

Cuccioli

DA 5 A 8 ANNI - I POSTI DISPONIBILI SONO 12

Laboratori a 4 mani

Occhio per occhio, prezzemolo e finocchio Sabato 27 ottobre, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Lezione perfetta per i piccoli apprendisti stregoni: dolci brividosi, pozioni magiche, ali di pipistrello... per la festa più stregata dell'anno.

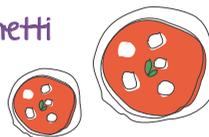
Il laboratorio di Babbo Natale Sabato 17 novembre, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Lezione a 4 mani per folletti di Natale in cerca di lavoro.

Non si smette mai d'impastare: pizzette, focaccine e paninetti

Sabato 23 febbraio, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Mani in pasta e poi via con pizze, focacce e paninetti di ogni sorta!



Papà mio eroe! Sabato 16 marzo, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Bimbi e mamme all'opera! Prepareremo insieme dei pensiero-cini culinari per stupire e festeggiare i papà.

Il cestino del pic-nic Sabato 6 aprile, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Ricette da asporto, dolci e salate, con tante idee per confezionare e trasportare il tuo picnic di Pasquetta.

Per la mia mamma dalla mia cucina Sabato 11 maggio, ore 15-17 | Prezzo: € 50

Piccole grandi dolcezze da preparare alla tua mamma il giorno della sua festa.

Le lezioni saranno attivate con un minimo di 6 partecipanti.

PARTNER TECNICO



SPONSOR TECNICI



ADERENTE A



Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino | 011.8173114 | 345.3281871
info@cucina-ilmelograno.it | www.cucina-ilmelograno.it

Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì ore 15:00-18:30

scuolailmelograno

scuoladicucinailmelograno

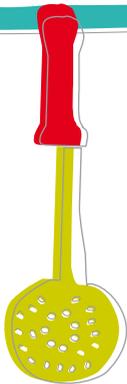
345.3281871



SCUOLA DI CUCINA

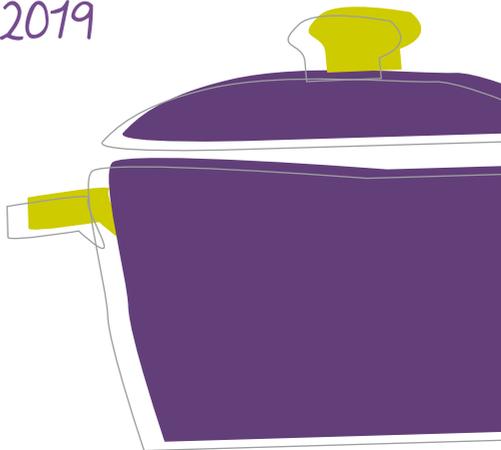
il Melograno

KIDS



PROGRAMMA

Lezioni 2018-2019



Ragazzi

DA 9 A 13 ANNI - I POSTI DISPONIBILI SONO 12

Il tempo delle mele Venerdì 5 ottobre, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Dalla pie alle frittelle, faremo il pieno di mele per tutto l'autunno!

Le verdure ripiene Venerdì 12 ottobre, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Patate, zucchine, pomodori, cipolle, ognuna con il suo ripieno!



Pasta frolla e decorazioni natalizie Venerdì 23 novembre, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Realizzeremo la pasta frolla, base indispensabile per golosi biscottini e friandises che, con un pizzico di fantasia, glassa e zuccherini diventeranno bellissime decorazioni per l'albero di Natale.

La Sacher di Natale Venerdì 7 dicembre, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Lezione dedicata alla preparazione del dolce di Natale con base Sacher e la sua inconfondibile glassa, il tutto impreziosito da golose decorazioni in perfetto stile natalizio.

Sopravvivenza ai fornelli - 4 lezioni Da venerdì 25 gennaio, ore 17-20 | Prezzo: € 200

Corso di cucina in 4 lezioni, dove imparerai le tecniche e conoscerai gli ingredienti di base per sopravvivere in cucina, anche da solo. Le lezioni sono a cadenza settimanale e saranno così suddivise: uova e verdure, primi piatti e sughi, secondi di carne e di pesce, dolci.

A carnevale, ogni frittella vale! Venerdì 1 marzo, ore 17-19 | Prezzo: € 40

Chiacchiere, ravioli fritti, castagnole per festeggiare insieme la festa più divertente e colorata dell'anno..

Non si smette mai d'impastare: la pasta fresca ripiena

Venerdì 8 marzo, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Faremo l'impasto con farina e uova, prepareremo le farciture e insieme impareremo a chiudere ravioli, agnolotti, mezzelune, caramelle, fagottini e tortellini.





Il pic-nic di Pasquetta Venerdì 29 marzo, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Ricette da asporto, dolci e salate, per un pic-nic fuori porta, in vista di Pasqua.

Cioccolato che passione! L'uovo di Pasqua Venerdì 12 aprile, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Un laboratorio da leccarsi le dita: porta la tua sorpresa e realizza un uovo "su misura". Lo assemblerai e imparerai a realizzare golosi decori al cioccolato per renderlo davvero tuo! Non mancheranno praline, spiedini, biscotti... tutto affogato nel cioccolato.

I macarons di primavera Venerdì 3 maggio, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Farina di mandorle, uova, zucchero a velo, glitter e paillettes: tutto ciò che ci serve per preparare insieme dolci macarons dai colori primaverili.

Pizza LAB Venerdì 17 maggio, ore 17-20 | Prezzo: € 55

Mani in pasta e poi via con pizze, focacce e paninetti di ogni sorta e guarnizione!

Non si smette mai d'impastare: orecchiette & Co.

Venerdì 31 maggio, ore 17-19 | Prezzo: € 40

Impasteremo insieme semola di grano duro e acqua e realizzeremo orecchiette, strascinati, gnocchetti sardi, trofiette, fusilli al ferretto, strozzapreti.

Piadina Party! Venerdì 14 giugno, ore 16-18 | Prezzo: € 40

Festeggiamo insieme la fine della scuola e l'inizio delle vacanze con piadine e crescioni dolci e salati!

