

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



**ΜΑΡΤΙΟΣ 2019**



# The Culinary Center & Cookery Club

## Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

### Ηλεκτρονικά

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 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 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

**Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.**

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ



**Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών

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

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

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

**Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering**



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

49,90€

Ποιες είναι οι νέες τάσεις στα βιογραφικά? Πώς **αλλάζει ο τρόπος** με τον οποίο συντάσσουμε το αυτοβιογραφικό μανιφέστο? Τι είναι χρήσιμο να εντάξουμε και τι περιττό να αφαιρέσουμε? Το βιογραφικό σημείωμα, **το πρώτο βήμα πριν την συνέντευξη**, περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για τον υποψήφιο που ενδιαφέρει κάθε επιχείρηση. Ωστόσο, πλέον τα βιογραφικά αλλάζουν τον τρόπο με τον οποίο μία επιχείρηση «βλέπει» έναν εργαζόμενο. Αποκτούν περισσότερο νόημα εκτός από συγκεντρωμένες πληροφορίες, συνήθως επιτηδευμένες προσεχτικά και προσφέρουν όλα όσα θα βοηθήσουν μία επιχείρηση στην σωστή στελέχωση. Επιπλέον, μία συνέντευξη έχει ρόλο να υποστηρίξει με την φυσική παρουσία και συμπεριφορά όλα όσα αναγράφονται στο βιογραφικό. Ο εργαζόμενος καλείται σε λίγα μόλις λεπτά να εντυπωσιάσει την επιχείρηση και να κλείσει την συμφωνία την οποία επιθυμεί. **Ένα workshop** (ασκήσεις, εργασίες, συζητήσεις) απαραίτητο για όλους όσους θέλουν να πετύχουν **μοναδικές συμφωνίες** με τις επιχειρήσεις που τους ενδιαφέρουν περισσότερο!

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πα 1/3/2019

Ώρα : 17:00 – 20:00

## ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ\*

49,90€

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να **ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας**, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το **100%** των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά **πόσα θα ξοδέψει**. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες **που κρίνουν τις εντυπώσεις** που αφήνει **ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση**. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την **σημασία του, τις επιλογές** που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 5/3/2019

Ώρα : 10:00 - 13:00

## ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (WORKSHOP) \*

49,90€

Έχετε αναρωτηθεί **πόσο αποτελεσματικά** είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά **πόσο πετάτε χρήματα** στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρηση? Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά **εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων**. Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι **πρότυπη συνταγή** και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις **στρατηγικές τιμών** και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης **απαιτεί χαρτί , μολύβι και κομπιουτεράκι**.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 6/3/2019

Ώρα : 10:00 - 13:00

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασικές" σπουδές της Κοινωνιολογίας, στον rock δυναμισμό του marketing, για να καταλήξουν μέσα από ανεξάντλητους jazz αυτοσχεδιασμούς στην γαστρονομία. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η γνωριμία της με τριάστερους Σεφ και τα πολυάριθμα γαστρονομικά της ταξίδια, της εξασφαλίζουν άριστη γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά γαστρονομικά και lifestyle περιοδικά .Υπήρξε αρχισυντάκτρια του White Guide Elegance της Ελευθεροτυπίας και του Biblos of Cooking. Έχει εξειδικευτεί σε σπουδές διοίκησης από το MIT. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" βραβεύτηκε ως το καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας Έλληνα συγγραφέα από τα Gourmet Awards.



**\*Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 89,90€**



**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία  
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**



**ADVANCED CUISINE ME ΧΡΗΣΗ ΜΟΡΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ SOUS VIDE I****79,90€**

**Διήμερο σεμινάριο σε τεχνικές μοριακές γαστρονομίας και μαγειρική σε κενό αέρος.** Ανακαλύπτουμε πως η συσκευή μαγειρέματος ακριβείας με την τεχνολογία sous vide και με ελεγχόμενο σύστημα θερμοκρασίας μπορεί να δώσει αμέτρητες εφαρμογές στην επαγγελματική κουζίνα.

Το σεμινάριο της πρώτης ημέρας αναλύει σε βάθος την γνώση που απαιτείται, προκειμένου να μαγειρέψουμε με sous vide, αλλά και με την χρήση μοριακών συστατικών για δημιουργικά πιάτα. Το μαγείρεμα με sous vide προσφέρει το **ιδανικά ομοιόμορφο μαγείρεμα**, διατηρώντας σταθερή θερμοκρασία και επιφέροντας την τέλεια ολοκλήρωση του φαγητού, καθιστώντας αδύνατο το ανθρώπινο λάθος και οδηγώντας σε **πιο χυμώδη και γευστικά φαγητά**. Η βασική του χρήση δημιουργήθηκε για την σωστή διαχείριση των πρώτων υλών και για να μπορέσουμε να κάνουμε οικονομία στην κουζίνα, χρησιμοποιώντας οικονομικές ύλες. Επιπλέον, η τεχνική του sous vide, όχι μόνο προσφέρει ασφάλεια κατά το μαγείρεμα, αλλά και πολλές μαγειρικές προκλήσεις, τις οποίες θα εξερευνήσουμε στο σεμινάριο αυτό.

Το σεμινάριο αναλύει διεξοδικά τις παρακάτω τεχνικές:

**A' Μέρος:** Γνωριμία με την τεχνική vacuum και sous vide | Χρήσεις sous vide, πλεονεκτήματα και σημασία στην κουζίνα | Οικονομία στην κουζίνα & ιδανική διαχείριση οικονομικών κομματιών κρέατος | Εργαλεία Sous Vide (roner, vacuum sealer με επίδειξη) | Μαγειρική σε κενό αέρος (εργαστήριο)

**B' Μέρος:** Γνωριμία με την μοριακή γαστρονομία και βασικές τεχνικές | Σφαιροποίηση (εργαστήριο) | Espumas (αφρός λεμόνι με λεκιθίνη, αφρός λουίζα με σιφόν).

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 18/3/2019

Ωρα : 10:00-15:00



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

**ADVANCED CUISINE ME ΧΡΗΣΗ ΜΟΡΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ SOUS VIDE II****79,90€**

Διήμερο σεμινάριο σε τεχνικές μοριακής γαστρονομίας και μαγειρική σε κενό αέρος. Το σεμινάριο της δεύτερης ημέρας προσεγγίζει πλέον **σε βάθος τις τεχνικές**, καθαρά εργαστηριακά και ολοκληρωμένα. Χρησιμοποιώντας το sous vide και άλλες σύγχρονες τεχνικές μαγειρέματος **εξασκούμαστε στις γνώσεις** που αποκτήθηκαν από το πρώτο σεμινάριο και εφαρμόζουμε σε **δημιουργικά πιάτα**.

Το σεμινάριο προσεγγίζει μαγειρικά και αναλύει διεξοδικά τις παρακάτω τεχνικές:

**A' Μέρος:** Αντίστροφη σφαιροποίηση (ραβιόλι γιαούρτι με καρύδι) | Ζελατινοποιήσεις και χρήση των αγάρ αγάρ και κάρπα | Ξηρός Πάγος και οι χρήσεις του | Υγρό άζωτο (sorbet mango)

**B' Μέρος:** Ολοκλήρωση Πιάτων & Δημιουργία μίνι μενού με τεχνικές μοριακής γαστρονομίας & sous vide | Plating & Styling

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 19/3/2019

Ωρα : 10:00-15:00



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα



**Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 150€**



**THE ART OF SMOKING ( ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ)****€100**

Τί είναι το **κάπνισμα**? Κάτω από ποιες συνθήκες καπνίζονται τα κρέατα? Πώς εξασφαλίζεται η τρυφερότητα του καπνιστού προϊόντος? Ακολουθείται κάποια συγκεκριμένη κατεργασία στο κρέας πριν το κάπνισμα του? Μπορείς να καπνίσεις με άχυρο?

Ο συνδυασμός της φωτιάς με την τροφή, οδήγησε τον άνθρωπο να ανακαλύψει το κάπνισμα ως την τεχνική διατήρησης του κρέατος κατά τους χειμερινούς μήνες όπου το κυνήγι ήταν δύσκολο και οι διατροφικές ανάγκες μεγάλες. Σήμερα το κάπνισμα του κρέατος είναι μια σύγχρονη και ασφαλής μέθοδος συντήρησης, ενώ συντελεί ταυτόχρονα στην υψηλή γαστρονομική αξία του προϊόντος.

Η γνώση αυτή μελετήθηκε, δοκιμάστηκε, εξελίχθηκε και συνδυάστηκε με όλη την επιστημονική γνώση την οποία η ομάδα της **Chefistry** προχώρησε ένα βήμα παραπέρα. Η σύγχρονη τεχνολογία και η τεχνογνωσία σε συνδυασμό με την εμπειρία και το μεράκι των σεφ, διαμορφώνουν ένα ταξίδι στο κόσμο του καπνίσματος, όπου τα **ποιοτικά χαρακτηριστικά** και η **πλούσια γεύση του καπνιστού** αναδεικνύονται μέσα από επιστημονικά σχεδιασμένη μεθοδολογία.

**Αναλυτικά στο σεμινάριο επικεντρωνόμαστε:**

1. Κάπνισμα χοιρινού, κοτόπουλου και λουκάνικου
2. Προετοιμασία κρεάτων για κάπνισμα (επιλογή μεταξύ μαρινάδας και άλμης, επιλογή κατάλληλης μαρινάδας και άλμης)
3. Προετοιμασία και παρασκευή λουκάνικου
4. Βιοχημεία και μικροβιολογία κρέατος
5. Χημικά φαινόμενα στην προετοιμασία και στο κάπνισμα
6. Θεωρία καπνίσματος, tips στους εκπαιδευόμενους

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: ΟΜΑΔΑ CHEFISTRY

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 18/3/2019

Ώρα : 16:00-21:30



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

**Λίγα λόγια για τους CHEFISTRY**

Οι αληθινές συνεργασίες μεταξύ Μάγειρων και Επιστημόνων ξεκίνησαν μόλις στις αρχές της περασμένης δεκαετίας και παρουσίασαν καινούργιους τρόπους για τη μεταμόρφωση ενός πιάτου, ακόμη και σε παραδοσιακά πλαίσια. Σε ευθυγράμμιση με αυτό, η CHEFistry βασίζεται στη συνεργασία δύο Σεφ, δύο Χημικών και ενός Τεχνολόγου Τροφίμων, αποτελώντας έτσι μια εξαιρετικά συμπληρωματική ομάδα.

Δρ. Χαράλαμπος Φωτάκης – Χημικός / Ερευνητής

Παράσχος Χριστοδούλου – PhD Χημικός / Ερευνητής

Σεφ Αριστείδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων

Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής

Ειρήνη Δημητροπούλου - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων, M.Sc στη Διαιτολογία &amp; Διατροφή

Η καινοτόμος προσέγγιση τους αναδεικνύεται μέσα από την πρωτοπόρα “καινοτόμο” κουζίνα που εστιάζει στη διάδοση των επιστημονικών γνώσεων σχετικά με τις μαγειρικές τεχνικές και τις γαστρονομικές αξιώσεις.

Απευθύνονται σε επαγγελματίες, σεφ λάτρεις της κουζίνας, με στόχους τη σωστή εκμάθηση των μαγειρικών τεχνικών, αλλά και την εξοικείωση με τις μοντέρνες μεθόδους μαγειρικής.



**MICHELIN STAR GRANDE CUISINE****65€**

Η Grande Cuisine ή η Κουζίνα του **Αύγουστου Εσκοφιέ**, όπως σερβίρεται στα εστιατόρια κλασσικής Κουζίνας είναι ένα μοναδικό δείγμα γευστικού πλούτου, ευπρέπειας στις συνταγές, ισορροπίας στις γεύσεις και κομψής παρουσίασης. Αποτελεί Κουζίνα με διαχρονικότητα ακόμα και όταν οι τάσεις της μοντέρνας Κουζίνας είναι έντονες και υπερισχύουν στους νεαρούς Chefs, μιας και αποδεικνύει την μαγειρική της μεγαλοπρέπεια και δεξιότητες όπου απαιτείται.

Το σεμινάριο έχει στόχο να προσεγγίσει τεχνικά και γευστικά διεθνώς μερικά από τα καλύτερα πιάτα Κλασσικής Κουζίνας και να επαναπροσδιορίσει την σημασία της Μαγειρικής Τέχνης:

**Τερίνα γαρίδας** με λίτσι ζελέ μπισκ και τηγανιτά φύκια νόρι

**Μπαρμπούνι γεμιστό** με λαχανικά (θα γίνει φιλετάρισμα ψαριού) κουλί κίτρινης πιπεριάς και καπνιστή μελιτζάνα σε ξύλο πορτοκαλιού

**Ελάφι** με πατάτες φονταν ψημένες κονφί και σάλτσα φρούτα του δάσους

**Καπνιστό ορτύκι** με σάλτσα από σταφύλια πάνω σε τραχανόπιτα

Το μενού Δημιουργικής Κουζίνας ολοκληρώνεται από λικέρ και τις γεύσεις της **Γαλλικής Opera!**

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 20/3/2019

Ωρα : 16:00-21:00



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

**JAPANESE FOOD MASTERCLASS****79,90€**

Η Ιαπωνική Κουζίνα έχει παύσει να αποτελεί μία διεθνή μαγειρική μόδα. Πλέον αποτελεί βασικό στοιχείο έμπνευσης για την δημιουργία πιάτων που θέλουν να εντυπωσιάσουν με την επιτηδευμένη απλότητα τους.

Το εκπαιδευτικό σεμινάριο έχει ως στόχο να σας εκπαιδεύσει στις τεχνικές μαγειρικής της Ιαπωνικής Κουζίνας με επιπλέον έμφαση στο **sushi**, δημιουργώντας τις προϋποθέσεις ένταξης σε εξειδικευμένο εργασιακό περιβάλλον ή την βαθιά κατανόηση των τεχνικών με στόχο την υιοθέτηση τους σε πιάτα Δημιουργικής Κουζίνας.

Δίνεται μεγάλη σημασία στην κατανόηση των **Ιαπωνικών υλικών** (με σημεία εύρεσης εξειδικευμένων υλικών), ενώ παράλληλα το πρόγραμμα εισάγει τους μαθητές σε δεξιότητες και τεχνικές φιλεταρίσματος.

Αναλυτικά το σεμινάριο επικεντρώνεται στις παρακάτω τεχνικές:

**Φιλετάρισμα σολομού** – φιλετάρισμα τόνου (loin)

**Miso soup** και τεχνικές miso paste

**Sushi** (Maki, Uramaki, Nigiri)

**Tuna Tataki**

Pan fried **Dumplings Gyoza**

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 27/3/2019

Ωρα : 11:00-16:00



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα



**Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 135€**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ****26,90€**

Η **Σαρακοστή** στην Ελλάδα, εκτός από την Θρησκευτική τυπολογία, ακολουθεί και μία μοναδική δυνατότητα εκτέλεσης πιάτων χωρίς κρέας. Έτσι, εποχιακά μας δίνεται η δυνατότητα να εντρυφήσουμε σε πιάτα που αγαπάμε ιδιαιτέρως, προσδίδοντας έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Το σεμινάριο προσεγγίζει τεχνικά τα πιο δημοφιλή πιάτα της Σαρακοστής με δημιουργικό και γευστικό τρόπο.

Εκπαιδευόμαστε στην κλασική **ταραμοσαλάτα με 5 διαφορετικούς τρόπους**, χρησιμοποιώντας ψωμί, πατάτα, μους ταραμά, μελάνι σουπιάς και παντζάρι. Επιπλέον, ετοιμάζουμε **ρεγγοσαλάτα** με αυγά χρυσής ρέγγας σε μπρουσκέτα με καρπάτσιο κολοκυθίου με κουλί κίτρινης πιπεριάς και ροζ πιπέρι, **λαγάνα** με λιαστή τομάτα ελιές και ρίγανη, αλλά και λαγάνα με κρόκο Κοζάνης. Το σεμινάριο ολοκληρώνεται με **χειροποίητος χαλβά** από ταχίни με φιστίκι Αιγίνης και φουντούκι.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 6/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

**ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ****26,90€**

Ετοιμάζουμε το παραδοσιακό τραπέζι για τα **Κούλουμα**. Κάθε έδεσμα έχει την δική του θρησκευτική και εθιμοτυπική σημασία στο τραπέζι! Η ουσία είναι ότι ξεκινάει η μεγάλη νηστεία, όπου οι Χριστιανοί ετοιμάζονται να αποτοξινωθούν από την κρεατοφαγία των προηγούμενων ημερών μέχρι να υποδεχθούν το Πάσχα.

Το σεμινάριο ανοίγει η **παραδοσιακή λαγάνα** χωρίς προζύμι για να την συνοδέψουμε με την αγαπημένη **ταραμοσαλάτα**. Στα ορεκτικά του μαθήματος οι υπέροχοι και **τραγανοί χορτοκεφτέδες** και για κυρίως το **ψητό καλαμάρι** που γεμίζεται με φάρσα από λαχανικά και ρύζι –πιάτα ιδανικά για όλες τις εποχές.

Για να ολοκληρώσουμε το μάθημα σερβίρουμε **χειροποίητο χαλβά Φαρσάλων!**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ****26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα πιάτο Ελληνικής Κουζίνας, τόσο παραδοσιακό όσο και μοντέρνο, όπου παρουσιάζεται η κλασική συνταγή του **μπακαλιάρου με την σκορδαλιά** σε πλήρη αρμονία, αλλά και η αντίστοιχη δημιουργική της εκδοχή.

Από το ιδανικό κουρκούτι για τον μπακαλιάρo και το τέλειo ψήσιμό του μέχρι την σκορδαλιά με **μαύρο σκόρδο**. Το μαύρο σκόρδο που διαφέρει από το ακατέργαστο λευκό έχει την ιδιότητα να χαρίζει τις ιδιότητες του (είναι πιο μαλακό, γλυκό και με μικρή οξύτητα, ενώ διατηρεί ένα ελαφρύ άρωμα σκόρδου) στην χαρακτηριστική σκορδαλιά. Στις τεχνικές του μαθήματος και το έντεχνο **ταρταρ μπακαλιάρου** που συμπληρώνει γευστικά με την ανωτερότητά του ένα γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 19/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

★ Chef's choice



## ΤΕΧΝΙΚΑ

### 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: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 9/3/2019

Ώρα : 16:00-20:00

✓ Best Seller

### GOUT DE FRANCE

44,90€

Η μεγάλη γιορτή της Γαλλικής Κουζίνας σε όλα τα εστιατόρια παγκοσμίως! Για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά το Γαλλικό Υπουργείο Εξωτερικών και ο διάσημος Chef Alain Ducasse, διοργανώνουν το Gout de France. Στις **21 Μαρτίου** 2.000 chef σε όλο τον κόσμο θα δημιουργήσουν ταυτόχρονα μια παγκόσμια γιορτή υψηλής γαστρονομίας. Ανάμεσα σε χιλιάδες Chef και εστιατόρια ανά τον κόσμο, τα Μαθήματα Μαγειρικής δημιουργούν το δικό τους μοναδικό γαλλικό μενού υπό την επίβλεψη του Chef.

Το μενού περιλαμβάνει σύνθετες τεχνικές και γεύσεις Γαλλικής Κουζίνας:

**Αγκινάρα με φάρσα καπνιστού σολομού, αυγό ποσέ και blinis με αλεύρι κάστανου**

**Μοσχαρακι σε σφολιάτα με Φουά Γκρά και sauce bearnaise**

**Religieuse (έτοιμο προς σερβίρισμα)**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πε 21/3/2019

Ώρα : 17:30-21:30



Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

### ΚΙΜΑΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ (BURGERS, ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΚΕΜΠΑΠ)

29,90€

Από το minced meat (ψιλοκομμένο κρέας) στον κιμά περασμένο από μηχανή, η επιλογή τεχνικής και κρέατος έχει άμεση σχέση με την τελική παρασκευή που θέλουμε να επιτύχουμε. Απαραίτητη διαδικασία στην κουζίνα με πολυάριθμες εφαρμογές σε όλα τα επίπεδα. Από τους τραγανούς κεφτέδες, στα αφράτα μπιφτέκια, τα μεγάλα μπέργκερ, έως τα γεμιστά ρολά, την σάλτσα μπολονέζ, τα πικάντικα κεμπάπ, το γέμισμα στις πίτες, την πλούσια γεύση στα γεμιστά και σε διάφορων ειδών μαγειρευτά.

Από όλες τις παρασκευές, οι μεγαλύτερες τεχνικές δυσκολίες, αλλά και λάθη στην κουζίνα εντοπίζονται στην παρασκευή των **burgers** που σίγουρα είναι διαφορετική από αυτή που ακολουθούμε για τα **γνωστά μπιφτέκια**, όσο και για τα κακοεκτελεσμένα **κεμπάπ (kabobs)**.

Στο σεμινάριο αυτό εστιάζουμε πολύ συγκεκριμένα στις 3 αυτές παρασκευές και ανακαλύπτουμε διαφορές στην συνταγή, την επιλογή κρέατος και τρόπος μαγειρέματος.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller





## ΚΟΠΕΣ

29,90€

Η απαρχή της μαγειρικής, η οποία απαιτεί επιδεξιότητα, επιμονή και βαθιά κατανόηση τι μπορούν οι κοπές να προσφέρουν στο τελικό αποτέλεσμα μέσα σε μία κουζίνα. Ένας καλός Chef γνωρίζει να ονοματίσει και κόψει ανάλογα την μαγειρική τεχνική που επιθυμεί διάφορα λαχανικά και φρούτα. Ένας εξαιρετικός Chef όμως κατανοεί σε βάθος ότι η υψηλή μαγειρική απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις και **άψογο χειρισμό του μαχαιριού**, τόσο προς όφελος του ιδίου, όσο και του αποτελέσματος που θέλει να δημιουργήσει. Οι χρόνοι στην κουζίνα ελαχιστοποιούνται, τα γεύματα μαγειρεύονται καλύτερα, προσφέρει περισσότερες δημιουργικές δυνατότητες, **εκμηδενίζει την καταπόνηση των αρθρώσεων και μυών του χεριού** και τέλος δημιουργεί ελκυστικά αποτελέσματα στον πελάτη.

Στο σεμινάριο εκπαιδεύεστε **στις σημαντικότερες κοπές σε ένα και μοναδικό μάθημα**. Μαθαίνετε να χρησιμοποιείτε σωστά το μαχαίρι του Chef, να στέκεστε ισορροπημένα σε έναν πάγκο εργασίας και κάνετε εξάσκηση σε λαχανικά, μέχρι να αποδώσετε ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Μαθαίνουμε κοπές όπως καρέ, ροδέλες, hache, emince, a la paysanne, σε λοξές φέτες, julienne, brunoise, concasser, chiffonade, escalope. Τόσες γνώσεις σε ένα μάθημα δεν θα ξαναβρείτε ποτέ...

Οι γνώσεις που θα αποκομίσετε θα σας συνοδεύουν σε όλη σας την ζωή. Ένα σεμινάριο τόσο ωφέλιμο, όσο το ίδιο το επάγγελμα του Chef, απαραίτητο για κάθε βαθμό εμπειρίας στην κουζίνα.

Εκπαιδευτής: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller

## ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

26,90€

Ένα αναλυτικό μάθημα που αντιμετωπίζει με πολύ εξειδικευμένο τρόπο τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης, ξετυλίγοντας τον μίτο σε διεθνείς σάλτσες, ντιπ, ντρέσινγκ και σως. Κάθε μία βρίσκει την χρήση της στην μαγειρική και εμπλουτίζει ιδανικά πιάτα, προσφέροντας γευστικές πινελιές, ακόμα και όταν οι σάλτσες δεν ανήκουν στην Διεθνή Κουζίνα. Η ουσία του μαθήματος είναι στην αφομοίωση και κατανόηση των διαφορών που έχουν κυρίως οι σάλτσες, ντιπ και σως της Ανατολής στην μαγειρική τέχνη και πώς μπορούν να μας βοηθήσουν να δώσουμε επιπλέον γεύση στα πιάτα μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος επιλέχθηκαν σάλτσες εκτός της Ευρωπαϊκής ζώνης που έδωσαν γεύση σε αμέτρητα πιάτα.

Ετοιμάζουμε τεχνικά και εξασκούμε στις παρακάτω συνταγές:

**Chutney** (Ινδία)

**Harissa** (Μαρόκο)

**Baba ganoush** (Μέση Ανατολή)

**Humus** (Λίβανος)

**Chimichurri** (Αργεντινή)

**Rogan Josh** (Ινδία)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 26/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

★ Chef's choice

## 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 σολομό**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 28/3/2019

Ώρα : 17:30 - 21:00

★ Chef's choice



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΨΑΡΙ

### ΤΟΝΟΣ

44,90€

Έχουμε συνηθίσει να βρίσκουμε τόνο όλο τον χρόνο, βακουμαρισμένο και κόκκινο, έτοιμο για sashimi. Ωστόσο, ο τόνος είναι καθαρά εποχιακό ψάρι που αλιεύεται από Ιούνιο μέχρι Οκτώβριο. Αυτό το κοπαδιαστό ψάρι που συχνάζει στις Βόρειες Σποράδες και ειδικά στην Αλόνησο είναι ο Ελληνικός λευκόσαρκος τόνος που σπάνια βρίσκουμε στην αγορά φρέσκο. Η γεύση του δεν μοιάζει με αυτή του λευκόσαρκου ψαριού, αλλά περισσότερο θυμίζει τις γεύσεις μίας μπριζόλας. Για τις ανάγκες του μαθήματος ανακαλύπτουμε τεχνικές που αναδεικνύουν το κρέας του στο μέγιστο.

Ετοιμάζουμε την **εκπληκτική σαλάτα Νισουάζ** που από μόνη της αποτελεί ένα γεύμα προσεχτικά επιτηδευμένο μέχρι τελευταίας λεπτομέρειας με τόνο, κηπευτικά εποχής και αυγό ποσέ, συνεχίζουμε με το εξαιρετικά ψημένο **σουβλάκι τόνου**, τόσο όσο χρειάζεται, για να μη σφίξει και στεγνώσει το πολύτιμο κρέας του, αλλά και ετοιμάζουμε **τόνο με φινόκιο** σε έναν συνδυασμό που το ένα συμπληρώνει γευστικά το άλλο σε πλήρη ισορροπία.

Το μάθημα έχει την δική του γευστική ανωτερότητα, αλλά και δεξιότητες κατά το ψήσιμο του τόνου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 13/3/2019

Ώρα : 17:00-21:00

★ Chef's choice

### ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

34,90€

Από τα αρχαία χρόνια, το μπαρμπούνι θεωρούνταν εκλεκτό ψάρι με ιδιαίτερα ακριβή τιμή. Ακόμα και σήμερα παραμένει ψάρι εκλεκτής νοστιμιάς, μιας και είναι ένα από τα λίγα ψάρια που όπως και να το μαγειρέψεις, θα σου χαρίσει απλόχερα τις γεύσεις του. Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τις βασικές τεχνικές μαγειρέματος και ανακαλύπτουμε ποια ταιριάζει καλύτερα στις γεύσεις μας, ενώ παράλληλα αναδεικνύουμε την κόκκινη (όσο πιο κόκκινη, τόσο πιο νόστιμο) και ευαίσθητη σάρκα του.

Ετοιμάζουμε **μπαρμπούνι σοτέ, φούρνου γεμιστό** με ελιές και **πανέ με αμύγδαλο**. Παράλληλα, συνοδεύουμε με τις σως που αρμόζει σε κάθε μια από τις παρασκευές. Κάθε παρασκευή αποτελεί ένα επιτηδευμένο πιάτο υψηλής εστίασης και οι γεύσεις του μπορούν να σταθούν επάξια δίπλα στα πιο μεγαλειώδη ψάρια της αγοράς.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 15/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

### ΣΟΛΟΜΟΣ

34,90€

Τα λιπαρά ψάρια έχουν πλούσιες και έντονες γεύσεις. Ειδικά ο σολομός όμως αφήνει μία βελούδινη αίσθηση στον ουρανίσκο, κάνοντας τις γεύσεις του πιο εύκολες και οικείες στον ουρανίσκο. Μαγειρικά περιορίζεται πολύ από συνηθισμένες συνταγές και εκτελέσεις, την στιγμή που θα μπορούσε να χαρίσει μοναδικά πιάτα. Στο μάθημα προσεγγίζουμε διαφορετικές τεχνικές για την μαγειρική παρασκευή του και συνταιριάζουμε με υλικά που δίνουν αρμονία στις γεύσεις του.

Ετοιμάζουμε την **απλή εκδοχή του σολομού σε τύπου μαρινέ στιγμής** παρασκευή για να δούμε το ιδανικό του ψήσιμο. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε ένα ιδιαίτερο πιάτο: **σολομό σε κρούστα καρυδιού** όπου η γεύση του καβουρντίσματος στους καρπούς και η αίσθηση ελαφριού καπνίσματος δένουν ιδανικά με την λιπαρότητα του ψαριού κάνοντας τον συνδυασμό μοναδικό. Τέλος, τυλίγουμε τις λιπαρές γεύσεις του **σολομού σε σφολιάτα** και δένουμε με τις γήινες ενός **ντουξέλ μανιταριών**, δημιουργώντας μία νέα πλέον γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 27/3/2019

Ώρα : 17:00—21:00

★ Chef's choice



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

### **ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ**

**31,90€**

Γήινες, γλυκές, ελαφρώς μεθυστικές στις σάλτσες του, οι γεύσεις που παίρνει το χοιρινό κρέας στην Λατινική Αμερική αποτελούν μία από τις πιο νόστιμες τάσεις του 2019! Από την Κούβα, στην Κολομβία έως και το Puerto Rico, ετοιμάζουμε 3 συνταγές με βάση το χοιρινό και τον συνδυασμό του γλυκού, ξινού και της δριμείας γεύσης.

Η Κούβα δημιούργησε το **Cuban Mojo**, μία συνταγή χοιρινού που δοξάζεται σε όλο τον κόσμο και την γνωρίσαμε στην ταινία "Chef", όπου μυρωδικά, μπαχαρικά και φρούτα αναμειγνύονται στο τέλειο μαρινάρισμα πριν το χοιρινό ψηθεί και κάνει κρούστα!

Επιπλέον, Colombian-Style χοιρινή κοιλίτσα ή αλλιώς **Chicharron Colombiano**, μία συνταγή που έχει μπει δυναμικά στα μπαρ ως αλμυρό συνοδευτικό ποτού και αποτελεί την τέλεια τραγανή υφή σε κρέας που θα μπορούσατε να δοκιμάσετε.

Τελευταία συνταγή από το Puerto Rico με το **Pernil Asado**. Αυτή η συνταγή συνδυάζει 3 τεχνικές για 3 σκοπούς: το adobo που περιέχει μια καλή δόση σκόρδου φέρνει τη γεύση στο χοιρινό, το asado al horno ή το ψητό φούρνου επιτρέπει στο δέρμα να πάρει χρώμα και να γίνει τραγανό, ενώ το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία μαζί με τα μυρωδικά εξασφαλίζει την ζουμερή υφή του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 2/3/2019

Ώρα : 17:00-22:00

★ **Chef's choice**

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ & ΨΗΣΙΜΟ**

**26,90€**

Το πιο δημοφιλές και οικονομικό κρέας στις απόλυτες συνταγές. Από το **ψήσιμο roti** σε ολόκληρη παρασκευή κοτόπουλου (κοστίζει πάντα πιο οικονομικά) στον **φούρνο** μέχρι τα επιμέρους κομμάτια του, ανακαλύπτουμε πώς το κοτόπουλο μπορεί να χαρίσει διαφορετικές και χυμώδεις συνταγές.

Εκπαιδευόμαστε στο φιλετάρισμα, στις μαρινάδες, το ψήσιμο ολόκληρου κοτόπουλου σε ειδικό σκεύος roti, αλλά και εκτελούμε **συνταγές για φιλέτο, μπούτι και φτερούγα**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 6/3/2019

Ώρα: 17:00-21:00

✓ **Best Seller** Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

### **ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΙΜΑ**

**29,90€**

Για τους πιο μερακλήδες της γεύσης και ειδικά όταν πρόκειται ένα κρεατοσκεύασμα να συνδυαστεί με αλκοόλ, ο αρνίσιος κιμάς είναι η ιδανική επιλογή. Μυρίζει λίγο πιο έντονα, αλλά αν θέλετε αυτή είναι η χάρη και νοστιμιά του. Αποδεδειγμένα είναι ο καλύτερος κιμάς για να συνταιριάξει με ποτά και να απορροφηθούν τέλεια οι γεμάτες γεύσεις.

Τρεις χαρακτηριστικές συνταγές από το **Ανατολίτικο λεχματζούν** με τα μπαχαρικά και μυρωδικά του αποτελεί ένα τέλειο ορεκτικό ή street food που ανάλογα με τον τρόπο προετοιμασίας του στέκεται μόνο του σε κάθε μαγειρική στιγμή. Το **κοσμοπολίτικο σις κεμπάπ** είναι μία συνταγή που την έχουμε συναντήσει σε όλες τις μορφές και όσο απλό και αν φαίνεται επιδέχεται ιδιαίτερη μαεστρία για να μας δώσει την νοστιμιά του. Τέλος ετοιμάζουμε τα **μπουτάκια της χανούμισας** (καντίν μπουτού κεφτέ), που παρόλο το ασυνήθιστο όνομα τους, έχουν πλούσια γεύση τα κλασικά κεφτεδάκια της πολιτικής κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00



**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ**

**ΤΑ ΠΟΝΤΙΑΚΑ**

**31,90€**

Απλή Κουζίνα αλλά με ιδιαίτερα πολιτισμικό και λαογραφικό χαρακτήρα με έντονα στοιχεία της παράδοσης και των εθίμων των Ποντίων, που περνάνε και στο φαγητό! Για να καταλάβουμε καλύτερα την Ποντιακή Κουζίνα πρέπει να γνωρίσουμε και γευτούμε μερικά από τα μοναδικά προϊόντα του τόπου όπως τα τυριά, βασικό στοιχείο στην μαγειρική παρασκευή πολλών φαγητών. Η Ποντιακή Κουζίνα πρακτικά έχει στηριχθεί στην εντοπιότητα και τις κλιματολογικές συνθήκες που ειδικά τους χειμερινούς μήνες είναι σκληρή. Σύμφωνα με το ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ «τα δημητριακά, το «φούρνικο» αλεύρι, δηλαδή καβουρδισμένο αλεύρι κυρίως από σιτάρι αλλά και από καλαμπόκι, το κορκότο (το αποφλοιωμένο και σπασμένο σιτάρι), το πλιγούρι (το βρασμένο, στεγνωμένο και σπασμένο σιτάρι), τα προψημένα φύλλα για πίτες ή άλλα προψημένα ή αφυδατωμένα ζυμαρικά, ήταν μαζί με τα γαλακτοκομικά η βάση της διατροφής τους».

Το σεμινάριο ανοίγει **ποικιλία ποντιακών τυριών** (σολγούν, τσιορτάν, γαΐς, παρχαροτύρ) η οποία συνδυάζεται με κερκέλια (χειροποίητα κριτσίνια χωρίς αυγά και γάλα μόνο με γαΐς και παρχαροτύρ). Επιπλέον, ετοιμάζουμε **τζατζίκι** το οποίο παρασκευάζεται με τυρί **πασκιτάν**. Ποντιακή Κουζίνα χωρίς σούπες δεν γίνεται. Και αν υπάρχουν πάνω από 20 σούπες σχεδόν όλες με δημητριακά και γάλα, η αγαπημένη είναι το «**Τανωμένον σουρβά**» με κορκότο και πασκιτάν. Τα προψημένα ζυμαρικά «**γιοχάδες**», **εβρεστόν**», «**σιρόν**», τα έφτιαχναν όλες οι γυναίκες μαζί και οφείλουν την επινοήσή τους στην ατέλειωτη δουλειά της Πόντιας γυναίκας. Το μάθημα ολοκληρώνει το γλυκό **ωτία με μέλι** (τοπικοί λουκουμάδες με μέλι)! Ένα εξαιρετικό σεμινάριο που αποτελεί ιστορική και λαογραφική περιήγηση στην ζωή των Ποντίων με γεύσεις που πρέπει να γνωρίζουμε!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 18/3/2019

Ώρα: 17:00-21:00

✓ Best Seller

**ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ**

**26,90€**

Νοσταλγική και παρείστικη ατμόσφαιρα μεζεδοπωλείου με γεύσεις και μεζέδες σε πολυάριθμα πιάτα που κάνουν το γεύμα να διαρκεί, όσο η διάθεση κορυφώνεται. Γρήγορα, απλά μαγειρέματα, μικρά πιάτα, λαχταριστές γεύσεις είναι το μυστικό ενός μεζεδοπωλείου.

Στο σεμινάριο αυτό ετοιμάζουμε μία σειρά από τους πιο νόστιμους μεζέδες που συνοδεύουν τέλεια το κρασί, ούζο ή τσίπουρο! Στις προτάσεις μας το **χοιρινό με ρακόμελο και φέτα, κοτόπουλο με ελιές και βαλσάμικο, κεφτεδάκια με χαλούμι και πατάτα, λουκουμάδες με λιαστή τομάτα και γραβιέρα και μανιτάρια γεμιστά με πράσο και απαکی.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 29/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ**

**26,90€**

Ένα γεύμα καθαρά Ελληνικό, τόσο σε νοοτροπία όσο και σε υλικά! Ετοιμάζουμε ένα ιδανικό μενού όπου κάθε γεύση εξυπηρετεί τον ρόλο της! Το φαγητό στην Ελλάδα δεν αποτελεί μία μεμονωμένη δραστηριότητα, αλλά είναι αλληλένδετη με την παρέα, τη συζήτηση, το μοίρασμα του φαγητού με το κόψιμο του ψωμιού, το πέρασμα των πιάτων και το κέρασμα του κρασιού. Το ιδανικό μενού όμως κρίνει και την ροή του γεύματος.

Ετοιμάζουμε **μενού 4 πιάτων με ψωμί ζυμωτό** με γλυκάνισο και μαραθόσπορο, **πρασόπιτα** με τις υπέροχες γεύσεις από απαکی, **κοτόπουλο Ελληνικής εκτροφής** με λιαστή τομάτα και τραχανά και για το τελείωμα για **λαδένιο χαλβά** με πετιμέζι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 30/3/2019

Ώρα : 17:00-20:00

★ Chef's choice



**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΔΙΕΘΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**ΠΕΡΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**26,90€**

«Nooshe jan, από το Ιράν!» **Η Αυτοκρατορική Κουζίνα που δάνεισε τεχνικές και συνταγές σε όλη την Ανατολή.** Οι Πέρσες ήταν γαστρονομικά ένας κοσμοπολίτικος λαός: ο Ξενοφών έγραψε για αυτούς ότι «δεν εγκατέλειψαν τη χρήση των εφευρεθέντων πιάτων στο παρελθόν, όχι μόνο, εφευρίσκουν πάντα καινούργιες». Ανάμεσα στα καθήκοντα των σεφ είναι το σημαντικό να ανακαλύπτουμε πάντα νέες συνταγές. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό της Περσικής Κουζίνας είναι η χρήση φρούτων στην μαγειρική, τα αρωματικά πιλάφια και ρύζια, αλλά και τα μπαχαρικά.

Ετοιμάζουμε το κλασικό μενού των επίσημων γευμάτων με τρία πιάτα, ξεκινώντας με **σαλάτα αγγούρι με ρόδι και ματζουράνα**, τελειοποιούμε το **Βασιλικό γλυκόξινο πιλάφι με αμύγδαλα, φιστίκια και βύσσινα** και συνοδεύουμε με **κοτόπουλο κεμπάπ και ψωμί με κάρδαμο, σαφράν και μαυροκούκι.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ωρα : 18:00-21:00

**SPRING ROLLS, GYOZA, WON TON**

**€29,90 ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Σε αυτό το μάθημα λύνουμε την παρεξήγηση! Spring rolls, gyoza και won ton αναφέρονται στο ίδιο προϊόν. Και τα τρία είδη είναι dim sum (μικρές μπουκιές) στην κατηγορία των dumplings. Αν και οι καταβολές τους είναι αρκετά παρόμοιες, ωστόσο δικαιωματικά κάθε είδος έχει αναπτυχθεί περισσότερο σε συγκεκριμένες χώρες με ειδικά φύλλα, γεμίσεις και τεχνικές και για διαφορετική κατανάλωση. Παραδοσιακά σερβίρεται κατά το Κινέζικο νέο έτος και θεωρείται σύμβολο της άνοιξης. Το ρολό είναι γεμιστό με διάφορα λαχανικά και καμιά φορά και κρέας. Η ονομασία τους προέρχεται από την εποχή στην οποία συνηθίζονταν να καταναλώνονται.

Παρασκευάζουμε **spring rolls με λαχανικά και χειροποίητη γλυκόξινη σως.** Ένα άλλο είδος dumpling είναι τα **Γιαπωνέζικα gyoza** σε σχήμα μισοφέγγαρου (ή στα κινεζικά jiaozi) που συνήθως σερβίρονται βραστά, τηγανιτά ή ψητά και έχουν γέμιση κιμά. Μοιάζουν αρκετά με τα Ρώσικα pelmeni. Τα **won ton** είναι ένα ακόμα είδος σε σχήμα πουγκιού που συνήθως σερβίρονται σε σούπα μαζί με noodles, αλλά και αυτά έχουν την δυνατότητα να μαγειρευτούν και με άλλες τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 12/3/2019

Ωρα :10:00-13:00

**v Best Seller**

**NOODLES**

**26,90€**

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας 4000 πΧ. Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ζυμαρικών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο.

Στο μάθημα ετοιμάζουμε **noodles ρυζιού Pad kee mao από την Bangkok** (με πιπεριά, κρεμμύδια, μπαμπού, βασιλικό), **noodles αυγού Chow wein από την Κίνα** (με ramen, διπλο-τηγανισμένο αυγό και κοτόπουλο, φασόλια, κρεμμυδάκια, σκόρδο, λάχανο, πιπεριές, oyster sauce), αλλά και **noodles φαγόπυρου από την Ιαπωνία** με Soba, σουσάμι και τζίντζερ.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 23/3/2019

Ωρα : 10:00-13:00



**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ**

**GOURMET ΣΑΛΑΤΕΣ**

**26,90€**

Τρεις ιδιαίτερα δημοφιλείς και αγαπητές σαλάτες στην πιο gourmet εκδοχή τους. Ένα εξαιρετικό μάθημα που επικεντρώνεται στις πιο εμπορικές γεύσεις, αποδοσμένες με τον πιο δημιουργικό χαρακτήρα! Με πλούσια υλικά, ιδιαίτερα κηπευτικά, χειροποίητες διαδικασίες και σάλτσες, το σεμινάριο αποδομεί και αναγεννά: την **Cesar με baby romana, rancetta (ή και guanciale), πανέ κοτόπουλο, φλέικς παρμεζάνας, κρουτον αρωματισμένα με μαύρο σκόρδο, την κλασική Waldorf με roquefort cheese, μπρόκολο romanesco, πράσινο μήλο φρέσκο, παντζάρια φούρνου, αλλά και την Chef με iceberg, radicchio, βαλεριάνα, λόλα κόκκινη, gouda, cheddar, αυγά και καπνιστή γαλοπούλα.**

Κάθε σαλάτα έχει το δικό της εξευγενισμένο, χειροποίητο dressing που προσθέτει μοναδικές γεύσεις στις σαλάτες του μαθήματος.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 2/3/2019

Ώρα : 17:00-22:00

✓ Best Seller

**COMFORT SOUPS**

**24,90€**

Βελούδινες, κρεμώδεις, πλούσιες, ιδανικές για τις ψυχρές ημέρες, προσφέρουν την γαλήνια αίσθηση της ζεστασιάς, της γεμάτης γεύσης και της εσωτερικής ηρεμίας. Για αυτό αποκαλούνται comfort soups. Σερβίρονται σε ακριβά εστιατόρια ως ορεκτικές σούπες ή προσφέρονται ως ελαφρύ γεύμα.

**Υπέροχο carruccino μανιταριών, σούπα κολοκύθας με κρέμα κάρυ και κύμινο και σούπα καρότου με ginger και καραμελωμένα κρεμμύδια.**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 4/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

€€€ Low Price

**RACLETTE, FONDUE & TETE DE MOINE**

**29,90€**

Τρεις gourmet και «πολύ ιδιαίτεροι» τρόποι για να απολαύσεις μοναδικά εδέσματα και συνταγές. Ιδανικές ιδέες για μικρές παρέες, **σερβίρονται εντυπωσιακά** και σου παίρνουν το μυαλό από τις γεύσεις που χαρίζουν. Επιπλέον **δεν απαιτεί χρόνο προετοιμασίας** και **μπορούν να συμμετέχουν όλοι στις διαδικασίες**, προσφέροντας δημιουργική απόλαυση και διασκέδαση.

Το **ρακλέτ** (raclette) παραπέμπει τόσο σε ένα σκεύος έμμεσης θερμοκρασίας και πάνω ψήνει υλικά, όπως το ομώνυμο τυρί ρακλέτ και άλλα εδέσματα. Το **φοντύ** (fondue) αποτελεί ένα διαφορετικό σκεύος μέσα στο οποίο σιγοψήνονται διαφορετικά τυριά, αλλά και άλλα αρτύματα και τέλος το **τετ ντε μουαν** (tete de moine) αποτελεί μία τεχνική κοπής του ομώνυμο τυριού σε μικρά μπουκετάκια.

Και οι τρεις τρόποι παρασκευάζονται και σερβίρονται μέσα στα σκεύη τους, γι αυτό κάνει και το σερβίρισμά τους τόσο παρειστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 15/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

**CARLUCCIO'S PASTA**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Chef, εστιατορας και γευσισγνώστης, μέντορας του Jamie Oliver, ο **Antonio Carluccio** ονομάστηκε και «**Νοός της Ιταλικής Γαστρονομίας**», καταγράφοντας μία επαγγελματική πορεία 50 ετών στην Ιταλική Κουζίνα.

Επιλέγουμε 3 αγαπημένες συνταγές ζυμαρικών που αποτέλεσαν ότι πιο νόστιμο μας χάρισε ο Carluccio! 3 σάλτσες σε 3 είδη ζυμαρικών: **all luganica** με πέννες όπου η ελαφρώς πικάντικη σάλτσα με λουκάνικα χαρίζει τις umami γεύσεις του στο ζυμαρικό, **di cervo** με χειροποίητα ραβιόλι με κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και **all'Emiliana** παπαρδέλες με κρέμα τυριού και prosciutto! Κάθε μία συνταγή έχει τον δικό της γευστικό πλούτο και αφήνει μία γαστρονομική κληρονομιά σε όλους εμάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 18/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller



## VEGETERIAN MENU

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

**Χορτοφαγικό μενού με vegan διάθεση** αφού αποκλείει κάθε ζωικής προέλευσης προϊόν και μας χαρίζει τις φρέσκες γεύσεις των λαχανικών σε εξαιρετικές συνταγές! Από την διατροφή του Πυθαγόρα στα σημερινά κινήματα του Veganism, όλο και περισσότεροι άνθρωποι αποκλείουν για λόγους ηθικής το κρέας (και τα ζωικά παράγωγα) από την ζωή τους. Η ιδέα της αποτοξίνωσης ωστόσο μπορεί να αποτελεί και μία πολύ εύγευστη ιστορία.

Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε συνταγές που δίνουν λαχταριστές γεύσεις και ετοιμάζουμε **Σαλάτα με ρεβίθια (αβοκάντο, ραπανάκια, αμύγδαλα), noodles παντζαριού και μπιφτέκια από φακές και μυρωδικά!**

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 20/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

★ Chef's choice

## ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ

26,90€

Ότι τυλίγεται σε φύλλο, όλη η φυσικότητα και η γεύση από τα **αρωματικά φύλλα** προσφέρεται απλόχερα στα υλικά σας. Κάθε φύλλο έχει τον δικό του χαρακτήρα από τα αμπελόφυλλα, στα φύλλα συκιάς, τα φύλλα bamboo, τα μπανανόφυλλα ή τα λεμονόφυλλα, η έμπνευση για μοναδικά νέα πιάτα δεν σταματάει στο τύλιγμα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, χρησιμοποιούμε **4 διαφορετικά φύλλα** και ετοιμάζουμε **μπιφτεκάκια φούρνου σε λεμονόφυλλο, ψητές σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, χοιρινό με ανανά σε μπανανόφυλλο και ρύζι σε φύλλο bamboo.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 20/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

★ Chef's choice

## RAINBOW RISOTTO

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Πώς μπορούμε να απογειώσουμε το πιο εμπορικό πιάτο όλων των εποχών, χαρίζοντας του αέρα, προσωπικότητα, γεύση και κυρίως χρώμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε πώς μπορούμε να αποδώσουμε φυσικά χρώματα και γεύσεις, προσφέροντας ένα πιάτο που εντυπωσιάζει στο μάτι, όσο και στον ουρανίσκο. Στο μάθημα θα εκπαιδευτείτε στην άρτια παρασκευή του risotto. Θα μάθετε με ποιο τρόπο πετυχαίνουμε το ρύζι χυλωμένο, αλλά όχι λασπωμένο! Και εξασκούμε στους χρωματισμούς (rainbow) που δανειζόμαστε από την φύση, με 4 παρασκευές εξαιρετικών τεχνικών. 4 γεύσεις risotto και γεύσεις από σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

## PASTA FORMAGGIO

24,90€

Εξαιρετικό μάθημα όπου η Ιταλική Pasta γίνεται αντικείμενο μαγειρικής λιτότητας και γευστικού πλούτου! Οι αντιθέσεις αυτές οφείλονται καθαρά στην μαγειρική δεξιοτεχνία να μπορέσει ο Chef να ενσωματώσει τις γεύσεις του τυριού σε μία ιδιότυπη σάλτσα από πολύ απλά υλικά.

Στο spaghetti **alfredo alla Scrofa** ανακαλύπτουμε πόσο απλή είναι η συνταγή έναντι του μοναδικού τρόπου παρασκευής όπου το άμυλο των ζυμαρικών ανακατεύεται με το βούτυρο και δίνει με το τυρί, ενώ **to cacio e pepe** απαιτεί την αφομοίωση του κρασιού στο βούτυρο την προσθήκη πεκορίνο και παρμεζάνας πριν το καρύκευμα με πιπέρι. Και η **mezzanote** είναι καθαρά η μακαρονάδα των ξενύχτηδων η οποία σερβίρεται κατά τα μεσάνυχτα... γευστικά θέλει ελαιόλαδο, σκόρδο, παρμεζάνα ή πεκορίνο, μαϊντανό και ζωμό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:

Ημερομηνία: Σα 23/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price



### JAMIE OLIVER Feast Menu

26,90€

Ο Jamie Oliver είναι αναμφισβήτητα μία τηλεοπτική περσόνα που όλοι γνωρίσαμε μέσα από τις εκπομπές του. Αυτό που τόσο ιδιαίτερα τον χαρακτηρίζει είναι και ο λόγος που ο Tony Blair τον έχρησε Member of the Order of the British Empire... η απλότητα στην κουζίνα του και η αφοσίωσή του σε αυτό που οι Βρετανοί ονομάζουν comfort foods. Πιάτα δηλαδή που μας προκαλούν ζεστασιά και ευφορία, ενώ παράλληλα οι διαδικασίες τους είναι σχετικά απλές. Η επιρροή του από τους Carluccio και τον Gennaro Contaldo τον οδήγησε στην δημιουργία πιάτων με Ιταλικό αέρα και ιδιαίτερα δημοφιλές πνεύμα, ότι ακριβώς εφαρμόζει στα εστιατόρια του.

Ένα από τα πιο δημοφιλή μενού που σχεδίασε ο Jamie Oliver:

Για ορεκτικό προτείνει **porcini arancini**, δηλαδή τηγανιτά κεφτεδάκια με ένα μείγμα ριζότο, μανιταριών και fondue τυριών. Το κυρίως δεν θα μπορούσε να μην είναι η **ψημένη porchetta** γεμισμένη με άνηθο και σκόρδο ενώ για τελείωμα ειδικά τις κρύες μέρες το μενού ολοκληρώνει **ψητό προβολόνο με μέλι αρωματισμένο με τρούφα και φρυγανισμένο ψωμί!**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 26/3/2019

Ώρα : 18:00 – 21:00

✓ Best Seller

### CARNE & PESCI

31,90€

Εξαιρετικό μενού εμπνευσμένο από τα lifestyle εστιατόρια των Emporio Armani και Bvlgari Café που συνδυάζει φινέτσα και πολυτέλεια! Διεθνής γοητεία, ραφιναρισμένες γαστρονομικές προτάσεις, χαρακτηριστικές Ιταλικές πινελιές σε ένα μενού 3 πιάτων που έντεχνα συνδυάζει κρέας και ψάρι.

Το μενού ανοίγει το **καρπάτσιο μαριναρισμένου σολομού**, όπου τα λεπτοκομμένα φιλέτα του ψαριού παίρνουν τα αρώματα τους από τις Μεσογειακές γεύσεις των μυρωδικών. Το δεύτερο πιάτο είναι το εξαιρετικό πιάτο **Vitello Tonato** όπου το κρέας μαγεύεται από την σάλτσα τόνου, δημιουργώντας μία νέα διάσταση στην γεύση του πιάτου. Το μενού ολοκληρώνεται από το γοητευτικό και ελαφρύ **σεμιφρέντο με φιστίκι Αιγίνης!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 30/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

★ Chef's choice





## STREET FOOD

### **CUBANOS SANDWICHES**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Από την ταινία “Chef” ένα από τα sandwiches που έκανε τον πρωταγωνιστή διάσημο! Αυθεντικό κουβανέζικο σάντουιτς, πολύ δημοφιλές παγκοσμίως τόσο για την απλότητα του, όσο και για τον γευστικό του πλούτο. Στις γεύσεις του ελαφρώς καπνισμένο, **mojo μαριναρισμένο χοιρινό μαγειρεμένο** μέχρι ακριβείας σε **sous vide** και τελειωμένο στο σαροτήγανο. Δημιουργούμε από την αρχή τα **κουβανέζικα ψωμάκια**, τον αργοψημένο και ζουμερό χοιρινό ώμο και συνθέτουμε με την ιδιαίτερη γέμιση με edam, χυμό πορτοκαλιού, lime, κόλλιανδρο, πίκλες, μουστάρδα Dijon και **χειροποίητη μαγιονέζα!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

### **PIZZA 101: ΖΥΜΗ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ & ΨΗΣΙΜΟ**

**39,90€**

Ένα άκρως αποκαλυπτικό σεμινάριο για την βάση της pizza! Ανακαλύπτουμε και εντρυφούμε στα είδη pizzas, στα ζυμάρια τους, τα υλικά, τον διαφορετικό τρόπο ωρίμανσης και ψησίματος.

**Pizza Napolitana:** οι ευαγγελιστές της pizza δοξάζουν την παρασκευή των Ναπολιτάνων η οποία φαίνεται να επικεντρώνεται περισσότερο στο ζυμάρι και λιγότερο στα υλικά. Η ζύμη και ο τρόπος παρασκευής της θέλουν αφράτο γέμισμα και τραγανή κρούστα στο στεφάνι. Για να το πετύχουν χρησιμοποιούν συγκεκριμένη αναλογία στα υλικά της ζύμης. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Marinara με τομάτες, σκόρδο, ρίγανη και ελαιόλαδο.

**Pizza Romana:** Το εντελώς αντίθετο από την pizza Napolitana. Τραγανό ζυμάρι και πλούσια στα υλικά της, ωριμάζει σε διαφορετικούς χρόνους το ζυμάρι και ψήνεται παρατεταμένα μέχρι να αποκτήσει την τραγανή υφή της. Αντιπροσωπευτική pizza η Capricciosa με χοιρομέρι,μανιτάρια,ελιές,αγκινάρες,τομάτες και αυγό.

**Pizza Siciliana:** Σπογγώδης, πιο ψωμένα, Αμερικάνικης φιλοσοφίας, εμποτισμένη από την σάλτσα τομάτας, ψήνεται σε πιο χαμηλή θερμοκρασία σε σύγκριση με τις υπόλοιπες. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Siciliana με τομάτες, mozzarella, scamorza, σαλάμι και μελιτζάνα.

**Pizza Bianca:** Η pizza χωρίς σάλτσα μπορεί να φαίνεται περίεργη, αλλά υπήρξε ένα από τα αγαπημένα των Ιταλών από τους ρωμαϊκούς χρόνους. Αντιπροσωπευτική είναι η Schiacciata toscana all’olio.

Το σεμινάριο κάνει χρήση φούρνου pizza.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

### **PABLO ESCOBAR BURGER**

**29,90€**

Ένα όνομα... Μια ιστορία.. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε το πιο ιδιαίτερο Burger που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Οφείλει το όνομα του στον Don Pablo Escobar, γνωστό Κολομβιανό με φλογερό και εκρηκτικό ταμπεραμέντο που άφησε ανεξίτηλο το όνομα του στον Παγκόσμιο χάρτη. Σήμερα λοιπόν εμείς δημιουργούμε το απόλυτο burger φλογερό και εκρηκτικό όπως και εκείνος...

**Χειροποίητο ψωμάκι** για burger με μπαχαρικά, **διπλό μπιφτέκι Black Angus** ψημένο στον ιδανικό χρόνο ώστε να παραμείνει ζουμερό, τραγανό μπέικον άρτια συνδυασμένο με σάλτσα τσίλι με φρέσκιες πιπεριές jalapenos. Καυτερό και ελκυστικό όσο και η σπιρτάδα του **Don Pablo Escobar...**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 9/3/2019

Ώρα : 17:00-20:00

### **STEAK BURGER**

**27,00€**

Η αίσθηση του grandeur σε burger! Από τα υλικά, ξεκινώντας με το steak και την φινέτσα του κρέατος, στα ίδια τα γέμισματά. Πιο έντονο, πιο umami, αλλά και λιγότερο λιπαρό. Η διαφορά γεύσης στην πραγματικότητα προέρχεται από την ποιότητα του κρέατος. Ένα burger που κατατάσσεται στην κατηγορία των **Luxe Burgers** και αναζητά τα εύσημα των street burgers. Το μάθημα περιλαμβάνει πολλαπλές τεχνικές και γνώσεις: **χειροποίητο brioche ψωμί, entre cote steak, Hollandaise sauce με τρουφέλαιο, κρεμμύδια ψημένα, αυγό ποσέ, σπανάκι σοσέ και προβολόνη.**

**Το burger συνοδεύεται από patatas bravas.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 29/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00



## CHIGAGO STYLE PIZZA

26,90€

Όταν αναφερόμαστε στην pizza σίγουρα δεν έχουμε γνωρίσει μία ολόκληρη κατηγορία που φέρει την ονομασία Chicago style deep dish pizza. Αν ρωτήσετε τους Ιταλούς, θα σας πουν πως ουδεμία σχέση έχει με την αυθεντική, ωστόσο η Αμερική ψηφίζει Chicago style.

**Ψήνεται σε βαθύ στρογγυλό ταψί και το πάχος ζύμης και γέμισης φτάνει τα 3 εκατοστά.** Θα μπορούσε να μοιάζει με μία μεγάλη τάρτα αρκετά τραγανή εξωτερικά και πλούσια εσωτερικά. Η πιο διάσημη pizza είναι η Giordanos η οποία μας χάρισε απλόχερα την αυθεντική συνταγή που θα εκτελέσουμε στο μάθημα. **Βασικά υλικά της Chicago style pizza περιλαμβάνουν** την μοτσαρέλα, την ιταλιάνικη σάλτσα τομάτας, το πεπερόνι ή λουκάνικο, τις πιπεριές και τα μανιτάρια και το μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 30/3/2019

Ώρα : 17:00- 20:00

## BRUNCH | BREAKFAST

### VEGETERIAN MENOY ΠΡΩΙΝΟ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το πρωινό, το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας, σε vegetarian εκδοχή. Διαλέγουμε και συνδυάζουμε προσεχτικά τις α ύλες για την υλοποίηση 3 μοναδικών συνταγών.

Εκπαιδευόμαστε στη δημιουργία 2 εξαιρετικών εκδοχών pancakes. **Pan cakes πράσινων λαχανικών** και βούτυρο λαϊμ αλλά και **pan cakes από ρεβίθια**. Φτιάχνουμε νόστιμες και **θρεπτικές μπάρες με ταχίνι**, μέλι και σοκολάτα και **ενεργειακή ομελέτα** με ασπράδια, βρώμη και γάλα αμυγδάλου.

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

### AMERICAN BRUNCH

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι ένας θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα: Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία **eggs royale** με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise, **pan cakes με μπέικον**, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου και **patatas bravas** με σάλτσα aioli.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Σα 9/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

### CREPES GOURMET

26,90€

Έξυπνες ιδέες για αλμυρές και γλυκές κρέπες από το MAMIE'S, το πιο γνωστό μαγαζί με κρέπες στο Λονδίνο. Ενάντια στις κλασικές επιλογές, το Mamie's προσφέρει πάντα εξαιρετικές προτάσεις με μοναδικές ονομασίες που δύσκολα ξεχνάς.

Ετοιμάζουμε την κρέπα **La Bonaparte με απαάκι**, καραμελωμένα κρεμμύδια, crème fraiche και μαϊντανό, αλλά και το πολύ πλούσιο **La Chateaubriand με λουκάνικο**, πουρέ κολοκύθας, μουστάρδα και φίνα μυρωδικά. Τέλος, μια γλυκιά κρέπα πρέπει πάντα, κατά το Mamie's, να προσφέρει τις κλασικές, ζεστές, οικείες γεύσεις της, για αυτό προτείνεται η **κρέπα μήλου με αργο-ψημένη αλμυρή καραμέλα** και καβουρδισμένα αμύγδαλα. Όλες οι κρέπες ψήνονται σε κρεπιέρα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 26/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00



**ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**

**ΠΙΤΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ**

**29,90€**

Οι πίτες οπουδήποτε και αν βρισκόμαστε αποτελούν την κουζίνα των φτωχών. Υλικά διαθέσιμα, χρόνος μετρημένος, στομάχι που πρέπει να γεμίσει. Στην ίδια φιλοσοφία δημιουργήθηκαν και οι πίτες ανά τον κόσμο. Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε γεύσεις και τεχνικές άλλων χωρών.

Μεταφερόμαστε στην μακρινή Βολιβία με τα μαγευτικά **Salteñas**, αλμυρά αρτοσκευάσματα γεμισμένα με βόειο κρέας, χοιρινό ή κοτόπουλο αναμεμιγμένο σε μια γλυκιά, ελαφρώς πικάντικη σάλτσα που περιέχει ελιές, σταφίδες και πατάτες. Παρασκευάζουμε την **Torta Pasqualina** με προέλευση Ιταλική από τον 14 αιώνα, η οποία περιλαμβάνει μια μία λεπτή βάση τάρτας γεμισμένη με σπανάκι με τυρί ricotta ή εποχιακά λαχανικά όπως τα μανιτάρια, πράσο, μάραθο. Ολοκληρώνουμε το ταξίδι μας με την Αυστριακή **Linzer torte**, μια γλυκιά πίτα με φραγκοστάφυλλα και αμύγδαλα, η οποία μάλιστα παρασκευάζεται επίσης στην Ουγγαρία, στην Ελβετία, στην Γερμανία και στο Τιρόλο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 4/3/2019

Ώρα : 10:00-14:00

**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΩΙΝΟ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τραγανό και αφράτο, με ελαστική ζύμη, απόλυτα Ελληνικό, τέλειο για το πρωινό... Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι μία Ελληνική πρωτοτυπία που μπορεί να μας χαρίσει αμέτρητες ιδέες χρήσης και εφαρμογές στα πρωινά. Για το μάθημα ανακαλύπτουμε 2 διαφορετικά ζυμάρια, **κλασσικό με σουσάμι και πολύσπορο**.

Οι γεμίσεις του μαθήματος αποτελούν εξαιρετικές συνταγές που αποδεικνύουν ότι ένα απλό κουλούρι μπορεί να χαρίσει **ευρυματικές ιδέες**. Ετοιμάζουμε κουλούρι κλασσικό με χούμους και λαχανικά και κουλούρι πολύσπορο με πέστο, ψητή μελιτζάνα και τομάτες και ρόκα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 5/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ**

**24,90€**

Μπουγάτσα, μια πίτα, μια ιστορία! Μια μεγάλη διαδρομή αρκετούς αιώνες πίσω, μέσα από πολλά περάσματα για να φτάσει μέχρι τις μέρες μας, και να θεωρείται η "βασίλισσα" των πιτών. Οι κάτοικοι της Πόλης δώσανε το όνομα «μπουγάτσα» ή «μπουγκάτσα», εννοώντας «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη».

Το φύλλο της θέλει μαεστρία... όσο πιο λεπτό, τόσο το καλύτερο! Στο μάθημα ανοίγουμε το πιο λεπτό φύλλο υπό την καθοδήγηση του Chef, παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε μεθοδικά σε τεχνικές για την δημιουργία **3 γεμίσεων που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

€€€ Low Price

**ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ**

**26,90€**

Οι Ελληνικές πίτες είναι το γλυκό του φτωχού και της ανάγκης, της καθημερινότητας και των γιορτών. Ανακαλύπτουμε αγαπημένες γλυκές πίτες της Ελλάδας, οι οποίες έχουν διαφορετικό χαρακτήρα και υλικά, αλλά και γεωγραφική καταγωγή.

Ετοιμάζουμε **καλιτσούνια Χανίων με φρέσκια μυζήθρα, μέλι και καρύδια** τα οποία στην ουσία είναι τηγανιτά πιτάκια, την περίφημη **γαλατόπιτα Θεσσαλίας** η οποία φτιάχνεται με φύλλο (σε αντίθεση με την Μεσσηνιακή), αλλά και η **διαφορετική μελόπιτα Σίφνου**. Η γλυκιά αυτή κληρονομιά της χώρας μας μαθαίνεται και μεταδίδεται για να παραμείνει παρακαταθήκη για το μέλλον!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 9/3/2019

Ώρα : 17:00-20:00



**ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Σε αυτό το μάθημα στρεφόμαστε σε συνταγές με πιο αγνά υλικά και γεύσεις που ξυπνούν μέσα μας γευστικές αναμνήσεις... Σας παρουσιάζουμε τις πιο νόστιμες εκδοχές για τραγανά και αφράτα κριτσίνια, μαθαίνοντας όλα τα καλά κρυμμένα μυστικά για την ζύμη.

**Προσθέτουμε σπόρους θρεπτικούς:** ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο, λιναρόσπορο σπασμένο και ολόκληρο, σουσάμι, μαυροκούκι και παπαρουνόσπορο ώστε να σας δώσουν το κατάλληλο ξεκίνημα στα πρωινά σας. Εναλλακτικά πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά (ρίγανη, θυμάρι, κλπ) ή ακόμη και με αρωματισμένο αλάτι. Φτιάξτε μόνοι σας υπέροχα, σπιτικά, **χειροποίητα κριτσίνια** για κάθε στιγμή της ημέρας, που θα συνοδέψουν με μους γιαουτιού και ντιπ ή ένα δίσκο με τυριά και αλλαντικά τραπέζια για φίλους καθώς και το μπουφέ.

Το μάθημα προτείνεται και σε επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 21/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ**

**ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ**

**26,90€**

Εκπαιδευόμαστε στην άρτια παρασκευή χειμωνιάτικων μαρμελάδων γεμάτες αρώματα και γεύση. Τρεις πεντανόστιμες ιδέες, που μπορούν να βρουν εφαρμογή στα κέικ, τις τηγανίτες του πρωινού γεύματος ακόμα και να τις περιχύσουμε σε μηλόπιτες, τάρτες, δίνοντάς τους νέο χαρακτήρα.

Μαθαίνουμε εξειδικευμένες τεχνικές για να φτιάχνουμε μαρμελάδες με κομματάκια και μαρμελάδες με ζελέ, σε γεύσεις πρωτότυπες όπως **gluhwein, μούρα και μανταρίνι**.

Μάθημα ιδανικό για όσους δουλεύουν σε μπουφέ που προσφέρει πρωινό.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 1/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

**VEGAN DESSERTS**

**26,90€**

Vegan διατροφή, πλούσια σε φρούτα και λαχανικά, προσφέρει πολυάριθμα οφέλη υγείας, αλλά είναι και μια τάση που αυξάνεται σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο, η απουσία γαλακτοκομικών υλικών που βοηθούν τόσο στην γεύση, όσο και στο δέσιμο περιορίζει αρκετά τις επιλογές για συνταγές.

Στο μάθημα αυτό στόχος είναι να δημιουργήσουμε δύο από τα πολύ γνωστά επιδόρπια, όπου κάνουμε πλήρη αντικατάσταση των γαλακτοκομικών με εναλλακτικά προϊόντα. Ετοιμάζουμε **κρέμα καραμελέ με γάλα αμυγδάλου, μπισκότο φιστίκι και απολαυστική γεύση εσπρέσο, καθώς και τάρτα γλυκιάς κολοκύθας με μαρέγκα**, θα χρησιμοποιήσουμε γάλα και έλαιο καρύδας. Ολοκληρωμένες προτάσεις για επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 5/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

**ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής που μας κρατά μακριά από πειρασμούς προτείνουμε νηστίσιμες σοκολατένιες τρούφες. **Μαθαίνουμε 3 εκδοχές με σοκολάτα και ελαιόλαδο, καρύδα και καρότο**. Εκπαιδευόμαστε σε **τεχνικές ζαχαροπλαστικής χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών και ανακαλύπτουμε εναλλακτικούς τρόπους!**

Επιπλέον, αντιλαμβανόμαστε την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά που δημιουργεί τις συνθήκες να μπορούμε να δημιουργήσουμε τρούφες από υλικά που δεν φανταζόμασταν ότι θα ταίριαζαν, όπως ο συνδυασμός της σοκολάτας με το ελαιόλαδο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 13/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

**ΧΑΛΒΑΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ο χαλβάς, τον οποίο συναντάμε σε διάφορες χώρες, από τη Μεσόγειο ως τη μέση Ανατολή, συνιστά μια παραδοσιακή μορφή γλυκού και η ονομασία του φαίνεται πως έχει αραβική ρίζα η οποία έφτασε στην Ελλάδα και οικειοποιήθηκε με τον δικό του τρόπο.

Η νηστεία για το Πάσχα ξεκινάει, αλλά και για όσους δεν νηστεύουν ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Μπορεί να χαρίσει γλυκιά γεύση χωρίς το πλήθος των κορεσμένων λιπαρών. Ο Chef κάνει αναμφισβήτητα τους καλύτερους χαλβάδες, ακόμα και αν δεν είστε φαν, εγγυούμαστε ότι τους χαλβάδες αυτούς θα τους λατρέψετε.

Ετοιμάζουμε **Χαλβά Φαρσάλων, Μακεδονικό και Σιμιγδαλένιο**.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 15/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00



### TAXINI

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Οι περισσότεροι το θυμούνται σε περιόδους νηστείας, αλλά το ταχίνι είναι ένα τρόφιμο εξαιρετικής θρεπτικής αξίας, με καλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη, ωφέλιμα λιπαρά οξέα και απαραίτητα για τον οργανισμό μέταλλα και ιχνοστοιχεία.

Στο μάθημα ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε θρεπτικές **μπάρες με ταχίνι και σοκολάτα** και **αφράτο κέικ με ταχίνι**, η τέλεια ιδέα για παιδιά αλλά και για ένα θρεπτικό ενδιάμεσο snack. Ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο μους με ταχίνι, που μπορείτε να το απολαύσετε και μόνο του σαν επιδόρπιο για να ολοκληρώσει το γεύμα σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 21/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

### ΓΛΥΚΕΣ VEGETARIAN ΣΟΥΠΕΣ

**29,90€**

Κρύες σούπες, με φρούτα και λαχανικά. Ιδανικές για να συμπληρώσουν ένα μενού vegetarian, αλλά πολλές φορές μία πρόταση για να λειτουργήσουν συμπληρωματικά σε πιάτο επιδορπίου, προσφέροντας μοναδικές γεύσεις στο γλυκό.

Ξεκινάμε με απολαυστική **σούπα φράουλα με rhubarb**, αρωματική με εξαιρετική γεύση από το απολαυστικό **Crème de Cassis**. Συνεχίζουμε με την **σούπα γιαούρτι και kiwi**, μια άποψη πιο κοντά σε smoothies και **ολοκληρώνουμε με την θρεπτική και απολαυστική σούπα με rasperry και μέντα**.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 28/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00



## ΤΕΧΝΙΚΑ

### **CITRON DE CÉDRIC GROLET**

**29,90€**

O Cedric Grolet, γεννήθηκε το 1985 στην Γαλλία. Έχει ήδη βραβευτεί 4 φορές ως ο καλύτερος pastry chef και έχει γίνει γνωστός από τα επιδόρπια με γεύση και εμφάνιση φρούτου.

Στο μάθημα δημιουργούμε ένα από τα πιο γνωστά του επιδόρπια, το “Citron”. Εξαιρετικές γεύσεις λεμονιού και ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα. Στις τεχνικές του μαθήματος, **γκανάζ montee αρωματισμένη με γυζυ, μαρμελάδα με κομματάκια φρέσκου λεμόνιου, σε φορμάρισμα λεμονιού και με flocage, ψέκασμα με χρωματισμένο βούτυρο κακάο.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 6/3/2019

Ώρα: 18:00-21:00

### **CURD**

**22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας**

Μια διαφορετική κρέμα με έντονη γεύση φρούτου και βουτύρου. Οι κρέμες φρούτων μπορούν να σταθούν μόνες τους ή να συμπληρώσουν τάρτες, μπισκότα, σαν γέμιση αλλά και σαν topping. Γενικά οι curds είναι κρέμες οι οποίες γίνονται σε μπεν μαρί με έντονη, δροσερή γεύση χάρη στα αρωματικά έλαια τα οποία παίζουν τον πιο σημαντικό λόγο στην παρασκευή τους. Διατηρούνται στο ψυγείο για λίγες εβδομάδες, οπότε δίνει αρκετές δυνατότητες για εύρος παρασκευών.

Ένα καθαρά τεχνικό μάθημα που θα παρασκευάσουμε την γνωστή **lemon curd**, με έντονη κρεμώδη γεύση λεμονιού αλλά και **δύο εύγευστες συνταγές, passion fruits και μανταρίνι.** Ένα τεχνικό μάθημα που θα σας δώσει ιδέες και εναλλακτικές για τις δημιουργίες σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 7/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

€€€ Low Price

### **CHOC RASBERRY PROFITEROLE CAKE**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μία εξαιρετική τούρτα, τόσο απλή όσο και νόστιμη. Η βασική της σύνθεση είναι από γεμισμένα **choux με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης (τα οποία επιδέχονται πολλούς πειραματισμούς στην γέμιση τους), η ενδιάμεση στρώση είναι μους βατόμουρων, ενώ η γκανάζ μπορεί να είναι σοκολατένια ή λευκή.** Η τελική σύνθεση και γαρνίρισμα του cake κάνει αυτό το απλό γλυκό μία μοναδική σύνθεση!

Αποτελεί καθαρά μία early morning ή late afternoon επιλογή και όχι τούρτα εν είδει επιδορπίου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 14/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

### **PUR BLANC**

**29,90€**

**Pur Blanc, σημαίνει απόλυτο αγνό, λευκό.** Η ονομασία αυτή αντιπροσωπεύει το απόλυτο λευκό διάφανο του γλασάζ σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές και γεύσεις από την Γαλλία.

Ο σεφ θα εντρυφήσει στην τεχνική της **σαμπλέ (sablée)** όπου θα επαναπροσδιορίσει και επανασυνθέσει (reconstitué) την τεχνική για να πάρει ένα διαφορετικό αποτέλεσμα της κλασικής τεχνικής. Συνεχίζουμε με **ντακουάζ αμύγδαλου, αφράτη μους τυριού και κονφί από κόκκινα φρούτα.** Συνθέτουμε το επιδόρπιο, το οποίο κατά τις στρώσεις του εμφανίζει διαβάθμιση εντάσεων, αλλά και εντυπωσιάζει από το απόλυτα διάφανο λευκό γλασάρισμα.

Ένα επιδόρπιο βασισμένο στις τεχνικές της κλασικής Γαλλική Ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 15/3/2019

Ώρα: 18:00 -21:00



**TARTA ΜΟΥΣ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΚΑΙ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ**

**29,90€**

Πόσο πιο φινετσάτη και γευστική! Δύο γεύσεις που η γαλακτερή απλότητα της μίας συμπληρώνει την φρουτένια ένταση της άλλης, σε μία βουτυράτη βάση.

Rôte σαμπλέ (sablée) φουντούκι, η βουτυρένια γεύση του μας απογειώνει, ζελέ βατόμουρο και μους πανακότα που μαζί ξετρελαίνουν τον ουρανίσκο μας. Ολοκληρώνουμε τις τεχνικές με biscuit cuillere, τραγανό και γευστικό. Ένα επιδόρπιο διαφορετικό από ότι έχετε δοκιμάσει...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα: 18:00 -21:00

**FRAISIER SOUCHE DE L' AMOUR**

**31,90€**

Από πολλούς η Γαλλία θα μπορούσε χαρακτηριστεί η Μέκκα της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Εμείς σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε ένα πεντανόστιμο και αφράτο γλυκό! Αναφερόμαστε στο fraisier souche de l' amour. Fraise στα γαλλικά είναι η φράουλα, το souche de l' amour είναι αρωματικό και σωστά ψημένο στον ιδανικό χρόνο παντεσπάνι, αναμειγμένο με ξύσμα λεμονιού, επικαλυμμένο με λεπτή στρώση λευκής σοκολάτας και χειροποίητη μαρμελάδα φράουλας.

Πως θα ταξιδέψουμε το γλυκό μας? Η γκανάζ αμυγδάλου και πορτοκαλιού που θα χρησιμοποιήσουμε δίνει την απίστευτη γεύση στο γλυκό, ώστε να γαρνίρουμε την δημιουργία μας, καθώς και ολόκληρα κομμάτια φράουλας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 27/3/2019

Ώρα : 17:00-21:00

**CHOCOLAT NOISETTE TART**

**31,90€**

Επιβλητική και Εντυπωσιακή, Γαλλική Tart au chocolat σε μία μαγευτική σύνθεση! Τραγανός σπόγγος από φουντούκι, με βελούδινη σοκολατένια μαρέγκα, φινετσάτη κρέμα patissier με βανίλια Μαδαγασκάρης, κρεμώ πραλίνας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί.

Ολοκληρώνουμε την τάρτα μας γαρνίροντας με ντελικάτο γλάσο και δίσκους από σοκολάτα. Ένα μάθημα με συνδυασμούς που θα κάνουν τον ουρανίσκο σας να ερωτευτεί κάθε γλυκιά του γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 29/3/2019

Ώρα: 18:00 -21:00

**TRIPLE BROWNIE MOUSSE CAKE & CHOC CHEESECAKE**

**31,90€**

Η κορύφωση στην ζαχαροπλαστική έρχεται αναμφισβήτητα με την σοκολάτα. 1 μάθημα-2 συνταγές-6 τεχνικές που βασίζονται στην ένταση της σοκολάτας και αναστατώνουν με τις γευστικές στρώσεις της! Το πρώτο γλυκό είναι το πολύ γευστικό Triple Brownie mousse cake με βάση από brownies, τρία είδη διαφορετικές mousse στην σύνθεσή του και γλασάρισμα από ganache. Η δεύτερη πρόταση αφορά στο choc cheesecake το οποίο στην βάση του έχει σοκολατένιο crumble και στις γემίσεις του κρέμα τυριού και σοκολάτας και σοκολατένιο toping.

Τολμάμε να τα χαρακτηρίσουμε σαν τα απόλυτα επιδόρπια σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 2/3/2019

Ώρα: 17:00 -21:00





**ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ**

**PROFITEROLE TARTE**

**24,90€**

Μια πρωτότυπη και εντυπωσιακή τάρτα με ποικίλες τεχνικές σε ένα γλυκό αποθέωση. Εξασκούμαστε στην παρασκευή της τάρτας και στις τεχνικές για ένα άρτιο αποτέλεσμα. Ταυτόχρονα μαθαίνουμε τεχνικές και tips για τη παρασκευή του profiterole το οποίο θα γεμίσει την τάρτα.

Η κλασική τάρτα σοκολάτας γίνεται με την τεχνική του απαρβίγ σοκολάτας, όπου η ζύμη ψήνεται μαζί με την σοκολάτα και ενσωματώνει όλες τις γεύσεις μαζί. Μία επιπλέον εκδοχή θέλει την ζύμη και την σοκολάτα να ψήνονται ξεχωριστά με μία στρώση καραμέλας βουτύρου και καραμελωμένων φουντουκιών. Κάθε μία εκδοχή είναι συγκλονιστική και χρησιμοποιείται για διαφορετικούς λόγους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 4/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

**ΜΗΛΟΠΙΤΑ: ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΚΔΟΧΗ**

**24,90€**

Ένα κλασικό γλυκό παρασκεύασμα από βάση τάρτας γεμισμένη με μήλα κομμένα ανάλογα με την συνταγή που ακολουθείται και πασπαλισμένα με ζάχαρη. Κλειστή, ανοιχτή, αναποδογυρισμένη, κραμπλ, οι παραλλαγές της είναι πολλές όπως και τα γαρνιρίσματά της. Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε την απόδοσή της μέσα από δύο εκδοχές: **την κλασική και μία πιο μοντέρνα εκδοχή.**

Για την κλασική ακολουθούμε την **ζύμη τάρτας με τα κομμένα μήλα σε φέτες σε ανοιχτή τάρτα** ενώ για την σύγχρονη δημιουργική παρασκευή ετοιμάζουμε μία **tarte tatin** όπως αυτή προτείνεται από τον παγκόσμιο ζαχαροπλάστη Emanuel Ryon.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 12/3/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

**ΤΡΟΥΦΕΣ**

**24,90€**

Το πιο επιτηδευμένο κέρασμα σε διαφορετικές εκδοχές από ότι το έχουμε συνηθίσει.

Εκπαιδευόμαστε στην άψογη εκτέλεση τους και στο εξαιρετικό αρωμάτισμά τους. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις που προσφέρουν ιδιαίτερες γεύσεις και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της ταχίνι και του σουσαμιού για πιο τραγανιστή αίσθηση.

Επιλέγουμε **3 είδη σε τρούφες**, γεμίζουμε και αρωματίζουμε με σοκολάτα **φιστίκι ταχίνι, τρούφες από προσέκο, αλλά και τρούφες εσπρέσο!** Εξαιρετικός στις τρούφες, ο Pastry Chef δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή των σικάτων τρουφών, αλλά θα προχωρήσει σε σημαντικές γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να εξελιχθείτε.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 18/3/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

**DERBY**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η τάρτα Derby δημιουργήθηκε το 1950 στο Kentucky των Ηνωμένων Πολιτειών από τον George Kern και τους γονείς του. Θεωρήθηκε γλυκό ειδικής ζαχαροπλαστικής, το όνομά της βγήκε από κλήρωση καθώς τα μέλη της οικογένειας είχαν διάφορα ονόματα να δώσουν.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για τη δημιουργία της **τάρτας Derby με κομμάτια σοκολάτας και καρύδια pecan**, ωστόσο ο Pastry Chef δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή αυτή, αλλά θα δούμε και ακόμα μια Derby εφαρμογή σε πάστα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 22/3/2019

Ώρα: 10:00-13:00

€€€ Low Price



### COOKIES COOKIES COOKIES

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η λέξη cookies προέρχεται από την ολλανδική λέξη koekje που σημαίνει μικρό κεικ. Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies να εμφανίζονται τον 7<sup>ο</sup> αιώνα, ως δοκιμαστικά κεικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Αποτελούν ιδανική πρόταση για τη συνοδεία του καφέ, του τσάι, και πολλών ακόμα ροφημάτων! Επιδέχονται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα που δίνουν συνεχώς διαφορετικό χαρακτήρα στα μπισκότα... Εμείς θα φτιάξουμε cookies γεμιστά με πραλίνα, με λευκή και μαύρη σοκολάτα και cookies με μαρμελάδα. Τρεις διαφορετικές εκδοχές για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 29/3/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ

#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

26,90€

Τα παραδοσιακά γλυκά του ζαχαροπλαστείου, τώρα τα φτιάχνουμε μόνοι μας... **καριόκες με πορτοκάλι, ξηρούς καρπούς και επικάλυψη πικρής σοκολάτας, ανώμαλα (ή βραχάκια) με φιστίκια Αιγίνης, καραμελωμένα αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα, αλλά και νεγράκια με γέμιση εξωτικής καρύδας και επικάλυψη σοκολάτας!**

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 14/3/2019

Ώρα :18:00-21:00

#### ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

26,90€

Ελάτε να μάθουμε τα μυστικά των παραδοσιακών σιροπιαστών γλυκών! Μαζί φτιάχνουμε τα πιο νόστιμα γλυκά που έχετε δοκιμάσει ποτέ... Σιροπιάζουμε και απολαμβάνουμε 3 αγαπημένα επιδόρπια... **Σαραιγλί, kunefe, μαντηλάκια.**

Η τέχνη είναι στο άρτιο δέσιμο στο σιρόπι, στην σωστή θερμοκρασία ψησίματος και στην απόλυτη γεύση.

Το αποτέλεσμα θέλουμε να λειώνει στο στόμα.

Αυτό είναι το μάθημα που δεν πρέπει να λείψετε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 19/3/2019

Ώρα :18:00-21:00

€€€ Low Price

#### ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ / ΧΑΝΟΥΜ ΜΠΟΥΡΕΚ

24,90€

**Γαλακτομπούρεκο**, ένα από τα πιο διάσημα Ελληνικά παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά. Φαίνεται απλό αλλά έχει πολλές τεχνικές για να πετύχουμε την τέλεια, αφράτη ελαφρώς αρωματική κρέμα. Ποιες είναι οι σωστές θερμοκρασίες σιροπιάσματος για να κρατήσουμε τραγανά τα φύλλα κρούστας;

**Χανούμ μπουρέκ** ή αλλιώς «η πίτα της κυρίας», όπως μεταφράζεται από τα τούρκικά! Είδος ατομικού γαλακτομπούρεκου, με τεχνικές δυσκολίες στο δίπλωμα, με σωστά αρώματα στην απαλή του κρέμα, αρώματα που μας ταξιδεύουν στην Ανατολή!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 28/3/2019

Ώρα :18:00-21:00

€€€ Low Price

#### ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

26,90€

Μικρά μυστικά που απογειώσουν τη γεύση των κλασικών συνταγών και μας ταξιδεύουν νοητά στα βάθη της Ανατολής μέσα από γεύσεις και αρώματα.

Μαθαίνουμε την τεχνική διαδικασία για τα αγαπημένα **τρίγωνα πανοράματος με γέμιση crème patissier** και μία δεύτερη εκδοχή **με κρέμα σοκολάτας**. Επιπλέον στις παρασκευές που ακολουθούμε το **Πολίτικο εκμέκ**, ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία που συνήθως προσφέρεται σκέτο ή με παγωτό. Ανήκει στα σιροπιαστά και απαιτεί τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε μια ελαφριά και νόστιμη εκτέλεση

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 29/3/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### MINI POPS ( CAKE POPS)

**26,90€**

Ένα μάθημα για να καλωσορίσουμε την Άνοιξη. Τα cake pops είναι ιδανική ιδέα για γενέθλια, για μικρούς και μεγάλους, αλλά και για επαγγελματίες σε βαφτίσεις.

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε :

- α) στη συνταγή για ένα τέλειο κέικ
- β) Πώς φτιάχνουμε τα Cake pops. Ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα.
- γ) Τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε.
- δ) Πώς δίνουμε το επιθυμητό σχήδιο. Χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε φιόγκο και τις λεπτομέρειες.



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Σα 16/3/2019

Ώρα: 10:00-14:00

Μόνο με προπληρωμή

### VINTAGE WEDDING COOKIES

**31,90€**

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Vintage».

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 3 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε να:

- α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- β) δημιουργούμε διαφορετικές υφές στο μπισκότο
- γ) φτιάχνουμε τα λουλούδια και τις πεταλούδες που χαρίζουν τις γλυκές νότες.



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Πα 8/3/2019

Ώρα: 17:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή

Το σχέδιο ανήκει στο Sugar Pearls Cakes & Bakes

### 4-UNICORN (COOKIES)

**29,90€**

Δημιουργούμε μια πολύχρωμη ευφάνταστη τούρτα αριθμός. Αποτελείται από δύο στρώσεις μπισκότων με αρωματική βουτυρόκρεμα, είναι ιδανική για γενέθλια και επετείους. Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιάτητα για να χαρίσουν ένα άψογο φυσικό, αποτέλεσμα ...

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε:

- α) στην συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) στην συνταγή και εκτέλεση για αρωματική βουτυρόκρεμα
- γ) να λειτουργούμε με βάση πατρόν, να κόβουμε σε σχέδιο και να προσαρμόζουμε τα μπισκότα μας πάνω σε αυτό
- δ) να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα και να την χρωματίζουμε
- ε) να δημιουργούμε με ζαχαρόπαστα το κέρατο του μονόκερου, τα μακαρόν, και τα τριαντάφυλλα, απεικονίζοντας τα όσο πιο φυσικά και με κάθε λεπτομέρεια προσδίδοντας κίνηση και χάρη στα σχέδια μας με απόλυτη προσοχή σε όλες τις μικρές λεπτομέρειες
- ζ) να κάνουμε χρήση της βρώσιμης χρυσής σκόνης



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Σα 30/3/2019

Ώρα: 10:00-14:00

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**



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ  
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.
- ✓ 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

