

Kitchen Studio is now open!

סדנאות חודש ינואר

kitchen
studio



11/1 סדנת נקניקיות טריות עם אלן טלמור והבשר של 'מו ומו' אוהבים נקניקיות? אז בואו ללמוד איך להכין אותן. נכין שלושה סוגים של נקניקיות: צ'וריסו מקסיקני, בראטוורסט עגל ונקניקיה בדואית, וגם נלמד מהמומחה איך הנקניקיות הצילו את האנושות. יום רביעי, שעה 15:00. הסדנא תימשך 3 שעות ומחירה 280 ₪

18/1 מבוא לפסטה ובישול איטלקי, בשיתוף 'פרימו' ו'פירי' נכיר את משפחות הפסטה והרטבים שהכי מתאימים להן, נבין מה קורה כשמבשלים אותה וכמובן נאכל טוב, כמו איטלקים אמיתיים. יום רביעי, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 240 ₪

19/1 טיול לתאילנד - הפנינה הקסומה של המטבח האסיאתי נכיר את המטבח המקומי על שלל התבלינים והריחות, נבין את עקרונות הבישול התאילנדי ונטעם ונכין מגוון מנות אותנטיות. יום חמישי, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 250 ₪

23/1 ראשון המסיק - סדנת שמן זית בשיתוף 'אנשי הזית' נשתמש בשמן הזית הטרי והמשובח ביותר - ישר מהמכבש. נלמד איך טועמים ואיך הופכים את אחד מסמלי המדינה למגוון מנות מיוחדות. עוגת שמן זית כבר טעמתם? יום שני, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 240 ₪

לפרטים נוספים והרשמה: 03-5446669, 054-5486266

וגם בפייסבוק -  Kitchen Market

Kitchen Studio is now open!

סדנאות חודש ינואר

kitchen
studio



25/1 יאסו! סדנת בישול יווני, עם שף עמית חדש
הגיע הזמן לפרגן קצת ליוונים כי הם באמת יודעים להכין אוכל מצוין.
נכין מנות מסורתיות יווניות, שמציגות את המטבח הים תיכוני במלוא הדרו:
ספינקופיטה, סלט פלפלים וחלומי, בקלווה יוונית ועוד.
יום רביעי, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 250 ₪

26/1 צילום אוכל למתקדמים, עם דניה וינר ודיאנה לינדר
רוצים לשדרג את יכולות הצילום והעיצוב שלכם?
מפגש ארוך וייחודי עם הצלמת דניה וינר וסטייליסטית המזון דיאנה לינדר,
בו תחוו יום בחייו של צלם מקצועי: צילומי אוירה, מנות וסטיילינג on location
יום חמישי, שעה 10:00. הסדנא תימשך 4 שעות ומחירה 460 ₪

30/1 לא רק סושי - סדנת בישול יפני, עם שף אורן גולדווסר
נחשוף את המסתורין מאחורי המטבח היפני, העשיר בדגים ומנות עתיקות,
ונכיר את חומרי הגלם איתם עובדים בארץ השמש העולה.
יום שני, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 250 ₪

02/2 הכל מתחיל בחלב - סדנת גבינות בשיתוף 'לה פרומז'רי'
נכיר את סוגי הגבינה השונים ונתאים אותם ליינות משובחים,
וגם נכין גבינת ריקוטה טרייה, סלט טרי עם גבינת עיזים בציפוי פריך ועוד.
יום חמישי, שעה 15:30. משך הסדנא: שעתיים וחצי ומחירה 240 ₪

לפרטים נוספים והרשמה: 03-5446669, 054-5486266

וגם בפייסבוק -  Kitchen Market