπατάτας με αρωματικά και **βουλιτόν**
- Πατάτες με σως κρέμας και φυτικού τυριού
- **Τορτίλλες** γεμιστές με καραμελωμένα κρεμμύδια, τριμμένο φυτικό τυρί και σπιτικά nuggets λαχανικών

Ημέρα 2: 🐰 ΜΑΘΗΜΑ 2 – Η ΜΑΧΗ ΤΗΣ ΣΑΛΤΣΑΣ

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- Μπρεσαμέλ - Η κρέμα που απογειώνει το παστίτσιο και κρατάει όρθιο τον μουσακά
- Μαγιονέζα - Η βάση πίσω από κάθε σωστό **burger** και **club sandwich**
- **Ολλανδέζ** - Η σάλτσα που κάνει τα αυγά να μοιάζουν **γκουρμέ**

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- Μακαρόνια **γκουρτέν** με μπρεσαμέλ
- Club sandwich με σπιτική μαγιονέζα
- Αυγά Benedict με σάλτσα **ολλανδέζ**

Ημέρα 3: 🍕 ΜΑΘΗΜΑ 3 – ΖΥΜΕΣ & ΦΟΥΡΝΟΣ PIZZA

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- Η ζύμη αποκτά σωστή δομή: ενεργοποίηση μαγιάς, αναλογία υλικών, δυνατό ζύμμα
- Το άνοιγμα γίνεται στο χέρι με έλεγχο και ρυθμό — χωρίς σκισίματα, χωρίς άγχος
- Ο φούρνος **pizza** απαιτεί συγκέντρωση: υψηλή θερμοκρασία, γρήγορο ψήσιμο, απόλυτος συντονισμός ομάδας

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- Πίτσα σε φούρνο **pizza** (κλασική και δημιουργική εκδοχή κάθε ομάδας)
- Ατομικές τάρτες (αλμυρές **rat pizza** ή γλυκές **rat tartlets**) με τραγανή βάση

15-16-17 /04 @ 11:00-15:00

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ

Ημέρα 1: \ ΜΑΘΗΜΑ 1 – ΚΙΜΑΣ & ΔΟΜΗ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- > Σωστή αναλογία κιμά – λιπαρών
- > Δέσιμο μίγματος χωρίς να “σφίξει”
- > Έλεγχος θερμοκρασίας τηγανιού / σχάρας
- > Σωστό ψήσιμο

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- Μπιφτέκια σωστά ψημένα
- Κεμπάπ σχάρας
- **Καλαμάκια** τηγανιού
- Πατάτες φούρνου

Ημέρα 2: \ ΜΑΘΗΜΑ 2 – ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΟΜΗ ΠΙΑΤΟΥ

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- > Σωστή αναλογία αλευριού – αυγού
- > Ζύμωμα
- > Ξεκούραση ζύμης
- > Άνοιγμα φύλλου
- > Βράσιμο ζυμαρικών (at **denté**)

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- Λαζάνια με στρώσεις σωστής δομής (ζυμαρικά – σάλτσα – γέμιση – ισορροπία υγρασίας)
- Παπαρδέλες με σάλτσα επιλογής (τομάτα ή ελαφριά κρεμώδης)
- Σαλάτα εποχής

Ημέρα 3: \ ΜΑΘΗΜΑ 3 – ΠΙΤΕΣ & ΦΥΛΛΟ

Η ημέρα ξεκινάει με πρόκληση:

- > Κατανόηση τύπων φύλλου (έτοιμο – χειροποίητο αν επιλεγεί)
- > Σωστή υγρασία γέμισης
- > Σωστό ψήσιμο

Η ημέρα ολοκληρώνεται με γεύμα:

- **Ζαμπροτσουρέτσια** | Φύλλο σφολιάτας
- Σπανακόπιτα | Χωριάτικη ζύμη
- Τυρόπιτα | Ζύμη **κρουρού**