

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



KOOKCURSUS: DE TRADITIONELE TOSCAANSE KEUKEN (EEN DAG / DRIE DAGEN / EEN WEEK)

De traditionele Toscaanse keuken met z'n eeuwenoude recepten. Om onze tradities in ere te houden en de bijzondere pure smaak van de gerechten weer op te roepen. Een unieke ervaring, zeker in combinatie met het historisch cultuurlandschap en het leven op het platteland.

In onze Osteria bieden wij kookcursussen aan waar U, net als in ons restaurant, de traditionele Toscaanse keuken leert kennen.

“EEN DAG IN DE KEUKEN”

Cecilia Dei (Chefkok) & Massimo Marzi (Sommelier) begeleiden U bij het ontdekken van de ingrediënten, de smaken, de wijnen en tevens de geschiedenis van dit land en de mensen. Samen proeven we gerechten en producten voor een soort “gastronomische reis vol wijn en spijs”.....

DIT IS HET VOORSTEL VOOR 3DAAGSE LESSEN:

Eerste dag (Maandag)

Ribollita – typische Toscaanse soep
Maiale Ubriaco – antiek recept met varkensvlees uit de tijden van de Medici.
Tiramisù – het beroemdste Italiaanse dessert.

Tweede dag (Donderdag)

Pappa al pomodoro – brood-en-tomatensoep
Maiale al tegame con verdure - varkensvlees met groenten
Torta al cioccolato – chocoladetaart

Derde dag (Vrijdag)

Pappardelle sulla nana – pasta met eendensaus (wij bereiden ook de pasta zelf)
Stracotto al Chianti – rundvlees in Chianti-wijn.
Cantuccini al Vin Santo – amandelkoekjes met zoete wijn

En verder....

... proeft U de lokale wijnen, Toscaanse olijfolie en leert U veel over de gebruiken en ingrediënten die zo typisch zijn voor deze streek.....

.... Tot slot ontvangt U een leuke attentie ter herinnering aan de samen doorgebrachte tijd.

Elke les leert U een typisch driegangenmenu te bereiden, en na de les wordt er gezamenlijk gegeten.

U kunt lessen combineren, waarbij U steeds nieuwe gerechten leert klaar maken, altijd volgens het volgende schema:



Voorgerecht	– Soep of pasta met verschillende sauzen
Hoofdgerecht	– Hoofdgerecht met vlees
Nagerecht	– Dessert

Elke les begint om 10uur en duurt ongeveer 4uur.

(Alle ingrediënten werden door Osteria Gramola verzorgd)