

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2018



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cash card. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cash card 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.

Στο χώρο μας με προκράτηση

Αν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με την ηλεκτρονική σας κράτηση μπορείτε να μας καλείτε στο 2109882378 ή να κάνετε προκράτηση στο χώρο μας, με μετρητά αλλά και με κάρτα, καθημερινά από Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-21.00. Σε κάθε περίπτωση η πληρωμή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον 3 ημέρες πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος (στο χώρο μας ή με κατάθεση σε τράπεζα).

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπέζης:

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

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.



ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

★ **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα

✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής

€€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

↓ **Monthly Deal** = Προσφορά του μήνα



Ιδανικά σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων/τεχνικών** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ****26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Οι πιο νόστιμες σαλάτες για το γιορτινό τραπέζι! Όλη η γεύση και η φαντασία των Χριστουγέννων σε 4 απίστευτες σαλάτες. Τι τις διαφοροποιεί? Η δημιουργικότητα του Chef, τα υλικά και ο τρόπος εκτέλεσης μέχρι την σύνθεση τους.

Η πρώτη σαλάτα περιλαμβάνει τραγανά σαλατικά με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, ρόδια, σουσάμι και μανούρι στην σχάρα με βινεγκρέτ μελιού. Συνεχίζουμε με ανάμεικτη σαλάτα με μήλο, αχλάδι, σταφίδες, blue cheese και πετιμέζι, καθώς και με κλασική Waldorf με μήλο, σέλερυ και καρύδια και τέλος ολοκληρώνουμε το πολύ ενδιαφέρον μάθημα με σαλάτα με προσούτο, φιλέτα πορτοκαλιού, καπνιστό τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 10/12/2018

Ώρα : 09:30-12:30

✓ Best Seller

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΜΗΛΑ-ΑΧΛΑΔΙΑ-ΚΥΔΩΝΙΑ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα μάθημα απόλαυσης, γεμάτο διαφορετικές μυρωδιές! Ιδιαίτεροι συνδυασμοί μας κάνουν να ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα. Ο χειμώνας στα καλύτερά του με τα φρούτα να χαρίζουν τις πιο νόστιμες αλμυρές γεύσεις στην μαγειρική.

Μαγειρεύουμε αλμυρό σουφλέ με κυδώνια, και σιγομαγειρεύουμε μοσχαρακι με μήλα και gravy sauce, αλλά και πλούσιο Camembert με αχλάδια φλαμπέ. Παρακολουθούμε πως τα φρούτα παίρνουν διαφορετικές γεύσεις και πώς αλληλεπιδρούν με άλλα υλικά!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 16

Ημερομηνία: Δε 10/12/2018

Ώρα : 09:30-12:30

★ Chef's choice

ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι! Ένα μενού που σερβίρεται στα καλύτερα εστιατόρια την περίοδο των Χριστουγέννων και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταγισμού των γεύσεων.

Ο Chef παρουσιάζει: υπέροχη σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια, ρόδια και σως μπλε τυριού. Για το κυρίως μαγειρεύουμε χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα. Συνοδεύουμε με αρωματικό πλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουνάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 12/12/2018

Ώρα : 09:30-12:30

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι τις κάνει τόσο ιδιαίτερες? Μα φυσικά η πλούσια αμυλούχα γεύση της και οι απεριόριστες δυνατότητες της στην κουζίνα. Η γεύση τους γλυκιά και πολύ αρωματική και μοιάζει στην υφή με τα κάστανα.

Τηγανιτές, πουρές, ψητές ή φούρνου οι γλυκοπατάτες είναι το ιδανικό, χειμωνιάτικο συνοδευτικό σε επίσημα τραπέζια ή εορταστικά γεύματα! Στο μάθημα αυτό θα δούμε διαφορετικές εφαρμογές της στην κουζίνα και τις τεχνικές που προκύπτουν σε διάφορες συνταγές!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 12/12/2018

Ώρα : 09:30-13:30



GRAND VENEUR

34,90€

Γαλλική Κουζίνα σε όλο το μεγαλείο ! Προτάσεις για επίσημο δείπνο με μεγάλη δεξιοτεχνία στο μαγείρεμα. Το όλο μάθημα στηρίζεται στην εξαιρετική σως grand veneur, η οποία απαιτεί προσεχτική συμπύκνωση κόκκινου κρασιού και είναι ιδανική για να συνοδέψει κυνήγια.

Το μενού του μαθήματος ανοίγει η πράσινη γιορτινή σαλάτα με ρόδι και καπνιστή πάπια, ενώ στο κυρίως ετοιμάζουμε τις μοναδικές γεύσεις του ψητού αγριογούρουνο με την έντεχνη σως grand veneur. Το μάθημα ολοκληρώνει ένα κλασικό μοελό σοκολάτας με κουλί φρούτων του πάθους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 12/12/2018

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

WHITE CHRISTMAS

29,90€

Ψάχνετε ιδέες για το εορταστικό γεύμα? Κάτι που δεν θα σας δυσκολέψει αλλά θα γεμίσει το τραπέζι σας με γεύσεις και αρώματα Χριστουγέννων...

Μαγειρεύουμε σούπα με κάστανα και Γκοργκοντζόλα, δοκιμάζουμε γαλοπούλα alla Milanese και ολοκληρώνουμε με το must γλυκό της εποχής, Χριστουγεννιάτικο ρολό με σοκολάτα και κάστανο. Ένα ολοκληρωμένο, εύκολο μενού που συναρπάζει, αλλά και σας διδάσκει σημαντικές τεχνικές στην κουζίνα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σαβ 15/12/2018

Ώρα : 10:30-13:30

★ Chef's choice

CHARLES DICKENS MENU

29,90€

Ένα Μενού με κοσμοπολίτικη προέλευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Συνταγές που θα σας φανούν κλασικές και μπορούν να εξυπηρετήσουν ένα μενού για οποιαδήποτε περίπτωση όσο απαιτητικές και αν είναι οι συνθήκες ή οι καλεσμένοι σας. Ξεκινάμε με σούπα κάστανου, συνεχίζουμε με ψητό μοσχαράκι σε σάλτσα μανιταριών και cocotte λαχανικών και για επιδόρπιο θα προετοιμάσουμε ένα λαχταριστό παρφέ σοκολάτας. Το μενού είναι εμπνευσμένο από τις ιστορίες του Charles Dickens!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 19/12/2018

Ώρα : 19:00-22:00

XMAS CHATEAUBRIAND

34,90€

Εξαιρετικό φιλέτο μόσχου με μύρτιλα και βατόμουρα! Προέρχεται από την «καρδιά» του μοσχαρίσιου φιλέτου στο πιο χοντρό του σημείο. Ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος στο οποίο εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές όπως ο σωστός χρόνος που πρέπει να ψηθεί το φιλέτο μας για να προσφέρει όλους τους εσωτερικούς χυμούς του, πώς θα φτιάξουμε την αρωματική σάλτσα φρούτων που θα το συνοδέψει, αλλά και να μαγειρεύουμε πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, μέχρι να συνθέσουμε ένα από τα πιο κλασικά γαλλικά πιάτα που σερβίρεται παγκοσμίως.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 21/12/2018

Ώρα : 19:00-22:00

★ Chef's choice



ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

29,90€

Από μεγαλόπρεπους μπουφές σε exclusive a la carte, το Γιορτινό Τραπέζι έχει καθαρά γεύσεις που συναντάτε σε ξενοδοχείο 5* την εορταστική περίοδο! Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά τεχνικές που θα σας δώσουν συνταγές κλασσικές. 1 μενού 3 πιάτων με Γαλλικές επιρροές και φινετσάτη γεύση. Από το αλμυρό κέικ σολομού που ανοίγει έντεχνα τις γεύσεις ως ορεκτικό στην τερίνα λαχανικών με ζελέ ροζ πιπεριού και φρέσκων μυρωδικών στο πρώτο πιάτο και κότσι με κάστανα και μανιτάρια και πατάτες τεχνικής ριζολέ με σπόρους παπαρούνας.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 21/12/2018

Ώρα: 19:00-22:00

🌟 **Chef's choice**

JUST BEFORE CHRISTMAS

34,90€

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα, μαγειρεύουμε το τελευταίο εορταστικό μενού. Μία πραγματική Χριστουγεννιάτικη απόλαυση σε 4 πιάτα! Ανοίγουμε μαγειρικά το μάθημα με ζεστή σούπα κολοκύθας αρωματισμένη με ginger και καρυκευμένη με Xmas spices mix, ενώ συνεχίζουμε τις ετοιμασίες μας για μία δροσερή σαλάτα με φράουλες, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα, ξηρούς καρπούς και γλάσο βαλσάμικο! Ετοιμάζουμε το κλασσικό χοιρομέρι ψημένο στους χυμούς του κρέατος μαζί με μελωμένες γλυκοπατάτες και cocotte Χριστουγεννιάτικων λαχανικών. Σερβίρουμε Πάβλοβα γαρνιρισμένη με φρέσκα φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 22/12/2018

Ώρα : 10:30-13:30

✓ **Best Seller**

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

26,90€

Μαγειρεύουμε τα κλασσικά πιάτα των Εορτών και χαρίζουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι μας. Βγαλμένα από τα παραμύθια προετοιμάζουμε γιορτινά πιάτα που σερβίρονται σχεδόν σε κάθε σπίτι στην Ελλάδα... Στην κουζίνα μας δοκιμάζουμε 2 συνταγές, το κλασσικό Χριστουγεννιάτικο πιάτο με χοιρινό και κυδώνια και το πιάτο της Πρωτοχρονιάς με φιλέτο γαλοπούλας και με μια αμιγώς γιορτινή γέμιση από ρύζι, σταφίδες και κουκουνάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 22/12/2018

Ώρα : 10:30-13:30

🌟 **Chef's choice**



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Πλουσίες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες.

Εκπαιδευόμαστε στην κλασική γαλλική συνταγή που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες και όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη. ζύμη βουτύρου, στους σωστούς χρόνους για να καραμελώσεις τα κρεμμύδια αλλά δημιουργούμε και μια κλασική με σπανάκι και μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 05/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

✓ Best Seller

CEVICHE | TARTARE | CARPACCIO

29,90€

Η παγκόσμια γαστρονομία έχει αγαπήσει τόσο τα Περουβιανά ceviche, όσο τα Γαλλικά tartare, αλλά και το Ιταλικό carpaccio ή crudo. Ανάμεσα σε αυτές τις εξαιρετικές ωμές παρασκευές έχει ξεχωρίσει και το Χαβανέζικο roke! Οι διαφορές σε κάθε πιάτο αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά κάθε χώρας με το ceviche να αποτελείται κυρίως από φρέσκο ωμό ψάρι «ψημένο» σε χυμούς εσπεριδοειδών και αρωματισμένο με τσίλι και διάφορα βότανα. Αν και το ceviche είναι αγαπημένο έδεσμα στην Λατινική Αμερική και Καραϊβική, το Περού θεωρείται η βασική χώρα προέλευσης του πιάτου. Η Χαβάη έχει το δικό της “roke” αρκετά παρόμοιο με το ceviche που ωστόσο σερβίρεται με λαχανικά και φρούτα, κάνοντας το πιάτο αρκετά ιδιαίτερο! Στην απέναντι ήπειρο το tartare αποτελεί γαλλική παρασκευή με κρέας ή ψάρι η οποία κάνει χρήση της διάσημης σως tartare από την οποία δανείζεται το όνομά της. Κατά την εκτέλεσή της, τα υλικά ψιλοκόβονται, αναμειγνύονται και «δένονται» μεταξύ τους. Η Ιταλία από την άλλη μεριά διεκδικεί τα εύσημα για το carpaccio, ένα «crudo» πιάτο που απαρτίζεται από ωμά υλικά και έχει αγαπηθεί από τους μεγαλύτερους chef στον κόσμο.

Ένα μάθημα με πολλές τεχνικές και 3 παρασκευές: ceviche λαυράκι, tartar τόνο και carpaccio σολομού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 05/12/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

✓ Best Seller

ΣΟΥΠΕΣ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

24,90€

Οι σούπες αποτελούν ένα μεγάλο κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη και ένα από τα πιο αγαπημένα εμπορικά αντικείμενα. Με τον χειμώνα στο κατώφλι, εκπαιδευόμαστε στην δομή και τις τεχνικές εφαρμογές για μερικές από τις πιο νόστιμες σούπες. Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στις περασμένες και στις απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο φινετσάτο τρόπο.

Στις προετοιμασίες μας η κλασική Γαλλική κρεμμυδόσουπα, η παρεξηγημένη σούπα μπρόκολου και καρότου, αλλά και η απόλυτα χειμωνιάτικη σούπα καλαμποκιού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πεμ 06/12/2018

Ώρα : 18:00 - 21: 00

€€€ Low Price

ΦΙΛΕΤΑ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

29,90€

Τα φιλέτα αποτελούν το καλύτερο κομμάτι των κρεάτων, αφού είναι τρυφερά και χωρίς κόκκαλο. Μαγειρεύονται με συγκεκριμένες μαγειρικές τεχνικές και μόνο: σχάρας, σωτέ, σωτέ πανέ. Οποιαδήποτε άλλη τεχνική θα σκληρύνει το τρυφερό φιλέτο, ενώ το κομμάτι κρέατος θα χάσει τις γεύσεις του. Εκπαιδευόμαστε και στις 3 τεχνικές, χρησιμοποιώντας διαφορετικά κομμάτια κρέατος μαγειρεμένα στον τρόπο που τους ταιριάζει και συνοδεύοντας με την ανάλογη σάλτσα. Φιλέτο μόσχου σωτέ α λα κρεμ μανιταριών, φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας και μελιού, και φιλέτο χοιρινού (ψαρονέφρι) με καραμελωμένα κρεμμύδια και μήλα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 8/12/2018

Ώρα : 17:00-20:00

✓ Best Seller



ΕΛΑΦΙ

34,90€

Χειμωνιάτικο κυνήγι, συνήθως το βρίσκουμε κατά την κυνηγετική περίοδο και το απολαμβάνουμε σε επίσημα γεύματα μιας και πρόκειται για εκλεκτό μεζέ. Από την προετοιμασία στο σιγανό μαγείρεμα, το ελάφι θέλει υπομονή και δεξιότητα για να μην στεγνώσει το κρέας του. Επιπλέον ετοιμάζουμε σως κόκκινων φρούτων για να συνοδέψει τις γεύσεις και συνοδεύουμε με πατάτες. Στις τεχνικές κυνηγιού εκπαιδευόμαστε σε ένα μοναδικό ορεκτικό: πανσέτα αργοψημένη σε λίπος πάπιας με μαρμελάδα τομάτας και σαλάτα. Το μενού ολοκληρώνει γευστικά η σούπα σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 10/12/2018

Ώρα : 17:30-21:00

★ Chef's choice

VIRGINIA HAM

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Αν και το όνομα παραπέμπει στο κλασικό χοιρινό μπουτί της Βιρτζίνια στην Αμερική, αρκετά διαφορετικό από αυτό που έχουμε συνηθίσει, η συνταγή παραμένει αυθεντική και εξαιρετικά καλοεκτελεσμένη. Το Virginia Ham είναι αναμφίβολα ένα από τα πιο κλασικά πιάτα για ειδικές περιστάσεις με τεχνικές που χαρίζουν γεύση, αλλά και με ιδανικό ψήσιμο για παρόμοια κομμάτια χοιρινού. Ένα μάθημα με αμέτρητες γνώσεις από το έντεχνο ολόημερο μαρινάρισμα, στην προετοιμασία του, την μαρινάδα, τα αρωματικά και μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε για το ψήσιμο μέχρι και το φινετσάτο καραμέλωμα της επιφάνειας του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 17/12/2018

Ώρα : 09:30-12:30

ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα ουράνιο τόξο χρωμάτων και σχεδίων που θα σας συνεπάρει τόσο για τις γνώσεις και τεχνικές που θα σας προσφέρει, όσο και για τις δυνατότητες που θα αποκτήσετε στην κουζίνα. Χρωματίζουμε ζυμαρικά με φυσικό τρόπο και δημιουργούμε περίτεχνους συνδυασμούς: πολύχρωμα farfalle (φιογκάκια), καρώ agnolotti και ριγέ rapardelle με τις γεύσεις και τα χρώματα από σπανάκι, καρότο, παντζάρι, μελάνι σουπιάς, πάπρικα, σαφράν και κουρκουμά.

Από τα υλικά για την ζύμη και την υφή της, στο χρωμάτισμα και την παλέτα των υλικών που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε, στην δημιουργία σχεδίων έως το μαγείρεμα και τις πρακτικές τους εφαρμογές, αυτό το μάθημα αποτελεί την γευστική και δημιουργική ικανοποίηση όλων όσων ασχολούνται με την pasta!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 18/12/2018

Ώρα: 09:30 - 13:00

✓ Best Seller

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ & ΚΡΕΑΣ

29,90€

Τα μπαχαρικά μεταφέρουν την γεύση μέσω των λιπαρών ουσιών. Στα κρέατα η ομοιόμορφη κατανομή του ενδοκυτταρικού λίπους που περιέχουν βοηθάει στην απορρόφηση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στα έλαια των μπαχαρικών. Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε ολοκληρωμένα την αντίδραση των κρεάτων σε συγκεκριμένα μείγματα μπαχαρικών, μαγειρεμένα με συγκεκριμένη τεχνική.

Παρασκευάζουμε κοτόπουλο με μείγμα μπαχαρικών riri riri, μία συνταγή που προέρχεται από την Πορτογαλία αλλά διαδόθηκε ανά τον κόσμο χάρη στην γεύση της πιπεριάς που περιέχει. Το χοιρινό συνδυάζεται με μείγμα καπνιστών μπαχαρικών σε συνδυασμό με γλυκές γεύσεις, όπως συνήθως προετοιμάζεται στο Texas, ενώ για το αρνάκι ετοιμάζουμε το διάσημο μείγμα ras el hanout που μας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 18/12/2018

Ώρα : 18:30 - 22:00

★ Chef's choice



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**CUCCINA ROMANA****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι τρώνε οι Ιταλοί στις οικογενειακές trattorias? Αντίθετα με όσα νομίζουμε, η Ιταλική Κουζίνα έχει ανεξερεύνητο εύρος... Τρία ιδιαίτερα πιάτα που συνιστούν ένα ολοκληρωμένο μενού και εξετάζονται από τις τεχνικές τους έως την γευστική ικανότητα να δένουν μεταξύ τους. Για ορεκτικό ετοιμάζουμε τα suppli al telefono ή κροκέτες ρυζιού με μοτσαρέλα: Οι Ιταλοί περιγράφουν το suppli ως "al telefono" επειδή όταν χωρίσετε στα δύο μία κροκέτα ρυζιού, σχηματίζονται μακριές χορδές μοτσαρέλας που τεντώνονται, σαν γραμμή παλιού τηλεφώνου. Αυτές οι νόστιμες ορεκτικές μπουκιές δημιουργήθηκαν αρχικά ως ένα απλό σνακ με το ριζότο που απομένει. Για κυρίως ετοιμάζουμε το εκρηκτικό brasato di matale al latte, χοιρινό καρέ ψημένο σε γάλα που γεμίζει το στόμα από τις γεύσεις του και ολοκληρώνουμε με cannolis (έτοιμα) με κρέμα λεμονιού!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 3/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

ITALIAN FOOD in MOVIES**21,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δεν υπήρξε επεισόδιο Ιταλικής Κουζίνας χωρίς ο Jamie Oliver να αναφερθεί στην αγαπημένη του focaccia! Ζύμη παρόμοια με αυτή της πίτσας που συγκαταλέγεται στα flatbreads και αρωματίζεται με ελαιόλαδο και δεντρολίβανο. Συνταιριάζει γευστικά με την πιο νόστιμη pesto που δοκιμάσατε ποτέ! Il secondo: ετοιμάζουμε το αγαπημένο ριζότο του ασυμβίβαστου Primo από την ταινία «The Big Night», ποικιλίας Arborio με ψητή κολοκύθα και με τον αυθεντικό τρόπο και συνοδεύουμε με χοιρινά involtini (ρολά). Il Dolce- η έκπληξη, τις γεύσεις ενός Ιταλικού γεύματος ολοκληρώνει ένα εξαιρετικό τιραμισού, όπως το προτιμούσε ο Vito (Don) Corleone!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 5/12/2018

Ώρα: 14:30-17:30

€€€ Low Price

PROSCIUTTO ANTIPASTI**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

1 μοναδικό υλικό 3 τεχνικές παρασκευές! Κλασικό Ιταλικό προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προελεύσης που την διεκδικούν 10 περιοχές (Parma, San Daniele, Modena, Toscano, Veneto Berico-Euganeo, Carpegna, Norcia, dell'Alto Adige, Sauris, Crudo di Cuneo). Τι κάνει το προσούτο τόσο μοναδικό? Η γευστική πολυπλοκότητα του, η απλότητα και η φινετσάτη κοπή του σε ιδιαίτερα λεπτές φέτες. Αποτελεί ένα αλλαντικό που προτιμάται όλο τον χρόνο, ωστόσο περιορίζεται σε πλατώ αλλαντικών.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία ορεκτικών βασισμένα στις γεύσεις του prosciutto και το βγάζουμε από το απλό σερβίρισμα του, μεταφέροντας όλη την γεύση της Ιταλικής Κουζίνας: ετοιμάζουμε prosciutto γεμιστό με ricotta, sfogliatini γεμιστά με prosciutto και σπανάκι, ψητά involtini prosciutto με Gorgonzola.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πεμ 06/12/2018

Ώρα : 14:30-17:30

€€€ Low Price

L'ARMORICAINE**39,90€**

Ένα μενού από τις παράκτιες περιοχές της Βρετάνης (εξ'ού και η λέξη Armoricaïne=Armour) που χάρισε στην παγκόσμια Γαστρονομία την διάσημη sauce Armoricaïne με βασικό συστατικό της τα θαλασσινά. Η sauce είναι αρκετά παρεμφερής με την sauce Americaine που απαιτεί όμως αστακό για την παρασκευή της.

Η Βρετάνη στο μενού μας με τρεις εξαιρετικές συνταγές: Πρώτο πιάτο ετοιμάζουμε ρουλάντ γαρίδας με γλυκό σκόρδο και μπαχαρικά, για κυρίως κανελόνια αστακού με σως a l'armoricaïne και ολοκληρώνουμε το μενού με lemon curd pie και φιστίκι Αιγίνης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 07/12/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

★ Chef's choice



COQ A LA CHOCOLAT

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν η σοκολάτα συναντάει την μαγειρική, το αποτέλεσμα μπορεί να είναι μόνο εκρηκτικό! Μαθαίνουμε πώς να εντάσσουμε σωστά την σοκολάτα σε σάλτσες και σως, επιτρέποντας στην γλυκύτητα και τον πλούτο της γεύσης της να διοχετευτεί στο φαγητό. Απολαμβάνουμε τον συνδυασμό της για να εμπλουτίσουμε τις γεύσεις στο ψητό κοκοράκι και γαρνίρουμε με γαλλικές πατατούλες, εσαλότ, άγρια μανιτάρια και λαρντόν. Συνοδεύουμε με αφράτα σοκολατένια ψωμάκια και πανδαισία σαλατικών με ξηρούς καρπούς, φρούτα και vinaigrette αρωματικών σπόρων καφέ!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 14/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

★ Chef's choice



STREET FOOD | BRUNCH | BREAKFAST

ΤΥΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Εξαιρετικά στην γεύση τους όταν ψηθούν σε σχάρα ή τηγάνι και ιδανικά στο σερβίρισμα τους ως συνοδευτικά πιάτα. Συνδυάζονται με πληθώρα υλικών και κάθε φορά δίνουν διαφορετικές γεύσεις. Ετοιμάζουμε με τον πιο απλό τρόπο φορμαέλα Παρνασσού και φρυγανισμένα ψωμάκια, ψήνουμεμανιτάρια Portobello μαζί με σαγανάκι από ταλαγάνι Άρτας και ετοιμάζουμε σαλάτα με σύκα, καρύδια, ρόδια, σουσάμι και χαλούμι Κύπρου! Τέλος σεβρίουμε λουκάνικα μαύρου χοίρου με μαστέλλο Χίου σε χιώτικο ούζο. Ανακαλύπτουμε όχι μόνο πώς ψήνουμε τυριά, αλλά και πώς τα συνδυάζουμε με άλλες γεύσεις, προκειμένου να δημιουργήσουμε νέες γαστρονομικούς συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δευ 3/12/2018

Ώρα : 9:30-12:30

PANCAKES ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Βουτυράτα, αεράτα, αφράτα, γεμάτα νοστιμιά, ιδανικά να ταιριάξουν με κάθε υλικό και γεύση! Σεβρίρονται σε κάθε είδους πρωινό ή brunch, από πολυτελή ξενοδοχεία σε μικρά cafes. Θεωρούνται comfort food γιατί αφήνουν μία ζεστασιά και ολοκλήρωση σαν αίσθηση. Το μάθημα μας εκπαιδεύει σε μία πανδαισία pancakes με γεύσεις που αναστατώνουν! Τρεις εξαιρετικές προτάσεις που εναλλάσσονται μεταξύ αλμυρού και γλυκού: Pancakes με σάλτσα τυριού, φυσικά καπνιστό μπέικον, αυγό και σιρόπι maple. Επιπλέον, Pancakes με ροκφόρ, μήλα,μανιτάρια και καρύδια, αλλά και οι γλυκές γεύσεις του κατακόκκινου red velvet με σάλτσα λευκού τυριού.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 3/12/2018

Ώρα: 14:30-17:30

€€€ Low Price

ΟΜΕΛΕΤΕΣ GOURMET

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

2 ομελέτες που μας προέρχονται από διαφορετικές περιοχές της Γαλλίας, ωστόσο προσέφεραν εξαιρετικές συνταγές που μπορούν να σεβριριστούν τόσο ως πρωινό, όσο και ως gourmet snacking. Ετοιμάζουμε την ομελέτα Lyonnaise από την ομώνυμη περιοχή της Λυών που σεβρίρεται και γεμίζεται παραδοσιακά με καραμελωμένα μήλα και κρεμμύδια. Από το Παρίσι και με την δημιουργικότητα της Nouvelle Cuisine προέρχεται η δεύτερη ομελέτα που ξεχειλίζει από αρώματα μπαχαρικών και η οποία συνταιριάζει ιδανικά καρότα, κολοκυθάκια, μπρόκολο, κρέμα, μοσχοκάρυδο, γαρίφαλο και ταμπάσκο.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 5/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

€€€ Low Price

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών που χαρακτηρίζονταν ως ζωοτροφικές. Βασικές συνταγές συναντάμε την περίοδο των Χριστουγέννων, μάλιστα ως υποκατάστατο της βασιλόπιτας, αλλά και σε μεγάλες τοπικές εορτές. Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε τρεις από τις πιο νόστιμες Ελληνικές πίτες με βάση το κρέας: κοτόπιτα μεμανιτάρια Γρεβενών, κρεατόπιτα Λάρισσας με δύο είδη κρεάτων και τραχανά, κρεατόπιτα Κεφαλλονιάς επίσης με δύο είδη κρεάτων και πολλά μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 07/12/2018

Ώρα: 09:30-13:30

€€€ Low Price

THE FAMOUS DANIEL BOULUD BURGER

34,90€

Το Street Food φοράει τα γιορτινά του! Ο Chef μας εμπνευσμένος από τον διάσημο Daniel Boulud και με τη βοήθειά σας θα δημιουργήσει μία συνταγή εξαιρετική. Θα φτιάξετε ένα μοναδικό burger που σίγουρα δεν κατατάσσεται στα street food, αλλά στα haute gastronomie πιάτα με χειροποίητα ψωμάκια παρμεζάνας γεμισμένα φουά γκρά, black angus κιμά και άγριαμανιτάρια. Στο μάθημα θα εξασκήσετε στην τεχνική μπρεζέ και θα δημιουργήσετε ένα τέλειο αποτέλεσμα που θα εντυπωσιάσει και τους πιο απαιτητικούς!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 8/12/2018

Ώρα: 17:00-20:00

★ Chef's choice



ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

21,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας

Αγαπημένη γεύση, ακόμα και τον χειμώνα, ιδιαίτερα αν δοκιμάσετε να παίξετε με το καλαμπόκι και τις ιδιαίτερες γεύσεις που δίνει. Αποτελεί ιδανικό συνοδευτικό σε εορταστικά τραπέζια σε κάθε του μορφή! Σε αυτό το μάθημα αντιμετωπίζουμε τις διαφορετικές τεχνικές που μπορούμε να εξασκήσουμε για να πάρουμε αγαπημένες γεύσεις. Πώς μαγειρεύετε, πώς δίνει τις γεύσεις τους, ποιες οι δυνατότητές του στην κουζίνα και πολλά άλλα σε ένα μάθημα αφιερωμένο σε μία μόνο γεύση. Ετοιμάζουμε χορταστική βελουτέ σούπα, συνοδευόμενη με τραγανιστές κροκέτες και ψωμάκι. Όλα από καλαμπόκι! Ό,τι πρέπει για τα πρώτα κρύα βράδια του Δεκεμβρη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής
Ημερομηνία: Δε 10/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 14:30-17:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

NY XMAS BREAKFAST

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Νέα Χρονιά, Νέες Γεύσεις, Νέες Συνήθειες! Πρωινό Πρωτοχρονιάς με ζεστό καφέ μέσα και παγωνιά έξω... Οι καλύτερες προτάσεις για πρωινό περιλαμβάνουν μία σειρά από comfort foods: French toast bake στον φούρνο όπου οι γλυκές γεύσεις του σιροπιού αναμειγνύονται με τις αλμυρές γεύσεις του μπέικον, frittata πατάτας και μήλου με τα άμυλα της πατάτας και του μήλου να δημιουργούν νέες γεύσεις και ζεστή σούπα κολοκύθας για να συνεφέρει το στομάχι!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής
Ημερομηνία: Τε 12/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 14:30-17:30

Πόντοι MM: 20

BOXING DAY

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Είθισται την επόμενη των Χριστουγέννων να σερβίρουμε ότι έμεινε από το εορταστικό τραπέζι, αλλά το μυστικό είναι σε 2 βασικά πιάτα. Μία σούπα που θα μας αφήσει την ζεστασιά που χρειαζόμαστε μετά το ξενύχτι, αλλά και θα μας γεμίσει με αρώματα του χειμώνα και ένα κυρίως που θα μας χαρίσει τη θαλπωρή των ημερών. Μαγειρεύουμε κλασσική σούπα βελουτέ με κάστανο, ακολουθώντας την συνταγή του διάσημου Chef Alain Ducasse και old fashioned χοιρινή πανσέτα τυλιγμένη με μπέικον και αρωματισμένη με κανέλα, σάλτσα μήλου και ψητά φρούτα. 2 κλασσικές συνταγές που τις συναντάμε στα μενού διάσημων εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Σα 15/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

NY XMAS BRUNCH

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Κάθε χρόνο δημιουργούνται ολόκληρα μενού και σκέψεις για τους ξενύχτηδες των χαρτιών, της διασκέδασης ή τους αργοξυπνημένους. Οι πιο κλασσικές επιλογές που σίγουρα τονώνουν, θα σας φτιάξουν το στομάχι, ξυπνήσουν με τον πιο γλυκό τρόπο και προετοιμάσουν για ένα ακόμα εορταστικό γεύμα! Για τους φίλους, την οικογένεια ή τον/την αγαπημένη σας φτιάχνουμε Pain Perdue με μπριός αυγοφέτα, μέλι και ξερούς καρπούς, Λαχανικά cocotte με αυγά ποσέ και Λουκάνικα κοτόπουλου με αυγά scrumble & φρέσκα μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Πε 20/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 09:30-12:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price



GOURMET BRUNCH

29,90€

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. 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: Αυγά ποσέ σε English Muffin με φιλέτο σολομού, σπανάκι και σως Hollandaise εν είδει ορεκτικού, ψητό toast με μπανάνα γκρατινέ και χειμωνιάτικα μπαχαρικά, καπνιστό μπέικον, chilli και σως καραμέλας για κυρίως και ψητά δαμάσκηνα με μπαχαρικά σε γαλλικό τoστ αμυγδάλου!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Δευ 17/12/2018

Επίπεδο: Medium
Ώρα: 18:30-21:00

Πόντοι MM: 35
✓ Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

LEMON & GINGER CAKE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Εξαιρετικό cake λεμονιού με τις νότες του φινετσάτου ginger και βουτυράτη lemon curd στην γέμισή του. Υγρό στη σύσταση του, αφράτο, χυμώδες, πολύ αρωματικό, ένα ιδανικό απογευματινό cake! Τρεις τεχνικές για την ετοιμασία του και εξαιρετική αρμονία στις υπόξινες γεύσεις του λεμονιού και του ginger μέχρι να δώσουν την γλυκύτητα τους. Το κέικ ντύνουν εξωτερικά οι πανέμορφοι ροζέδες βουτυρόκρεμας και γιαουρτιού. Το συγκεκριμένο κέικ αποτελεί ένα εξαιρετικό κέρασμα coffee cake.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 03/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 14:30-17:00

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΤΟ ΕΚΜΕΚ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το "βαρύ πυροβολικό" της πολιτικής κουζίνας, το εκμέκ, έχει πολλούς ένθερμους θαυμαστές. Η γιορτινή εκδοχή του θα αποκτήσει και άλλους. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές με μεθοδικότητα και αποκτάμε εξειδικευμένες γνώσεις για την παρασκευή της σιροπιαστής βάσης. Παρασκευάζουμε την βάση από brioche αρωματισμένο με μοσχοκάρυδο και tonka, γεμίζουμε με κρέμα μαστίχας με τα αρώματα του πορτοκαλιού και της κανέλας, τις οποίες και θα στρώσουμε ομοιόμορφα στις βάσεις και προσθέτουμε σαντιγί με νότες πορτοκαλιού, προσδίδοντας τόσο ένταση χρειάζεται η γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τε 5/12/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 09:30-12:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΝΕΓΡΑΚΙ-ΧΙΟΝΟΥΛΑ

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Μία παραλλαγή του γνωστού κωκ που αγαπήσαμε στα παιδικά μας χρόνια! Το νεγράκι είναι μία συνταγή που εκτελείται παγκοσμίως, αλλά απαγορεύτηκε η ονομασία του στο εξωτερικό λόγω της λέξης «νέγρος». Σοκολατένιο κωκ με γέμιση πλούσιας σοκολάτας και επικάλυψης με τρούφες.

Η χιονούλα έχει την ίδια βάση, αλλά προσφέρει την εναλλακτική αντικατάσταση της σοκολάτας. Αφράτη ζύμη με ελαφρώς αρωματισμένη κρέμα βανίλιας, πασπαλισμένο με ινδική καρύδα. Απίστευτα ελαφρύ γλύκισμα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 6/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 9:30-12:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

RED VELVET CAKE – XMAS EDITION

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού. Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα. Το cake επιδέχεται τροποποιήσεις που θα προσδώσουν μια πιο εορταστική πινελιά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 6/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 14:30-17:00

Πόντοι MM: 20 ή 16



QUEEN BEE

24,90€

Ένα επιδόρπιο εξαιρετικών τεχνικών με αρκετές ιδέες για να εξελιχθεί. Το Queen Bee στηρίζεται στις μοναδικές γευστικές νότες του μελιού, οι οποίες συνταιριάζουν αρμονικά με στοιχεία σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Στις τεχνικές που συνθέτουν το γλυκό αυτό εκτελούμε biscuit μελιού, βελούδινη μους σοκολάτας και επικαλύπτουμε με τραγανιστά κομμάτια σοκολάτας γάλακτος και αμύγδαλων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 06/12/2018

Ώρα: 19:00-22:00

€€€ Low Price

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας στην Χριστουγεννιάτικη έκδοσή του με γέμιση σοκολάτας, λικέρ και κάστανου! Ονομάζεται επίσης La Buche de Noel ή Yule Log. Την θέση του μπισκότου παίρνει το λαχταριστό genoise, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει επικάλυψη κρέμας σοκολάτας γάλακτος με ιταλική μαρέγκα και άχνη στο πασπάλισμα. Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης και πολλές εναλλακτικές στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 7/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

26,90€

Τι μπορεί να κάνει ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια? Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και tips για την παρασκευή 2 γεμιστών τσουρεκιών. Παρασκευάζουμε αφράτο τσουρέκι με γέμιση και glacage κάστανου και επικάλυψη κάστανου, αλλά και με γέμιση κρέμας σαμπάνιας και φρούτων του δάσους με λευκό glacage.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 8/12/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ

29,90€

Χριστουγεννιάτικες σοκολατένιες τρούφες! Το πιο επιτηδευμένο κέρασμα. Εκπαιδευόμαστε στην άψογη εκτέλεση του γκανάζ (αν θέλουμε να πετύχουμε τις τέλειες τρούφες) και στο εξαιρετικό αρωμάτισμά του. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας. Επιλέγουμε 3 είδη σε τρούφες, γεμίζουμε και αρωματίζουμε με κάστανα, έλαιο μαύρης τρούφας, αλλά και πικάντικο ginger! Εξαιρετικός στις τρούφες, ο Pastry Chef δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή των σικάτων εορταστικών τρουφών, αλλά θα προχωρήσει σε σημαντικές γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας σε σοκολατάκια και τρουφάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 11/12/2018

Ώρα: 19:00-22:00

✓ Best Seller

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τι κάνει τα τσουρέκια στις γιορτινά στολισμένες βιτρίνες των ζαχαροπλαστέων τόσο λαχταριστά? Εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική μαστιχωτού, αρωματικού τσουρεκιού, αλλά και στη γεμιστή εκδοχή με σοκολάτας γάλακτος και επικάλυψη bitter σοκολάτας. Από την αρωματική και ιδιαίτερη ζύμη με καρυκεύματα, στο έντεχνο πλάσιμο που θα μας δώσει την μαστιχωτή αίσθηση στο στόμα, στον σωστό χρόνο ψησίματος για να μην στεγνώσει η ζύμη του τσουρεκιού, αλλά και στην σημασία που έχουν τα αρώματά του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 12/12/2018

Ώρα: 09:30-13:00



SPARKLING DESSERTS

24,90€

Πως ένα φρούτο μπορεί να μεταμορφωθεί σε ένα φινετσάτο και γευστικό γλυκό, όταν συνδυάζεται με αφρώδεις και γλυκούς οίνους? Γαργαλιστικές γεύσεις, αίσθηση σαμπάνιας σε 3 εορταστικά επιδόρπια με βάση τα φρούτα. Εκπαιδευόμαστε σε περίτεχνες τεχνικές για γλυκά, χειμωνιάτικα αχλάδια που ποσάρονται σε γλυκό κρασί και ψήνονται στον φούρνο. Επιπλέον, χαρίζουμε σε αφράτο κέικ τις γεύσεις του σταφύλιου και αρωματίζουμε με Μοσχάτο. Παράλληλα, προτείνουμε τον ιδανικό τρόπο που μπορεί να κλείσει ή και ανοίξει ένα γεύμα, τον πιο νόστιμο, ντελικάτο, πολυτελές ζελέ φρούτων με τα αρώματα του αφρώδους prosecco.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πα 14/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 09:30-12:30

Πόντοι MM: 20
★ Chef's choice

MINI XMAS CARROT CAKES

16,90€

Η Χριστουγεννιάτικη εκδοχή του carrot cake! Το εορταστικό carrot cake περιλαμβάνει μείγμα από xmas spices, ξηρούς καρπούς και φυσικά τις αγαπημένες γεύσεις του καρότου σε μίνι ατομικά κέικ με κρέμα τυριού και Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση! Οι γεύσεις δένουν μεταξύ τους σε ένα sponge cake που ωστόσο λόγω της υγρασίας του θυμίζει περισσότερο γλύκισμα παρά κέικ. Είναι εύκολο στην παρασκευή του με μόνη δυσκολία την ισορροπία στα υλικά που πρέπει να επιτευχθεί για να δώσει τις εορταστικές γεύσεις χωρίς να πικρίσει. Στα θετικά ότι αντέχει και συντηρείται εξαιρετικά, χωρίς να απαιτεί προετοιμασία μία ημέρα πριν, επιπλέον έχει εξαιρετική εμφάνιση και μπορεί να προσφερθεί κάθε στιγμή της ημέρας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 13/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 14:30-16:30

Πόντοι MM: 16
€€€ Low Price

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Φέτος μαθαίνουμε να φτιάχνουμε την δική μας βασιλόπιτα, γιατί θέλουμε να αισθανθούμε μέσα στο πνεύμα των εορτών. Δύο εκδοχές, η κλασική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της, καθώς και η αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής! Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για το τέλειο εορταστικό γαρνίρισμα που θα κάνει το γλύκισμα μας να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο από γεύση όσο και από εμφάνιση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 17/12/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 14:30-17:30

Πόντοι MM: 35 ή 20
★ Chef's choice

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ – ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα από τα παραδοσιακά γλυκά που δεσπόζουν σε κάθε σπίτι όλη την περίοδο των γιορτών. Το μυστικό είναι στο ζύγισμα των υλικών, στο σωστό σιρόπιασμα, στα ιδιαίτερα αρωματικά μπαχαρικά και την συνταγή του μπισκότου. Τα δικά μας έχουν την συνταγή του Chef στο σιρόπι και σίγουρα θα ανακαλύψετε πως είναι τα πιο νόστιμα μελομακάρονα στην Αθήνα. Στην εκτέλεση τα παρουσιάζουμε δύο συνταγές για κλασσικά για να απολαύσετε όλη την γλύκα, αλλά και γεμιστά για όσους προτιμούν κάτι πιο εναλλακτικό σε γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 13/12/2018

Επίπεδο:
Ώρα: 09:30-12:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ - ΡΟΖΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα Χριστούγεννα είναι τόσο κοντά που δεν μπορούμε να μην φτιάξουμε τα αγαπημένα, παραδοσιακά εδέσματα που θα στολίσουν το γιορτινό μας τραπέζι! Μπόλικη άχνη ή λαχταριστή σοκολάτα για τους αφράτους κουραμπιέδες μας που κάθε χρόνο έχουν την τιμητική τους. Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι λαχταριστοί ροζέδες αμυγδάλου από τα Κύθηρα που ωστόσο προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους! Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γιατί θα μυρίσει η κουζίνα σας ανθόνερο και άχνη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 18/12/2018

Επίπεδο:
Ώρα: 14:30-17:30

Πόντοι MM: 20 ή 16



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΠΑΒΛΟΒΑ

26,90€

Μία Πάβλοβα παραμυθένια! Σα να ξεπετάχτηκε από ιστορία Χριστουγεννιάτικη! Το επιδόρπιο έχει όλα τα εορταστικά χαρακτηριστικά... μοναδική ιστορία, αρώματα, γεύσεις και χρώματα Χριστουγέννων. Από μία πρίμα μπαλαρίνα, την Άννα Πάβλοβα μαγεύτηκε ο ζαχαροπλάστης Herbert Sachse του ξενοδοχείου Esplanade και προς τιμήν της εμπνεύστηκε το γλυκό. Χιονάτη, αέρινη, ανάλαφρη Πάβλοβα σε στεφάνι ψημένης μαρέγκας με μους αφρώδους οίνου, σως ροδιού και γαρνιρισμένη από ρόδια και φράουλες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Ημερομηνία: Τρ 18/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 19:00-22:00

Πόντοι MM: 35
✓ Best Seller

ΧMAS CHARLOTTE ROYALE

26,90€

Ένα επιδόρπιο για επίσημες και γιατί όχι και εορταστικές καταστάσεις! Φέρει την λέξη royale λόγω του σχήματος σε ημισφαίριο που προσδίδει και την γοητεία στο γλυκό. Στην τεχνική εκτέλεση εκπαιδευόμαστε σε swiss roll με μπισκοκού σοκολάτας, ganache σοκολάτας και μους φράουλας, ενώ γαρνίρουμε με ζουμερά κομμάτια φράουλας... Ένα υπέροχος συνδυασμός σε ένα αριστοκρατικό γλυκό μοναδικής παρουσίασης που επιδέχεται αρκετές τροποποιήσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Ημερομηνία: Τε 19/12/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 19:00-22:00

Πόντοι MM: 35

PANETONE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, σήμα κατατεθέν των Χριστουγέννων για την Ιταλία. Η πρώτη εκδοχή της καταγωγής του θέλει μια μοναχή, να δίνει τροφή στους φτωχούς και άστεγους, έχοντας λίγα υλικά αντί να φτιάξει ψωμί, έκανε ένα γλυκό. Η άλλη εκδοχή στηρίζεται στον μύθο ότι ένας Μιλανέζος αρτοποιός έπρεπε να προσφέρει σε έναν Λουδοβίκο ψωμί. Ο αρτοποιός έπρεπε να προσέχει στο ψήσιμο, όμως τον πήρε ο ύπνος και έκαψε το ψωμί. Σκέφτηκε να προσθέσει μέλι, σταφίδες, και ζαχαρωμένα φρούτα και έτσι έκανε ένα γλυκό ψωμί και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Tonì). Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για την παρασκευή του πιο αφράτου και εντυπωσιακού panettone.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 20/12/2018

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 09:30-13:00

Πόντοι MM: 20 ή 16

MONT BLANC

26,90€

Ένα διάσημο και μεγαλεπήβολο σαν το όνομά του, το οποίο πήρε από το γνωστό σε όλους χιονισμένο βουνό, Mont Blanc! Οι ρίζες του έρχονται από πολύ παλιά, αφού αναφέρεται σε ιταλικό βιβλίο μαγειρικής του 1475. Κάνουμε μια αναδρομή στο παρελθόν και δίνουμε τη δική μας μοντέρνα νότα, φτιάχνοντας ζύμη τάρτας που γεμίζεται με τον φινετσάτο πουρέ από maron glace και γαρνίρουμε με vermicelli από κάστανα, καρύδια και άχνη ζάχαρη. Υπέροχο, χειμωνιάτικο, απαιτητικό και εξαιρετικά εορταστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Ημερομηνία: Πेम 20/12/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 19:00-22:00

Πόντοι MM: 35
★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ

BLACK FOREST ME KIRCH NAMELAKA

44,90€

Εξαιρετική Black Forest από τον Antonio Bachour! Στις τεχνικές παρασκευές της εκτέλεσης η περίφημη κρέμα namelaka που το όνομα της αν και Γιαπωνέζικο (κρεμώδης κρέμα), ωστόσο η καταγωγή της είναι Γαλλική. Η κρέμα, κρεμώδης (όπως ακριβώς μεταφράζεται) αλλά ελαφριά, δανείζεται τις γεύσεις της από το λικέρ kirsch με τις πληθωρικά αλκοολούχες γεύσεις των κερασιών. Στις ενδιάμεσες στρώσεις της Black Forest, γευόμαστε το δροσερό jelly κερασιών σε συνδυασμό με την σοκολατένια mousse. Κόκκινο glacage και διακόσμηση από κεράσια, βατόμουρα, μαρέγκες και φύλλα χρυσού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Τετ 5/12/2018

Επίπεδο: Mastering
 Ώρα: 19:00-22:00

Πόντοι MM: 65
 Ελάχιστη Συμμετοχή 5 άτομα
 Μόνο με προπληρωμή

SAPPHIRE ENTREMET

36,50€

Ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα. Για την άρτια εκτέλεση του θα δημιουργήσουμε μια ιδιαίτερη γλυκιά ζύμη στην βάση του. Μαρμελάδα πορτοκαλιού, ανάλαφρο κρεμώ πορτοκαλιού με σαφράν, αφράτο μπισκοκί αμυγδάλου ενώ τελειώνουμε με βελούδινη mousse. Ιδιαιτέρως τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το επιδόρπιο στην φόρμα σιλικόνης Russe, ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη. Η ποικιλία στις τεχνικές και η εναλλαγή των γεύσεων αποτελούν ένα γαστρονομικό σαφάρι που εξιτάρει γαστρονομικά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Πα 07/12/18

Επίπεδο: Advanced
 Ώρα: 17:30-21:00

Πόντοι MM: 35
 ☆ Chef's choice

HAVANA

29,90€

Όπως αναφέρει η LIFO... τα στενά της Αβάνα Βιέχα περιγράφονται ως χρονομηχανή. Αυτό που αντικρίζει ο επισκέπτης δεν διαφέρει από αυτό που είδαν ο Γκράχαμ Γκρίν, ο Ζορζ Σιμενόν ή ο Έρνεστ Χέμινγουεϊ, τουλάχιστον πριν από πενήντα χρόνια. Ρούμι, πούρα, αυτοκίνητα του '50, μουσική, χορός, και όχι μόνο, είναι οι λέξεις που μας έρχονται στο νου όταν μιλάμε για την Κούβα. Και τα Χριστούγεννα είναι μία μαγευτική περίοδος για να την ζήσετε.

Στους ρυθμούς της ένα εξαιρετικό επιδόρπιο εξαιρετικών προδιαγραφών με αρωματικό streuzel αμυγδάλου, φινετσάτη γκανάζ σοκολάτας γάλακτος με ουίσκι, τραγανό μπισκοκί αμυγδάλου με φουντούκι και αρωματισμένη κρέμα καραμέλας με πούρο Αβάνας. Ολοκληρώνουμε με βελούδινη μους βανίλιας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Τε 19/12/2018

Επίπεδο:
 Ώρα: 19:00-22:00

Πόντοι MM: 35
 ☆ Chef's choice

CHOCOLATE CHRISTMAS BALLS

44,90€

Οι χριστουγεννιάτικες μπάλες σοκολάτας είναι κάτι περισσότερο από ένα κατάλληλο γλυκό για την εορταστική περίοδο. Μπορούν επίσης να είναι ένα νόστιμο επιδόρπιο που συνδυάζει πολλαπλές τεχνικές και γεύσεις, ενώ παράλληλα παραμένει ότι πιο εντυπωσιακό μπορεί να σερβιριστεί στο τέλος ενός γεύματος. Με αυτή τη δημιουργία, ο Michel Willaume, Παγκόσμιος Πρωταθλητής Ζαχαροπλαστικής, μας χαρίζει ένα μοναδικό επιδόρπιο! Σοκολατένια μπάλα με βάση baba, γεύσεις από κονφί βατόμουρου με lime, crumble φιστικιού και mousse bitter σοκολάτας 70% Columbia της Casa Luker.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Πε 20/12/2018

Επίπεδο: Mastering
 Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι MM: 65
 Ελάχιστη Συμμετοχή 5 άτομα
 Μόνο με προπληρωμή

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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΤΟΥΡΤΑ ΑΡΚΟΥΔΑΚΙ

€36,50

Ένα χαριτωμένο αρκουδάκι ιδανικό για να διακοσμήσετε την χριστουγεννιάτικη τούρτα σας! Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, εξασκούμε την δεξιοτεχνία μας για 3D φιγούρες, μαθαίνοντας :

- α) να χρησιμοποιούμε και να χρωματίζουμε με ζαχαρόπαστα μοντελισμού
- β) χωρίς καλούπια να δίνουμε σχήμα, σχέδιο και χάρη στην φιγούρα
- γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής
- δ) να κάνουμε χρήση βρώσιμης σκόνης
- ε) να δημιουργούμε την αίσθηση του μάλλινου καπέλου και του ταφτά στην τούρτα και δίχρωμο κορδόνι
- ζ) φτιάχνουμε μια όρθια φιγούρα 3D με σωστές αναλογίες

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο
 Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι ΜΜ:35
 Ημερομηνία: Σα 1/12/2018 Ώρα : 10:30-13:30 Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο είναι από άγνωστο

CAKE POPS ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΛΕΣ

€34,90

Μπορείτε να φανταστείτε καλύτερο κέρασμα από cake pops σε σχήμα χριστουγεννιάτικης μπάλας με εορταστικούς χρωματισμούς. Ένα εύκολο σχέδιο που εντυπωσιάζει αμέσως. Το μάθημα απευθύνεται κυρίως σε αρχάριους που επιθυμούν να δημιουργήσουν επιτηδευμένα σχέδια, με υπέροχα χριστουγεννιάτικα χρώματα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμε:

- α) στην συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα cake pops
- β) πώς διαμορφώνουμε το κεικ και ποια η δοσολογία της σοκολάτας γκανάζ που πρέπει να χρησιμοποιηθεί.
- γ) ποια εργαλεία ζαχαροτεχνικής να χρησιμοποιήσουμε ώστε να δώσουμε την αίσθηση της χριστουγεννιάτικης μπάλας.
- δ) πώς να δώσουμε ανάγλυφο σχήμα στα cake pops με την χρήση ζαχαρόπαστας
- ε) πώς να οργανώσουμε τον χρόνο, τα εργαλεία και την εργασία πριν ξεκινήσουν οι διαδικασίες διακόσμησης

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα cake pops μαζί τους ** εργαζόμαστε σε έτοιμα cakes
 Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι ΜΜ:35
 Ημερομηνία: Τε 5/12/2018 Ώρα: 14:30-17:00 Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο είναι από την Cake Ideas

ΤΟΥΡΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΛΕΣ

€44,90

Μια εξαιρετική τούρτα που, η οποία καταφέρνει να συνδυάσει πολλές τεχνικές και αρκετές γνώσεις! Ιδανική για την περίοδο των εορτών... Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμε σε 2 επίπεδα τούρτας, σε σχέδια 2D και 3D μαθαίνοντας :

- α) να ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας καθώς και ποιο τύπο ζαχαρόπαστας χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
- β) πώς στηρίζεται μια διώροφη τούρτα, τα απαραίτητα εργαλεία που πρέπει να έχουμε
- γ) να επικαλύπτουμε την τούρτα, πώς να στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για τέλεια επικάλυψη
- γ) να δημιουργούμε τις χριστουγεννιάτικες μπάλες σε 2D
- δ) με πατρόν να δημιουργούμε τον 3D φλόγκο
- ε) με την χρήση σύρματος να δημιουργούμε τα χριστουγεννιάτικα γκι
- ζ) ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε εορταστικούς χρωματισμούς

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Εργαζόμαστε σε τούρτα (πάνω όροφος) και σε τούρτα μοντέλο (βάση)

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι ΜΜ:6
 Ημερομηνία: Πε 13/12/2018 Ώρα: 09:30-13:30 Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο είναι από την happyholidaysblog.com



GINGER BREAD HOUSE

€34,90

Κάθε χρόνο όλοι μας θαυμάζουμε τα περίτεχνα στολισμένα Ginger Bread σπιτάκια με τις περίτεχνες λεπτομέρειες από Royal Icing και ζαχαρωτά. Στο σημερινό μας μάθημα, διδασκόμαστε στις βασικές τεχνικές διακόσμησης των μπισκοτόσπιτων με σκοπό να δημιουργήσουμε το Χριστουγεννιάτικο ονειρικό μας σπίτι και αφήνουμε την φαντασία μας να δημιουργήσει πανέμορφα σχέδια και λεπτομέρειες. Ένα μάθημα που θα μας ταξιδέψει με την Χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα του. Μαθαίνουμε :



- α) Τι είναι και πως φτιάχνουμε το royal icing
- β) να εξασκούμαστε στην τεχνική του κορνέ και τις μύτες
- γ) πώς να ενώσουμε σωστά και να σταθεροποιούμε το σπιτάκι μας
- δ) να δημιουργούμε πανέμορφα σχέδια και λεπτομέρειες
- ε) πως κολλάμε πολύχρωμα ζαχαρωτά sprinkles

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

** Δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα ψημένα μπισκότα Ginger Bread

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 20/12/2018

Ώρα: 09:30-12:30

Μόνο με προπληρωμή

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

€26,90

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα γρήγορα και εύκολα! Ιδανικό μάθημα για αρχάριους που όχι μόνο εκπαιδεύονται στον χειρισμό της ζαχαρόπαστας σε μπισκότο, αλλά παίρνουν και τις δημιουργίες τους! Επιλέγουμε ανάμεσα στα πιο δημοφιλή χριστουγεννιάτικα σχέδια: χριστουγεννιάτικες κάλτσες, μπάλες και δεντράκια και διακοσμούμε με τον πιο γλυκό τρόπο! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 3 σχέδια. Μαθαίνουμε:



- α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να ανοίγουμε και να χρωματίζουμε με ζαχαρόπαστα
- γ) να δημιουργούμε τα σχέδια και τις λεπτομέρειες για ένα τέλειο φινίρισμα με εργαλεία ζαχαροτεχνικής και να διακοσμούμε με sprinkles
- δ) παραδίδεται έτοιμο πατρόν, με διευκρινήσεις στο πως το φτιάχνουμε και πως το χρησιμοποιούμε

Το σχέδιο είναι από την
Cake Central

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους ** δουλεύουμε σε έτοιμα μπισκότα

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 10/12/2018

Ώρα: 14:30 - 17:00

Μόνο με προπληρωμή

CHRISTMAS TOPPERS

€31,90

Τα απόλυτα χριστουγεννιάτικα σχέδια για να διακοσμήσετε τα cupcakes ή τα μπισκότα σας! Δημιουργούμε τον Άγιο Βασίλη και την γυναίκα του, το άτακτο καλικαντζαράκι, τον χαριτωμένο χιονάνθρωπο, το παραμυθένιο ταρανδάκι, το γλυκό μπισκοτάκι και εκπαιδευόμαστε σε 12 σχέδια. Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 2D. Μαθαίνουμε:



Το σχέδιο είναι από
Lady Berry Cupcakes

- α) την συνταγή και την εκτέλεση των μπισκοτών
- β) να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- γ) παραδίδεται έτοιμο πατρόν, με διευκρινήσεις στο πως το φτιάχνουμε και πως το χρησιμοποιούμε
- δ) πως χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη
- ε) να σχεδιάσουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με ζαχαρόπαστα και πως δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια
- ζ) να δημιουργούμε ένα τέλειο φινίρισμα με εργαλεία ζαχαροτεχνικής

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Το μάθημα αφορά μόνο toppers

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 14/12/2018

Ώρα : 09:30-13:30

Μόνο με προπληρωμή



ΤΟΥΡΤΑ SNOW REINDEERS

€34,90

Παραμυθένια διακόσμηση τούρτας με θέμα μικρούς τάρανδους σε χιονισμένο τοπίο, ιδανικό για τούρτες που απευθύνονται σε ενήλικες και μεγάλα παιδιά! Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να
 α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα καθώς και ποια ζαχαρόπαστα χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
 β) επικαλύπτουμε την τούρτα, πώς να στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για τέλεια επικάλυψη
 γ) σχεδιάζουμε 2D τάρανδους σε φυσική κίνηση και να τα στήνουμε όρθια, πως φτιάχνουμε τα κέρατα τους με σύρμα
 δ) να δημιουργούμε άψογα την διακόσμηση των δέντρων, των πουλιών και των μικρών σκίουρων πάνω στην τούρτα με το χιονισμένο τοπίο
 ε) να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους **δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM:35
 Ημερομηνία: Δε 17/12/2018 Ώρα:09:30-13:30 Μόνο με προπληρωμή



Marlene

ΤΟΥΡΤΑ/ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΔΩΡΟ

€34,90

Η πιο γλυκιά βασιλόπιτα που θα μας χαρίσει τις πρώτες γεύσεις του νέου έτους ή μπορεί να προσφερθεί ως ένα τέλειο κέικ την ημέρα των Χριστουγέννων! Το μάθημα περιλαμβάνει βασικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής σε modeling, αλλά και επικάλυψη του κέικ. Πιο συγκεκριμένα εκπαιδευόμαστε:
 α) στην συνταγή μίας πολύ νόστιμης αρωματικής βασιλόπιτας
 β) πως ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας καθώς και ποια ζαχαρόπαστα χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
 γ) πως επικαλύπτουμε την τούρτα, πώς να στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για τέλεια επικάλυψη
 δ) πως χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
 ε) πώς σχηματίζουμε ένα άψογο τετράγωνο σχήμα, με ορθές γωνίες
 ζ) πως εφαρμόζουμε τέλεια σε πραγματικό κέικ
 η) πως δημιουργούμε ένα αλεξανδρινό λουλούδι 3D με την χρήση σύρματος
 θ) πως δημιουργούμε την κορδέλα
 ι) πως ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε παστέλ χρωματισμούς

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους ***Εργαζόμαστε σε έτοιμη βασιλόπιτα κιλού

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι MM:35
 Ημερομηνία: Τρ 18/12/2018 Ώρα: 14:30- 16:30 Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο είναι από την Lyon's Bakery

KIDS IN SNOW (ΦΙΓΟΥΡΕΣ)

€39,90

Όμορφες, χαριτωμένες και παιχνιδιάρικες χριστουγεννιάτικες φατσούλες με τις οποίες μπορείτε να διακοσμήσετε την τούρτα σας! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε να φτιάχνουμε δύο 3D φιγούρες σε ένα χιονισμένο τοπίο. Μαθαίνουμε:

α) να ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας καθώς και ποια ζαχαρόπαστα χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
 β) την τεχνική επικάλυψης με ζαχαρόπαστα και πως δημιουργούμε ένα τέλειο φινιρίσμα με smoother
 γ) να σχεδιάζουμε 3D φιγούρες και να προσδίδουμε κίνηση και εκφραστικότητα
 δ) να χρωματίζουμε και να χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη
 ε) να δημιουργούμε το χειμωνιάτικο τοπίο και τα δέντρα
 ζ) ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στις φιγούρες μας

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Το μάθημα αφορά μόνο toppers

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM:35
 Ημερομηνία: Πα 21/12/2018 Ώρα : 09:30-12:30 Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο είναι από Carlos Lischetti



***** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ*****

- ✓ Προσέλθετε 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**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ 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. 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 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.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ 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.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ



σοοκι



τρόγγ



21

