

Verkkoruokakurssit

Kevät 2022 ohjelma

Tarkemmat tiedot ja

ilmoittautuminen:

<https://www.martat.fi/uusimaa>

HELMIKUU

New Yorkin brunssi

Brunssia ei varmastikaan keksitty New Yorkissa, mutta kaupunki on selkeästi muovannut siitä täydellisen versionsa. Jokainen kaupungissa käynyt varmasti tietää, että brunssia tarjoillaan viikonloppuisin Harlemista Greenpointiin ja West Villagesta South Brooklynin! Tällä kurssilla teemme tuttuja brunssin kestoosuosikkeja – tuhtiin New Yorkin tyyliin. Kurssin jälkeen ei tarvitse ylittää Atlantia nauttiakseen autenttisesta New Yorkin brunssista.

la 26.2. 10.00–12.00 – verkkoruokakurssi

MAALISKUU

Lähi-Idän keittiöt

Lähi-idän alue on ollut tärkeä kaupankäynnin keskus Euroopan, Afrikan ja Aasian yhtymäkohdassa, mikä on osaltaan vaikuttanut Lähi-idän monipuolisen ruokakulttuurin muodostumiseen. Oliiviöljy, sitruuna, kikherneet, värikkäät kasvikset, paksut jogurttikastikkeet, tuoreet yrtit sekä intialaiset mausteet ovat ominaisia raaka-aineita Lähi-idän keittiössä. Kurssilla valmistetaan mm. maukkaita falafeleja ja raikasta tabbouleh-lisuketta.

to 24.3. 17.00–19.00 – verkkoruokakurssi

Toscanalainen keittiö

Toscanan perinteikäs keittiö on maailmankuulu, eikä suotta! Toscanalainen ruoka on yksinkertaista ja se perustuu laadukkaisiin sesongin raaka-aineisiin. Erilaiset pavut, kasvikset ja yrtit muodostavat yhdessä lihan, juuston ja oliiviöljyn kanssa tämän herkullisen keittiön perustan. Valmistamme kurssikerralla mm. mehevää kanapataa ja cantuccini-keksejä.

ke 30.3. 17.00–19.00 - verkkoruokakurssi

HUHTIKUU

Portugalin makuja

Sijaintinsa ansiosta erilaiset kala- ja äyriäisruoat ovat portugalilaisen ruoan keskiössä. Etenkin turska, eli bacalhau, sekä sardiinit ovat kalaruokien kulmakiviä. Portugalilaiset suosivat tuoreita raaka-aineita ja heidän aromikas oliiviöljy on tärkeä osa ruoanvalmistusta.

ma 4.4. 17.00–19.00 - verkkoruokakurssi

Parhaat aamupalat

Tällä kurssilla viedään aamupalat uudelle tasolle! Näillä vinkeillä onnistut arjessa sekä viikonloppubrunseilla takuuvarmasti. Valmistamme kurssilla kananmunia kahdella tapaa – opetamme täydellisen munakokkelin salaisuuden sekä vinkin mitä ilman paistetut kananmunat eivät ole enää entisensä. Valmistamme myös mehevät amerikkalaistyyliiset pannarit sekä opetelemme täydellisen kaurapuuron kaavan.

la 23.4. 10.00–12.00 – verkkoruokakurssi