

Zachęcam Cię do wzięcia udziału w naszych zajęciach kulinarnych. Zapewniam, że po ich zakończeniu, będziesz umiał/umiąta przygotować smaczny, prosty i zdrowy obiad w wielu wersjach wraz z deserem. Sztuka kulinarna przestanie Ci być obca. Dzięki mnie poznasz kuchnię, którą kocham i preferuję.

Pozdrawiam

Fiona

Program kursu weekendowego w Akademii Gotowania Tradycyjnego w Etnocentrum Ziemi Krośnieńskiej

1. Zupy – sposób i zasady gotowania – 2 godz.

Dowiesz się jak sporządzić bazę do zup, poznasz rodzaje zup i ich właściwe składniki, techniki ich zagęszczania, oraz sposoby przygotowania.

2. Sosy - zasady ich sporządzania – 1 godz.

Jak przyrządzić sos sposobem domowym, a nie z torebki? Najlepszym składnikiem każdego sosu jest składnik naturalny. W jaki sposób go pozyskać, np. sporządzając podstawowy sos pieczeniowy do mięs? Dowiesz się tego na tej właśnie lekcji.

3. Dania jarskie (pierogi, kluski, naleśniki, kopytka, itp.) – 5 godz.

Poznasz szeroki asortyment produktów jarskich i ich niesamowite walory smakowe i zdrowotne. Przygotowanie takich dań z mąki, kasz i warzyw jest metodą prostą i szybką, z pewnością trafią one w gusta każdego.

4. Mięsa (rozpoznawanie rodzajów mięsa i ich zastosowanie) – 3 godz.

Jeśli stojąc przed lodówką pełną różnych kawałków mięsa długo zastanawiasz się, który z nich należy wybrać, ten blok tematyczny jest właśnie dla Ciebie. Nauczę Cię rozpoznawać różne rodzaje mięs, dzieląc półtusze na poszczególne elementy. Poznasz ich zastosowanie w przygotowaniu potraw mięsnych w roli głównej lub jako dodatek. Przygotujemy wspólnie dania z wybranego rodzaju mięsa.

5. Dania jednogarnkowe – 3 godz.

Te pożywne dania można podawać na długich, rodzinnych imprezach, będąc pewnym, że nikt nie wyjdzie głodny. Podczas zajęć dowiesz się jak wykonać wybraną potrawę (bigos, fasolkę, flaki, gulasz, krokiety, gołąbki, etc.).

6. Ciasta podstawowe (biszkopty, kruche, ucierane, tzw. jednoblaskowe itp.) – 2 godz.

Na tej lekcji zrobimy coś „na ząb” dla łasuchów, poznamy podstawowe rodzaje ciast królujących na naszych stołach. To z ich pomocą można tworzyć najwspanialsze wypieki, wystarczy tylko kilka dodatków.

Czas trwania kursu: Kurs tygodniowy (16 godz.)

Miejsce: Zajęcia odbywają się w Izbie z Piecem w Etnocentrum Ziemi Krośnieńskiej, w Krośnie (ul. Kolejowa 29 a, 38-400 Krosno)

Termin: W celu ustalenia dogodnego terminu, prosimy o kontakt: 13 47 43 512

Koszt kursu: 700 zł (I rata przy zapisach 300 zł, II rata w dniu rozpoczęcia kursu 400 zł)

cena obejmuje koszt wszystkich produktów żywnościowych