



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Corsi di Cucina e Benessere

Programma settembre 2015 - febbraio 2016

Sono aperte le iscrizioni ai corsi!

*Nel cibo diviso si siede l'angelo
(proverbio sardo)*

Iscrizioni e informazioni:

E' possibile chiedere ulteriori informazioni ed effettuare iscrizioni inviando una mail all'indirizzo: scuoladicucinagirasole@gmail.com, oppure venendo in sede alle iscrizioni aperitive, come da calendario.

Settembre – Ottobre 2015

❖ Le iscrizioni aperitive:

Vi aspettiamo in sede per le iscrizioni ai corsi che desiderate e vi offriamo l'aperitivo!

Con l'iscrizione in sede ad almeno 3 lezioni, riceverete un buono di 10 euro da utilizzare a piacere entro il 2015.

- Mercoledì 16 settembre. **Dalle 18,00 alle 20,00.**
- Giovedì 17 settembre. **Dalle 18,00 alle 20,00.**



Risi e risotti: € 60 Corso in promozione!

Vari modi per cucinare vari tipi di riso: Thai profumato con gamberi pollo e verdure, Riso pilaf Basmati alle verdure e yogurt, Risotto Carnaroli all'onda al radicchio, pere e gorgonzola, Risotto Arborio ai carciofi e pecorino, Riso integrale, Venere e Rosso ai calamari, pomodori, ed erbe provenzali.

- Lunedì 28 settembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Mamme Vegetariane: € 60 Nuovo!

Corso con Maria Chiara Purcaro, Esperta di Nutrizione Perinatale: Dall'antipasto al dolce: Menu salutari per donne in gravidanza e in allattamento. Le basi della cucina vegetariana per la salute della mamma e del bambino.

- Martedì 29 settembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Sfoglia emiliana e Paste ripiene: € 65 Corso in promozione!

Tecniche di base per perfette sfoglie al mattarello e preparazioni tradizionali: Tortellini, tortelli, tortelloni, lasagne, cannelloni, rosette, tagliatelle, tagliolini, quadrettini e altro.

- Mercoledì 30 settembre. **Dalle 19,00 alle 23,30.**

Torte americane: € 65 Corso in promozione!

Torte d'oltreoceano, corso con Edda Mariani cake designer: Per stupire in ogni occasione con i classici della pasticceria americana.

Red velvet cake, Carrot cake, Brownies cioccolato e noci pecan, Cokies, New York cheese cake.

- Giovedì 1° ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Ottobre 2015

Menu della Franceschetta 58: € 70 Nuovo!

Corso con Giulia Lapini chef della Franceschetta al fianco di Marta Pulini: Insalata di radicchio, topinambur, pecorino e melagrana, Sformatino di verdure autunnali caramellate al forno con fonduta di Taleggio, Zuppa di cipolle gratinata al forno, Guancialino di vitello brasato al vino bianco con verdure e purè di patate all'extravergine e timo, Budino di riso caramellato con salsa di fragole e rabarbaro.

- Lunedì 05 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Le torte della Torteria: € 65

I Tesori dei pasticceri professionisti, corso con Dorina Sgarbanti della Torteria di Tamara Valenti: Speciale strudel e torte invernali austriache: Strudel di mele, Strudel alla ricotta, Sacher torte, Kugelhupf, Torta di grano saraceno e nocciole.

- Mercoledì 07 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Speciale arrosti di carne: € 65 Corso in promozione!

Tecniche di base per cucinare le carni arrosto e loro accompagnamenti.

Stinco di maiale arrosto con patatine arrosto, Costine di maiale arrosto con salsa barbecue e insalata marinata, Roast beef al sale e arrosto di manzo al forno con insalatina autunnale, Arroto di fesa di vitello arrosto ai sapori del Tirolo, Arrosto di carne bianca in casseruola: con insalata tiepida.

- Giovedì 08 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Tigelle, gnocco fritto, piade e altro: € 55 Corso in promozione!

I classici per una cena rustica in compagnia.

- Lunedì 12 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Zuppe, creme e minestre: € 55 Corso in promozione!

Prepariamoci a ristorarci dal freddo con calde tazze fumanti: Zuppa ricca di cipolle, Crema di zucca con crostini al parmigiano, Minestra di cereali e legumi, Zuppa di pollo e crespelle, Vellutata di patate e porri.

- Martedì 13 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Pizzaioli si diventa! Pizza tonda come in pizzeria: € 60

Corso a cura di Giuseppe Corrao pizzaiolo professionista titolare del locale "Dolcecorrao".

Tecniche di base per una pizza da pizzeria anche in casa: Impasto a lunga lievitazione, stesura a mano, condimenti tradizionali, cottura ad alta temperatura anche nel forno casalingo. Sicuro successo!

- Giovedì 15 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Menu di pesce dell'Osteria del Liffò: € 70 Nuovo!

Corso con Maurizio Morotti chef dell'Osteria del Liffò di Sassuolo: Insalata di gamberi e calamari cotti a vapore in acqua di mare, Cozze e vongole in guazzetto rosso più o meno piccante, Ravioli di branzino e bottarga grattugiata su salsa allo zafferano, Tagliata di tonno con perle di Aceto balsamico, Mousse di ricotta su tartelletta con miele e frutta.

- Lunedì 19 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Gli gnocchi che bontà!: € 55 Corso in promozione!

Tecniche di base e preparazioni di prelibatezze tradizionali: Gnocchi di patate, Gnocchi di ricotta e spinaci, Gnocchi alla romana, Spätzle verdi con speck e fontina, Pesarè e fasò al sugo rosso, Canederli e altro.

- Martedì 20 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 – 3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Ottobre - Novembre 2015



Alla tua salute! Per una sana, buona e dietetica alimentazione.

Cereali e Legumi, da riso e ceci agli altri: Istruzioni per l'uso: € 65 Nuovo!

Corso a cura del Dott. F. A. Giannone biologo nutrizionista.

Teoria: La conoscenza....fa la differenza! Il Miso, gli edamame e la farina di ceci, Crocchette speziate di farro, borlotti e broccoli dal cuore filante di scamorza, Hamburger di fave di Leoforte e orzo mondo con salsa alla rapa rossa e broccoli piccanti, Muffin al doppio riso integrale con fiocchi di avena e frutti di bosco.

- Mercoledì 21 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Stir fry & wok per cene last minute: € 60 Corso in promozione!

Cotture veloci a fiamma vivace per mantenere intatti sapori, colori e proprietà nutritive: Seppie saltate con fagiolini, carote e zucchine e riso Profumato, Pollo al peperone rosso e limone e riso Venere, Verdure miste saltate con gomasio alle alghe e semi di sesamo, Noodle ai funghi e tofu e altro.

- Lunedì 26 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Dolci al limone: € 60

Corso con Edda Mariani cake designer. Per gli amanti del giallo agrume: Caprese al limone, Lemon meltaways (biscotti al limone), Rotolo al limone, Finte pesche bianche al limone, Cheesecake al limone.

- Mercoledì 28 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Menu di zucca per Halloween e non solo! Cucina e stagionalità: € 65

Sformatini di zucca su fonduta di parmigiano, Crema di zucca con crème fraîche e pancetta croccante, Panini alla zucca, Quiche zucca, patate e salsiccia, Flan al formaggio e zucca (dolce), Cake alla zucca (dolce)

- Giovedì 29 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Pizze e focacce: € 60 Corso in promozione!

Ideale per feste, cene informali e buffet: Pizza al taglio, Calzone, Focaccia arrotolata, Tartellette capricciose, Panzerotti, Focacce morbide con patate e rosmarino, con pomodorini e origano e altro.

- Lunedì 02 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Primo livello (6 lez.): € 390

Per acquisire solide basi in cucina. Tecniche di base e preparazioni dall'antipasto al dolce: Sformati, quiche, zuppe, creme, vellutate, risotti, paste, condimenti di base, verdure gratinate, saltate in padella, fritte, carni di manzo, vitello, maiale, pollo, tacchino, faraona e coniglio in umido, arrosto, al salto, pesce, crostacei e molluschi, pulizia e piatti tipici di pesce, crema pasticceria, zabaione, pasta frolla, pan di Spagna e altro.

- Martedì 03, 10, 17, 24 novembre, martedì 1° novembre e mercoledì 09 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Menu della Franceschetta 58: € 70 Nuovo!

Corso con Giulia Lapini chef della Franceschetta al fianco di Marta Pulini: Insalatina tiepida di farro con zucca caramellata al forno, funghi arrostiti e porri, Timballino con radicchio brasato al vino rosso, scalogno e fonduta di Taleggio, Minestra di fave, cicoriotta e orzo con ricotta salata, Coscia d'anatra con salsa di mandarancio su purè di patate all'olio extravergine e timo, Torta Sabbiosa con crema di mascarpone al caffè.

- Mercoledì 04 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novembre 2015



La cucina energetica: Dolci senza..... € 60

Corso a cura di Eva Olivieri esperta di cucina Tao, vegana, vegetariana e macrobiotica.

Dolci senza uova, latte, burro e zucchero raffinato: Crostata di zucca e cioccolato, Cheesecake senza cheese, Torta pan di Spagna, crema e frutta, Torta da forno alle mele.

- Giovedì 05 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Speciale ricotta: € 65

Corso con Edda Mariani cake designer. Per gli amanti del magro latticino: Sformatini ricotta e spinaci, Sfogliata ricotta, asparagi e mortadella, Panini ricotta, zafferano e semi di papavero, Crostata ricotta, mascarpone e cioccolato, Charlotte ricotta e lamponi.

- Lunedì 09 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Cucina naturale vegana: € 65 Nuovo!

Corso a cura di Arianna Malavolti esperta di cucina vegana e macrobiotica docente della Sana Gola di Milano.

Le basi per portare in cucina equilibrio, gusto, alimenti integrali e stagionali per una sana e buona cucina.

Vellutata di carote e zucca, Farrotto ai funghi porcini, Risotto al limone, Seitan al rosmarino con contorni crudi e cotti: Insalata pressata, Broccoli scottati, Crema di castagne.

- Mercoledì 11 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Regali natalizi fatti in cucina Nuovo!: € 65

Corso con Edda Mariani cake designer. Dolci, cioccolatini, biscotti, liquori, da preparare anche in anticipo e regalare per Natale: Liquore Nutellino, Tartufi cocco e pistacchio, Tartufi al panettone, Rosquillas a la naranjas (Ciambelline all'arancia), Dundee cake (Torta natalizia scozzese), Preparato per cioccolato in tazza.

- Lunedì 16 novembre. Dalle 15,00 alle 18,30.



Succhi, centrifughe, frullati freschi: € 60 Nuovo!

Corso con Maria Chiara Purcaro, Esperta di Nutrizione Perinatale: Combinazioni di frutta e verdura per fare il pieno di nutrienti in un sorso. Utile a coloro che vogliono rimettersi in salute o avere strumenti in più per mantenersi in forma.

- Mercoledì 18 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Pesce (2 lez.) Tecniche di base: € 135

Tecniche di base e preparazioni per cucinare il pesce: Scelta, pulizia, paratura, tecniche preliminari, di cottura e di presentazione. Preparazioni esemplificative: Cappelletti gratinate, Risotto alla marinara, Cacciucco, Calamari ripieni, Alici marinate, Insalata di mare, Risotto nero con le seppie, Fritto e altro.

- Giovedì 19 e 26 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Cucina per l'infanzia: € 60 Nuovo!

Corso con Maria Chiara Purcaro, Esperta di Nutrizione Perinatale: Piatti salutaris, gustosi e colorati per lo svezzamento, auto-svezzamento e prima infanzia. Divezzamento e introduzione di cibi solidi nella dieta del Bambino. Indicazioni OMS e auto-svezzamento.

- Lunedì 23 novembre. Dalle 10,00 alle 13,00.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novembre - Dicembre 2015



La cucina energetica. Le proteine vegetali anti acidosi: Tofu, tempeh e seitan € 65 Nuovo!

Corso a cura di Eva Olivieri esperta di cucina Tao, vegana, vegetariana e macrobiotica. Conoscere le caratteristiche e la versatilità di tofu, tempeh, e seitan per inserire nella propria dieta sane proteine antiacidosi.

Tempeh alla zucca e curcuma su crostini, Ragù di seitan con gramigna di farro, Tofu con verdure di stagione in salsa di cocco e curry con riso Basmati integrale, Parmigiana vegana, Scaloppine di seitan ai funghi.

- Mercoledì 25 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

La biscotteria....anche da regalare per Natale!: € 55 Corso in promozione!

I classici della biscotteria per ogni occasione...e perché no, anche da regalare a Natale!: Pastine di farina gialla, Vanillekipferl (Cornetti alla vaniglia), Cantucci di Prato, Baci di dama, Ovis molis, Occhi di bue, Chicchi di caffè, Zimtsterne (Stelle alla cannella), Spumette alle mandorle e cioccolato, Lingue di gatto.

- Lunedì 30 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Alla tua salute! Per una sana, buona e dietetica alimentazione.

Farine, non solo Grano Tenero "0 e 00": Istruzioni per l'uso: € 65 Nuovo!

Corso a cura del Dott. F. A. Giannone biologo nutrizionista.

Teoria: La conoscenza...fa la differenza! Panini ai 4 cereali (Senatore Cappelli, Segale, Farro e Orzo) in forno e al vapore, Sacchetti integrali di due grani e curcuma con ripieno di zucca speziata su crema di broccoli, Polenta di mais, grano saraceno e riso integrale con ragù vegetale, Biscotti con 6 farine (semola, tipo 2, integrale, fioretto, mandorle e carrube) e frutta secca.

- Mercoledì 02 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Menu della Franceschetta 58: € 70 Nuovo!

Corso con Giulia Lapini chef della Franceschetta al fianco di Marta Pulini:

Insalatina di cavolo cappuccio bianco e viola, con speck croccante, Montasio e aceto di mele, Maccheroni al pettine con ragù di gallina bionda piemontese al profumo di rosmarino, Ossobuco di maiale cotto al forno con verdure, gremolata di agrumi e rosmarino e purè di patate, Cipolla dorata cotta al sale con fonduta valdostana e polentina morbida, Tenerina di cioccolato fondente con mascarpone alla vaniglia.

- Giovedì 10 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Cereali, legumi e verdure: € 55 Corso in promozione!

Piatti appetitosi e di effetto per un alimentazione sana, naturale e ipocalorica: Quinoa con verdure di stagione e crema di piselli, Farro al pesto e verdure, Amaranto con calamari e fagioli neri, Orzotto alle cozze, fagioli rossi e julienne di zucchine, Zuppa di miglio, grano saraceno, azuki verdi e azuki rossi.

- Lunedì 14 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Cucina modenese (2 lez.): € 110 Corso in promozione!

Due menu con preparazioni caratteristiche della tradizione: Passatelli e Tortellini in brodo, Maccheroni al pettine al parmigiano e noce moscata con ragù di salsiccia e fagioli, Tortelli di zucca, Arista e patate a forno, Pollo al Lambrusco, Cipolline in agrodolce, Radicchio con pancetta calda e ABTM, Amaretti di Modena, Bensone alla marmellata di amarene, Torta tipo Barozzi e altro.

- Martedì 15, e 22 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Dicembre 2015



Cucina naturale vegana: € 65 senza glutine Nuovo!

Corso a cura di Arianna Malavolti esperta di cucina vegana e macrobiotica docente della Sana Gola di Milano.

Basi per portare in cucina equilibrio, gusto, alimenti integrali e stagionali per una sana e buona cucina: Zuppetta di verza e grano saraceno, Zuppetta di miglio e cavolo nero, Miglio e zucca, Stufato di lenticchie, Tofu strapazzato con contorno cotto e crudo: Cavolo cappuccio pressato con cumino, Finocchi alla mediterranea, Mousse al limone.

- Mercoledì 16 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Speciale Torte della pasticceria inglese Nuovo! € 65

Corso con Edda Mariani cake designer: Vari tipi di deliziose torte per stupire in ogni occasione.

Per inebriarsi con il profumo di mele della Traditional apple pie, con le mandorle e la frutta rossa della Bakewell tart, con l'aroma del tè al bergamotto della Earl grey tea fruit cake, con la salsa toffe, vaniglia e datteri dell'irresistibile Sticky toffee pudding, col cioccolato e caramello dei quadrotti Caramel shortbread.

- Lunedì 21 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Speciale polente: € 55 Corso in promozione!

La polenta di varie qualità di mais: giallo, bianco, viola e la polenta taragna. Squisiti condimenti di tradizione per comode cene invernali a base di polenta fumante e sughi appetitosi, tecniche per ridurre al minimo il mescolamento utilizzando farine crude di qualità: Sformatini di polenta taragna allo stracchino, Polenta bianca con baccalà in umido, Polenta gialla con umido rosso di luganega e costine, Polenta viola al formaggio fondente, Polenta al sugo di funghi e altro.

- Mercoledì 23 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Gennaio 2016

❖ Le iscrizioni aperitive:

Vi aspettiamo in sede per le iscrizioni ai corsi che desiderate e vi offriamo l'aperitivo!

Con l'iscrizione in sede ad almeno 3 lezioni, riceverete un buono di 10 euro da utilizzare a piacere entro il 2015.

- Lunedì 18 gennaio. **Dalle 19,00 alle 20,00.**
- Martedì 19 gennaio. **Dalle 19,00 alle 20,00.**

Dessert, dessert, dessert: € 65 Nuovo!

Corso con Luca Balboni Chef e Pasticcere di El Bulli, per 5 anni al fianco di M. Bottura.

Panettone espresso e gelato cardamomo e lampone, Tortino demi-cuit con pere e salsa alla fava di Tonka, Bavarese yogurt e cialda di riso alle spezie e riduzione di agrumi, Dessert contrasto e altro.

- Mercoledì 20 gennaio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Pasticceria semplice da colazione e merenda: € 55 Corso in promozione!

Basi per varietà di preparazioni sane, profumate e gustose:

Crostata alla marmellata con griglia, Crostata crema e pinoli della Nonna, Plum-cake classico, Torta soffice di mandorle e frutta, Torta nera al caffè e cioccolato, Muffin pere e noci, Muffin olive e rosmarino e altro.

- Giovedì 21 gennaio. Dalle 20,00 alle 23,30.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 – 3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Gennaio - Febbraio 2016

Pane, prodotti da forno e meditazione! Parte Prima (2 lez.): € 120 **Corso rinnovato!**

Il pane come nutrimento olistico primario. Tecniche di base di panificazione, importanza della biodiversità, uso di farine biologiche tradizionali e di Grani Antichi macinati a pietra. Impastare e rilassarsi per scaricarsi e caricare il pane di buona energia: Pani a lievitazione diretta con doppia lievitazione: La pasta semi-dolce tradizionale e con grani antichi semi integrali; Preparazioni neutre: Panini semi-dolci, Canapè o Panettone gastronomico farcito e servito a tramezzini, Cigni farciti; Preparazioni salate: Parmigiani, Girelle, Calzoncini al forno e fritti; Preparazioni dolci: Torta fiamminga, Chiocciola alla cioccolata, Focaccine con uvetta. Gnocco ingrassato della tradizione modenese, Pitta o pane arabo, Pane in cassetta, Streghe croccanti, Crescenti al rosmarino e al Gorgonzola, Panini decorativi ai semi.

- Lunedì 25 gennaio e lunedì 1° febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Apericena invernale: € 65 **Nuovo!**

Corso con Luca Balboni Chef e Pasticcere di El Bulli, per 5 anni al fianco di M. Bottura.

Lollipop di carré di coniglio alle nocciole, Amatriciana in conchiglia, Mini hamburger vegani con quinoa e maio-vegan, Gamberi in mais al forno, Insalata Cesar da passeggio, Spiedino di polpo alle alghe.

- Martedì 26 gennaio. Dalle 20,00 alle 23,30.



Alla tua salute! Per una sana, buona e dietetica alimentazione: € 65 **Nuovo!**

Zuccheri, il gusto dolce oltre al Saccarosio: Istruzioni per l'uso.

Corso a cura del Dott. F. A. Giannone biologo nutrizionista. Teoria: La conoscenza...fa la differenza! L'amasake, il Malto e i Pancake, Biancomangiare al latte di mandorle con croccante ai pistacchi, Tortina cocco e cacao, Crostatine con crema vegana agli agrumi, Frutta fresca ed erbe aromatiche.

- Mercoledì 27 gennaio. Dalle 20,00 alle 23,30.



Menu di pesce della Franceschetta 58: € 70 **Nuovo!**

Corso con Giulia Lapini chef della Franceschetta al fianco di Marta Pulini:

Alici fresche marinate con crostini e pomodori pendolini, Trofiette di grano duro con sugo di triglia allo zafferano e pistacchi di Bronte, Cartoccio trasparente con filetti di triglia su scarola saltata con capperi di Pantelleria, acciughe e peperoncino, Zuppetta di cozze all'erba limoncella con crostini croccanti, Moscardini in salsa rossa con fregola sarda, Crostatina di lemon card

- Giovedì 28 gennaio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Speciale Dolci francesi e Macarons **Novità!: € 70**

Varietà di dolci della tradizione francese, per golosi fine pasto, pause pomeridiane e colazioni.

Corso con Edda Mariani cake designer:

Tarte au citron, Eclairs panna e cioccolato, Tarte Tatin, Iles flottantes, Clafoutis, Macarons ai vari gusti e farce

- Sabato 30 gennaio. **Dalle 15,00 alle 20,00.**

L'ABC del Vino, una degustazione Pop: € 50 **Nuovo!**

Con il sommelier Riccardo Rampino titolare della "Divinotour". Nuovi vini, nuovi abbinamenti: Per fornire gli strumenti essenziali per godersi al meglio un calice di vino. Si presenta ciascun vino dal punto di vista tecnico, si analizza il metodo di produzione e la storia del viticoltore e si conosce il vino dal punto di vista visivo, olfattivo e gusto olfattivo. Alla fine della "analisi tecnica", ogni vino, tre in totale, viene degustato in abbinamento con un cibo particolare e con l'accompagnamento di un brano musicale che si avvicina al vino stesso per colori, caratteristiche, sensazioni e storia.

- Mercoledì 03 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,00.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 – 3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Febbraio 2016

Speciale Nuove Torte americane: € 65 Nuovo!

Con E. Mariani cake designer. Deliziare il palato con crema e cioccolato della Boston cake, la freschezza della Key lime pie, l'irresistibile Missisipi mud cake, i veloci e squisiti Blueberry pancakes e i simpatici e gustosi Whoopies al cioccolato.

- Giovedì 4 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.



Menu di pesce dell'Osteria del Liffo: € 70 Nuovo!

Corso con Maurizio Morotti chef dell'Osteria del Liffo di Sassuolo: Cappelante scottate su vellutata al nero con erbetto di campo, Gnocchi di patate al sugo di granchio con verdure croccanti, Fritto di alici con salvia, Trancio di branzino pescato con salsa leggera algherese e purea di patate, Sorbetto al limone.

- Lunedì 08 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Le patate in cucina: € 60 Nuovo!

Patate duchessa, Crocchette al formaggio e spinaci, Tortilla, Crema di patate e funghi porcini, Gnocchi di patate bianchi e verdi con crema di gorgonzola, Rotolo di patate ripieno di crema di ricotta di pecora al radicchio di Chioggia.

- Martedì 09 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Pasticceria di base (3 lez.): € 195

Basi di pasticceria e preparazioni. Corso con Dorina Sgarbanti della "Tortereria di Tamara Valenti": Paste frolle, masse montate, pasta sfoglia, pasta bigné, meringaggi, bagna per dolci, creme di base, Diplomatica, Millefoglie, Cannoli, Profiteroles, Saint Honoré, Paris Brest, Spumini, Meringate, Pavlove, Crostate, e altro.

- Mercoledì 10, 17 e 24 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Pizzaioli "alternativi" si diventa! Pizza tonda come in pizzeria non di solo grano: € 60 Nuovo!

Corso a cura di Giuseppe Corrao pizzaiolo professionista titolare del locale "Dolcecorrao". Tecniche di base per una pizza da pizzeria anche in casa: Impasto a lunga lievitazione utilizzando farine integrali, multicereale e soia, stesura a mano, condimenti tradizionali, cottura ad alta temperatura anche nel forno casalingo. Sicuro successo!

- Martedì 16 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Primi d'Italia: € 60

Paste della tradizione italiana fatte a mano con strumenti tradizionali e condimenti caratteristici: Per veri trionfi di sapori e colori: Pizzoccheri valtellinesi, Tajarin piemontesi al ragù, Testaroli lunigiani al pesto genovese, Orecchiette pugliesi con le cime di rapa, Malloreddus sardi con ragù di salsiccia, Spaghetti alla chitarra abruzzesi in salsa matriciana.

- Lunedì 22 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Ti conosco tra l'arrosto e i frutti di bosco! Rendez-vous in cucina riservato a 6 donne e a 6 uomini ☺ : € 60 Nuovo!

Guidati dalla Chef Carolina Morra gli allievi si cimenteranno in un menù completo, avendo il tempo di conoscersi e collaborando in modo creativo.

- Giovedì 25 febbraio. Dalle 20,00 alle 23,30.

Dolci al cucchiaino classici: € 55 Corso in promozione!

Morbide soluzioni per terminare dolcemente un pasto:

Bonèt, Crème caramel, Panna cotta autentica senza gelatina alimentare, Crema catalana, Crème brûlée.

- Lunedì 29 febbraio.



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 059220789 –3394415476
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novità:

Sei uno/una chef provetto/a e vuoi fare una lezione ai tuoi amici?
Siete un gruppo di amici festosi e volete una sede attrezzata per una cena?
Desideri sperimentare in un ambiente attrezzato?
Vuoi fare una sorpresa a qualcuno?
Vuoi organizzare un piccolo meeting?
Vuoi lanciare un prodotto?

Puoi affittare la nostra sede e viverti una full immersion in cucina!

Costo per la serata dalle 19,00 alle 23,00 € 150 (+ IVA)
Costo per la mattinata dalle 10,00 alle 14,00 € 100 (+ IVA)
Costo per il pomeriggio dalle 14,30 alle 18,30 € 100 (+ IVA)
Costo giornata intera: € 250 (+ IVA)

In cucina gli ingredienti sono:
Biologici, integrali, tradizionali italiani ed esteri, prodotti nel rispetto dei diritti umani.

*Nel cibo diviso si siede l'angelo
(Proverbio sardo)*

Orari delle lezioni:

Serali: Dalle 20,00 alle 23,30, se non diversamente specificato. Si richiede di essere in sede alle 19,50.
La durata di ogni lezione è di 3 ore e ½, ogni lezione è pratica, corredata di materiale didattico e comprensiva di degustazione.

Iscrizioni e informazioni:

E' possibile chiedere ulteriori informazioni ed effettuare iscrizioni inviando una mail all'indirizzo: scuoladicucinagirasole@gmail.com, oppure venendo in sede alle iscrizioni aperitive, vedi prima pagina.

L'iscrizione avviene col saldo dell'intera quota per i corsi fino a 3 lezioni; per il corso di base di 6 lezioni è possibile versare un acconto di 200 euro e versare il saldo di 190 euro entro 15 giorni prima dell'inizio del corso. Il saldo può essere effettuato in sede alle iscrizioni aperitive, oppure tramite bonifico bancario entro una settimana (5 giorni lavorativi) dalla richiesta di iscrizione.

Qualora si fosse impossibilitati a frequentare il corso occorre darne comunicazione alla scuola con una settimana (5 giorni lavorativi) di anticipo rispetto all'inizio del corso, in questo modo non si perderà la quota versata e sarà possibile recuperarla in altri corsi disponibili.

Di seguito le coordinate bancarie: Codice IBAN: IT18Z020081293000000591121 Intestato a Marialisa Purcaro Unicredit Ag. Di P.za Grande Modena. Nella causale occorre mettere il titolo del corso scelto e il nome e cognome del partecipante.

Restiamo a disposizione!
Lisa & C.