

# LA SCUOLA

di EATALY

## BOKA EN KURS: DEN PERFEKTA GÅVAN

### WEEK CLASSES

#### ENGLISH COURSES

##### Every Tuesday

FRESH EGG PASTA | 18.00 - 21.00 | 795 KR PER PERSON

The perfect fresh pasta dish is the result of high-quality ingredients, a well-crafted dough and an understanding of how to pair pasta shapes with different sauces - but most of all, a great pasta dish is the result of practice. Join La Scuola's chef in this interactive workshop where we will demonstrate how to make fresh pasta and eat your own after the course paired with a glass of prosecco.

##### Every Thursday

PIZZA | 18.00 - 21.00 | 795 KR PER PERSON

To make the perfect pizza you need three things: knowledge, high quality ingredients and a well-made pizza dough. Learn the whole pizza process from choosing flour and making the dough to picking the toppings. It's a wonderful opportunity to spend time together and learn valuable techniques to use later in your own kitchen. Taste the pizza you will make, with a glass of prosecco, after these three hours course.

##### Every Friday

PROSECCO & SPARKLING TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 SEK PER PERSON

15 jan - 5 feb - 5 mar - 9 apr - 7 maj - 4 jun

WHITE WINES TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 SEK PER PERSON

22 jan - 12 feb - 12 mar - 16 apr - 14 maj

RED WINES TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 SEK PER PERSON

29 jan - 19 feb - 19 mar - 23 apr - 21 maj

THE ABCs OF WINES | 18.00 - 19.30 | 595 SEK PER PERSON

26 feb - 26 mar - 28 maj - 11 jun

### HELGKURSER

#### SVENSKA KURSER

##### Lördag

DET VEGETARISKA KÖKET | 15.00 - 18.00 | 795 KR

16 jan - 6 feb - 27 feb - 20 mars - 10 apr - 1 maj - 22 maj - 12 jun

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.

FÄRSK PASTA | 15.00 - 18.00 | 795 KR

23 jan - 13 feb - 6 mars - 27 mars - 17 apr - 8 maj - 29 maj

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 pastadag görs och hur man parar ihop olika pastasorter med olika typer av pastasåser. I slutet av kursen sätter vi oss ned för att njuta av en nylagad pastarätt tillsammans!

PIZZA | 15.00 - 18.00 | 795 KR

30 jan - 20 feb - 13 mars - 24 apr - 15 maj - 5 jun

Får att få till den perfekta pizzan behövs tre saker: kunskap, högkvalitativa ingredienser och en välgjord pizzadag. 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. I slutet av kursen sätter vi oss ned för att njuta av den nygräddade pizzan tillsammans!

##### Söndagar för familjen

15.00 - 17.00 | 295 KR

Till den här kursen bjuder vi in mindre kockar (barn 8-12 år) tillsammans med vuxet sällskap för att lära sig göra hemgjord pizza eller färsk pasta. Kursen avslutas med att vi äter upp det goda resultatet tillsammans!

FOR MORE INFO WRITE AN EMAIL TO [LASCUOLA@EATALY.SE](mailto:LASCUOLA@EATALY.SE)  
BOOK THE COURSES ON OUR WEBSITE [WWW.EATALY.SE](http://WWW.EATALY.SE)

  @eatalysthlm

 EATALY

