Programma corsi di cucina base 2026 – Sala Kaiser

Un ciclo di corsi di cucina pratica e accessibile, pensato per chi vuole imparare a cucinare meglio nella quotidianità o per ragazzi che vogliono avvicinarsi al mondo della cucina, usando attrezzature semplici e ingredienti facilmente reperibili.
Corsi concreti, replicabili a casa, con focus su tecniche di base e piccoli "trucchi del mestiere".

PROGRAMMA

1. Giovedì 1° ottobre | 18.30 - Minestre e zuppe

Durante questa lezione imparerai a scegliere, pulire e tagliare le verdure per preparare minestre saporite con ingredienti di stagione. Scoprirai inoltre come preparare un dado vegetale fatto in casa e dei crostini versatili, perfetti per accompagnare zuppe e creme... e non solo.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Minestra passe partout, buona tutto l'anno
- Crema di porri e pere
- Zuppa di legumi espressa
- Crostini
- Dado vegetale fatto in casa

2. Giovedì 8 ottobre | 18.30 - Pasta e risotti

Durante questa lezione imparerai a preparare condimenti per pasta e risotti semplici, saporiti e veloci, partendo da ingredienti di uso quotidiano. Dalla classica salsa di pomodoro ai sughi espressi, scopriremo tecniche pratiche per portare in tavola piatti gustosi anche quando il tempo è poco.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Salsa di pomodoro e varianti (con olive, con salsiccia)
- Pesto di rucola
- Pasta risottata funghi e salamino piccante
- Risotto alla parmigiana

3. Giovedì 15 ottobre | 18.30 - Polpette che passione!

In questa lezione imparerai a preparare polpette versatili e saporite, partendo da ingredienti semplici e comuni. Dalla carne al pesce fino alla versione vegetariana, scopriremo idee pratiche per portare in tavola piatti buoni e replicabili ogni giorno.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Polpette di carne e patate al forno
- Polpette di ricotta e verdure di stagione
- Polpette di pesce, salsa allo yogurt e cous cous profumato

4. Giovedì 22 ottobre | 18.30 - Cucinare le verdure

Durante questa lezione imparerai a valorizzare le verdure di stagione attraverso tecniche di cottura semplici e versatili. Scopriremo come trasformarle in piatti gustosi e appaganti, dal forno alla padella fino alle preparazioni gratinate e alle insalate equilibrate e ricche di sapore.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Verdure arrosto al forno
- Verdure saltate in padella
- Verdure gratinate
- Verdure in insalata

5. Giovedì 29 ottobre | 18.30 - Piatti unici facili e golosi

Una lezione speciale dedicata ai piatti unici che piacciono a tutti, da realizzare in casa dalla A alla Z in modo semplice e veloce, per riscoprire il piacere del comfort food fatto con le proprie mani.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Pizza in teglia
- Hamburger e patatine
- Croque monsieur

6. Giovedì 5 novembre | 18.30 - Dolci da credenza

Durante questa lezione prepareremo dolci da credenza semplici e genuini, perfetti per colazioni e merende fatte in casa. Scopriremo impasti base, tecniche di preparazione e piccoli accorgimenti per ottenere dolci soffici, profumati e facili da replicare con ingredienti di uso quotidiano.

PROGRAMMA DELLA LEZIONE

- Torta versata alla confettura
- Torta pere e noci
- Muffin alle carote
- Brownies al cioccolato e burro d’arachidi

I corsi sono **PRATICI** e si svolgeranno presso la **Sala Kaiser** in via Valcalda, n. 1 **a Sutrio** (UD).

Ogni corso costa 40€ e comprende aperitivo di benvenuto, dispensa e degustazione finale.
Sconto speciale per chi si iscrive a tutti e 6 i corsi: 210€ invece di 240€.

⚠️ Posti limitati ⚠️

Prenotazioni: cselenati@hotmail.fr - Tel. 340 7593137