

Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Gennaio 2013

giovedì 10 – ore 19,00 – lezione interattiva

Elementi di cucina: corso base. Tagliatelle, lasagne, ragù di carne, ragù vegetariano. Torta alle mele e rosmarino

venerdì 18 – ore 19,00

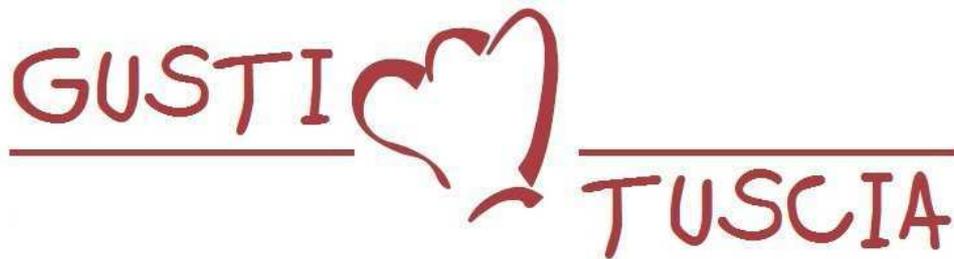
Ti preparo la cena in un ora! Con trucchi e consigli per una dispensa sempre pronta.
Menu completo con dessert.

giovedì 24 – ore 19,00 – lezione interattiva

Elementi di cucina: corso base. Focaccia, tecnica risotto, pollo in casseruola. Torta quattro quarti.

martedì 29 – ore 19,00/23,00 – lezione interattiva

Come trasformare le farine: pane a lievitazione naturale. Dalla farina al pane, con impasto manuale, formatura e cottura dei pani, potrete portare a casa il lievito madre per continuare la preparazione del pane a casa vostra. Degustazione conviviale dei pani preparati.



Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Febbraio 2013

sabato 2 - ore 15,00 - lezione interattiva

Elementi di cucina: crepes! Per la festa della "La Chandeleur" troveremo mille modi di fare le crepes e farcirle. Con le verdure dell'orto, con le carni più saporite, con i formaggi, con il cioccolato o le confetture più golose? Dalla teoria alla pratica per imparare a realizzare le varie ricette. Tecnica e preparazione dei ripieni.

venerdì 8 - ore 19,00

Polpette creative. Con verdure, pesci, carne, cereali e ... magari anche la frutta!

martedì 12 - ore 19,00/23,00 - lezione interattiva

Come trasformare la farina: pizze e focacce. Quattro gli impasti: per la pizza, per la pizza integrale, per la focaccia bianca e per quella di grano duro; tutte da farcire con fantasia e da degustare insieme a fine serata.

giovedì 14 - ore 19,00 - lezione interattiva

Elementi di cucina: corso base. Gnocchi di patate, ragù di carne bianca, sfilettatura di un pesce e cottura al cartoccio. Crema catalana

sabato 16 - ore 9,30 - 12,30 - evento culturale aperto a tutti i soci

Passeggiata golosa. Passeggiata a piedi per acquisti (non obbligatori) alla ricerca di luoghi e negozi dove comprare gli alimenti e i cibi più introvabili.

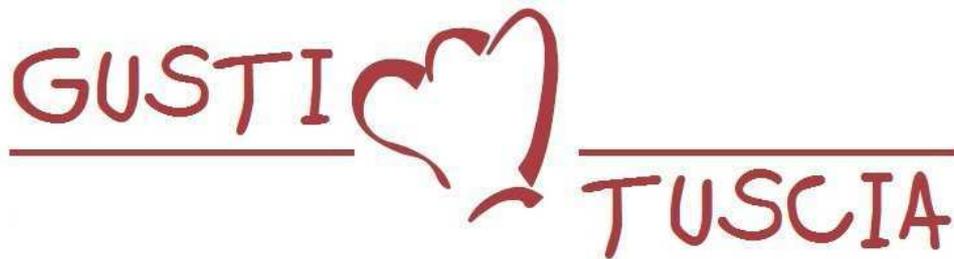
mercoledì 20 - ore 19,00

Ti preparo la cena in 1 ora! Con trucchi e consigli per una dispensa sempre pronta.
Menu completo con dessert.

martedì 26 - ore 19,00/23,00 - lezione interattiva

Come trasformare le farine: pani speciali. Formatura dei panini, delle trecce e altre forme di pane con semi, verdure e frutta.

Associazione Culturale GUSTI TUSCIA



Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Marzo 2013

sabato 2- ore 17,00

E con gli "scarti"? cucina innovativa! Come ridurre gli sprechi, mangiare sano e gustoso, ed essere ecologici anche in cucina! A seguire aperitivo con degustazione.

venerdì 8 - ore 19,00

Finger food in rosa - lezione tutta al femminile per una serata in rosa!

L'arte di preparare un intero buffet di golosità miniaturizzate da mangiare in un sol boccone!

martedì 12 - ore 19,00/23,00 - lezione interattiva

Come trasformare le farine: torte salate

Pasta brisè e pasta a quiche per ottenere torte gustose con ripieni di verdure e formaggi. Utilizzo delle pasta per snack e aperitivi. Mini cake salate alle verdure.

venerdì 15 - ore 19,00

I colori della Pasqua. Un menù per il pranzo della festa all'insegna della delicatezza con gli aromi e i profumi che la natura in primavera ci offre. **Menù a sorpresa!**

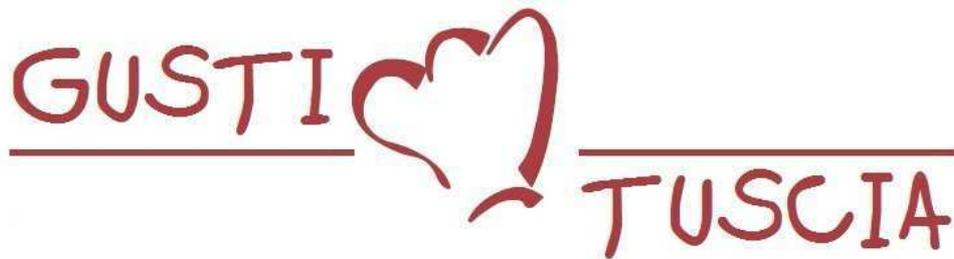
mercoledì 20 - ore 19,00

Verdure (e frutti) ripieni - primavera. Le verdure diventano protagoniste quando accolgono ripieni golosi ... ce ne sarà per tutti i gusti dall'antipasto al dolce!

sabato 23 - ore 17,00

I colori della Pasqua. Un menù per il pranzo della festa all'insegna della delicatezza con gli aromi e i profumi che la natura in primavera ci offre. **Menù a sorpresa!**

Associazione Culturale GUSTI TUSCIA



Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Aprile 2013

giovedì 4 - ore 19,00

Orto prelibato: carciofi a tutto tondo!

Scelta dell'ortaggio, tecnica di pulitura e ricette. Antipasti, sughì e secondi con il re dell'orto!

martedì 9 - ore 19,00/23,00 - lezione interattiva

Come trasformare le farine: lievitati dolci.

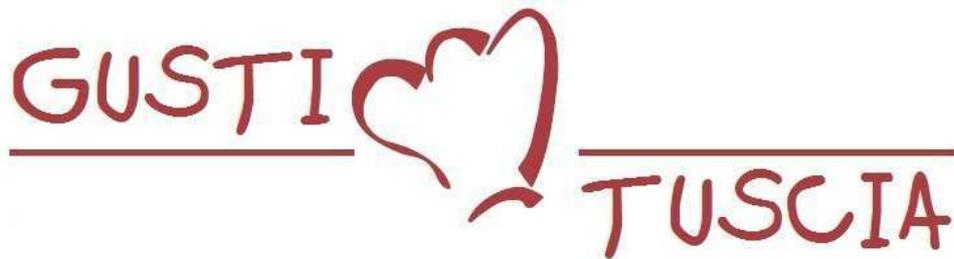
Pan brioche (ad uso dolce e salato), croissant lievitati, bomboloni.

sabato 13 - ore 17,00

Finger food di primavera. *L'arte di preparare un intero buffet di golosità in miniatura da mangiare in un sol boccone!*

venerdì 19 - ore 19,00

Finger food di primavera. *L'arte di preparare un intero buffet di golosità in miniatura da mangiare in un sol boccone!*



Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Maggio 2013

sabato 4 - ore 15,00/19,00 - lezione interattiva

Come trasformare le farine : pane a lievitazione naturale. Dalla farina al pane, con impasto manuale, formatura e cottura dei pani. Spiegazione delle farine da utilizzare. Potrete portare a casa il pane prodotto da voi e il lievito madre per continuare a la preparazione del pane a casa vostra. Tè con pane e confettura.

mercoledì 8 - ore 19,00 -

Orto prelibato: asparagi e ciliegie.

Scelta degli ortaggi, tecnica di pulitura e ricette. Antipasto, primo, secondo e dessert.

martedì 14 - ore 19,00 - lezione interattiva

Elementi di cucina: agnolotti alla piemontese

Preparazione della pasta e del ripieno. Tecnica di lavorazione. Sughì di accompagnamento e cottura.

sabato 18 - ore 17,00/21,00 - lezione interattiva

Come trasformare la farina: pizze e focacce. Quattro gli impasti: per la pizza, per la pizza integrale, per la focaccia bianca e per quella di grano duro; tutte da farcire con fantasia e da degustare insieme a fine serata.

mercoledì 22 - ore 19,00 -

Orto prelibato: fragole e piselli.

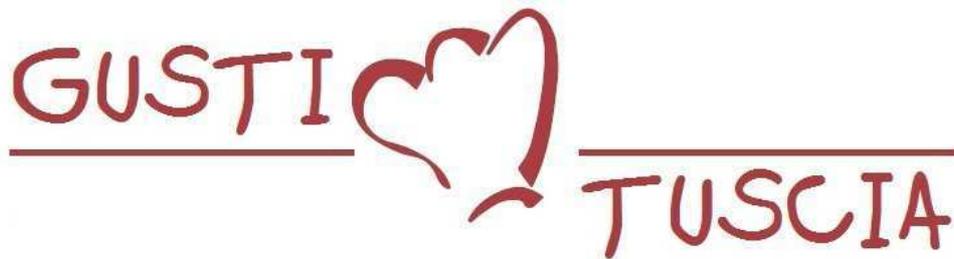
Scelta degli ortaggi, tecnica di pulitura e ricette. Antipasto, primo, secondo e dessert.

martedì 28 - ore 19,00 - lezione interattiva

Elementi di cucina: ravioli di magro.

Preparazione della pasta, del ripieno e del sugo. Tecnica di lavorazione. Sughì di accompagnamento e cottura.

Associazione Culturale GUSTI TUSCIA



Programma lezioni di cucina

Sede associazione - Via Borg Pisani 16, Torino

Giugno 2013

venerdì 7 - ore 19,00

Pesce fresco! Con il pescato del giorno (solo pesce fresco e di stagione) verrà preparato e cucinato un intero menù composto da antipasto, primo e secondo a base di pesce. Dessert a sorpresa.

sabato 15 - ore 15,00/19,00 - lezione interattiva

Conservare aromi e profumi: le conserve salate. Le conserve classiche verranno miscelate alla creatività in cucina. Pomodori pelati e salsa, antipasto piemontese, bagnetto rosso, verdure in agrodolce. Merenda con tè e confettura.

giovedì 20 - ore 19,00

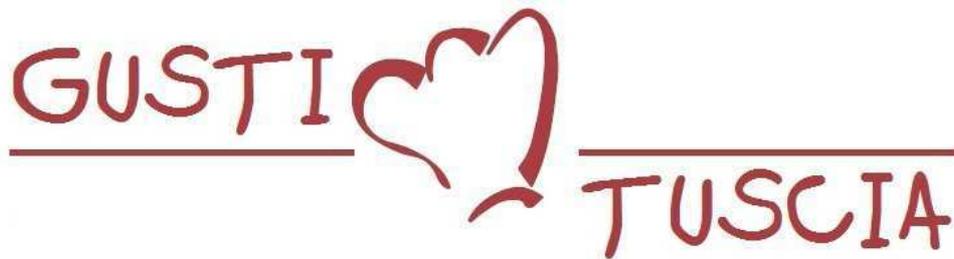
Verdure (e frutti) ripieni- Estate Le verdure diventano protagoniste quando accolgono ripieni golosi ... ce ne sarà per tutti i gusti dall'antipasto al dolce!

martedì 25 - ore 19,00 - lezione interattiva

Elementi di cucina: a tutto riso. Risotto, insalate e supplì. Dalla teoria alla pratica per imparare ad utilizzare il riso giusto per ogni preparazione. Tecnica di cottura del riso con le varie metodologie per le ricette scelte.

sabato 29 - ore 15,00/19,00 - lezione interattiva

Conservare aromi e profumi: le conserve dolci. Confetture tradizionali, confetture aromatiche con rosmarino, cardamomo eComposte per i formaggi alle spezie. Tecniche di lavorazione e cottura. Merenda con tè e confettura.



Indicazioni generali lezioni di cucina

Il ritrovo dei partecipanti per le lezioni serali è per le ore 18,45, con l'aperitivo da assaporare prima delle lezioni.

Le lezioni serali (dimostrative o interattive) inizieranno alle ore 19,15 e termineranno con la degustazione conviviale delle ricette proposte nella serata intorno alle 22,30/23,00.

Per le lezioni pomeridiane il ritrovo è 15 minuti prima dell'orario fissato nella lezione stessa, in ogni lezione sarà possibile degustare quanto preparato.

In ogni lezione saranno preparate tre o quattro ricette che andranno a comporre un intero menu (dove previsto) o tutte le ricette tratteranno l'argomento programmato nella lezione.

Le lezioni dovranno essere prenotate via mail o telefonicamente. Le lezioni prenotate dovranno essere saldate almeno 10 giorni prima della data della lezione stessa con bonifico bancario o in contanti. Nel caso di acquisto di lezioni multiple, per usufruire dello sconto, il saldo dovrà avvenire in un'unica soluzione 10 gg prima della prima lezione prenotata.

Lezione singola 40 €

Lezioni multiple

due lezioni: 75 €

tre lezioni : 105 €

quattro lezioni: 135 €

cinque lezioni: 160 €

sei lezioni: 190 €

Il presente programma potrà subire variazioni e modifiche in base alle esigenze interne dell'associazione e potrà essere integrato con altre lezioni al momento non previste.

Le lezioni saranno attivate con un minimo di quattro prenotazioni.

Per gli associati ai CRAL affiliati FITeL, viene applicato un ulteriore sconto del 10% sull'acquisto minimo di 4 lezioni - Per usufruire dello sconto, il partecipante deve possedere la tessera associativa del CRAL con il bollino FITeL 2013.