

CURSOS SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2018

- **NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 19 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 30€*
- **NUEVOS CURSOS HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera con el equipo de Nutricionistas de The Health Company
FECHAS: Martes 25 de **SEPTIEMBRE** y/o Jueves 25 de **OCTUBRE** y/o Lunes 26 de **NOVIEMBRE** y/o Martes 11 de **DICIEMBRE**
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 MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 26 de **SEPTIEMBRE** y Miércoles 3, 10, 17, 24 Y 31 de **OCTUBRE** y 14 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 22.00h
PRECIO DEL CURSO: 170€ (7 días) *
- **TALLER DE SUSHI**
IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros
FECHAS: Sábado 29 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00
PRECIO DEL CURSO: 50€ *

* CURSOS PRÁCTICOS



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA • CHEF A DOMICILIO

- **REDESCUBRIENDO LAS SETAS: TODAS LAS TECNICAS Y NUEVAS RECETAS**

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopithekus Projects.

FECHAS: martes 2 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 50€*

- **PAN EN CASA CON MASA MADRE**

Taller de elaboración de pan

IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 6 de **OCTUBRE**

HORARIO: Mañanas 9:30 a 14:30h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

- **TARTAS, PASTELES Y POSTRES SIN AZUCAR**

Cómo usar edulcorantes y sustitutos del azúcar

IMPARTIDO POR: M^a Jesús López Blanco

FECHAS: Martes 9 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

PRECIO DEL CURSO: 40€

- **TALLER DE COCINA TERAPÉUTICA CON LA DESPENSA DEL IGERETXE:**

Fortalece tu sistema inmune con una alimentación adecuada

IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular

FECHAS: Martes 16 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 45€

- **PON A PRUEBA TU PALADAR**

Una nueva y sorprendente experiencia de Cata a ciegas

IMPARTIDO POR: Marta Zubieta profesora de pastelería creativa y fundadora de Entretartas, empresa dedicada a la repostería para eventos.

FECHAS: jueves 18 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€ *

* **CURSOS PRÁCTICOS**

- **DESCUBRE LOS SABORES DE LA COCINA PERUANA:**

Ceviche peruano, lomo saltado, aji de gallina, causa limeña..

IMPARTIDO POR: M^a José Lara Botto- Chef Chilena y Peruana

FECHAS: Sábado 20 de **OCTUBRE**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

- **MAS TARTAS DE ZURICALDAY: NEGRITA, SAN MARCOS, PONCHE TURRON**

IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero

FECHAS: Martes 23 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 40€

- **TALLER DE COCINA CALLEJERA DEL MUNDO**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 27 de **OCTUBRE**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€*

- **EL PATO, FOIE, MAGRET Y CONFIT: Recetas para triunfar estas navidades**

IMPARTIDO POR: Enaitz Landaburu, creador de Gastrolopithekus Proyects.

FECHAS: Martes 30 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19:00h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 60€*



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA • CHEF A DOMICILIO

- **TALLER DE DONUTS Y PAN DE LECHE**
IMPARTIDO POR: Edu de la Horra- Colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria
FECHAS: Sábado 3 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 10.00h a 14.00h
PRECIO DEL CURSO: 50€ *
- **FUNDENTES Y CRUJIENTES CROQUETAS: TALLER PARA APRENDER TODOS LOS TRUCOS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Sábado 10 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11.00h a 13.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€*
* **CURSOS PRÁCTICOS**
- **ENSALADAS DE OTOÑO**
IMPARTIDO POR: Pura Daroca
FECHAS: Martes 13 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **TERRINAS DE AVES Y DE VERDURAS, CHUTNEYS Y MAS**
IMPARTIDO POR: Pura Daroca
FECHAS: jueves 15 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **SOPAS DE LA COCINA ASIATICA: RAMEN, PHO, UDON...**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Sábado 17 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA • CHEF A DOMICILIO

- **COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN**

IMPARTIDO POR: Aitor Blanco- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao

FECHAS: Lunes 19 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

- **NUESTROS MENÚS PARA NAVIDAD**

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: mañanas: 22 y 23 de **NOVIEMBRE**

Tardes: 21 y 22 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

Tardes de 18.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 70€ (2 días)

- **TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 24 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

* **CURSOS PRÁCTICOS**

- **ASADOS DE CARNES Y PESCADOS: domina la técnica**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: martes 27 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€

- **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: Miércoles 28 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 30€*



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA • CHEF A DOMICILIO

- **ELABORA TU ROSCON DE REYES**
IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Escuela de cocina 220º de Vitoria
FECHAS: Sábado 1 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Mañanas 9:30 a 14:30h
PRECIO DEL CURSO: 55€ *
- **TALLER DE TARTAS SALADAS: STRUDEL, EMPANADAS, QUICHES**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Lunes 3 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 40€ *
- **NAVIDAD FACIL PERO QUE MUY FACIL**

IMPARTIDO POR: Karola Sarmiento
FECHAS: Martes 4 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 30€
- **TALLER VIVA LA FRANCE! SOUFLÉS DULCES Y SALADOS**
En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta
FECHAS: Lunes 10 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 30€ *
- **COCINA PARA PEQUES**
De 5 a 10 años
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 2 y jueves 3 de **ENERO**
HORARIO: mañanas de 11.00h a 13.00h
PRECIO DEL CURSO: 40€ *

* CURSOS PRÁCTICOS



la Sartén de Cordelería
— ESCUELA DE COCINA • CHEF A DOMICILIO —

- **COCINA PARA NO TAN PEQUES**

De 10 a 15 años

IMPARTIDO POR: M^ª Eugenia Panera

FECHAS: Miércoles 2 y jueves 3 de **ENERO**

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.