

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.

Niksit ja raaka-aineiden salat selviävät Makuja martan keittiössä-ruokakursseillamme. Helpottaaksemme valintaanne olemme koonneet valmiita ruokateemoja.

Valitse valmiista teemoistamme

- Hyvän olon kasvisruokakurssi, uusia vinkkejä kasviskeittiöön
 - Karjalanpiirakkakurssi, miten menikään piirakoiden rypytys ja paisto
 - Makumatka Koreaan -kurssi, pöydässä notkuu korealaisia herkkuja, jotka koostuvat viidestä erivärisestä ja perusmausta
 - Muhkeita makuja Italiasta -kurssi, loihditaan herkullisia makuja yrttien ja vihannesten avulla yksinkertaisista aineksista
 - Trendikäs vegaaniruoka -kurssi, valmistetaan täysipainoinen ateria ilman eläinkunnan tuotteita
- 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



Odotamme yhteydenottoanne yhteiseen herkkuhetkeen.

Yhteistyöterveisin

Itä-Hämeen Martat ry
Kati Koskela
kotitalousasiantuntija
Laaksokatu 1
15140 Lahti
kati.koskela@martat.fi
p.050-501 9716

