

CURSOS SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2017

- **TALLER DE SUSHI**
IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros
FECHAS: Sábado 23 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00
PRECIO DEL CURSO: 50€ *
- **TALLER VIVA LA FRANCE! PASTELITOS TRADICIONALES**
En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta
FECHAS: Martes 26 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 30€ *
- **LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 27 de **SEPTIEMBRE** y Miércoles 4, 18, y 25 de **OCTUBRE** y 8, 15, 22 y 29 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 22.00h
PRECIO DEL CURSO: 195€ (8 días) *
- **NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Jueves 28 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 30€*
- **POTAJES, LEGUMBRES Y PLATOS DE CUCHARA**
IMPARTIDO POR: Sergio Lezama- jefe de cocina Rte. Lubarrieta de Zamudio
FECHAS: Sábado 30 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 10:30 – 13:30
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Martes 3 de **OCTUBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **TALLER DE DIM SUMS Y BOCADOS ASIÁTICOS**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: jueves 5 de **OCTUBRE**
HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€ *

* CURSOS PRÁCTICOS

- PAN EN CASA CON MASA MADRE**
Taller de elaboración de pan
 IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria
 FECHAS: Sábado 7 de **OCTUBRE**
 HORARIO: mañanas 9:30 a 14:30h
 PRECIO DEL CURSO: 55€ *
- ZURICALDAY: BUÑUELOS, HUESITOS DE SANTO Y MAS**
 IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero
 FECHAS: Martes 10 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
 PRECIO DEL CURSO: 40€
- COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN**
 IMPARTIDO POR: Aitor Blanco- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao
 FECHAS: Martes 17 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
 PRECIO DEL CURSO: 50€
- NUEVOS CURSOS HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY**
 IMPARTIDO POR: Mª Eugenia Panera junto con el equipo de Nutricionistas de The Health Company
 FECHAS: Jueves 19 de **OCTUBRE y/o** Jueves 23 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
 PRECIO DEL CURSO: 40€ PRECIO SOCIO HEALTH 30€ *
Para reservar contactar en The Health Company: 94 465 96 13/ 627 041 727
info@thehealthcompany.es -c/ Urquijo 13- Las Arenas
- LOS VIERNES TALLERES PARA MINICHEFS**
De 8 a 14 años
 IMPARTIDO POR: Mª Eugenia Panera
 FECHAS: Viernes 20 y 27 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.00h
 PRECIO DEL CURSO: 20€ (1 día) *
- LOS SABORES DE THAILANDIA**
 IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
 FECHAS: Sábado 21 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h
 PRECIO DEL CURSO: 35€
- NUEVAS RECETAS DE VERDURAS DE OTOÑO**
 IMPARTIDO POR: Pura Daroca
 FECHAS: Martes 24 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
 PRECIO DEL CURSO: 35€

* CURSOS PRÁCTICOS

- **CREMAS Y SOPAS ESPECIALES**
 IMPARTIDO POR: Pura Daroca
 FECHAS: Jueves 26 de **OCTUBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
 PRECIO DEL CURSO: 35€
- **LAS MAÑANAS DE LOS SÁBADOS TALLER INTENSIVO PARA PRINCIPIANTES**
 IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
 FECHAS: Sábados 28 de **OCTUBRE**, 4 y 11 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Mañanas De 10.30h a 13.30h
 PRECIO DEL CURSO: 75€* (3 días)
- **CAZA Y SETAS, PLATOS PARA EL OTOÑO**
 IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
 FECHAS: jueves 2 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h
 PRECIO DEL CURSO: 40€
- **TALLER DE COCINA TERAPÉUTICA: COMO OPTIMIZAR TU SALUD INTESTINAL DE FORMA NATURAL**
 IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular
 FECHAS: Martes 7 y Jueves 9 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h
 PRECIO DEL CURSO: 65€ *
- **CATA DE VINOS CON ANA CARAZO Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS**
 IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Ana Carazo - Enóloga de “La loba” D.O Ribera de Duero
 FECHAS: Martes 14 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
 PRECIO DEL CURSO: 30€*
- **TALLER DE MASAS SIN GLUTEN: PAN EN HOGAZA Y CRACKERS**
 IMPARTIDO POR: Teba Gonzalez- Doctora Nutricionista del Hospital de Cruces
 FECHAS: Sábado 18 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Mañanas de 9:30 – 14:00
 PRECIO DEL CURSO: 50€ *
- **TALLER DE DONUTS Y PAN DE MOLDE**
 IMPARTIDO POR: Edu de la Horra- Colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria
 FECHAS: Lunes 20 y martes 21 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.00h
 PRECIO DEL CURSO: 50€ *

* CURSOS PRÁCTICOS

- ELABORA TU PANETTONE**
 IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria
 FECHAS: Sábado 25 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Mañanas 9:30 a 14:30h
 PRECIO DEL CURSO: 55€ *
- NUESTROS MENÚS PARA NAVIDAD**
 IMPARTIDO POR: Mª Eugenia Panera
 FECHAS: Lunes 27, martes 28 y jueves 30 de **NOVIEMBRE**
 HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h
 Tardes de 18.00h a 21.00h
 PRECIO DEL CURSO: 35€ (1 día) 95€ (3días)
- TALLER DE FOIE MÍ-CUIT...**
 Elabora tu propio foie para triunfar en navidad
 IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
 FECHAS: Sábado 2 de **DICIEMBRE**
 HORARIO: Mañanas 10:30 a 13:30h
 PRECIO DEL CURSO: 60€*
- COCINA PARA PEQUES**
De 5 a 10 años
 IMPARTIDO POR: Mª Eugenia Panera
 FECHAS: Martes 26 y Miércoles 27 de **DICIEMBRE**
 HORARIO: mañanas de 11.00h a 13.00h
 PRECIO DEL CURSO: 40€ *
- COCINA PARA NO TAN PEQUES**
De 10 a 15 años
 IMPARTIDO POR: Mª Eugenia Panera
 FECHAS: Martes 26 y Miércoles 27 de **DICIEMBRE**
 HORARIO: Tardes de 17:00 a 19:00h
 PRECIO DEL CURSO: 40€ *

* CURSOS PRÁCTICOS

APUNTÁNDOSE A TRES O MÁS CURSOS, OBTENGA UN 7% DE DESCUENTO EN CADA UNO DE ELLOS.