

GPS a konyhában

Mi ez az egész?

Röviden: főzősuli Békéscsabán.

Hosszabban: egy olyan konyha, ahol segítséget kapsz, hogy a magadét felfedezd, sőt, hogy magabiztosan mozogj és persze főzz benne. Egy olyan konyha, ahol számít, mi kerül a tányérra. Egy olyan konyha, ahol az ételeknek neve van, de ezzel sem szabunk határt a kreativitásodnak: legközelebb nyugodtan hívd máshogy.

Kik vagyunk:

- Szabó János olimpiai és világbajnok séf, aki nemcsak főzésben bajnok, hanem a tanításban, tudásátadásban is topon van.
- Koszecz Anna dietetikus, aki frissen szerzett táplálkozástudományát hozza az estékbe, hogy tudatos légy már a tervezés, bevásárlás pillanatától kezdve és ne elégedj meg bármivel ami gyorsan belapátolható.
- Boros Zsófi coach, szakács-tanonc, aki szerint a főzés jó alkalom az alkotásra, az evés pedig a kapcsolódásra önmagunkhoz és másokhoz.

Gyorsan, könnyen, akár egy személyre is elkészíthető ételsorunk aznapra:

1. Hentes tokány a tökéletes párolt rizzsel
2. Dubarry pulyka egy kis csavarral és kemencés burgonyával
3. Meglepetés (húsétel)

Mit kell hoznod? Ha van kedvenc késed, akkor azt, amúgy mindent mi adunk:

- alapanyagokat, melyekből az ételek készülnek, amit el is fogunk fogyasztani,
- minden eszköz rendelkezésedre áll majd a konyhában,
- megkapod az ételek receptjeit,
- és egy adag szakmai tudást, amit János és Anna megosztanak veled.

Mit kapsz még?

- jó társaságot
- valóban kiscsoportos tanulási lehetőséget (max. 4 fő)
- garantáltan remek vacsorát
- a reprodukálás lehetőségét, hisz a tudás innen a tiéd: bárkit elkápráztathatsz a főztőddel.

Regisztrálj itt: <https://goo.gl/forms/vyaKVeEIPJQ54vX43>

Gyere, tájékozódj velünk a konyhában!

János, Anna és Zsófi