

## Scuola di cucina

{gallery}scuola cucina{/gallery}

{tab=CALENDARIO}

### CORSI DI CUCINA

#### AUTUNNO 2017

Scarica il PDF con il calendario dei corsi autunnali e tutte le informazioni.

Per informazioni o iscrizioni non esitate a contattarci!

### CORSO DI CUCINA SU BARBECUE - IL PESCE

Dopo il successo del corso sulla carne, il 6 Luglio avremo di nuovo ospiti a Casale Cjanor gli esperti del Barbecue di Trattatibene per una serata dedicata al PESCE. La lezione sarà interamente svolta da Rinaldo Favaro e Sandra Bianchi di Trattatibene, titolari certificati di una ristorazione a domicilio, dove tutto, dall'antipasto al dolce, viene grigliato.

Si parlerà di nozioni tecniche come accensione, pulizia, tipi di cottura e affumicatura. Assaggeremo spiedini di gamberi, salmone affumicato su tavola di cedro, orata e branzino alla griglia e molto altro...

Il costo della serata è di €60 a persona. I posti sono limitati. Per info e prenotazioni non esitate a contattarci .

{tab=I CORSI}  
{slide=CORSO DI CUCINA BASE}

Rivolto ai novizi dei fornelli ma anche a chi ha già un'infarinatura di arte culinaria e desidera imparare qualche trucchetto del mestiere per stupire parenti e amici, il corso base si articola in 4 lezioni indipendenti tra loro ma studiate in modo da fornire nel loro complesso un quadro completo delle basi della cucina.

Ogni lezione prevede la spiegazione di una tipologia di primo, una preparazione delle carni ed una tipologia di dolce.

Nel corso delle 4 lezioni verranno toccati i seguenti argomenti:

- confezionamento della pasta fresca
- i cereali
- zuppe e minestre
- uova e crepes dolci e salate
- pane e pizza
- paste lievitate
- frolle dolci e salate
- preparazioni base delle carni
- dolci al cucchiaino

Vi chiediamo di contattarci nel caso vogliate sapere gli argomenti trattati nello specifico in ogni lezione. {/slide}

{slide=IL BRUNCH}

1 lezione di 4 ore.

Tante facili ricette per rendere speciale ed insolita una domenica in famiglia o tra amici. Esploreremo piatti ed usanze di una cucina sicuramente lontana da quella tradizionale... {/slide}

{slide=UOMINI IN CUCINA}

1 lezione di 4 ore.

Stupisci la tua Lei con la cena perfetta!

Piccoli trucchi per conquistare o stupire la donna amata in un luogo insolito... la cucina. Un menù studiato per colpire i gusti femminili attraverso i 5 sensi... {/slide}

{slide=CUCINA SFIZIOSA PER INTOLLERANTI}

1 lezione di 4 ore.

E chi l'ha detto che chi deve rinunciare ad alcuni elementi preziosi per la cucina debba anche rinunciare al gusto!

Scopriamo insieme come rendere gustosi i nostri piatti senza utilizzare latticini e grano. {/slide}

{slide=I FIORI E LE ERBE}

1 lezione di 4 ore.

Un menù per imparare a sfruttare al meglio quello che la primavera ci offre: fiori d'acacia, petali di rosa, erba medica, ortiche e tanto

altro... {/slide}

{slide=CONSERVE E CONFETTATURE}

1 lezione di 4 ore.

Per chi quest'anno ha deciso di far durare più a lungo le verdure dell'orto o la frutta del vicino cimentandosi nel fai-da-te di verdure agrodolci, conserve di pomodoro, confetture e... {/slide}

{slide=ALTRI CORSI}

Prossimamente troverete in calendario i seguenti corsi tematici:

-

Il menù delle feste

-

L'oca e l'anatra

-

Party alla grande! Corso per teen-agers {/slide}

{tab=INFO}

Tutti i corsi sono a numero chiuso per un massimo di 8 persone.

Le lezioni, di tipo frontale, sono di circa 4 ore ciascuna e prevedono la degustazione dei piatti cucinati nel corso della serata.

Salvo specifiche indicazioni, tutti i corsi sono tenuti dalla Chef Margherita Missana.

Ad ogni allievo verrà rilasciata una dispensa con le ricette eseguite durante la lezione.

Orario: tutti i corsi si svolgono con orario 19.00 - 23.00. Il corso IL BRUNCH si svolge il sabato mattina dalle 10.00 alle 13.00 circa.

Nel caso di specifiche richieste si valuteranno eventuali spostamenti di orario.

Organizziamo corsi di una o 2 lezioni su richiesta anche per piccoli gruppi con argomenti da concordare con l'insegnante. Per maggiori informazioni contattaci!

Cerchi un regalo originale per qualcuno che ama la cucina? Uno dei nostri corsi farà trascorrere alla tua persona cara una serata davvero speciale! Contattaci e penseremo noi ad inviarle direttamente il voucher via mail o via posta.

{tab=DOCENTE}

MARGHERITA MISSANA

Diplomata all'Istituto Alberghiero Bonaldo Stringher di Udine, ha frequentato corsi professionalizzanti presso il Civiform di Cividale in materia di gelateria e pasticceria.

Dal 1990 è titolare e Chef dell'agriturismo Casale Cjanor di Fagagna. Oltre alla direzione della cucina si occupa anche dello studio delle ricette e della realizzazione della propria linea di conserve alimentari vegetali e del Pestat di Fagagna (Presidio Slow Food).

Da 15 anni tiene corsi di cucina presso la sede della propria azienda che spaziano dalle tecniche di cucina base a corsi tematici quali conserve e confetture, i dolci al cucchiaino, fiori ed erbe, oca e anatra etc.

Nel corso della sua carriera ha tenuto diversi corsi per enti, istituzioni ed associazioni.

È dal 2013 docente formatore per l'Associazione Italiana Celiachia del Friuli Venezia Giulia per pubblici esercizi e scuole alberghiere.