



ITALIAN ART ACADEMY
LEONARDO DA VINCI
ART COURSES IN FLORENCE
Via Maurizio Bufalini 3 - Florence
Tel. +39 055 7477946
INFO@ARTELEONARDO.COM
WWW.ARTELEONARDO.COM



ITALIENISCHE KÜCHE

Sie sind ein Liebhaber der italienischen Küche und möchten lernen, wie man ein spezielles Gericht, einen Nachtisch oder vielleicht ein komplettes Menü zubereitet? Von einem Profi-Küchenchef geleitet können Sie die Kunst der beliebtesten Küche der Welt lernen, in der komplett ausgestatteten Küche unserer Schule im Herzen Florenzes! Zurück in Ihrem Heimatland können Sie sich und ihren Freunden ein exquisites italienisches Abendessen zubereiten!

Sie haben die Wahl an verschiedenen Kochkursen, gemäss Ihren Wünschen und Interessen, teilzunehmen. Am Ende jedes Kurses wird das zubereitete Essen mit allen Teilnehmern gekostet. Die Schule bietet verschiedene Gruppenkurse, einige davon finden wöchentlich das ganze Jahr über statt, andere nur von April bis November. Es ist möglich sich auch nur für einen Kurs einzuschreiben. Die Schule bietet ausserdem professionelle Kurspakete für längere Aufenthalte mit Teilnahmebescheinigung.

a) GRUPPENKURSE, WELCHE DAS GANZE JAHR ÜBER WÖCHENTLICH STATTFINDEN

1. CENA FACILE: Sie lernen zwei typische toskanische Gerichte, inklusive Soßen, sowie ein Dessert zuzubereiten. Dienstags und Donnerstags von 18.30 bis 21.30 Uhr, 59€

2. PIZZA und EIS: Sie werden Pizzen zubereiten und sich Wissen, über die verschiedenen Mehlsorten sowie die Dosierung der Zutaten, aneignen. Sie lernen die Gewürze und ihre verschiedenen Kombinationen kennen als auch die richtige Art den Teig zu kneten. Darüber hinaus werden die Chefs die Geheimnisse der handwerklichen Produktion von Eis und Sorbets aufdecken, nur mit Zutaten von guter Qualität! Donnerstags von 18.30 bis 21.30 Uhr, 55€



3. MENU COMPLETO: Das komplette Menü besteht aus Vorspeise, erstem Gang, Hauptgang und Dessert und wird traditionell in italienischen Familien an Sonntagen oder zu besonderen Anlässen gekocht. Hier ist eine einzigartige Gelegenheit, dieses zu erlernen! Montag, Mittwochs und Freitags von 17:30 bis 21.30 Uhr, 68€

b) GRUPPENKURSE, WELCHE VON APRIL BIS NOVEMBER STATTFINDEN

4. DOLCE DOLCEZZA: Die typischen süßen italienischen Gebäcke, köstliches Tiramisu, sowohl in der klassischen Version als auch in seiner Sommer-Version mit Erdbeeren sowie andere außergewöhnliche Stücke! Dienstags und Donnerstags von 15.30 bis 17.30 Uhr, 25€

5. TOUR um dem ZENTRALEN MARKT und UNTERRICHT: Um zu lernen, in einer gesunden und natürlichen Weise zu kochen, werden Sie sich für Ihre Rezepte von den charakteristischen Ständen des zentralen Markts von Florenz inspirieren lassen! Wenn Sie die Zutaten (aus der Saison) gewählt haben, können Sie diese in der Schule unter der Leitung des Chefkochs zubereiten und schliesslich, mit den anderen Studenten der Klasse, kosten. Montags und Donnerstags von 10 bis 15 Uhr, 73€ (inkl. alle am Markt gekaufte Zutaten)

6. FRISCHE PASTA: Sie werden die Techniken und die Geheimnisse der alten italienischen Tradition handgemachter Nudeln erlernen: Teig mit Ei und verschiedene Arten von Mehl, die Technik der Teigverarbeitung mit einem Nudelholz sowie mit der Maschine, und dazu noch ein typisch italienisches Dessert. Samstags von 12 bis 15 Uhr, 53€



7. CUCINARE IN FAMIGLIA: Für Familien, welche die toskanische Küche kennenlernen möchten und mit Spass ein gemeinsames Mittagessen zaubern wollen. Drei typisch italienische Gerichte: die authentische Pizza napoletana, die Cornets sowie drei Eissorten (Amarena, Cookies, Stracciatella) werden unterrichtet. Danach können alle zusammen die zubereiteten Gerichte kosten. Mittwochs von 11 bis 14 Uhr, 50 € pro Person

SPEZIELLE LEKTIONEN

Für diejenigen, die schon ein wenig Erfahrung in der Küche haben und sich in ein paar speziellen Gerichten spezialisieren wollen, bietet die Schule spezielle Lektionen. Man kann von 1 bis 4 Lektionen buchen, zum Preis von 110 € pro Lektion. Jede Lektion dauert zweieinhalb Stunden, von 13:30 bis 16:00 Uhr, von Montag bis Freitag.

Man kann unter 7 verschiedenen Sorten von Spezieller Lektionen auswählen:

1) Frische Pasta: Wasser, verschiedene Mehlsorten, Ei und Kartoffeln. Dosierung des Teiges sowie richtiges Schneiden und Kochen. 3 Sorten frischer Pasta mit manuellem Schnitt oder mit der Maschine.

2) Toskanische Küche: Die Traditionelle Küche unserer Region.

3) Fleisch: Man bereitet Gerichte aus rotem Fleisch (Schwein, Rind) und hellem Fleisch (Hühnchen, Truthahn) zu. Es werden die verschiedenen Schnitttechniken unterrichtet sowie

Bratetechniken in der Pfanne und im Ofen. Zubereitung von zwei oder mehreren Hauptgerichten der italienischen Küche.

4) Fisch: Dieser Unterricht beinhaltet die Auswahl und die Zubereitung von verschiedenen Fischarten, Meeresfischen, Flussfischen und Meeresfrüchten, mit dem Ziel, die kreativen Rezepte der mediterranen Küche zu lernen.

5) Pasticceria: Für diejenigen, die Süßes lieben und die notwendigen Grundkenntnisse für die Zubereitung von Torten, Blätterteig, Cremes, Gebäckstücken und Keksen erlernen möchten.



6) Gelateria: Basis-Unterricht für die Zubereitung von verschiedenen Eissorten. Dieser Kurs beinhaltet einen theoretischen und einen praktischen Teil.

7) Brot und Pizza: Zubereitung von Pizza und Focaccia, vom Teig bis zur Füllung, als auch der Gebrauch der Geräte für das Aufgehen des Teiges und das Backen. Es werden Pizza, Brot, Grissini und Focaccia zubereitet.

Die Teilnehmer bekommen in der Schule die notwendige Ausrüstung für die Teilnahme an den Kursen.

Die Schule organisiert auch maßgeschneiderte Programme für Gruppen. Informationen und Vorschläge auf Anfrage.

PITTURA E DISEGNO

PITTURA CON TECNICHE ANTICHE

PITTURA CON TECNICHE CONTEMPORANEE

CORSI PER L'UNIVERSITÀ

SCULTURA

MOSAICO

GIOIELLERIA

RESTAURO

STORIA DELL'ARTE

CUCINA ITALIANA

CORSI DI GRUPPO

AFFRESCO

DISEGNO DI MODA

INTERIOR DESIGN

FOTOGRAFIA

ARTI VISIVE

CORSI DI ITALIANO



ITALIAN ART ACADEMY
LEONARDO DA VINCI
ART COURSES IN FLORENCE

Via Maurizio Bufalini 3

50122 Firenze – Italy

Tel. +39 055 7477946

Fax. +39 055 7472478

WWW.ARTELEONARDO.COM

INFO@ARTELEONARDO.COM