



Familjekurser

ENDAST
FÖR
BARN

HEMLAGAD PIZZA

Söndag 26 april
kl. 15.00-17.00

245 KR
PER BARN



På La Scuola är vårt uppdrag att sprida kunskapen om italiensk matlagning och mat till andra Eatalians, både unga och gamla. Till den här specialkursen bjuder vi in mindre kockar (barn i åldrarna 8 till 12 år) till vårt klassrum för att laga italiensk pizza! Det blir en rolig upplevelse där barnen får lära sig värdefulla tekniker för att göra en hemlagad pizza.



FÄRSK ÄGGPASTA

Söndag 2 februari
och

Söndag 8 & 22 mars och Söndag 19 april
kl. 15.00-17.00

295 KR
PER PERSON

Lär er laga färsk pasta hela familjen tillsammans! La Scuolas kock berättar om hur man väljer bra ingredienser, visar hur en bra pastadeg görs och hur den får sin form. Kursen avslutas med att vi sätter oss ned och äter en härlig pastarätt tillsammans. Sedan är ni redo att ta med er all kunskap hem till ert eget kök! Kursen är för barn mellan 8-12 år med föräldrar.

Den perfekta presenten!



ÄTA HANDLA LÄRA

Vårt Eataly-kort är den perfekta gåvan för alla! Det kan användas för att äta i alla våra restauranger, att handla på vår marknad och köpa våra kurser i skolan.

Provsmafningskurser

345 KR
PER PERSON

APERITIVO MED PROSECCO

27 februari
och
12 mars och 2 april
kl. 17.30-18.30



Lär dig grunderna om den italienska bubbliga drycken prosecco! Under kursen får du prova tre olika typer av prosecco medan våra experter berättar allt om de olika sorterna. Till det blir det självklart några delikata italienska tilltugg, precis som på en äkta italiensk aperitivo.

*Om du vill ha en kurs på engelska skriv till lascuola@eataly.se
Upptäck alla våra kurser och information på eataly.se/kurser

EATALY

LA SCUOLA

— FEBRUARI, MARS & APRIL —



BOKA EN KURS:
DEN PERFEKTA GÅVAN

Biblioteksgatan 5, 111 44
+46 8 400 175 00
lascuola@eataly.se

Matlagningskurser

795 KR
PER PERSON

HANDS-ON FÄRSK ÄGGPASTA

15 februari

och

21 & 25 mars och 4 & 22 (kl.18-20) april

kl. 17.00-20.00

I den här kursen får du lära dig hur färsk pasta görs från grunden. La Scuolas kock lär dig allt du behöver veta om ingredienserna du bör välja, hur en bra pastadeg görs och hur man parar ihop olika pastasorter med olika typer av pastasåser. Kursen avslutas med att vår kock lagar pastan som du sedan får äta!



HANDS-ON GNOCCHI

7 februari och 27 mars

kl. 18.00-21.00

18 april

kl. 17.00-20.00

I den här kursen får du tillsammans med La Scuolas kock lära dig allt om gnocchi, och vara med och göra dem! Du får lära dig vilka ingredienser som behövs, hur du får till den perfekta degen, hur du formar de små klimparna och hur du parar ihop gnocchi med olika såser. Kursen avslutas med att du får äta dem medan du sippar på ett glas vin utvalt av våra experter.

Matlagningskurser

795 KR
PER PERSON



HANDS-ON PIZZA

22 februari

och

7 & 28 mars och 11 & 25 april

kl. 17.00-20.00

Får att få till den perfekta pizzan behövs tre saker: kunskap, högkvalitativa ingredienser och en välgjord pizzadeg. Under den här kursen får du lära dig hela pizza-processen, från vilket mjöl du ska använda och hur du knådar ihop pizzadegen till pålägg och vad som gäller i ugnen. Låt oss visa att det är enklare än göra egen pizza än vad du kanske tror, och hur gott det blir!

HANDS-ON FÄRSK PASTA

5 & 19 februari

och

5 & 13 mars och 9 & 17 april

kl. 18.00-21.00

Följ med La Scuolas kock och upptäck att det är enklare att göra färsk pasta från grunden än vad det verkar! I vår pastakurs lär du dig allt du behöver veta om vilka ingredienser du bör välja, hur en bra pastadeg görs och hur man parar ihop olika pastasorter med olika typer av pastasåser. Kursen avslutas med att vår kock lagar pastan som du sedan får äta!

HANDS-ON DET VEGETARISKA KÖKET

20 mars och 24 april

kl. 18.00-21.00

Vad finns det för vegetariska godheter i det italienska köket? Det tar vi reda på i den här kursen! Du får lära dig om hur du skapar den perfekta vegetariska rätten medan vår kock berättar alla sina tips, från komponering av ingredienser till hur råvarorna används i Italien.

Regionala temamiddagar

Upptäck Italiens regioner genom en härlig matresa! Varje kurs fokuserar på en specifik region i Italien och dess kulinariska traditioner. Under tre timmar får du lära dig om de regionala rätternas historia och ursprung, samt traditionerna bakom dem.

Vi startar med en snabb aperitif innan vi sätter oss ner för att smaka på det bästa från regionen för kvällen – ihop med regionala viner, förstås!

Det spelar ingen roll om du är proffs i köket eller nybörjare, denna kurs har något för alla.

1195 KR
PER PERSON

I kursen ingår:

- Fyra rätter från den valda regionen
- Ett glas vin eller ett alkoholfritt alternativ - för varje maträtt på menyn
- Recept att ta med dig hem



APULIEN

8 februari

kl. 17.00-20.00

PIEMONTE

29 februari

kl. 17.00-20.00

EMILIA-ROMAGNA

14 mars

kl. 18.00-21.30

SICILIEN & TOSCANA

Kommer snart

