

Makuja martan keittiössä

Haluatko viettää hauskan ja mieleenpainuvan hetken työkavereiden, yhteistyökumppaneiden tai ystävien kanssa?



Yhdessä kokkaaminen on työkiireiden keskellä mukava ja mieleen jäävä irtiotto arjesta, tehdäänpä sitten arkiruokaa tai makuja teemojen mukaan. Kun vielä kaiken päätteeksi saa vatsansa täyteen ihania makuja, on hyvä mieli taattu pitkäksi aikaa. Kerätkää 10–14 henkilön porukka ja varatkaa 3 tuntia ruuanlaittoon viihtyisässä opetuskeittiössämme. Me varaamme ruoka-aineet ja yhdessä valmistamme makuja valintanne mukaan. Reseptit ja vinkit käärimme mukaanne. Teemakurssin hinta on 40 euroa/hlö ja karjalanpiirakkakurssin hinta 35 euro/hlö, joka sisältää raaka-aineet, reseptiikan, suunnittelun, valmistelut, opetuksen ja tilat. Kokeilkaa kokkaamista tiimissä, tykypäivässä, yllätysjuhlissa, synttäreillä, pikkujouluissa, jne.



Valitse valmiista teemoistamme

Moderni ja raikas kasviskeittiö. Valmistamme herkullisen kasvisruoka-aterian alkukeitosta raikkaaseen smoothieen.

Esimerkkimenu, jonka sisältö voi vaihdella sesonkien mukaan: nyhtökaura-texmexpiirakka, sitruunafalafelit, tahini, yrttisalsa, kurpitsarisotto, kukkakaalikorma, punajuuri-fetasalaatti, italialainen tomaattisoppa, yrttifocaccia ja minttu-banaanismoothie.

Juustoja, viiniä ja pikkuherkkuja -kurssi. Pysähdy hetkeksi nauttimaan ja viihtymään ihanien pikkuherkkujen ja viinin äärelle! Viinitastingissa tutustumme siihen, millainen viini sopii juustoille tai ruuille kumppaniksi sekä miten valmistuu pikkuherkut pienellä vaivalla. Kurssilta saatavilla vinkeillä on helppo tehdä omille vieraille tunnelmallinen elämys makujen vivaldilla. Tilaaja tuo sovitut kolme tai neljä viiniä, muut raaka-aineet löytyvät kurssilta.

Karjalanpiirakkakurssi. Miten menikään piirakoiden rypytys ja paisto? Pulikalla pyöritellään kakkarat piirakan pohjaksi, täytetään puurolla ja sitten rypytetään. Kerromme myös miten pastakonetta voi hyödyntää piirakan pohjien valmistamisessa. Opettelemme kurssilla riisipiirakan, ohraapiirakan ja perunapiirakan teon vaiheet. Lopuksi nautimme lämpimät ja herkulliset piirakat munavoin kera!

Voileipäkakkuja juhlapöytään. Tule valmistamaan herkullisia voileipäkakkuja erilaisin täytein. Koristelu voi olla rentoa ja raikasta, kakkujen muoto vaikkapa perhonen ja täytteeksi sujautetaan mm. salsaa ja tzatsikia. Kurssilla valmistuu kolme erilaista voileipäkakkua ja lopuksi nautimme ne kahvin/teen kera.



Odotamme yhteydenottoanne yhteiseen herkkuhetkeen!

Yhteistyöterveisin

Itä-Hämeen Martat ry
Kati Koskela
kotitalousasiantuntija
Laaksokatu 1
15140 Lahti
kati.koskela@martat.fi
p.050-5019716

