

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση  
2109882378  
09:00-21:00  
mathimatamageirikis.gr



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2024



## ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

### Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

### Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

## ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

### **Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο**

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

### **Όροι**

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



## ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

### Λίγα Λόγια για εμάς

- ✓ Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
- ✓ Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
- ✓ Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
- ✓ Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
- ✓ Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

### Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

### Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

### Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

**T&F:** +30 2109882378 | **E:** [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

**Career Office:** Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

**Forum:** Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΦΙΕΡΩΜΑ

## ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΕΞΩΤΙΚΑ

## MANGO &amp; GINGER

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Αρωματικό, πικάντικο, έντονα αψύ, το τζίντζερ (ginger) μπορεί να γίνει το «μυστικό υλικό» στα φαγητά χαρίζοντας πολλαπλές εφαρμογές και αντικαταστάσεις σε κιτροειδή φρούτα (π.χ. λεμόνι) και αρωματικά με κιτρικά αιθέρια έλαια (π.χ. λουίζα). Πραγματικά αποτελεί ένα από τα πιο ραфинάτα συστατικά για να απογειώσει κάθε συνταγή! Από την άλλη το μαγευτικό και ντελικάτο mango χαρίζει μία εξωτική διάσταση στα φαγητά, αλλά και την ευεξία της γεύσης του σε κάθε συνταγή. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου που αυτά τα δύο υλικά μαζί, το μάνγκο και το τζίντζερ, αποτελούν την βάση της Αγιορβέδα ως φυσικές θεραπευτικές ουσίες.

Ένα μάθημα που εξετάζει τα δύο αγαπημένα υλικά σε διαφορετικές τεχνικές και μέσα από πρακτικές εφαρμογές με εθνικ χαρακτήρα και φρέσκια διάθεση. 4 βασικές τεχνικές όπου το μάνγκο μετατρέπεται στο απόλυτο υλικό στο πιάτο μας βοηθούν να κατανοήσουμε την απόλυτη χρήση του στα διάφορα πιάτα και να προσδώσουμε εξωτική διάσταση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σαλάτα με μάνγκο, παπάγια, κρουτόν και βινεγκρετ τζίντζερ | Νουντλς με γαρίδες, λαχανικά με μάνγκο, μανιτάρια και τσίλι | Κοτόπουλο με πίνατς, τζίντζερ και σάλτσα ανανά | Πανακότα καρύδας με φράουλες και λάιμ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 16/9/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

## ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΚΛΑΣΙΚΑ &amp; ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα σουτζουκάκια, ένα παραδοσιακό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή στην παρασκευή τους για να αναδειχθεί η πλούσια γεύση και η αρωματική τους υφή. Αποτελούν μια συνταγή που, παρά την απλότητά της, απαιτεί ακρίβεια και σεβασμό στην εκτέλεση. Από τα υλικά που πρέπει να είναι φρέσκα και υψηλής ποιότητας, στα μπαχαρικά που πρέπει να προστίθενται με μέτρο, ώστε να δίνουν γεύση χωρίς να καλύπτουν τα υπόλοιπα αρώματα έως τη σάλτσα ντομάτας που τα συνοδεύει προσφέροντας πλούσιο και αρωματικό χαρακτήρα, τα σουτζουκάκια είναι η απόλυτη μαεστρία! Είναι σημαντικό να κατανοήσουμε ότι τα σουτζουκάκια δεν είναι απλώς ένα γέυμα, αλλά μια γαστρονομική εμπειρία που απαιτεί σεβασμό και φροντίδα στην παρασκευή της. Με την απαιτούμενη προσοχή στις λεπτομέρειες, μπορούμε να αναδείξουμε τη γεύση και την ποιότητα αυτού του αγαπημένου παραδοσιακού πιάτου.

Στόχος του μαθήματος είναι οι εκπαιδευόμενοι να αναπτύξουν δεξιότητες στην παρασκευή τους, εστιάζοντας στην επιλογή και την προετοιμασία των υλικών, καθώς και στη σωστή χρήση των μπαχαρικών, να μάθουν τις βασικές τεχνικές μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένου του ζυμώματος, του τηγανίσματος και της σάλτσα τομάτας που τα συνοδεύει εξερευνώντας διαφορετικές εκδοχές

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σμυρνέικα Κλασσικά | Σουτζουκάκια προβατίνας | Vegan Σουτζουκάκια με φακές

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 23/09/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΦΙΕΡΩΜΑ



## VEGETERIAN - PESCATARIAN - VEGAN

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Με ένταση στα φαγητά και ποικιλία στις γεύσεις, οι θαλασσινοί ουζομεζέδες είναι μια ατελείωτη επιλογή από μεζεδάκια που συνοδεύουν το ούζο με αρμονικότητα. Από ελαφριά πιάτα έως πιο σύνθετα και πλούσια, εκπαιδευόμαστε σε γεύσεις που αναδεικνύουν τη μοναδικότητα των ουζομεζέδων.

Σκοπός είναι η εκπαίδευση στη δημιουργία μεζέδων που συνοδεύουν το ούζο με αρμονικό τρόπο, καθώς και η εξερεύνηση πιάτων που αναδεικνύουν τη μοναδικότητα των γεύσεων του ούζου και των θαλασσινών. Οι συμμετέχοντες θα διδαχθούν πώς να παρασκευάζουν ελαφριά και σύνθετα πιάτα με ένταση και ποικιλία στις γεύσεις. Θα εφαρμόσουν διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές για τη δημιουργία μεζέδων όπως σαγανάκι με μύδια, αθερινοπιτάκια και μαριναρισμένο γαύρο. Το μάθημα επικεντρώνεται στη σωστή διαχείριση και προετοιμασία των θαλασσινών, καθώς και στην ανάπτυξη αντίστοιχων δεξιοτήτων. Το μάθημα ενθαρρύνει τη δημιουργικότητα και την πρωτοτυπία στην παρασκευή ουζομεζέδων, προσφέροντας νέες ιδέες και συνδυασμούς που μπορούν να εμπλουτίσουν το καθημερινό τραπέζι με πιάτα υψηλής γαστρονομίας.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σαγανάκι με μύδια, φέτα και πάπρικα καπνιστή | Αθερινοπιτάκια με μπαχαρικά και τσίπουρο | Λακέρδα καπνιστή | Γαύρος Μαρινάτος | Σαρδέλες ψητές σε αμπελόφυλλο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 17/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

## ΨΑΡΟΦΑΓΙΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η Ψαροφαγία ή Ιχθυοχορτοφαγία ή Pescetarism διατροφή αποτελεί μια εξαιρετική επιλογή για όσους επιθυμούν να αποφύγουν το κρέας. Περιλαμβάνει πιάτα με ψάρι, λαχανικά, όσπρια και φυτικές πρωτεΐνες, με κύριο στόχο την απόλαυση του φαγητού με ευσυνειδησία απέναντι στην υγεία.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να βελτιώσετε τις μαγειρικές σας ικανότητες και να εμβαθύνετε στη ιχθυοχορτοφαγική διατροφή. Θα εκπαιδευτείτε στη σωστή διαχείριση των υλικών, στις κατάλληλες τεχνικές κοπής λαχανικών, στους συνδυασμούς γεύσεων και θα ανακαλύψετε νέες ιδέες για την καθημερινή σας διατροφή.

Το σεμινάριο έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει μια προσέγγιση στην εκπαίδευση τεχνικών για ψάρι, με στόχο την εξοικείωση μαγειρικών δεξιοτήτων και την κατανόηση των αρχών της pescatarian διατροφής.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Γαύρος Μαρινάτος με λάιμ και αβοκάντο | Λαβράκι με πέστο από φιστίκι Αιγίνης | Τσιπούρα με τομάτα, ελιές και κάπαρη

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 25/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ****ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ VEGETERIAN****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Μία εναλλακτική διατροφική προσέγγιση σε Ελληνικά πιάτα που συναρπάζει τόσο με την φρεσκάδα της, όσο και με τη μοναδική απλότητα της Ελληνικής Κουζίνας. Ανακαλύπτουμε την μαγεία που έχουν τα χορτοφαγικά πιάτα σε συνδυασμό με την παράδοση της Ελλάδας μέσα από τις τεχνικές της μαγειρικής και τον άρτιο τρόπο εκτέλεσής τους. Το σίγουρο είναι πως η ελληνική κουζίνα είναι γεμάτη από νόστιμες επιλογές για τους χορτοφάγους.

Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν μπουρέκια Κρήτης, Σουφικό Ικαρίας και ντολμαδάκια φούρνου με υλικά που αντανακλούν την παράδοση της ελληνικής κουζίνας αλλά και τη φιλοσοφία της χορτοφαγικής διατροφής. Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε την σημασία της φρεσκάδας και της απλότητας της Ελληνικής Κουζίνας μέσα από την χρήση και μαγειρική διαχείριση των υλικών και να εξοικειωθούμε με τις χορτοφαγικές επιλογές της Κουζίνας αυτής.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μπουρέκι Κρήτης (κολοκύθια, πατάτες, δυόσμο, φέτα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας) | Σουφικό Ικαρίας με φρέσκια ρίγανη και μυζήθρα | Ντολμαδάκια φούρνου με τομάτα και βασιλικό

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 20/9/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### ΝΙΟΚΙ (GNOCCHI) – 3 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Τα νιόκι είναι ένα παραδοσιακό ιταλικό πιάτο που απαιτεί ακρίβεια και δεξιότητα στην παρασκευή του. Δεν είναι απλώς ζυμαρικά, αλλά ένα έργο τέχνης που συνδυάζει απλότητα και λεπτομέρεια. Η σωστή αναλογία υλικών και η σωστή τεχνική είναι καθοριστικές για την επιτυχία του, εξασφαλίζοντας ένα αυθεντικό και ποιοτικό αποτέλεσμα.

Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εμβάθυνση της γνώσης στη παρασκευή των νιόκι (gnocchi), δίνοντας έμφαση στη γεύση, την ποιότητα και τη δημιουργικότητα τους. Στόχος είναι να εκπαιδευτείτε σε τεχνικές που εξασφαλίζουν την άριστη υφή και γεύση τους, να βελτιώσετε τις μαγειρικές σας δεξιότητες και να αναπτύξετε τη δημιουργικότητά στην κουζίνα. Μέσω αυτής της εκπαίδευσης, θα αποκτήσετε την ικανότητα να παρασκευάζετε νιόκι και να ενσωματώνετε νέες γεύσεις και υλικά στα πιάτα σας, προσφέροντας μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Gnocchi Parisienne με σάλτσα τομάτας και βασιλικό | Gnocchi Piedmontese με πέστο αρωματικών και κουκουνάρι | Gnocchi Romana με ραγού λαχανικών.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2024

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:  
6

Μόνο με προ  
πληρωμή

★ Chef's choice

### ΧΕΡΙΣΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα χειροποίητα ζυμαρικά αποτελούν μια ξεχωριστή εμπειρία που αναδεικνύει την τέχνη και την παράδοση πίσω από την παρασκευή τους. Από την ζύμη, στη διαχείριση και στην χερίσια κοπή τους, το μάθημα προσφέρει όχι μόνο τεχνικά την εκπαίδευση για την παρασκευή των ζυμαρικών, αλλά και ουσιαστικά, διαφυλάσσοντας την γνώση ολόκληρων γενιών παράδοσης, ως ο μοναδικός τρόπος να γνωρίσει κανείς την παράδοση και κουλτούρα του τόπου του. Οι παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής εξασφαλίζουν ότι κάθε μπουκιά είναι γεμάτη από την αγάπη και την προσοχή που έχει επενδυθεί σε αυτήν.

Ένα μάθημα στην τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών με τις παραδοσιακές τεχνικές και δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή τους. Επιπλέον μέσα γνωρίζουμε γευσιγνωστικά τις διαφορές μεταξύ ζυμαρικών της αγοράς και φρέσκων και την σημασία τους από την υφή, την πλούσια γεύση και την ιδιαίτερη αίσθηση που προσφέρουν τα φρέσκα στο στόμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τεχνικές Ζύμη και Κοπή | Χερίσια με φρέσκια τομάτα, ελιές και μυζήθρα φρέσκια | Στριφτούδια με καμένο βούτυρο | Αυτούδια με σάλτσα τομάτας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 11/9/2024

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### TORTELLINI

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Διάσημα ζυμαρικά της Μπολόνια και της Μοντένα, τόσο για την νοστιμιά τους, όσο και για τις απεριόριστες δυνατότητες τους στην μαγειρική. Το βασικό τους χαρακτηριστικό είναι το σχήμα που διπλώνεται για να μοιάζει κάθε κομμάτι με ομφαλό. Τα tortellini γεμίζονται και μαγειρεύονται ως ζυμαρικά με διαφορετικές τεχνικές ή ως σούπα! Η ιστορία αναφέρει πως η έμπνευση για αυτό το πολύ ιδιαίτερο ζυμαρικό προέρχεται από μία επίσκεψη της Λουκρητία Βοργία σε ένα μικρό πανδοχείο στην περιοχή Castelfranco Emilia στη Μοντένα. Ο πανδοχέας μαγεύτηκε τόσο από την ομορφιά της που κρυφοκοίταξε στην κλειδαρότρυπα και η μόνη εικόνα που κατάφερε να δει βιαστικά ήταν ο ομφαλός της. Έτσι ως δεινός μάγειρας προς τιμήν της εμπνεύστηκε τα διάσημα ζυμαρικά. Εμείς τα βλέπουμε σε διαφορετικές μαγειρικές εκδοχές, αφιερώνοντας χρόνο στην ζύμη και στο σχήμα και γεύση στην γέμιση.

Το μάθημα αυτό αποσκοπεί στην εμβάθυνση της γνώσης στην μαγειρική παρασκευή γεμιστών ζυμαρικών, δίνοντας έμφαση στη γεύση, την ποιότητα και τη δημιουργικότητα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Tortellini Primavera | Tortellini Cacio e Pepe | Tortellini Fontina

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: : Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 **Chef's choice**

### RAINBOW RISOTTO

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90 €

Όλη η αυθεντική γεύση της Ιταλίας αποτυπωμένη σε τρία εξαιρετικά πιάτα. Το risotto απαιτεί ποιοτικά υλικά και εξειδικευμένη τεχνική. Σε αυτό το σεμινάριο, θα εμβαθύνουμε στις προσεκτικά ελεγχόμενες μαγειρικές διαδικασίες για την επίτευξη του ιδανικού χυλώματος, θα αναλύσουμε τη σύνθετη σύσταση του risotto, θα επιλέξουμε την καταλληλότερη ποικιλία ρυζιού, θα αποκαλύψουμε τα μυστικά που εξασφαλίζουν τόσο τον μοναδικό χρωματισμό, όσο και την ανώτερη γεύση του και θα ενσωματώσουμε τα απαραίτητα υλικά που προσδίδουν την εκλεπτυσμένη γεύση και πλούσια αίσθηση του πιάτου. Η επιτυχία ενός risotto εξαρτάται από πολλαπλούς παράγοντες, οι οποίοι πρέπει να συνδυαστούν με ακρίβεια.

Το σεμινάριο αυτό προσφέρει εκπαίδευση στην τέχνη της παρασκευής risotto και πώς αποδίδεται ο μοναδικός χρωματισμός που προσφέρει μαγεία στο πιάτο. Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων στις αυθεντικές ιταλικές τεχνικές και στις σύγχρονες προσαρμογές τους, η βελτίωση της τεχνικής ακρίβειας, καθώς και η βαθύτερη κατανόηση των παραμέτρων που οδηγούν σε ένα άριστο αποτέλεσμα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να παρασκευάζουν risotto εξαιρετικής ποιότητας, αναδεικνύοντας τη μαγειρική τους δεινότητα και δημιουργικότητα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κόκκινο risotto με παντζάρι και κατσικίσιο τυρί | Πορτοκαλί risotto με καρότο, τζίντζερ και σαφράν | Μαύρο risotto θαλασσινών

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 27/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

🍽️ **Your  
Suggestion**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΚΡΕΑΣ

## JAMAICAN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ JERK

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Το σημερινό μάθημα μας μεταφέρει στην καρδιά της Τζαμάικας, με την προετοιμασία του απόλυτου πιάτου με κοτόπουλο. Μαθαίνουμε να προετοιμάζουμε κοτόπουλο Jerk, μαριναρισμένο σε ένα ιδιαίτερο μείγμα από καρυκεύματα και μυρωδικά, το οποίο στη συνέχεια ψήνεται στη σχάρα, αναδεικνύοντας τα πλούσια αρώματα του μείγματος μπαχαρικών.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούν οι μαθητές σε ένα πιάτο ιδιαίτερα δημοφιλές σε όλο τον κόσμο λόγω των σύνθετων αρωμάτων και του ψησίματος του. Το κοτόπουλο Jerk συνοδεύεται συνήθως με ρύζι, φασόλια και χειροποίητη σως καρύδας, ανανά, πιπεριές και γλυκόξινη χειροποίητη σως, τα οποία αποτελούν μέρος της προετοιμασίας του μαθήματος για μια πλήρη γαστρονομική εμπειρία, όπως ακριβώς καταναλώνεται στην Τζαμάικα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Γλυκό | Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Πικάντικο | Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Εξωτικό | Ρύζι, φασόλια και χειροποίητη σως καρύδας | Ανανά, πιπεριές και γλυκόξινη χειροποίητη σως

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος

Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:

35

Πόντοι

Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή

Ημερομηνία: Πε 12/9/2024

Ώρα: 18:00 -21:00

## ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ζουμερά, καλοψημένα, καραμελωμένα, μαριναρισμένα, αρωματισμένα πανσετάκια! Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε την τέχνη της προετοιμασίας και μαγειρέματος ενός από τα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος, εστιάζοντας σε τρεις διαφορετικές μεθόδους ψησίματος: σχάρα, μαντέμι και φούρνος. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στις διάφορες θερμοκρασίες και τεχνικές που απαιτούνται για να επιτύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: μια τραγανή εξωτερική στρώση και μια ζουμερή εσωτερική σάρκα, διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ λίπους και κρέατος. Στόχος είναι να επιτύχουμε μια υφή που να μην παραπέμπει σε στεγνό κομμάτι κρέατος, αλλά να διατηρεί την εκλεπτυσμένη γεύση και την ποιότητα του κρέατος ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος.

Το εκπαιδευτικό ζητούμενο είναι να εκπαιδευτούμε στις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας και μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε δημοφιλή κομμάτια κρέατος. Στοχεύουμε στη δημιουργία κρεατικών πιάτων με τέλεια υφή, γεύση και ποιότητα, ανεξάρτητα από το κομμάτι κρέατος και τη μέθοδο μαγειρέματος που επιλέγεται.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Πανσετάκια στο φούρνο με γιαούρτι και δυόσμο | Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλια στην σχάρα | Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 26/9/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### STREET FOOD

#### CARRIBEAN BARBACOA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Το μπαρμπακόα (barbacoa) είναι το street food της Καραϊβικής. Με μια ιστορία που συνδυάζει γαστρονομική παράδοση και πολιτισμική κληρονομιά! Το όνομα πιστεύεται ότι προέρχεται από το νησί Μπαρμπάδος (Barbados) στις Δυτικές Αντίλλες. Για την ιστορία έτσι λεγόταν η συσκευή που χρησιμοποιούσε η φυλή Τάινο για να καπνίζει τις τροφές στα Αραουάκ. Οι Ισπανοί υιοθέτησαν τη λέξη μπαρμπακόα και την έφεραν στη χώρα τους, όπου με τον καιρό ξεκίνησε να χρησιμοποιείται ως όρος για τη μέθοδο ψησίματος, αλλά και όρος για το ίδιο το ψητό, το οποίο το σερβίρουν σε τοπικές αγορές ως barbacoa de Borrrego. Στην ουσία είναι ένα τυλιχτό -σε καλαμποκόπιτα- ξεψαχνισμένο κρέας με μυρωδικά, μπαχαρικά, λαχανικά, φρούτα και σάλτσες, το οποίο ευωδιάζει από μαγευτικούς συνδυασμούς αρωμάτων.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε μία μέθοδο τυλιχτού street food που διαφοροποιείται αρκετά, προσφέροντας πληθώρα γεύσεων. Θα μάθετε πώς να προετοιμάζετε και να μαγειρεύετε τις καλαμποκόπιτες, να ετοιμάζετε τις γεμίσεις και να παρασκευάζετε σάλτσες που συνοδεύουν το μπαρμπακόα. Μια πλήρης γαστρονομική εμπειρία που αναδεικνύει την τέχνη του street food και σας εξοπλίζει με δεξιότητες για να ενσωματώσετε την παράδοση του μπαρμπακόα στην προσωπική σας κουζίνα. Αυτό θα σας επιτρέψει να δημιουργήσετε γευστικά και αυθεντικά street food πιάτα με πολυδιάστατες γεύσεις. το εξωτικό street snacking!

**Πρακτικές εφαρμογές:** 4 διαφορετικές εκδοχές Barbacoa με 2 ειδών κρέατα | Καλαμποκόπιτα | Σάλτσα φρούτων | Σάλτσα αβοκάντο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 18/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

#### SMASH BURGERS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα Smash Burgers είναι μια δημοφιλής παραλλαγή του παραδοσιακού burger που έχει κερδίσει την αναγνώριση για την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής του και την γευστική του απόλαυση. Η ιστορία τους είναι σχετική με την αμερικανική κουλτούρα του burger, αλλά η συγκεκριμένη τεχνική έχει τις ρίζες της στη δεκαετία του 1950. Το «Smash» που αναφέρεται στην τεχνική προέρχεται από τη διαδικασία του να πιέζεται το μπιφτέκι πάνω στη ζεστή πλάκα ή τη σχάρα, συνήθως με την βοήθεια ενός σπάτουλας, κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτή η τεχνική δημιουργεί μια χαρακτηριστική τραγανή εξωτερική κρούστα λόγω της καραμελοποίησης των ζαχάρων και της αντίδρασης Μάιερ, ενώ το εσωτερικό παραμένει ζουμερό.

Συνδυασμός απλότητας με την τελειότητα της γεύσης, κάνοντάς την δημοφιλή επιλογή για λάτρεις των burgers που εκτιμούν την λεπτομέρεια στη διαδικασία παρασκευής.

**Πρακτικές εφαρμογές:** The Classic Smash | BBQ Smash Burger | Breakfast Mayo Smash Burger \*Χειροποίητη μαγιονέζα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 30/09/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### BREAKFAST/ BRUNCH

#### GOURMET BRUNCH

36,50€

Portmanteau δύο λέξεων, breakfast και lunch, ένα νέο γεύμα που προστέθηκε στα εδεσματολόγια των Chefs ως προσφερόμενο είδος, ειδικά τις Κυριακές και τους έκανε να τρέχουν μεταξύ 11:00 και 15:00. Αν και πρωτοεμφανίστηκε το 1890, εδραιώθηκε στην δεκαετία του 1990 και δοξάστηκε στο «Sex and the City» με την πρωταγωνίστρια να αναφέρει ότι "Υπάρχουν πολύ λίγα πράγματα που αγαπά ένας Νεοϋορκέζος περισσότερο από το Κυριακάτικο brunch".

Πρακτικά συνδυάζει υλικά και γεύσεις και των δύο γευμάτων και συνοδεύεται πάντα από αλκοόλ! Συνηθίζεται να έχει έναν gourmet χαρακτήρα, αφού δεν θα υπάρξει μέσα στην ημέρα άλλο γεύμα...

Ένα μενού a la carte που περιλαμβάνει τα πάντα, υπέροχες γεύσεις και πολλές τεχνικές. Οπωσδήποτε, κάποια εδέσματα έχουν καθιερωθεί ως κλασικά σε ένα brunch, όπως, άλλωστε και σε ένα πρωινό. Όμως, το brunch δεν έχει όρια και προσαρμόζεται στη χώρα και τις συνήθειες.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Αυγά ποσέ σε English Muffin με φιλέτο σολομού, σπανάκι και σως Hollandaise | ψητό toast με μπανάνα γκρατινέ και μπαχαρικά, καπνιστό μπέικον, chilli και σως καραμέλας | ψητά δαμάσκηνα με μπαχαρικά σε γαλλικό τοστ αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:  
6

Ημερομηνία: Πε 19/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

#### BRUNCH ARTISTRY

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Σεμινάριο αφιερωμένο στην τέχνη του brunch, όπου θα αναλύσουμε λεπτομερώς τη διαδικασία δημιουργίας εντυπωσιακών και γευστικών πιάτων. Το σεμινάριο αυτό απευθύνεται σε άτομα που επιθυμούν να αναπτύξουν και να βελτιώσουν τις γαστρονομικές τους δεξιότητες με υψηλό επίπεδο δημιουργικότητας και τεχνικής. Μέσα από το σεμινάριο αποκτάτε τις γνώσεις που συνδυάζουν γεύση και παρουσίαση.

Μέσω της πρακτικής εφαρμογής και της θεωρητικής κατάρτισης, ο στόχος είναι να ενισχυθεί η ικανότητα των συμμετεχόντων να δημιουργούν brunch πιάτα που εντυπωσιάζουν, αναδεικνύοντας την τέχνη της μαγειρικής σε ένα υψηλό επίπεδο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ομελέτα σπανακόπιτα | Σαλάτα με αβοκάντο, ψητό χαλούμι, τοματίνια και ντρέισινγκ γλυκιάς μουστάρδας | Ρατατούιγ γλυκοπατάτας με maple σιρόπι και καραμελωμένο τραγανό μπέικον | French toast sticks με κρέμα μπουγάτσας και άχνη ζάχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:  
6

Ημερομηνία: Πα 27/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

### ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

#### ΜΠΕΙΓΚΕΛ | BAGEL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Bagel – εξειδικευμένα αρτοποιήματα με αλεύρι, μαγιά και ζάχαρη, παρασκευασμένο με μία μοναδική τεχνοτροπία. Η προέλευση του λέγεται ότι είναι από τις Εβραϊκές κοινότητες της Πολωνίας, αλλά όλοι τα γνωρίσαμε ως το πιο πετυχημένο ψωμάκι στην Νέα Υόρκη.

Το ιδιαίτερο σε αυτά τα ψωμάκια είναι ότι πρώτα τα βράζουμε για 1-2 λεπτά και μετά ψήνονται σε φούρνο μέχρι να χρυσαφίσουν. Θα πρέπει να ακολουθήσουμε με πολύ προσοχή την διαδικασία βήμα, βήμα και ο pastry chef θα είναι εκεί να μας καθοδηγεί.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπέιγκελ σε αλμυρές και γλυκές παρασκευές

Αλμυρά μπέικελ: με ελαιόλαδο, φέτα, ελιές | με αβοκάντο, κρέμα τυριού και σπόρους τσία | με καπνιστό σολομίο και σχινόπρασο

Γλυκά μπέικελ: με αμυγδαλοβούτυρο και μπανάνα | με φράουλες και μαρμελάδα | με ρικότα, μέλι και καρύδια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 13/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 10.30-14.30

Επίπεδο: Advanced

#### ΨΩΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Στο σεμινάριο αυτό, θα εξετάσουμε σε βάθος τις τεχνικές που απαιτούνται για την ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάου σε ζύμες, με στόχο την επιτυχία και την τελειότητα στην παρασκευή ψωμιού. Η παρουσία σοκολάτας δεν επηρεάζει μόνο τη γεύση αλλά και τη δομή και την υφή του τελικού προϊόντος. Από την επίδραση του κακάου και της σοκολάτας στη ζύμη, στις τεχνικές ψησίματος και την ενσωμάτωση της σοκολάτας στη ζύμη, έως την παρασκευή του ψωμιού.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι εκπαιδέψει τους συμμετέχοντες στην αποτελεσματική ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάου στη ζύμη ψωμιού, εστιάζοντας στη σωστή επιλογή σοκολάτας, στις τεχνικές ψησίματος για ιδανική κρούστα και υφή, και στις στρατηγικές προσαρμογής των συνταγών για τέλεια γεύση και δομή.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter | Marble chocolate buns | **ψωμί του δάσους** Γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 30/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 10:30-14:00

Επίπεδο: Advanced

**🌟 Chef's choice**



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ****FRAISIER A LA PISTACHE**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**39,90€**

Σε αυτό το σεμινάριο ζαχαροπλαστικής, θα ανακαλύψετε την τέχνη και τη μαγεία πίσω από το Fraisier à la Pistache, εκλεπτυσμένο επιδόρπιο με γαλλικές επιρροές, τούρτα που συνδυάζει τις γεύσεις της φράουλας και του φιστικιού.

Θα ξεκινήσουμε με τις τεχνικές για αφράτο παντεσπάνι φιστικιού, σωστά αρωματισμένο για να συνδυάζετε με την γλυκώδη γεύση της φράουλας. Θα εκπαιδευτούμε στο στήσιμο και την διακόσμηση της τούρτας με δημιουργικότητα και φινέτσα, χρησιμοποιώντας φρούτα και πραλίνα φιστικιού για μια εντυπωσιακή παρουσίαση. Το σεμινάριο θα περιλαμβάνει συμβουλές για την διατήρηση και την αποθήκευση, βοηθώντας σας να διατηρήσετε την ποιότητα και την αισθητική του.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές οι οποίες συνθέτουν αυτό το εξαιρετικό γλυκό και το δένουν σε ένα γευστικό αρμονικό αποτέλεσμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Παντεσπάνι φιστικιού | κρέμα πατισερί βανίλια με κομματάκια φιστικιού και φράουλες | πραλίνα φιστικιού

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 18/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

**CHEESE DESSERTS**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**36,50€**

Η πλούσια και κρεμώδης υφή των τυριών σε συνδυασμό με γλυκές και αρωματικές γεύσεις δημιουργούν μοναδικά γευστικά αποτελέσματα. Σε αυτό το εκπαιδευτικό γεγονός, θα εξερευνήσουμε τις απίστευτες δυνατότητες που προσφέρει το τυρί στη ζαχαροπλαστική και θα δημιουργήσουμε εκλεπτυσμένα γλυκά εδέσματα.

Στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική της παρασκευής cheese desserts, επικεντρώνοντας στη χρήση διαφόρων ειδών τυριών για τη δημιουργία πλούσιων και γευστικών εδεσμάτων. Θα μάθουμε τις κατάλληλες τεχνικές για τη δημιουργία απαλής και αρμονικής υφής, καθώς και τη σωστή δοσολογία των συστατικών για την επίτευξη τέλει ισορροπίας γεύσεων.

Δύο μοναδικά επιδόρπια με εξαιρετικές τεχνικές να τα συνοδεύουν. Αναλυτικά: Entremet με ντακουάζ φιστικιού, μουσελίν φιστικιού, φράουλες και κατσικίσιο τυρί: Αυτή η πρακτική εφαρμογή συνδυάζει την κρεμώδη μουσελίν φιστικιού, την αρωματική γεύση του ντακουάζ φιστικιού, τη φρεσκάδα των φράουλων και την πικάντικη νότα του κατσικίσιου τυριού. Επίσης ετοιμάζουμε Entremet με μους βανίλιας, ζελέ κόκκινων φρούτων και ρικότα- αυτή η πρακτική εφαρμογή συνδυάζει τη βελούδινη γεύση της μους βανίλιας με το φρέσκο ζελέ κόκκινων φρούτων και την πλούσια γεύση της ρικότας.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Entremet με ντακουάζ φιστικιού, μουσελίν πραλίνα φιστικιού, φράουλες και κατσικίσιο τυρί | Entremet με μους βανίλιας, ζελέ κόκκινων φρούτων και ρικότα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 27/9/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

**★ Chef's choice**





**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ –ΠΑΓΩΤΑ****PARFAIT – SEMIFREDDO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις. Τα παρφέ είναι η αφράτη εκδοχή του παγωτού με την προσθήκη ξηρών καρπών και γλυκών συνοδευτικών.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και αφράτο, δροσερό, parfait (με βάση την κρέμα γάλακτος και τα αυγά που του χαρίζουν την βελούδινη υφή) με την πλούσια γεύση της gianduja και των καραμελωμένων φουντούκιων..

**Πρακτικές εφαρμογές:** Παρφέ κρέμα | Παρφέ σοκολάτα | Τεχνική καβουρντίσματος ξηρών καρπών | Gianduja | Καραμελωμένα φουντούκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Τε 18/9/2024

**Μεθοδολογία**

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Μόνο με προ**

Εκπαίδευσης:

130

**πληρωμή**

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****ΠΑΓΩΤΟ ΣΕΡΑΝΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το πάλοι ποτέ γλυκό που αγαπήθηκε από τους Αθηναίους στην καλοκαιρινή του έκδοση.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 4 τεχνικές, ιδιαίτερα χρήσιμες σε πολλά γλυκά και ανακαλύπτουμε την σοκολατένια γεύση για αυτό το καλοκαίρι.

Διπλή στρώση παγωμένης σοκολάτας που παρασκευάζουμε κατά το μάθημα, βάση αφράτου brownies, χειροποίητη σαντιγί και ροζέδες σοκολάτας gianduja με την χρήση κορνέ.

Ο pastry chef μας εξηγεί αναλυτικά όλες τις διαδικασίες για το παγωτό. Σωστά υλικά, θερμοκρασίες και συνδυασμοί με γνώμονα την καλοκαιρινή απόλαυση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Brownies | Σεράνο | Σαντιγί | Ροζέδες σοκολάτας gianduja

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Πα 20/9/2024

**Μεθοδολογία**

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Μόνο με προ**

Εκπαίδευσης:

130

**πληρωμή**

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ –ΠΑΓΩΤΑ****SEMI-FREDDO CAPPUCINO ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα στο parfait και στο semifreddo; Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου θα μας βοηθήσει να δημιουργήσουμε τα πιο απολαυστικά semifreddo αρωματισμένα με καφέ, με σοκολάτα γάλακτος, αλλά και με γεύση στρατσιατέλα και να δημιουργήσουμε μια πολυστρωματική καλοκαιρινή τούρτα. Τα σεμιφρέντο είναι πιο κρεμώδης, λεία και με πλούσια μεταξένια υφή.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στο να δημιουργήσουμε μια τούρτα με στρώσεις από παγωμένο σεμιφρέντο, με βάση σοκολάτας.

Τεχνικές που συνθέτουν το επιδόρπιο: Σοκολατένιος σπόγγος σαν βάση | Σεμιφρέντο με εκχύλισμα καφέ | Κρέμα αγκιλέζ αρωματισμένη με εκχύλισμα καφέ | Σεμιφρέντο σοκολάτας γάλακτος | Σεμιφρέντο στρατσιατέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας  
Μιχάλης  
Ημερομηνία: Πε 12/9/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης  
Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130  
Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6  
Μόνο με προ  
πληρωμή  
★ **Chef's choice**

Ωρα: 17:00 -21:00

**ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Γλυκά, παραδοσιακά και παγωμένα! Σιροπιαστά γλυκά τα οποία αποτελούν μια απολαυστική, δροσερή απόδραση όπου η γλυκύτητα του σιροπιού συναντά τη φρεσκάδα του χειροποίητο παγωτού.

Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στον συνδυασμό διαφορετικών τεχνικών: ο υπέροχος κόσμος των γλυκών σιροπιαστών επιδορπίων συνταιριάζει με το παγωτό και τα παρφέ, δημιουργώντας μία εντελώς νέα κατηγορία επιδορπίων που μπορούν να καταναλωθούν ακόμα και τις πολύ ζεστές ημέρες. Μέσα από παραδοσιακές και αυθεντικές συνταγές, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη γνώση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή εκλεκτών παγωτο-γλυκών.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σαραγλί γεμιστό με παγωτό βανίλια | Κορνεδάκια γεμιστά με παρφέ αμυγδάλου | Αρωματική πορτοκαλόπιτα σε συνδυασμό με σορμπέ πορτοκάλι στον απόλυτο συνδυασμό.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας  
Μιχάλης  
Ημερομηνία: Τε 11/9/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης  
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130  
Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**  
Μόνο με προ  
πληρωμή  
€€€ Low Price

Ωρα: 18:00-21:00



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ****ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η υπέροχη τούρτα με τον αδιαμφισβήτητα εξαιρετικό συνδυασμό της σοκολάτας και του πορτοκαλιού, κάνει αυτό το γλύκισμα ακαταμάχητο. Η μοναδική δροσερή γεύση του πορτοκαλιού έρχεται σε ισορροπία με την πλούσια αίσθηση της σοκολάτας σε μία τούρτα αρκετά διαφορετική!

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε 5 διαφορετικές τεχνικές οι οποίες συνθέτουν αυτό το εξαιρετικό γλυκό και το δένουν σε ένα γευστικό αρμονικό αποτέλεσμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μπισκούι ζαχαρ | Μαρμελάδα πορτοκάλι | Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος | Γλασάζ επικάλυψη καραμέλας | Παγωτό πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πα 13/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****CHOCOLATE COCO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση. Απολαυστική μους καρύδα, κρεμώ σοκολάτα 70% με έντονη την γεύση σοκολάτας και κροκάν πραλίνας, που δίνει το τραγανό στοιχείο.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, με την απόλυτη αίσθηση καλοκαιριού σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές που θα πρέπει να εκπαιδευτεί κάθε επαγγελματίας. Μια σύγχρονη ιδέα που στηρίζεται πάνω στην δυνατή αυθεντική γεύση της σοκολάτα 70%.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο | Μους καρύδα | Κρεμώ σοκολάτα 70% | Κροκάν πραλίνας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Πα 20/9/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
130**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

#### ΤΟΥΡΤΑ OPERA

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η γαλλική ζαχαροπλαστική διαθέτει ανεξάντλητο πλούτο, όπου ακόμα και οι ίδιοι οι Γάλλοι δεν τα έχουν γευτεί όλα. Τα κλασσικά ιστορικά επιδόρπια επιστρέφουν και ανακαλύπτονται ξανά, δίνοντας έμπνευση για πολλές παραλλαγές. Έτσι συναντήσαμε την κλασσική τούρτα opera στα περισσότερα ζαχαροπλαστεία της Ελλάδας.

Η κλασσική Opera είναι πολυστρωματική, όπου ανάμεσα στις στρώσεις από μπισκοκού αμυγδάλου αρωματισμένο με σιρόπι καφέ υπάρχουν στρώσεις ανάλαφρης αρωματικής γκανάζ μαύρης σοκολάτας και βουτυρόκρεμας με γεύση καφέ. Το επιδόρπιο έχει επικάλυψη μαύρης σοκολάτας που δένει όλες τις γεύσεις και απογειώνει τις αισθήσεις.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μπισκοκού αμυγδάλου | σιρόπι καφέ | γκανάζ μαύρης σοκολάτας | βουτυρόκρεμα με γεύση καφέ | επικάλυψη μαύρης σοκολάτας με μέλι.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 25/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

#### MIMOSA CAKE

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το Mimoso Cake είναι ένα επιδόρπιο που δημιουργήθηκε στο Rieti, μια πόλη της Ιταλίας, την δεκαετία του 1950. Το όνομα του οφείλεται στα κομμάτια από το παντεσπάνι που είναι διάσπαρτα στην επιφάνεια, τα οποία στο σχήμα θυμίζουν απλά και κομψά λουλούδια μιμόζας.

Η συνταγή δημιουργήθηκε από τον Adelmo Renzi, και το επιδόρπιο έγινε διάσημο τον Μάιο του 1962, όταν ο σεφ συμμετείχε σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής στο Σαν Ρέμο, κατά τον οποίο παρουσίασε το mimosa cake με σκοπό να αποτίσει φόρο τιμής στην «πόλη των λουλουδιών» και φυσικά ήταν ο νικητής.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για το πιο αφράτο υγρό sponge cake, αρωματισμένο με νότες εσπεριδοειδή σιρόπι, αλλά και την κλασσική ανάλαφρη κρέμα diplomat που θα έρθει να δέσει το επιδόρπιο. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε και στην τεχνική royal icing για το πιο αρωματικό γλάσο με χρώμα επιλογής μας και να δημιουργήσουμε σχέδια στο πιο elegant επιδόρπιο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Sponge cake | Κρέμα diplomat | Αρωματικό εσπεριδοειδών σιρόπι | Royal icing

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 26/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΤΑΡΤΕΣ- | ΖΥΜΕΣ

#### ΤΑΡΤΕΣ ΜΗΛΟΥ

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

3 διαφορετικές τάρτες μήλου, η μια πιο γευστική από την άλλη...

Από την κλασική Γαλλική τάρτα τατίν, όπου λέγεται ότι προέκυψε το 1888 από ένα λάθος στην κουζίνα των αδελφών Τατιν, μέχρι την παραλλαγή με σφολιάτα, μαρμελάδα και μήλα σε φέτες αλλά και την πιο απλή και συγχρόνως απολαυστική «ανάποδη στο τηγάνι» με γλυκό κουρκούτι, οι τάρτες μήλου είναι το ιδανικό επιδόρπιο σε κάθε περίπτωση.

Αρωματικές βάσεις, κανελένιες γεύσεις μήλου και λαχταριστές βουτυρένιες πινελιές σε ένα σεμινάριο με τεχνικές ζαχαροπλαστικής και συμβουλές για την σωστή διατήρηση των επιδορπίων, αλλά και συνδυασμούς τους.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τάρτα τατέν (tarte tatin) | Γαλλική τάρτα μήλου με ζύμη σφολιάτας (έτοιμη προς χρήση), μαρμελάδα πορτοκάλι, μήλα σε φέτες | «Ανάποδη» τάρτα μήλου, με γλυκό κουρκούτι και μήλα στο τηγάνι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

#### ΜΑΚΑΡΟΝ ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

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!

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 αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Με γαλλική μαρέγκα | Με ιταλική μαρέγκα | Κουλί φρούτων | Κρεμέ σοκολάτας | Βουτυρόκρεμα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 19/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ VEGAN ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

#### VEGAN CAKE I

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Πως μπορούμε να έχουμε ένα ζουμερό, αφράτο, γευστικό κέικ χωρίς αυγά, γάλα, βούτυρο; Και όμως μπορούμε χρησιμοποιώντας υλικά από την vegan διατροφή, φαντασία και σωστές τεχνικές.

Η vegan διατροφή βασίζεται κατά κύριο λόγο σε προϊόντα φυτικής προέλευσης, όπως φρούτα, λαχανικά, ολικά δημητριακά, όσπρια, φυτικά έλαια και ξηρούς καρπούς. Έχει αποκτήσει σημαντική δημοτικότητα τα τελευταία χρόνια, καθώς οι άνθρωποι ενδιαφέρονται ολοένα και περισσότερο για την υγεία τους αλλά και για την προστασία του περιβάλλοντος.

3 διαφορετικά σε υφή και τεχνικές κέικ που μπορούν να απολαύσουμε όλοι ...

Ένα σεμινάριο, με πολύ ενδιαφέρον που στόχος του είναι να γνωρίσουμε την vegan διατροφή και να εξοικειωθούμε με την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται. Η χρήση του ελαιόλαδου, των χυμών και του πουρέ φρούτων, εναλλακτικά ροφήματα, νιφάδες βρώμης είναι μερικά από τα υλικά και ο σωστός συνδυασμός τους είναι αυτός που θα φέρει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κέικ ανανά | Σοκολατένιο κέικ με βατόμουρα | Κέικ με αμύγδαλο, πορτοκάλι, κάρδαμο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Δε 9/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

#### VEGAN ΜΠΑΡΕΣ I

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Οι μπάρες είναι μια πολύ εύκολη λύση για σνακ, ειδικότερα τις ώρες που είσαι εκτός σπιτιού. Μεταφέρονται εύκολα, μπορείς να τις έχεις απλά στην τσάντα σου και να τις καταναλώνεις όποτε νιώσεις πείνα. Όπως και σε κάθε άλλη περίπτωση, είναι προτιμότερο να τις φτιάξεις μόνη σου με υλικά που έχεις επιλέξει. Οι vegan επιλογές είναι ιδανικές για όσους ακολουθούν την συγκεκριμένη διατροφή αλλά και για να τις απολαύσουμε σε περίοδο νηστείας ή διατροφής.

Ο στόχος μας είναι να εφοδιαστούμε με γνώση και δεξιότητες για να δημιουργήσουμε μπάρες υψηλής ποιότητας και με ευφάνταστες γεύσεις. Μαθαίνουμε για τις βάσεις που απαιτούνται για τις μπάρες προκειμένου να προσδίδουν τη γεύση, την απαραίτητη διατροφική αξία και ενέργεια, καθώς επίσης και για τον τρόπο που δένουν τα υλικά μεταξύ τους. Τέλος, χρησιμοποιούμε αποξηραμένα φρούτα, καρπούς, σπόρους, κακάο, σοκολάτα και άλλα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μπάρα με γλυκοπατάτα | μπάρα με δαμάσκηνα | μπάρα με πεκάν, κανέλα και μπανάνα | energy balls με κολοκύθα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Πε 12/9/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ**

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

**VINTAGE BUTTERFLY COOKIES****€44,90**

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του Φθινόπωρου.

Εκπαιδευόμαστε σε Royal Icing... Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Vintage» πεταλούδα και μαθαίνουμε:

- α) Την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- β) Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- γ) Πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- δ) Να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- ε) Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να φτιάχνουμε τα λουλούδια, τις πεταλούδες, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα.



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

\*\* Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

**Εκπαιδευτής Chef:** Αντωνιάδη Σοφία

**Τύπος**

**Πόντοι**

**Εκπαίδευσης:** Δια  
ζώσης

**Απόκτησης:** 55

**Ημερομηνία:** Δε 16/09/2024

**Μεθοδολογία**

**Πόντοι**

**Εκπαίδευσης:**  
Πρακτική

**Εξαργύρωσης:**  
230

**Ώρα:** 18:00-21:00

**Επίπεδο:** Basic





**LOVELY PUPPY ΤΟΥΡΤΑ****€49,90**

Το όνειρο κάθε κοριτσιού, μία τούρτα με την γλύκα ενός μικρού κουταβιού . Το μάθημα απευθύνεται και σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές διακόσμησης με βουτυρόκρεμα, αλλά και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε τούρτες με εύκολο σχέδιο.

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα κέικ
- β) να ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και δημιουργώντας τα μάτια, την μύτη & την γλωσσίδα του και το καλαθάκι σε υφή ξύλου
- γ) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα και την βουτυρόκρεμα
- δ) να φτιάχνουμε την αμερικάνικη βουτυρόκρεμα και μαθαίνουμε για την διαφορά μεταξύ αυτής και της ελβετικής , και την καταλληλότητα κάθε μίας
- ε) να κάνουμε γλυπτική στο κέικ για να δημιουργήσουμε το κεφάλι του σκύλου και να δημιουργούμε το fluffy τρίχωμα του, με κάθε λεπτομέρεια
- ζ) να φτιάχνουμε το περιβάλλον: τα λουλούδια , τα φύλλα και να δημιουργούμε την αίσθηση του ξύλινου καλαθιού
- η) να διαχειριζόμαστε τα εργαλεία ζαχαροτεχνικής, τις μύτες κορνέ για ένα τέλειο φινιρίσμα

\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

\*\* το μάθημα γίνεται σε έτοιμα cake



**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία

Τύπος

Πόντοι

Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Δε 30/09/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Εξαργύρωσης:  
230

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο:

Advanced

**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία**



**Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων**

**Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ**

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» **διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο** σε περίπτωση που:
  - 🕒 δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - 🕒 για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν **αυστηρά από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ 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. Βοηθήστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



## ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

