de culinaire werkplaats

vers & persoonlijk eet.goed

is 'n **eigenzinnig eet-initiatief**,
dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen en lekker
'bewust' te (gaan) eten.

is **'n combinatie** van
'n eetgelegenheid, 'n ontwerpstudio voor eet.goed, 'n winkel,
'n kookstudio, 'n galerie, 'n atelier, en nog wat geheime
ingrediënten.

heeft als **specialisatie:**
'n eigentijdse & eigenzinnige kijk op groenten, fruit,
patisserie.
werkt aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**,
zoals zwart, bloemen, of emoties.

in beide werkplaatsen kun je aanschuiven en **mee.eten**,
eigentijds eet.goed kopen en **mee.nemen**,
mee.werken d.w.z. hands-on workshops volgen (koken & textiel),
'n expositie bekijken, of **onze lokatie reserveren** voor 'n
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende setting.

graag tot binnenkort!

marjolein & eric
bedenkers & makers van eet.goed

de culinaire werkplaats
fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
info@deculinairewerkplaats.nl

s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden:
wo t/m do: 17.00 - 22.00 uur,
vr t/m zo: 12.00 - 22.00 uur.
buiten openingstijden op afspraak.

mee.werken

'n greep uit ons thema aanbod
januari t/m maart 2010

de culinaire werkplaats

mee.eten **mee.nemen** **mee.werken**

algemeen

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

naast mee-eten kun je ook **meewerken**, dat wil zeggen **eigentijds leren koken door zelf de handen uit de mouwen te steken**.

je kunt 'n keuze maken uit onze **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 prijsaanpassing plaats;

2. bel voor 't vaststellen van 'n mee.werk moment 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

. **zwart.goed:** maak kennis met de bijzondere talenten van zwarte ingrediënten.

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

. **brood.goed:** ontdek de kracht van de eenvoud. maak verschillende soorten plat brood & broodbeleg van seizoensgroenten en fruit.

. **zoet.goed:** 'n aanrader voor zoetekauwen. maak 'n zoetig 5 gangen menu zonder kilo's suiker en/of boter.

. **idee.goed:** verras je vegetarische vrienden! en leer 'n aantal verrassende gerechten en hapjes te maken zonder vis, vlees en kaas.

. **vet.goed:** laat je inwijden in de positieve en smaakvolle kwaliteiten van plantaardige oliën en het praktische gebruik ervan in de keuken.

. **borrel.goed:** verras vriend en vijand met 'n spraakmakend borrelgarnituur; evt. met 'n naborrel voor je vrienden.

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

. **baby.goed:** trakteer je baby op zelfgemaakt, smakelijk en gevarieerd eet.goed.

. **winter.goed:**
ontmoet allerhande al dan niet vergeten knollen en wortelgroenten en leer hun veelzijdigheid kennen.

beschrijving mee.werk thema's

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

duur: 3 uur - kosten: € 59,50 per persoon.

bloem.goed (seizoensgebonden)
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 proeven & eten van de verschillende gerechtjes.

duur: 2,5 uur – kosten: € 49,50 per persoon.

brood.goed
leer in een handomdraai verschillende soorten platbrood te maken. je maakt deeg & beslag van verschillende soorten meel en passeren de verschillende baktechnieken de revue (bakken in koekenpan, frituren, stomen, oven). Ook maken we broodbeleg: ‘n chutney, ‘n pesto en ‘n groentemoes, waarbij we zoveel mogelijk groenten en fruit uit het seizoen gebruiken. we ronden de sessie af door gezamenlijk de verschillende platbroodjes en het beleg te proeven en te eten.

duur: 3 uur – kosten: € 59,50 per persoon.

snij.goed: privéles of 2-4 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.

datum en tijdstip in onderling overleg te bepalen

kosten bij 1 deelnemer)* : € 150,00
kosten bij 2-4 deelnemers : € 55,00 per persoon.

duur: 2,5 uur.

)* privéles, dat wil zeggen 1 op 1.

baby.goed
trakteer je baby! ontdek hoe je heel snel overheerlijk en zeer gevarieerd eet.goed voor baby’s maakt.
en hoe simpel al deze smaken achter het glas te vangen zijn.
we gaan o.m. aan de slag met allerhande seizoensfruit en groenten.
ook leer je hoe je in ‘n handomdraai ‘n voorraadje in potjes kunt maken.

duur: 2,5 uur, kosten: € 49,50 per persoon

winter.goed
je gaat aan de slag met al dan niet vergeten knol- en wortelgroenten. je leert ze o.a. herkennen.
we bereiden diverse gerechten zoals: een salade van geroosterde knollen en wortelgroenten, een stamppot van knollen en ‘frites’ van de verschillende knollen en wortelgroenten.
we ronden de thema avond af met het proeven en eten van het overheerlijke wintergoed.

duur: 3 uur, kosten: € 59,50 persoon.

borrel.goed - frituur
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: € 59,50 per persoon

borrel.goed - licht
voor degenen die niet gecharmeerd zijn van gefrituurd borrel.goed hebben we ook 'n verrassende, eigentijdse variant in huis die we hebben ontwikkeld tijdens 't thema 'licht'.
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: € 59,50 per persoon

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

zoet.goed
'n aanrader voor zoetekauwen!
we maken gezamenlijk 'n menu dat uit 5 zoetige gerechten bestaat, waaronder 'n eet.cocktail.
dit alles zonder kilo's suiker of boter te gebruiken.
deze ontdekkingstocht leidt ons langs de natuurlijke zoete smaken van groenten, fruit en noten.

we ronden het thema af met een gezamenlijk etentje en bijpassende, verrassende wijnen.

duur: 3 uur, kosten: € 59,50 per persoon.

idee.goed
verras je vegetarische vrienden! en leer 'n aantal 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.
aan het einde van de middag eten we, en proeven we van al dit lekkers.

duur: 3 uur, kosten: € 59,50 per persoon.

vet.goed 1
tijdens dit thema leer je de weldaad van plantaardige oliën kennen. we proeven en vergelijken 'n 8 tal oliën.
ook passeren verschillende culinaire toepassingen de revue: dressings maken, mayonaise maken met een olie naar keuze, het gebruik van plantaardige olie in deegwaren, bakken in olie en gezond frituren.

duur: 2,5 uur, kosten: € 49,50 per persoon.