



PICCOLA UNIVERSITÀ ITALIANA

PER STRANIERI – TROPEA

Programm 2013

Kochkurs: Mediterran Kochen lernen



Die Mediterrane Küche zählt zu den beliebtesten weltweit. Wer Italien liebt, liebt auch die italienische Küche. Aber was ist das besondere an der italienischen Küche?

Beim Essen geht es den Italienern nicht nur ums Sattwerden, vielmehr ist Essen für sie ein kommunikatives Erlebnis - ein Ausdruck von Lebensfreude. Die mediterrane Küche ist leicht, bekömmlich und abwechslungsreich.

Bei dem beliebten Kochkurs „Mediterran Kochen lernen“ werden Sie italienische Gerichte aber auch typische kalabresische Spezialitäten mit unserer sympathischen Kochlehrerin aus Tropea zubereiten.

Tauchen Sie so in die italienische Lebensweise und Kultur Kalabriens auch außerhalb des Klassenzimmers ein.

Der Kochkurs umfasst 3 Unterrichtseinheiten und jede Einheit dauert etwa 3,5 Stunden. Der Kurs umfasst also insgesamt etwa 10 Stunden. Beginn des Kurses ist um 18:00. Unterrichtsprache ist selbstverständlich Italienisch.

Am 1. Kurstag erhalten Sie die Rezeptliste und eine Kochschürze.

Mindestdauer des Kurses ist 1 Woche (= 3 Abende) und die maximale Kursdauer ist 4 Wochen. Die Maximale Teilnehmerzahl beläuft sich auf 2 Personen (z. B. Freunde oder Pärchen). Der Kurs erfreut sich jedoch besonderer Beliebtheit bei Einzelreisenden.

Jeder Kurstag endet mit einem gemeinsamen Abendessen zusammen mit Ihrer Kochlehrerin. Die Kursgebühren beinhalten alle Zutaten zur Zubereitung der Speisen, die nach dem Kurs zusammen mit der Kochlehrerin gemeinsam verzehrt werden. Getränke müssen von den Studenten selbst gekauft werden.



PICCOLA UNIVERSITÀ ITALIANA

PER STRANIERI – TROPEA

Sollten Sie spezielle Rezeptwünsche haben, dann bitten wir Sie uns diese bei Buchung mitzuteilen. Wir werden nach Möglichkeit versuchen, diese Wünsche im Kochplan zu berücksichtigen.


Beispiel des Menüplans bei einem 1-wöchigen Kurs:

 1. Abend:

Vorspeise: Hausgemachte Fileja gewürzt und zubereitet mit süßen Tropea Zwiebeln

Hauptspeise: Omelette mit Zwiebel und 'Nduja Törtchen

Nachspeise: Traditioneller Apfelkuchen

 2. Abend:

Vorspeise: Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Schwertfisch Sugo

Hauptspeise: Gegrillter Schwertfisch mit gefüllten frittierten Kartoffeln

Nachspeise: Tiramisù

 3. Abend:

Vorspeise: Risotto mit Meeresfrüchten

Hauptspeise: Gold gebackener Kabeljau mit Auberginen Bällchen

Nachspeise: Mürbteigkuchen mit hausgemachter Orangenmarmelade

1 WOCHE (3 Abende)

EUR 200,00

Preis pro Person