

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.

je kunt 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
juli t/m december 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.
- . **knol.goed** maak kennis met allerlei al dan niet vergeten wortel- en knolgroenten.
- . **borrel.goed:** verras vriend en vijand met 'n spraakmakend borrelgarnituur; evt. met 'n naborrel voor je vrienden.
- . **snij.goed: -privés 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.
- . **kleur.goed:** geef jezelf 'n energieboost door op kleur te gaan koken.

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.

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 dezegerechten 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.

knol.goed

maak kennis met al dan niet vergeten knollen en wortelgroenten. 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. Besluiten 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: € 59,50 per 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

\n idee:

nodig een aantal van je vrienden uit die je aan het eind van de workshop verrast met jouw borrelgarnituur. deze optionele naborrel voor je vrienden is overigens niet in de cursusprijs inbegrepen.

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.

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 allerlei 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

kleur.goed

gun jezelf \n energieboost. kleuren zijn te interpreteren als energieën. van rood ga je weer aarden, paars stimuleert je creativiteit, van geel wordt je blij, en van oranje ga je weer stralen. Tijdens deze workshop maken we 5 verschillende gerechtjes waarin per gerechtje 1 kleur de hoofdrol speelt. we ronden de thema-avond af met het proeven en eten van het overheerlijke kleur.goed.

duur: 3 uur, kosten: € 59,50 persoon.

introduction.

de culinaire werkplaats offers a fresh approach to what is happening on your plate, and aims to inspire you to shake up your culinary lifestyle. vegetables, fruits and grains have the main part in this.

you not only can enjoy an eating experience à la carte. but you are also invited to co.work'in with us in our workplace, or in other words learn about contemporary cooking by doing.

we run hands-on workshops which are tailor-made, as well as a theme-based.

the theme-based workshops include a welcome drink, materials & tools, information sheets, tasting & eating the fruits of your labour, and coffee/tea/water.

how to book.

1. find at least 8 and max 10 enthusiastic people. you may enlist with less than 8 people, but this will influence the price tag;
2. decide which theme you want to work on;
3. send us an e-mail info@deculinairewerkplaats.nl in which you inform us about the preferred date & time, number of participants and the theme of your choice or call us: 06 54 64 65 76.
4. your booking is definite once you have received confirmation by e-mail from us and the registration fee has been paid into our account at least a week before the workshop.
5. cancellation can only be done by e-mail up to one week before the workshop. any later than this and the deposit and/or gift certificates will not be refunded or reused.

the themes.

we offer the following themes:

black.ware: get to know the special and unexpected talents of black ingredients.

flower.ware: discover how flowers are not just a beauty to behold, but can give an exceptional boost to dishes, and are tasty bites.

bread.ware 1: discover the power of simplicity. make various kinds of flatbread & bread toppings of seasonal vegetables and fruits.

sweet.ware: a must for sweet tooths. learn how to make a 5 course sweetish meal without using loads of sugar and/or fats.

idea.ware: surprise your vegetarian friends! and learn to make surprising dishes and snacks without using meat, fish or cheese.

oil.ware 1: initiate yourself into the positive and tasty qualities of vegetable oils and their culinary use.

snack.ware: freshen up your cocktail parties with eye-catching & mouthwatering snacks. optional: invite your friends afterwards to have a drink and enjoy the snacks.

basic.ware: learn to chop vegetables like a professional.

baby.ware: give babies a treat! with fresh & homemade food.ware.

root.ware: meet and get to know all about root vegetables

what to expect.

black.ware

during this hands-on course you will learn to make a number of our signature dishes from our 1st source of inspiration, 'black'.

we will make a 5 course menu: 1 cocktail, 2 sweetish and 2 savourish dishes. for instance black ravioli, black spring rolls with white bean filling, and/or black papadums with toppings of seasonal vegetables. finally, you will share & sample & enjoy the results of your efforts.

duration: 3 hours, cost: 59.50 euros per person

flower.ware

discover how flowers are not just a beauty to behold, but can also give an exceptionally tasty boost to meals or are nice bites.

we mix flowers in a pesto, a salad, a dip sauce, and a soup. we also will demonstrate a few ideas.

hands-on workshop & tasting.

duration: 2,5 hours, cost: 49,50 euros per person

bread.ware 1

learn how to make various kinds of flatbread in a jiffy. you will make dough and batter out of different types of grain. we will further review the following cooking techniques: baking (frying pan/oven), deep-frying and steaming. we will also be making bread toppings: a chutney, a pesto and a vegetable mousse, in which we use seasonal fruits and vegetables as we can.

hands-on workshop & tasting of the various flatbreads and toppings.

duration: 3 hours, cost: 59.50 euros per person

sweet.ware

a must for sweet tooths. we prepare a 5 course menu consisting of 5 sweetish dishes. all these dishes are without the addition of artificial flavourings, colours or aromas, and we use as little sugar and butter as possible.

hands-on workshop & tasting & enjoy together this 5 course meal.

duration: 3 hours, cost: 59.50 euros per person

idea.ware

surprise your vegetarian friends! and learn to make a number of adventurous dishes and snacks for your friends who prefer to dine without eating meat or fish.

for that matter, with these dishes and snacks you could pleasantly surprise any friends.

finally, we taste and enjoy all these culinary ideas.

duration: 3 hours, cost: 59.50 euros per person

oil.ware 1

during this theme you will learn the benefits of vegetable oils.

we taste and compare 8 different oils: we will also be reviewing various uses of these oils: making dressings, making mayonnaise with your own choice of oil, the use of vegetable oils in doughs, cooking in oil and healthy frying.

duration: 2,5 hours, cost: 49.50 euros per person

snack.ware 'classics with a twist'

freshen up your cocktail parties with eyecatching and mouthwatering snacks. you will be making delicious vegetable croquettes, *bitterballen* (croquettes shaped as balls), and exciting variations on chips, dolmas and spring rolls.

it is a work-intensive afternoon - so the alcoholic drinks will only be served at the end

duration: 3 hours, cost: 59.50 euro per person.

snack.ware 'light'

for those who dislike fried snacks we offer a workshop light snacks & bites, which is based on our inspirational theme 'light'. you will be creating at least 7 different light bites & snacks that listen to names like 'light.weight', 'light.savourish', 'fresh & light', 'light & wild', et cetera.

furthermore, you will be learning how to present those bites in a dazzling way.

it is a work-intensive afternoon - so the alcoholic drinks will only be served at the end

duration: 3 hours, cost: 59.50 euros per person.

optional (not included in the fee):

invite a few friends over at the end of the afternoon surprise them with your light digestible snacks and have a few drinks.

basic.ware 1: private or 2-4 persons

we focus on the learning of different chopping techniques (julienne, brunoise, chinoise), fritter an onion and the use of various kinds of knives.

in short, learn to chop vegetables as efficiently and safely as a professional

cost with 1 participant)* : 150.00 euros

cost with 2-4 participants : 55.00 euros per person

duration : 2.5 hours

)* private lesson, which is 1-on-1, preferably in the morning.

baby.ware

treat your baby!

discover how to make delicious and varied meals for babies in a jiffy and how easily these tastes can be preserved.

we will be cooking with all kinds of seasonal vegetables and fruits.

you will also learn how to create a range of meals that can be stored.

duration: 2,5 hours, cost: 49.50 euros per person

root.ware

meet all kinds of root vegetables, for instance turnips, parsnips, celeriac, black carrots, and red & yellow beets. we will be preparing all kinds of dishes, such as: a salad of roasted root vegetables, a stew with a twist, an edible cocktail and fries of root vegetables.

at the end of this workshop we will enjoy the fruits of our labour by eating all these delicious winter dishes.

duration: 3 hours, cost : 59.50 euros per person