

Food Friends

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ | 2013 - 2014



Food Friends

Εισαγωγικό

Βγάλτε τις κουτάλες, το γαστρονομικό ταξίδι μόλις ξεκίνησε στη LE MONDE! Για μια ολόκληρη χρονιά θα πάρουμε τα σύνεργα της μαγειρικής ανά χείρας, θα διαλέξουμε τα πιο φρέσκα υλικά, θα καρυκεύσουμε με πολλή φαντασία και θα τελειοποιήσουμε τις πιο γευστικές συνταγές. Συνοδοιπόροι μας οι chefs της LE MONDE που θα μας δείξουν βήμα βήμα όλα τα μυστικά της γαστρονομικής επιτυχίας!

Σας περιμένουμε και φέτος στην οργανωμένη και φιλόξενη κουζίνα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, για να περάσουμε όμορφες στιγμές στα σεμινάρια food friends, με ακόμη πιο ενδιαφέροντα θέματα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και με πολλές πρωτότυπες συνταγές. Μέσα από τα σεμινάρια food friends, αρχάριοι ή πιο προχωρημένοι, μοιράζονται την αγάπη τους για τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Βάλτε την ποδιά σας και ελάτε να γνωρίσουμε μαζί, τα μυστικά της καλής κουζίνας!

Οι συμμετέχοντες στα σεμινάρια αποκτούν:

- Βεβαίωση παρακολούθησης
- Ποδιά μαγειρικής
- Σημειώσεις με όλες τις συνταγές
- Έκπτωση 10% για την αγορά κάθε βιβλίου των εκδόσεων Les Livres du Tourisme
- Προτεραιότητα εγγραφής σε άλλες θεματικές ενότητες σεμιναρίων, έκπτωση 10% στα σεμινάρια του κύκλου Food Professionals & Wine Friends

Ελάτε να γνωρίσετε τα μυστικά της γαστρονομίας με τη σφραγίδα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE και γίνετε εσείς chef, στην κουζίνα σας!

Ειδικές προσφορές

- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν το σύνολο των σεμιναρίων για το έτος 2013 – 2014, θα έχουν έκπτωση 35%.
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν 10 σεμινάρια της επιλογής τους, θα έχουν έκπτωση 25% .
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν 5 σεμινάρια της επιλογής τους, θα έχουν έκπτωση 15% .

Για τις παραπάνω προσφορές η εξόφληση του ποσού πρέπει να γίνει εφάπαξ.



Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE
Θεσσαλονίκης 45, 183 46, Μοσχάτο
(ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ και παράλληλα της οδού Πειραιώς)
www.lemonde.edu.gr/ info@lemonde.edu.gr
τηλ: 210 8211700



Κρητική Κουζίνα

40€

Τα αγνά και αυθεντικά προϊόντα της κρητικής γης είναι η βάση της κρητικής κουζίνας που μαγεύει με τη λιτότητα και τη νοστιμιά της, τους λάτρεις των αυθεντικών γεύσεων. Ένα μοναδικό οδοιπορικό γεύσης στην παραδοσιακή κουζίνα της Κρήτης που έχει γίνει γνωστή παγκοσμίως, τόσο για την απλότητά της όσο και για την υψηλή διατροφική της αξία.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

4/12

2013

17.30

20.30

Merry Christmas!

Το μενού
των Χριστουγέννων

60€

Τα Χριστούγεννα έφτασαν και κάποιοι από εσάς αποφασίσατε να ανοίξετε το σπίτι σας και να καλέσετε συγγενείς και φίλους για να περάσετε μαζί, τις γιορτινές αυτές μέρες! Εμείς είμαστε εδώ για να σας δώσουμε τη δική μας ιδέα για ένα πλήρες χριστουγεννιάτικο μενού!

Εισηγητής: **Άκης Πετρεζίκης**

Πέμπτη
5/12
2013

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Ριζότο

50€

Γρήγορο, κρεμώδες και γευστικό, το ριζότο είναι ένα από τα πιο αγαπημένα πιάτα στον κόσμο. Ταιριάζει σε όλες τις περιστάσεις και είναι εξαιρετικά απολαυστικό! Οι συνδυασμοί είναι άπειροι. Το μόνο που χρειάζεται είναι φαντασία και τα πιο εντυπωσιακά και νόστιμα ριζότο, περιμένουν να τα ανακαλύψετε.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Τετάρτη

11/12

2013

17.30

20.30

Χριστουγεννιάτικο κορμιά

60€

Ο κορμός είναι σίγουρα από τα πιο αντιπροσωπευτικά γλυκά των Χριστουγέννων. Υπέροχος και λαχταριστός, γίνεται το στολίδι του τραπέζιού σας! Παρακολουθήστε πρωτότυπες συνταγές για το γλυκό που μπορεί να ολοκληρώσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το εορταστικό σας τραπέζι!

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Παρασκευή
13/12
2013
17.30
20.30





Γαστρονομικό ταξίδι στη Μεσόγειο

40€

Ετοιμαστείτε για ένα μοναδικό ταξίδι γευστικής απόλαυσης. Τα αρώματα και οι γεύσεις της μεσογειακής κουζίνας, θα πλημμυρίσουν το εργαστήριο μαγειρικής της σχολής LE MONDE και θα μας ταξιδέψουν στις όμορφες χώρες από τις οποίες προέρχονται. Μια μοναδική ευκαιρία να γνωρίσουμε τα νόστιμα πιάτα των χωρών της Μεσογείου.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

8 / 01

2014

17.30

20.30

Νιόκι

Τα αγαπημένα των Ιταλών

45€

Από τις πιο κλασικές και αγαπημένες συνταγές των Ιταλών, τα νιόκι παρασκευάζονται από διάφορα υλικά όπως σιμιγδάλι, αλεύρι ή πατάτα. Σ' αυτό το σεμινάριο θα μάθουμε πώς να παρασκευάζουμε τα πιο αυθεντικά νιόκι από έναν βέρο Ιταλό.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη

22/01

2014

17.30

20.30





Σφολιάτα

Η γνωστή μας άγνωστη

60€

Σφολιάτα, η αφράτη ζύμη που όταν ψήνεται φουσκώνει και σχηματίζει λεπτές στρώσεις από πολλά φύλλα. Χρησιμοποιείται στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική και παρόλο που χρειάζεται «ειδική μεταχείριση», η επεξεργασία της είναι εύκολη, αν ακολουθήσει κανείς συγκεκριμένα βήματα. Θα μάθουμε όλα τα μυστικά για να ανοίγουμε φύλλο σφολιάτας και θα δημιουργήσουμε γευστικές συνταγές με την αφράτη αυτή ζύμη.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τετάρτη

5 / 02

2014

17.30

20.30

Μενού

Αγίου Βαλεντίνου

60€

Θέλετε να κάνετε μια ξεχωριστή έκπληξη στον αγαπημένο ή την αγαπημένη σας για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου; Σας δίνουμε τη λύση. Θα σας δείξουμε πώς να μαγειρέψετε μόνοι σας ένα απολαυστικό μενού. Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να φτιάξετε χαλαρωτική ατμόσφαιρα και να απολαύσετε κατ' ιδίαν στο σπίτι σας, το πιο ονειρεμένο μενού του Αγίου Βαλεντίνου.

Εισηγητής: **Άκης Πετρετζίκης**

Πέμπτη
6/02
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Σοκολατάκια...

Το απόλυτο δώρο για την ημέρα
του Αγίου Βαλεντίνου

60€

Εκλεπτυσμένα, χαριτωμένα, γλυκά και ντελικάτα
μα πάνω από όλα φτιαγμένα από σοκολάτα, απο-
τελούν το απόλυτο δώρο για τον σύντροφό σας
για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου. Κάντε το
ακόμα πιο μοναδικό, φτιάχνοντάς τα με τα κερά-
κια σας, δημιουργώντας ένα προσωπικό πακετά-
κι αγάπης και εντυπωσιάστε το άλλο σας μισό!

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τετάρτη

12/02

2014

17.30

20.30

Ψητά της ώρας

Η τέχνη και η τεχνική...
της σχάρας

50€

Πρόκειται να γιορτάσετε την Τσικνοπέμπτη σπίτι σας, ή θέλετε απλά να μάθετε πώς γίνονται τα πιο πετυχημένα ψητά στη σχάρα; Σας προσκαλούμε να γευθείτε τα πιο νόστιμα ψητά, με μοναδικές μαρινάδες και γευστικές συνοδευτικές σάλτσες. Κατακτήστε τα μυστικά της σωστής τεχνικής barbeque και απολαύστε με τους φίλους και αγαπημένους σας, μοναδικά πιάτα.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
19/02
2014
17.30
20.30





Δημιουργίες μόνο με πίτες

40€

Έρθε η ώρα να φτιάξετε τη δική σας πίτα; Παραδοσιακές και σύγχρονες Παραδοσιακές και σύγχρονες πίτες από σουβλάκια, τортίγιες, ριζόφυλλα και προϊόντα Ελλήνων, μικρών παραγωγών περιμένουν να τις ανακαλύψετε. Εύκολες, νόστιμες και πάνω από όλα πρωτότυπες συνταγές με διάφορες πίτες.

Εισηγητής: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Τετάρτη

26/02

2014

17.30

20.30

Pizza και focaccia

45€

Πίτσα, η αγαπημένη μικρών και μεγάλων! Ο Ιταλός εισηγητής του σεμιναρίου θα μας δείξει πώς να φτιάχνουμε τις πιο νόστιμες ζύμες για το διασημότερο ιταλικό έδεσμα, ενώ θα μας παρουσιάσει και παρασκευές με ζύμη focaccia, μια ακόμη αγαπημένη ιταλική ζύμη. Ένα σεμινάριο γεμάτο ιταλικές γεύσεις και αρώματα. Μην το χάσετε!

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη

5 / 03

2014

17.30

20.30





Pop & Cup Cakes

Προτάσεις για βαφτίσια και
παιδικά πάρτυ

45€

Οι πιο ξεχωριστές περιστάσεις όπως τα βαφτίσια ή το παιδικό πάρτυ των μικρών μας φίλων απαιτούν πρωτότυπες δημιουργίες που θα εντυπωσιάσουν, τόσο τους ενήλικες όσο και τους μικρούς καλεσμένους...το πιο δύσκολο κοινό! Τα pop & cup cakes αποτελούν μία από τις πιο σύγχρονες τάσεις στη ζαχαροπλαστική, καθώς συνδυάζουν τη νοστιμιά και την πρωτοτυπία στο styling και προσφέροντας πολλές δυνατότητες για δημιουργίες που κλέβουν την παράσταση.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

Τετάρτη

12/03

2014

17.30

20.30

Κεφτεδάκια, όχι πια τηγαντά...

40€

Κεφτεδάκια, ζουμερά αλλά όχι τηγαντά. Ψημένα στον φούρνο αντί στη σχάρα, δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από τα τηγαντά! Τα συνοδεύουμε με θαλασσινά, ψάρια και κρέας και πετυχαίνουμε δύο σε ένα: απόλαυση και υγιεινή διατροφή.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Τετάρτη
26/03
2014
17.30
20.30





Τάρτες, γλυκές και αλμυρές

60€

Τραγανές και βουτυράτες, γλυκές και αλμυρές, νοστιμίζουν την καθημερινότητά μας με μεγάλη ποικιλία γεύσεων. Θα μάθουμε τις πιο απλές τεχνικές για να φτιάχνουμε τάρτες, και θα εντυπωσιάσουμε τους αγαπημένους μας με τις πιο εμπνευσμένες συνταγές.

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Πέμπτη
27/03
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Μεζεδάκια για κρασί

40€

Φτιάχνουμε μικρά, γευστικά fingerfood και μεζεδάκια που μπορούν να συνοδεύσουν το κρασάκι μας και να μας δώσουν αφορμή για να καλέσουμε τους φίλους μας στο σπίτι και να απολαύσουμε όμορφες βραδιές.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

9/04

2014

17.30

20.30





Γλυκά του κουταλιού

40€

Διαχρονικά και λατρεμένα! Νεράντζι, κυδώνι, σύκο, σταφύλι, καρυδάκι, κεράσι. Είναι μερικά μόνο από τα πιο γνωστά και αγαπημένα μας γλυκά του κουταλιού. Και πόσα ακόμη μπορούμε να φτιάξουμε, από φρέσκα φρούτα και λαχανικά, βρασμένα σε γλυκό σιρόπι. Θα μάθουμε τις τεχνικές για την παρασκευή των παραδοσιακών αυτών γλυκών και αφήνοντας τη φαντασία μας ελεύθερη, θα δημιουργήσουμε μοναδικές γεύσεις, αρκεί να έχουμε το απαραίτητο, κουταλάκι του γλυκού...

Εισηγητής: **Νεκτάριος Βουρίκης**

Τετάρτη

30/04

2014

17.30

20.30

Μεζεδάκια για μπίρα

40€

Πρωτότυπες ποικιλίες για σπιτικά μεζεδάκια που συνοδεύουν τέλεια μια παγωμένη μπίρα! Θα μαθούμε με απλό και οικονομικό τρόπο πως να φτιάχνουμε τα πιο νόστιμα μεζεδάκια για μπίρα που θα μας συντροφεύουν στις όμορφες βραδιές παρέα με τους φίλους μας.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

7/05

2014

17.30

20.30





Μεζεδάκια για ούζο και τσίπουρο

40€

Πάντα υπάρχει μια αφορμή για να μαζευόμαστε με φίλους και αγαπημένους και να απολαμβάνουμε το ουζάκι ή το τσιπουράκι μας. Ελάτε να γευθούμε μαζί, τα πιο νόστιμα μεζεδάκια που μπορούν να συνοδεύσουν το ουζάκι μας. Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να βρείτε τις αφορμές για να καλέσετε τους φίλους σας και να απολαύσετε όμορφες στιγμές μαζί τους!

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

14/05

2014

17.30

20.30

Γλυκά και αλμυρά cakes

60€

Νόστιμα και εκλεκτά αλμυρά cakes για το πρωινό μας, για να συνοδεύσουμε το τσάι μας ή απλά σαν ένα θρεπτικό σνακ. Εκτός και αν προτιμάμε τα γλυκά cakes... Οι πιο λαχταριστές συνταγές για αλμυρά ή γλυκά cakes αποκαλύπτονται σ' αυτό το σεμινάριο!

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Παρασκευή

16/05

2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Cocktails and more!

40€

Αναμιγνύουμε τα αγαπημένα μας ποτά με φυσικούς χυμούς, προσθέτουμε καρυκεύματα ή άλλα συστατικά και δημιουργούμε τα πιο δροσιστικά cocktails που θα απολαύσουμε τις ζεστές καλοκαιρινές βραδιές στη βεράντα ή τον κήπο μας. Και φυσικά, τα συνδυάζουμε με τα πιο απολαυστικά gourmet fingerfood που θα φτιάξουμε ειδικά για την περίσταση.

Εισηγητές: **Γιώργος Γογόπουλος,**
Γιάννης Κοροβέσης, Μαργαρίτης Τράντας

Τετάρτη

21/05

2014

17.30

20.30

Χειροποίητες μαρμελάδες

40€

Οι χειροποίητες, σπιτικές μαρμελάδες, αποτελούν την ιδανική επιλογή για ένα γλυκό ξεκίνημα, καθώς έχουν μεγάλη διατροφική αξία και είναι πλούσιες σε βιταμίνες. Θα σας μάθουμε όλα τα μυστικά, για να απολαμβάνετε στο πρωινό σας καθημερινά, πεντανόστιμες μαρμελάδες, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά. Θα σας μάθουμε και όλα τα μυστικά για τη σωστή αποστείρωση, ώστε να απολαμβάνετε στο πρωινό σας καθημερινά πεντανόστιμες μαρμελάδες χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά!

Εισηγητής: **Νεκτάριος Βουρίκης**

Τετάρτη

28/05

2014

17.30

20.30



Food Friends

A series of horizontal dotted lines for writing.





Food Friends

Blank lined writing area for notes or drawing.

Food Friends

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια.

Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/στα παρακάτω σεμινάριο/σεμινάρια (παρακαλώ συμπληρώστε στο αντίστοιχο πεδίο το σεμινάριο/τα σεμινάρια που επιθυμείτε να παρακολουθήσετε):



επιθυμώ την εγγραφή μου

για το σύνολο των σεμιναρίων,

με έκπτωση 35%, για το έτος 2013-2014



επιθυμώ την εγγραφή μου

για το σύνολο των σεμιναρίων,

με έκπτωση 25%, για το έτος 2013 - 2014



επιθυμώ την εγγραφή μου

για το σύνολο των σεμιναρίων,

με έκπτωση 15%, για το έτος 2013 - 2014

Όνοματεπώνυμο

Οδός..... Αριθμός.....

Περιοχή..... Τ.Κ.....

Τηλέφωνο.....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail)

.....

**όπου υπάρχουν 2 ωράρια το σεμινάριο που διδάσκεται έχει ακριβώς την ίδια θεματολογία.*

Επιλέγετε το ωράριο που σας εξυπηρετεί.

Τετάρτη	4/12/2013	Κρητική Κουζίνα	40 €	
Πέμπτη	5/12/2013	Το μενού των Χριστουγέννων 13.00 – 16.00	60 €	
Πέμπτη	5/12/2013	Το μενού των Χριστουγέννων 17.00 – 20.00	60 €	
Τετάρτη	11/12/2013	Ριζότο	50 €	
Παρασκευή	13/12/2013	Χριστουγεννιάτικο κορμιοί	60 €	
Τετάρτη	8/1/2014	Γαστρονομικό ταξίδι στη Μεσόγειο	40 €	
Τετάρτη	22/1/2014	Νιόκι, τα αγαπημένα των Ιταλών	45 €	
Τετάρτη	5/2/2014	Σφολιάτα, η γνωστή μας άγνωστη	60 €	
Πέμπτη	6/2/2014	Μενού Αγίου Βαλεντίνου 13.00 – 16.00	60 €	
Πέμπτη	6/2/2014	Μενού Αγίου Βαλεντίνου 17.00 – 20.00	60 €	
Τετάρτη	12/2/2014	Σοκολατάκια, το απόλυτο δώρο του Αγίου Βαλεντίνου	60 €	
Τετάρτη	19/2/2014	Ψητά της ώρας, η τέχνη και η τεχνική της σχάρας	50 €	
Τετάρτη	26/2/2014	Δημιουργίες μόνο με πίτες	40 €	
Τετάρτη	5/3/2014	Pizza και foccacia	45 €	
Τετάρτη	12/3/2014	Pop & Cup cakes για βαφτίσια και παιδικά πάρτυ	45 €	
Τετάρτη	26/3/2014	Κεφτεδάκια, όχι πια τηγαντά...	40 €	
Πέμπτη	27/3/2014	Τάρτες, γλυκές και αλμυρές 13.00 – 16.00	60 €	
Πέμπτη	27/3/2014	Τάρτες, γλυκές και αλμυρές 17.00 – 20.00	60 €	
Τετάρτη	9/4/2014	Μεζεδάκια για κρασί	40 €	
Τετάρτη	30/4/2014	Γλυκά του κουταλιού	40 €	
Τετάρτη	7/5/2014	Μεζεδάκια για μπύρα	40 €	
Τετάρτη	14/5/2014	Μεζεδάκια για ούζο και τσίπουρο	40 €	
Παρασκευή	16/5/2014	Γλυκά και αλμυρά cakes 13.00 – 16.00	60 €	
Παρασκευή	16/5/2014	Γλυκά και αλμυρά cakes 17.00 – 20.00	60 €	
Τετάρτη	21/5/2014	Cocktails and more	40 €	
Τετάρτη	28/5/2014	Χειροποίητες μαρμελάδες	40 €	





Όσοι επιθυμείτε να λάβετε μέρος
δηλώστε έγκαιρα τη συμμετοχή σας
στο τηλεφωνικό κέντρο ή το e-mail
της σχολής

Θεσσαλονίκης 45
Μοσχάτο 18346
Τηλ.: 210 8211700
e-mail: info@lemonde.edu.gr
web: www.lemonde.edu.gr