

workshops

'n greep uit ons thema aanbod
juli t/m december 2011

de culinaire werkplaats

algemeen

de culinaire werkplaats wil jou inspireren om je eten in beweging te brengen. onze hoofdrolspelers hierbij zijn groenten, fruit en bijzondere granen zoals quinoa, of kamut.

naast aanschuiven voor 'n eetinspiratie kun je ook workshops volgen, dat wil zeggen *eigentijds leren koken door zelf de handen uit de mouwen te steken.*

je kunt 'n keuze maken uit ons aanbod van mee.werk thema's of we kunnen in onderling overleg 'n maatwerk oplossing uitwerken.

de hierna genoemde prijzen gelden uitsluitend voor het thema aanbod.

de workshops uit ons thema aanbod zijn inclusief 'n drankje, materiaal, schriftelijke informatie, proeven/eten, koffie/thee/water, tenzij anders vermeld.

't aanmelden

1. verzamel 'n groepje van min. 8 - max. 10 personen, minder dan 8 kan ook maar dan vindt er 'n prijs-aanpassing plaats;
2. bel om 'n datum + tijd af te stemmen met 06 54 64 65 76 of stuur 'n e-mail: info@deculinairewerkplaats.nl onder vermelding van: het thema, de datum en het aantal deelnemers.
3. de inschrijving is definitief nadat je van ons een schriftelijke bevestiging hebt ontvangen en het cursusbedrag uiterlijk 1 week voorafgaand aan de workshop op rekening 96 38 945 t.n.v. de culinaire werkplaats is bijgeschreven.
4. annuleren kan uitsluitend per e-mail tot 1 week voorafgaand aan de workshop, daarna vindt geen restitutie van het deelnamegeld meer plaats.

't aanbod

BASIS voor min. 2 tot max. 4 personen

- . **snij.goed: -privés of 2-4 personen-**
leer snel en veilig groenten snijden als een professional.

CREATIEF + TECHNIEK min. 8 - max. 10 personen

- . **zwart.goed:**
maak kennis met de bijzondere talenten van zwarte ingrediënten.
- . **idee.goed:** verras je vegetarische vrienden! en leer 'n aantal verrassende gerechten en hapjes te maken zonder vis, vlees en kaas.
- . **borrel.goed frituur:** verras vriend en vijand met 'n spraakmakend borrelgarnituur; evt. met 'n naborrel voor je vrienden.
- . **borrel.goed licht:** houd je niet van frituur maar wel van hapjes bij 'n cocktail of borrel, maak dan kennis met onze 'n eigentijdse lichte variant.

SEIZOEN min. 8 - max. 10 personen

- . **bloem.goed :**
ontdek dat bloemen niet alleen 'n streling voor het oog zijn, maar ook een geheel eigen smaakvolle toets aan gerechten kunnen geven.
- . **knol.goed :**
maak kennis met allerlei al dan niet vergeten wortel- en knolgroenten.

beschrijving thema's

snij.goed (min 2 - max 4 personen)

centraal staat het aanleren van de verschillende snij-technieken voor groenten:

- julienne, brunoise, chinoise;
- snipperen van een ui;
- en ciseleren met verschillende soorten messen.

kortom, efficiënt en veilig groenten leren snijden als 'n professional.

kosten bij 2-4 deelnemers: € 65,00 per persoon.

duur: 2,5 uur.



zwart.goed (min 8 - max 10 personen)

tijdens dit thema leer je een aantal gerechten bereiden van onze signatuur inspiratiebron 'zwart'.

we maken 'n menu van 5 gerechtjes, waarin zwarte ingrediënten de hoofdrol spelen.

bijvoorbeeld gevulde zwarte pasta, zwarte loempia's met witte bonenvulling, of zwarte papadums met toppings van seizoengroenten.

het menu bestaat uit 'n eetcocktail, 2 hartige en 2 zoetige gerechtjes.

we besluiten de kooksessie door gezamenlijk de gerechtjes te proeven en te eten.

duur: 3 uur - **kosten:** € 67,50 per persoon

idee.goed (min 8 - max 10 personen)

verras je vegetarische vrienden! en leer avontuurlijke gerechten en hapjes te maken voor je vrienden en vriendinnen die bij voorkeur eten zonder vis en vlees.

met deze gerechten en hapjes kun je overigens ook je andere vrienden en vriendinnen verrassen.

we maken 'n eet.cocktail, 2 hartige & 2 zoetige gerechtjes. aan het einde van de middag eten we, en proeven we van al dit lekkers.

duur: 3 uur, **kosten:** € 67,50 per persoon



borrel.goed - frituur (min 8 - max 10 personen)

leer de geheimen van een spraakmakend borrelgarnituur.

je gaat overheerlijke groentenkroketten, -bitterballen, en spannende frites mét maken, en krijgt een nieuwe kijk op dolma's en loempia's. ook leer je alles over gezond frituren.

het is een arbeidsintensieve middag ... dus de borrel drinken we pas aan het eind.

duur: 3 uur, **kosten:** € 67,50 per persoon

borrel.goed - licht **(min 8 - max 10 personen)**

voor degenen die niet gecharmeerd zijn van gefrituurd borrel.goed hebben we ook 'n verrassende, eigentijdse variant ontwikkeld.

je leert 7 lichte borrelhapjes te maken en deze ook nog eens oogverblindend te presenteren.
de hapjes luisteren naar namen als '*veder.licht*, '*fris.licht*, '*kruidig.licht*', et cetera.

het is een arbeidsintensieve middag ... dus 'n borrel drinken we pas aan het eind.

duur: 3 uur, **kosten:** € 67,50 per persoon

'n idee: nodig 'n aantal van je vrienden uit die je aan het eind van de workshop verrast met jouw spectaculaire borrel-garnituur.
deze optionele na.borrel voor je vrienden is overigens niet in de cursusprijs inbegrepen.



bloem.goed (min 8 - max 10 personen)

ontdek dat bloemen niet alleen 'n streling voor het oog zijn, maar ook een geheel eigen smaakvolle toets aan gerechten kunnen geven.

we verwerken bloemen o.a. in 'n pesto, 'n salade, 'n dipsaus, en 'n soep. daarnaast laten we nog 'n aantal andere ideetjes zien & proeven.

we besluiten bloem.goed met het gezamenlijk proeven & eten van de verschillende gerechtjes.

duur: 2,5 uur - kosten: € 59,50 per persoon.



knol.goed (min 8 - max 10 personen)

maak kennis met weinig gebruikte knollen en wortelgroenten, zoals aardperen, regenboogwortel, schorseneren, etc.

we maken 'n 5-tal gerechtjes: 'n eet.cocktail, 2x hartig en 2x zoetig, die samen 'n inspirerende en nieuwe kijk op deze groenten bieden.

we besluiten knol.goed met het gezamenlijk proeven en eten van deze knol.goed eetinspiratie.
met steeds wisselende knollen en wortelsoorten, afhankelijk van het seizoen.

duur: 3 uur - kosten: € 67,50 per persoon.

de culinaire werkplaats

verse eet.inspiraties

\n **eigenzinnig eet-initiatief**

dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen

\n **blend**

\n ontwerpstudio en \n restaurant voor eigentijds eten & eetconcepten op het snijvlak van eten & kunst

beloond met

de titel het beste benelux groenterestaurant 2011
en het gouden dienblad voor fairtrade@work

specialisatie

\n frisse kijk op groenten, fruit, bijzondere granen,
patisserie en brood

werkt aan de hand van steeds wisselende

inspiratiebronnen

zoals zwart, bloemen, of emoties

je kunt aanschuiven voor \n **eetinspiratie**,
delicatessen met \n twist kopen, \n **expositie** bekijken,
de lokatie reserveren voor \n bijeenkomst die vraagt om \n
inspirerende out of the box setting, ons \n uitdagende
catering laten verzorgen, of **in opdracht** \n eetconcept
laten bedenken

marjolein wintjes & eric meursing
bedenkers & makers van eet.inspiraties

de culinaire werkplaats

fannius scholtenstraat 10 hs

1051 ex amsterdam

info@deculinairewerkplaats.nl

www.deculinairewerkplaats.nl

twitter.com/eatinspirations

om teleurstellingen te voorkomen, s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden:

wo do vr: 17 - 22 uur, za: 12 - 22 uur

buiten openingstijden:

uitsluitend open op afspraak voor groepen vanaf 15 personen