

WAKACYJNE, ZIMOWE WARSZTATY KULIARNRNE





Akademia Gotowania

Akademia Gotowania, to miejsce w którym gotowanie zamienia się w sztukę. Przestrzeń, gdzie każdy w towarzystwie najlepszych szefów kuchni może nauczyć się fantastycznie przyrządzać wyjątkowe potrawy.

Zapraszamy do wyjątkowego i magicznego miejsca w centrum miasta. Miejsca w którym porozmawiamy o jedzeniu i winie. Miejsca gdzie prawdopodobnie spotkasz znajomych i przyjaciół.



LOKAL

Warsztaty kulinarne odbywają się w kameralnych, 14 osobowych grupach. Pełne wyposażenie AGD. Naszym gościom zapewniamy darmowy parking na terenie obiektu (w godzinach popołudniowych i w weekendy). Latem, do dyspozycji gości jest również kameralny ogród.

www.thebestfood.pl

Zapraszamy wszystkie dzieci w wieku od 7-14 lat na ZIMOWE, WAKACYJNE WARSZTATY KULINARNE do naszej Akademii kulinarniej przy ul. Nowowiejskiego 39 w Poznaniu.
Terminy:

Termin I 14.01-18.01 2019

Termin II 18.01-24.01 2019

ZIMOWE, WAKACYJNE WARSZTATY KULINARNE to tygodniowy cykl warsztatów, w którym Państwa Dzieci czeka niesamowita podróż kulinarna dookoła świata. Podczas pięciu dni zabawy na warsztatach Dzieci przygotowują codziennie trzy dania z najsmaczniejszych kuchni świata.

Dzieci poznają zwyczaje kulinarne mieszkańców poszczególnych krajów, przygotowują tematyczne zadania plastyczne oraz będą uczestniczyły w quizie wiedzy kulinarnej o danym kraju.

Ferie zimowe - Ferie kulinarne



Dzień 1 poniedziałek – WŁOCHY -

Drugie śniadanie: ciepłe bruschetty

Obiad: Tagliatelle/spaghetti z dwoma sosami do wyboru bolońskim lub pomidorowym z zieloną fasolką i marchewką

Podwieczorek: śmietankowa panacotta z owocami

Dzień 2 wtorek – FRANCJA -

Drugie śniadanie: Francuskie maślane tosty lub bagietki z domową konfiturą

Obiad: Quiche - wytrawna tarta we francuskim stylu z sezonowymi dodatkami

Podwieczorek: Francuskie rogaliki z jabłkami/ czekoladą

Dzień 3 środa – HISZPANIA -

Drugie śniadanie: frittata - zapiekany omlet w hiszpańskim stylu

Obiad: hiszpańskie kolorowe danie z ryżu, kurczaka i warzyw

Podwieczorek: sałatka z owoców egzotycznych

Dzień 4 czwartek - AZJA -

Drugie śniadanie: Tajska zupa z mlekiem kokosowym, kielkami fasoli, bambusem i jajkiem

Obiad: łosoś teryaki z azjatyckim makaronem pszenicznym lub ryżowym i z warzywami

Podwieczorek: indyjski pudding ryżowy z bakaliami

Dzień 5 piątek – POLSKA -

Drugie śniadanie: jajecznicza w kilku odsłonach, grzanki

Obiad: Domowy rosół i zupa pomidorowa

Podwieczorek: Szarlotka

Program zajęć



Podczas zajęć zapewniamy:

- opiekę kucharza i animatora przez cały czas trwania zajęć
- udział dzieci w przygotowaniu wszystkich dań i ich konsumpcję
- certyfikat uczestnictwa w zimowych kursach gotowania - dyplom dla każdego uczestnika
- teczki na wykonane przez dzieci prace plastyczne. Oraz kredki, flamastry, kolorowy papier itp.
- na życzenie wszystkie przepisy na dania z warsztatów przesyłamy Opiekunom mailowo.
- nagrody dla wszystkich dzieci za zebranie punktów w quizach i na warsztatach
- maksymalnie 14 osobowe grupy dzieci w wieku 7 – 14 lat
- ochronne fartuszki i wszystkie niezbędne akcesoria kuchenne
- dobrej jakości, świeże składniki i artykuły spożywcze
- wpajanie praktycznych zasad zdrowego żywienia m.in.: używania cukru, soli, komponowanie potraw, itp
- aktywną, ale swobodną dla dzieci organizację czasu tak, aby każde dziecko czuło się komfortowo niezależnie od umiejętności kuchennych
- 2 śniadanie, obiad i podwieczorek/deser przygotowane ze świeżych produktów każdego dnia i własnoręcznie przez dzieci ale pod opieką prowadzących

Zapewniamy...



Czas trwania:

Uprzejmie prosimy aby dzieci zjadły w domu pierwsze śniadanie. Gotowanie zaczynamy od 09:00 i zanim przygotujemy 2-gie śniadanie upłynie min. 1 godzina.

Zajęcia trwają od 09.00 do 15.00. Jest możliwość przyprowadzenia dzieci od godziny 08 i odebrania maksymalnie o godzinie 16 - fakt ten jednak należy odpowiednio wcześniej zgłosić prowadzącym zajęcia.

Cena za turnus: 590 zł/dziecko


Promocja: Przy zapisie więcej niż jednego dziecka - na każde kolejne 50 zł zniżki. (Np. zapisując 3 dzieci otrzymujesz 100 zł zniżki.)

Informujemy, że nie jesteśmy placówką oświatowo - wychowawczą. Zajęcia odbywają się w charakterze warsztatów kulinarnych pod stałą opieką doświadczonych prowadzących. Dzieci mają zapewnione ubezpieczenie w ramach ogólnego ubezpieczenia Akademia Gotowania THE BEST FOOD.

Organizacja zajęć



ZAPRASZAMY

 501 335 636

 akademia@thebestfood.pl

ul. Nowowiejskiego 39

www.thebestfood.pl

