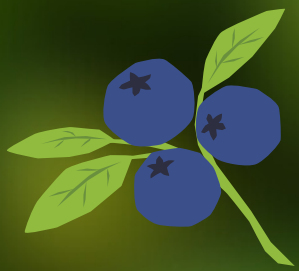


R u o k a k u r s s i t

K e v ä t 2 0 2 4

 **Martat**



verkkoruokakursseja

Kaikkea nuudeleista

Nuudelit ovat todellista arjen pikaruokaa. Niitä voi käyttää monipuolisesti wokeissa, keitoissa, salaateissa tai vaikka kevätrullissa. Nuudeleita valmistetaan muun muassa vehnästä, tattarista, riisistä ja mungpavuista, ja monilla Aasian mailla on omat perinteiset nuudeliruokansa. Kurssilla tutustutaan eri nuudelilajeihin ja valmistetaan erilaisia aasialaisia nuudeliruokia, kuten korealaisia paistettuja bataattinuudeleita ja japanilaista sobanuudelikeittoa

ke 7.2. klo 17-19.15 verkkokurssi
to 18.4. klo 17-19.15 verkkokurssi

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 paistettut kananmunat eivät ole enää entisensä. Valmistamme myös mehevät amerikkalaistyylliset pannarit sekä opetelemme täydellisen kaurapuuron kaavan.

la 20.1. klo 10-12.15 verkkokurssi
la 9.3. klo 10-12.15 verkkokurssi

Marokon makuja

Tule tekemään yhden illan makumatka Pohjois-Afrikkaan! Marokkolainen ruoka on mausteista, mutta ei yleensä tulista, ja siinä maistuu esimerkiksi korianteri, kaneli, pippurit sekä inkivääri. Valmistamme verkkoruokakurssilla muun muassa tagine-pataruokaa karitsasta ja kasviksista, sekä Marokon kansallisruokaa kuskusia.

pe 12.4. klo 17-19.15 verkkokurssi

in english

New York Brunch - online cooking class

In our opinion, New York has some of the best brunch foods in the world! Anyone who has been to the city knows that brunch is served on weekends from Harlem to Greenpoint and from the West Village to South Brooklyn! In the course, we prepare familiar brunch favorites such as fried potatoes, bacon, and muffins.

Saturday 16 th of March from 10.00 a.m to 12.15 p.m.

Delightful Tuscany - online cooking class

The traditional cuisine of Tuscany is world famous, and for no reason! Tuscan food is simple and based on quality seasonal ingredients. Various beans, vegetables, and herbs together with meat, cheese and olive oil form the basis of this delicious cuisine. During the course, we prepare, among other things, a succulent Tuscan chicken stew and cantuccini cookies.

Wednesday 10th of April from 17.00 p.m to 20.30 p.m.

Karibialainen brunssi

Karibia tunnetaan auringosta ja letkeästä menosta. Maistuva ja värikäs karibialainen ruoka on saanut vaikutteita sekä alkuperäiskansoilta että ympäri maailman. Kurssilla eri Karibian kulttuurit ja maut sulautuvat yhteen ja keskiössä ovat trooppiset hedelmät, kookos ja korianteri. Kurssilla valmistetaan jerk-kanaa ja huevos habaneros munakuppeja.

la 10.2. klo 10-12.15 verkkokurssi
la 23.3. klo 10-12.15 verkkokurssi

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! Kurssilla valmistamme tuttuja brunssin keustosuosikkejakin kuten paistettuja perunoita, pekonia ja muffineja - tuhtiin New Yorkin tyyliin.

la 3.2. klo 10-12.15 verkkokurssi

Japanilainen ilta

Japanilainen ateria on kuin taideteos, jossa yhdistyvät estetiikka, makujen harmonia ja tuoreet raaka-aineet. Ensiluokkaisia raaka-aineita korostamaan valitaan harkitusti makeutta, suolaisuutta ja etikan hapokkuutta. Erityistä huomiota kiinnitetään umamin eli täyteläisen maun tavoitteluun.

ke 24.1. klo 17-19.15 verkkokurssi
to 21.3. klo 17-19.15 verkkokurssi



matkusta maailmalle

Korealainen keittiö

Vietnamin ruokakulttuuri on runsas ja monipuolinen. Sen keittiö on yhdistelmä itämaisia raaka-aineita ja useiden eri keittiöiden vaikutteita. Tuoreet raaka-aineet, runsas yrttien käyttö ja maukkaat kastikkeet antavat ruuille valloittavan tuoksun ja maun. Kurssilla on luvassa raikkaita ja mausteisia herkkuja, kuten pho-keittoa, riisipaperirullia ja vietnamilaisia täytettyjä lettuja.

ke 10.1. klo 17-19.15 verkkokurssi
ma 22.1. klo 17-20.30 lähikurssi
la 2.3. klo 10-12.15 verkkokurssi
ti 19.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Vietnamilainen ilta

Vietnamin ruokakulttuuri on runsas ja monipuolinen. Sen keittiö on yhdistelmä itämaisia raaka-aineita ja useiden eri keittiöiden vaikutteita. Tuoreet raaka-aineet, runsas yrttien käyttö ja maukkaat kastikkeet antavat ruuille valloittavan tuoksun ja maun. Kurssilla on luvassa raikkaita ja mausteisia herkkuja, kuten pho-keittoa, kesärullia ja vietnamilaisia täytettyjä lettuja.

ma 15.1. klo 17-20.30 lähikurssi
to 4.4. klo 17-19.15 verkkokurssi
ke 14.2. klo 17-19.15 verkkokurssi
ti 23.4. 17-20.30 lähikurssi

Makuja Ranskasta

Nyt kokataan rentoa ranskalaista! Monet lainalaisuudet keittiössä määrittyvät ranskalaisen ruoanvalmistusperinteen kautta, mutta tällä kurssilla keskitymme rentoon, raikkaaseen ja yksinkertaiseen ranskalaiseen keittiöön. Ranskalainen keittiö on alueellisesti kirjava ja täynnä mitä ihanimpia raaka-aineita ja ruokia, jotka sopiva niin arkeen kuin juhlaan. Kurssilla valmistetaan muun muassa simpukoita omenasiiderissä ja provencelainen tomaattimunakoisopaistos.

ma 4.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Persialainen keittiö

Ruusuvettä, granaattiomenaa, sitrushedelmiä, yrttejä, pähkinöitä, riisiä ja paksua jugurttia! Persilainen keittiö hurmaa kasvisten monipuolisella käytöllä sekä raikkailla mauillaan. Keittiön kulmakivi on kuitenkin kaikessa yksinkertaisuudessaan iranilainen riisi, josta valmistetaan kurssilla saframilla maustettu ja rapeaksi paistettu tahdig. Lisäksi valmistamme fesenjoon-kanapataa saksanpähkinöillä ja granaattiomenalla, muita herkullisia ruokia unohtamatta.

pe 2.2. klo 17-20.30 lähikurssi
ke 21.2 klo 17-19.15 verkkokurssi
ti 5.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Kreikkalainen keittiö

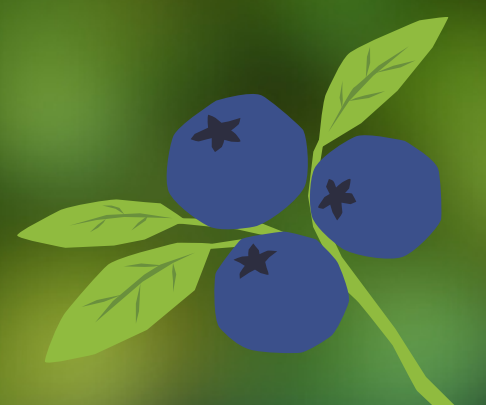
Kreikkalainen keittiö on yksi Välimeren aarteista! Maistuvat ja täyttävät ruoat ovat usein yksinkertaisia valmistaa ja niiden pääosassa ovat esimerkiksi oliiviöljy, erilaiset kasvikset ja juustot. Kurssilla opit, miten valmistuvat esimerkiksi musaka ja spanakopita-piiraat, jälkiruokaa unohtamatta. Tervetuloa yhden illan makumatkalle!

ma 8.4. klo 17-20.30 lähikurssi
ke 27.3 klo 17-19.15 verkkokurssi
la 27.4. klo 10-13.30 lähikurssi
to 16.5. klo 17-19.15 verkkokurssi

Georgialaisia makuja

Sanonta kuuluu, että georgialaiset elävät syödäkseen. Täyteläisessä ruoassa käytetään runsaasti kasviksia, mausteita, yrttejä, juustoa ja pähkinöitä. Kurssikerran aikana valmistetaan mm. lobio-muhennosta, khinkali-nyyttejä ja hatsapuri-leipää. Tule oppimaan ja ihastumaan georgialaiseen keittiöön!

la 20.1 klo 10-13.30 lähikurssi
ma 11.3. klo 17-20.30 lähikurssi



Pohjois-italian keittiö

Pohjois-Italiassa on vahva ruokaperinne ja sieltä on kotoisin monet kuuluisat raaka-aineet, kuten parmesaani, gorgonzola, parmankinkku ja balsamiviinietikka.

Kurssikerralla tutustumme alueen ruokakulttuuriin ja valmistamme mm. täyteläistä sahramirisottoa, polentaa, pesto genovesea ja jälkiruuaksi suussa sulavaa hasselpähkinätorttua.

pe 19.1. klo 17-20.30 lähikurssi
to 29.2. klo 17-19.15 verkkokurssi
ti 12.3. klo 17-20.30 lähikurssi
ke 24.4. klo 17-19.15 verkkokurssi
ma 29.4. klo 17-20.30 lähikurssi



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 kurssilla mm. tuorepastaa, panzanella-salaattia, cantuccini-keksejä ja paljon muuta.

la 10.2. klo 10-13.30 lähikurssi
ke 3.4. klo 17-20.30 lähikurssi

Espanjalainen illallinen

Auringon alla kypsyneet tomaatit, oliiviöljy, aromaattinen savupaprikamauste,ilmakuivattu kinkku, manchego-juusto, simpukat ja muut merenelävät. Espanjalainen keittiö on täynnä täyteläisiä makuja ja ihastuttavia ruokia! Tällä kurssilla tulevat tutuiksi espanjalaiset klassikkoruuat, kuten paella, papas arrugadas eli ryperryperunat mojo rojo -kastikkeen kanssa sekä crema catalana -jälkiruoka. Bienvenidos!

pe 1.3. klo 17-20.30 lähikurssi
to 14.3. klo 17-20.30 lähikurssi
to 14.5. klo 17-20.30 lähikurssi

Meksikolainen ilta

Meksikolainen ruoka on täynnä ihania värejä sekä vahvoja ja raikkaita makuja!

Esimerkiksi chili, lime, korianteri, avokado, tomaatti, maissi ja suklaa ovat olennainen osa meksikolaista ruokakulttuuria.

Kurssilla valmistuvat muun muassa maissitortillat eli tacot ja tostadat erilaisilla täytteillä, chilaquiles-annos sekä suussa sulava mole-kastike. Bienvenidos!

ma 29.1. klo 17-20.30 lähikurssi
to 11.4. klo 17-20.30 lähikurssi

Sisilialainen ilta

Rakastatko italialaista ruokaa? Tule tutustumaan Sisilian kiehtovaan ruokakulttuuriin. Sisilialainen keittiö on täynnä muhkeita makuja: munakoisoa, meren antimia, sitrushedelmiä ja erilaisia juustoja. Kurssilla valmistetaan mm. *caponata*-munakoisomuhennosta, maukasta kala-kuskuspataa sekä herkullisia *arancini*-risottopalleroita. Tule ihastumaan Sisilian makuihin!

ti 23.1. klo 17-20.30 lähikurssi
to 15.2. klo 17-20.30 lähikurssi
pe 22.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Täydellinen risotto

Tällä kurssilla opitaan, kuinka valmistuu täydellinen risotto! Valmistamme kurssilla monia erilaisia risottoja sesongin raaka-aineista. Jokainen pari pääsee valmistamaan oman risoton. Opit siis risoton valmistuksen salat ja pääset maistelemaan ihanan erilaisia risottoja!

to 1.2. klo 17-20.30 lähikurssi
ti 27.2. klo 17-20.30 lähikurssi
ke 20.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Espanjalaiset tapakset

Tapas on pieni aperitiivipala, joka nautitaan Espanjassa usein porukalla ennen lounasta tai illallista – tai pääateriana kattamalla niitä pöytään montaa eri sorttia, kuten tällä kurssilla tehdään! Kurssilla valmistetaan mm. maukasta gazpacho-tomaattikeittoa, tortilla española -perunamunakasta, gambas al ajillo -katkarapuja ja tietysti raikasta sangriaa! Tule oppimaan perinteisten tapasten valmistus ja herkuttelemaan runsaan tapas-pöydän ääreen. Bienvenidos!

ti 16.4. klo 17-20.30 lähikurssi
ma 6.5. klo 17-20.30 lähikurssi
to 30.5. klo 17-20.30 lähikurssi

s u n t a i



kasvisruokaa maailmalta

Georgialaista kasvisruokaa

Sanonta kuuluu, että georgialaiset elävät syödäkseen. Täyteläisessä ruoassa käytetään runsaasti kasviksia, mausteita, yrttejä, juustoa ja pähkinöitä.

Tällä kurssilla keskitytään georgialaisen keittiön moninaisiin kasvisruokiin ja kaikki valmistetut ruokalajit sopivat lakto-ovo-vegetaariseen ruokavalioon.

ke 31.1. klo 17-19.15 verkkokurssi

ti 9.4. klo 17-20.30 lähikurssi

ma 13.5. klo 17-20.30 lähikurssi

Italialaista kasvisruokaa

Italialainen keittiö on syystäkin usean suosikki. Herkullinen ruoka pohjautuu laadukkaisiin raaka-aineisiin ja sesonkiajatteluun. Italiassa on useita erilaisia ruokaperinteitä ja paikallisia herkkuja. Tällä kurssilla tutustumme vaihteeksi maan parhaisiin kasvisruokiin! Valmistamme mm. taivaallista munakoiso-tomaattivuokaa ja ihanaa ribollita-keittoa.

ti 16.1. klo 17-20.30 lähikurssi

ma 12.2. klo 17-20.30 lähikurssi

ti 2.4. klo 17-20.30 lähikurssi

s
u
n
t
u
n

Kiinalaista kasvisruokaa

Kasvikset näyttelevät tärkeää roolia kiinalaisessa ruokakulttuurissa.

Chili, inkivääri, valkosipuli, sichuaninpippuri ja seesamiöljy tuovat makua mehevän mausteisiin kasvisruokiin.

Kurssilla valmistetaan värikäs kattaus kasvisruokia eri puolilta Kiinaa.

Tutuiksi tulevat mm. mapo-tofu, valkosipulimunakoiso ja wonton-nyytit.

to 8.2. klo 17-20.30 lähikurssi

ke 3.4. klo 17-20.30 lähikurssi

ma 22.4. klo 17-20.30 lähikurssi

Intialaista kasvisruokaa

Intialainen ateria hurmaa makujen kirjolla ja mausteiden tuoksulla! Intialainen keittiö on monipuolinen ja alueellisesti kirjava. Maukkaiden kasvisruokien määrä on loputon, mikä tekee maasta kasvissyöjien ruokaparatiisin. Kurssilla valmistamme ruokia eri puolilta Intiaa. Tutuiksi tulevat mm. makeantuliset curryt, sipuli-pakorat ja hedelmäiset chutney-kastikkeet.

la 27.1. klo 10-13.30 lähikurssi

ti 20.2. klo 17-20.30 lähikurssi

ilmastoystävällistä ruokaa

Ilmastoruokaa

Haluatko oppia valmistamaan herkullista ruokaa ympäristöä kunnioittaen? Ilmastoystävällisen aterian perustana ovat kauden kasvikset, sienet, marjat, kala ja riista. Kurssilla valmistetaan ilmastoystävällinen illallinen käyttäen tuttuja raaka-aineista kekseliäillä tavoilla. Kurssilla saat myös lisätietoa ruokavalintojen ilmastovaikutuksista.

ti 30.1. klo 17-20.30 lähikurssi

to 29.2. klo 17-20.30 lähikurssi

Sesongissa

Villiyrtilä lautasella

Valmistamme luonnonkasveista koko menun alkujuomasta jälkiruokaan. Ruonanvalmistuksessa tutuiksi tulevat kulloisenkin päivän saaliin mukaan vaihtelevasti esimerkiksi voikukat, poimulehdet, siankärsämö, nokkonen, horsma, vuohenputki ja käenkaali. Kurssilla annetaan myös vinkkejä villivihannesten keräämiseen ja käsittelyyn.

to 23.5. klo 17-19.15 verkkokurssi
ti 28.5. klo 17-20.30 lähikurssi

Voileipäkakkuja juhlapöytään

Voileipäkakut kruunaavat juhlapöydän. Tule valmistamaan herkullisia ja kauniisti koristeltuja voileipäkakkuja erilaisin liha-, kala- ja kasvistäyttein. Valmistamme mm. punajuuri-vuohenjuustokakkua, savulohileivoksia ja paljon muuta.

ti 7.5. klo 17-20.30 lähikurssi
ma 20.5. klo 17-20.30 lähikurssi

Vegaaninen juhlapöytä

Haluatko oppia valmistamaan juhlapöydän komeimmat herkut vegaanisesti? Kurssilla valmistetaan näyttävä kattaus suolaisia ja makeita leivonnaisia sekä muita juhlaherkkuja kauden raaka-aineita hyödyntäen. Vegaanin juhlapöytä on värikäs, houkutteleva ja moneen makuun sopiva!

ma 6.5. klo 17-20.30 lähikurssi
ti 21.5. 17-20.30 lähikurssi

u
n
p
i
s
t
e
t
t
u

perheille ja lapsille

Tervetuloa lasten ja aikuisten yhteiselle leivontakurssille, jossa tehdään suolaisia ja makeita leivonnaisia kevään juhlapäiviä silmällä pitäen! Tule mukaan oman lapsen, kummilapsen tai kaverilapsen kanssa viettämään hauska yhteinen leivontahetki, oppimaan uutta ja herkuttelemaan yhteisen pöydän ääreen!

Hei me leivotaan vappua!

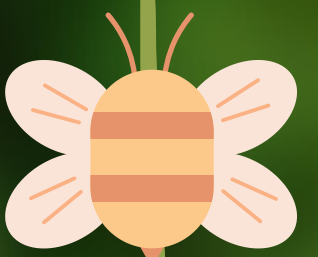
to 18.4. klo 17-20.30 lähikurssi
la 27.4. klo 10-13.30 lähikurssi

Hei me leivotaan pääsiäistä!

la 16.3. klo 10-13.30 lähikurssi
la 23.3. klo 10-13.30 lähikurssi

Hei me leivotaan äitienpäivää!

ti 7.5. klo 17-20.30 lähikurssi
la 11.5. klo 10-13.30 lähikurssi



leivontaa

Vaaleaa hapanjuurileipää

Hapanjuurileivän valmistamiseen tarvitset vain jauhoa, vettä, suolaa ja aikaa.

Rauhassa kohonnut juurileipä palkitsee leipojansa erityisellä aromikkuudellaan, kun tuoreen leivän tuoksu

täyttää keittiön ja leipuri pääsee leikkaamaan leivän paksunrapeaa kuorta.

Kurssilta saat mukaasi oman hapanjuuren sekä taikinan kotona paistettavaksi.

ke 27.3. klo 17-21 lähikurssi
la 13.4. klo 10-14 lähikurssi



Ranskalaiset leivonnaiset

Maailmankuulun ranskalaisen pâtisseriesien herkut kutsuvat sinut ranskalaisten leivosten kurssille! Kurssilla leivomme perinteisiä ranskalaisia konditoriatuotteita, kuten värikkäitä macaroneja ja suussa sulavia éclair-tuulihattuja.

ma 22.1. klo 17-20.30 lähikurssi
ke 14.2. klo 17-20.30 lähikurssi
ma 25.3. klo 17-20.30 lähikurssi

Ruisleipää juuresta

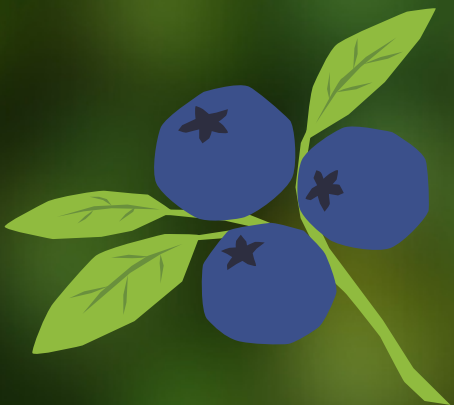
Leipätaikinan vaivaaminen ja vastapaistetun leivän lumoava tuoksu tekevät arjesta juhlaa! Ruisleivän leipominen onnistuu tavallisessa sähköuunissa: leipomisessa tarvitaan vain aikaa ja malttia. Mukaasi saat lämpimän leivän, taikinajuuren sekä kattavat ohjeet hapanjuurileivonnän harjoitteluun!

ke 7.2. klo 17-21 lähikurssi

Karjalaiset piiraat

Karjalainen ruokaperinne on rikas ja monen sydäntä lähellä! Tällä kurssilla opimme tekemään monien rakastamia karjalanpiirakoita, mutta valmistamme myös monipuolisesti muita karjalaisia piiraita: lanttusupikkaita, marjarönttösiä, ilomantsilaiset vatruskoita, tapuntaisia sekä mahalleen makkuajia.

ma 29.1. klo 17-20.30 lähikurssi
to 7.3. klo 17-20.30 lähikurssi



gluteenitonta leivontaa

Gluteenittomat leivonnaiset

Kuinka valmistaa kuohkeat munkit tai kakkupohja ilman vehnäjauhoja? Entä mitä ovat psyllium ja ksantaani, ja mihin niitä tarvitaan? Kurssilla pureudutaan gluteenittomien leivonnaisten maukkaaseen maailmaan, tutustutaan erilaisiin gluteenittomiin jauhovaihtoehtoihin sekä opitaan valmistamaan monipuolisesti erilaisia leivonnaisia täysin gluteenittomasti. Kurssilla valmistamme muun muassa suolaista piirakkaa, kakkuja, hiivataikinasta pullia ja sämpylöitä sekä herkullisia ja nopeita rahkamunkkeja.

ke 17.4. klo 17-20.30 lähikurssi

Gluteenitonta juurileipää

Opi leipomaan maukasta, rapeakuorista ja hyvin säilyvää hapanjuurileipää gluteenittomasti! Paistamme gluteenittomia leipiä ja valmistamme samalla iltapalaa yhteiseen pöytään. Kurssilla leivotaan erilaisia leipiä mm. tattarista, riisijauhosta, teffistä ja gluteenittomista kaurajauhoista. Mukaasi saat leipäjuuren sekä kattavat ohjeet hapanjuurileivonnän harjoitteluun!

ke 28.2. klo 17-21 lähikurssi

tekniikat haltuun

Kalankäsittelyn perusteet

Haluaisitko saada ohjeistusta kokonaisen kalan käsittelyssä?

Vai kaipaatko kenties ideoita helppojen

kalaruokien valmistamiseen? Tällä kurssilla jokainen pääsee

opettelemaan isojen kalojen fileoimista sekä pikkukalojen käsittelyä.

Käytämme kurssilla erilaisia sesongin kaloja, joista valmistamme monipuolisen aterian eri kypsennysmenetelmiä käyttäen.

to 22.2. klo 17-20.30 lähikurssi

to 14.3. klo 17-20.30 lähikurssi

ke 10.4. klo 17-20.30 lähikurssi



Itse tehdyt raakamakkarat

Haluatko opetella tekemään itse raakamakkaroita? Tämä kurssi on sinua varten! Makkaran tekeminen on hauskaa puuhaa ja saat taatusti makkaroita omaan makuun. Kurssilla opit makkaranteon perustekniikat ja saat vinkkejä, joiden avulla makkarat onnistuvat kotonakin.

to 25.4. klo 17-20.30 lähikurssi

ma 27.5. klo 17-20.30 lähikurssi



Tuorepastaa

Opi valmistamaan itse pastaa!

Valmistamme erilaisia pastoja pastakoneella ja kaulien.

Pastojen kanssa teemme erilaisia kastikkeita ja

lisukkeita. Ihastu pastan monipuoliseen maailmaan

hurmaavista perunagnoccheista täytettyihin ravioleihin.

to 25.4. klo 17-20.30 lähikurssi

Käsintehdyt nuudelit ja mykyt

Opi tekemään itse nuudeleita ja mykyjä!

Kurssilla valmistamme erilaisia aasialaisia nuudeleita sekä mykyjä, eli dumplingseja. Nuudeliin kaveriksi teemme kastikkeita ja mykyille dippejä, lisukkeita unohtamatta.

ma 15.4. klo 17-20.30 lähikurssi

koululaisten kokkikurssit

Koululaisten kokkikursseilla kokataan jokaisena kurssipäivänä herkullinen ateriakokonaisuus päivän teeman mukaisesti. Kurssi on suunnattu 8-14 vuotiaille lapsille.

ma-to 3.6.- 6.6. klo 10–13.30 lähikurssi, 4 päivää

ma-to 10.6.-13.6. klo 10–13.30 lähikurssi, 4 päivää

ma-ke 17.-19.6. klo 10–13.30 lähikurssi, 3 päivää

ma-to 29.7.-1.8. klo 10–13.30 lähikurssi, 4 päivää

ma-ke 5.-7.8. klo 10.13.30 lähikurssi, 3 päivää



Uudenmaan Martat

Kurssit järjestetään osoitteessa:
Sammonsilta 8, 02100 Espoo

Kurssi-ilmoittautuminen:
www.martat.fi/uusimaa/tapahtumat

