

Osteria *La Gramola*



Via delle Fonti, 1 - Tavarnelle Val di Pesa (Firenze) Italy
Tel./Fax.: +39 055 80 50 321 - cell.: +39 338 60 39 356
<http://www.gramola.it> - e-mail: osteria@gramola.it



Dauer der Kurse: einen Tag / Drei Tage / Eine Woche.

Die traditionelle Toskanische Küche und seine Geschmacks. Um unseren Traditionen zu pflegen und die Gefühle der alten Zeiten, die wirklicheren und die echteren, nicht zu vergessen. Eine neue Erfahrung, um sich der Geschichte dieses Gebietes vergewissern, seiner Kultur und des Lebens auf dem Land im Chianti Gebiet.

In unserer Gastwirtschaft bieten wir Ihnen Kochkurse an, während dessen Sie traditionelle toskanischen Menu vorzubereiten lernen können; genau denen, die wir im unseren Restaurant vorbereiten.

“EIN TAG IN DER KÜCHE”

Cecilia Dei (Koch) & Massimo Marzi (Sommelier) werden Sie Ihnen begleiten auf der Suche nach den Zutaten, den Geschmacks, den Weine des Chianti und seiner Leute. Wir werden während eines enogastronomischen „weg“ Speise und Erzeugnisse des Gebietes zusammen probieren...

UNSERE VORSCHLAG FÜR 3 TAGE UNTERRICHT:

1° Tag (Montag)

Ribollita Die toskanische Suppe.
Maiale Ubriaco – Eine sehr alte Rezept, von der Medici Zeit
Tiramisù – Der berühmte Nachtisch Italiens

2° Tag (Donnerstag)

Pappa al pomodoro – Brot und Tomaten Suppe
Maiale al tegame con verdure- Blumenkohl, Kartoffel und Schwein.
Torta al cioccolato – Typischen Omakuchen.

3° Tag (Freitag)

Pappardelle sulla nana – Typical Ernte Sauce, “Der Gang der Fest” (Vorbereitung frische Nudeln, die tagliatelle mit Eier, Hefe und Wasser.)
Stracotto al Chianti – Rindfleisch lang im Chianti Wein gekochtes.
Cantuccini al Vin Santo – Die typischen Nußkeks im Vin Santo eingetaucht.

Und noch....

... während jeder Unterricht: Weinprobe, Ölprobe, typischen Erzeugnisse des Gebietes und dessen Geschichte....

.... **Ein nettes Geschenk für Sie, um die zusammen verbrachten Tage nicht zu vergessen...**

(Alles was man braucht, ist schon im Gastwirtschaft)

Der Kurs sieht in jeden Unterricht die Vorbereitung eines typischen Mittagessen mit drei Gängen vor und vollendet mit dem Frühstück, während dessen man wird die zusammen vorbereiteten Gänge probieren.

Man kann den Kurs mehrmals wiederholen und jedesmal wird man ein neues Mittagessen vorzubereiten, immer wie folgendes organisiert
1° Gang: Suppe oder pasta mit verschiedenen Sauce
2° Gang: Vorbereitung eines Fleischgang
3° Gang: Nachtisch.

Jeder Unterricht fängt um 10:00 an und beendet nach dem Frühstück – ungefähr 4 Stunden.

Es gibt kein minimum Zahl der Teilnehmer.

