

MI AFRIKANSK MAT 810207M

- fr 17.00–21.15, Sarvsalö, Bygården
- 5.10
- **Kytölä Sirpa**
- **Lektioner 5, kursavgift 22 €**

Vi kommer att utforska olika delikatesser som erbjuds av kontinenten: nordafrikansk lammfärsgröta, aubergine med getostyoghurt, sötsyrlig fisksallad, marockansk lemonad med mynta, lammköttbullar, africana, couscoussallad och en afrikansk efterrätt, givetvis! Ingredienserna ingår i kursavgiften.

VAKO ITALIALAISEN KEITTIÖN HERKUT - JATKOKURSSI 810201

- ti 18.00 - 22.15, Kotitalousluokka
- 28.8.-27.11. ja 29.1.-21.5.
- **Christina Mårtenson**
- **Oppitunteja 45, kurssimaksu 176 €**

Jatkokurssi makumatkaamme halki Italian. Koonnumme kerran kuukaudessa (syysluku-kaudella 4 kertaa ja kevtluku-kaudella 5 kertaa). Kurssilla valmistamme joka kerta teeman mukaisen ateriakokonaisuuden alkupaloista jälkiruokaan. Teemat: Venezia, Toscana, Rooma, italialainen joulua, karnevaalit, Sicilia, italialainen pääsiäinen, pizzaa variaatiot, juhla seiso-va pöytä Lopuksi istuudumme illalliselle nauttimaan valmistamamme aterian viinilasillisen kera ja keskustelemme illan menusta ja sen valmistamisesta. Kurssilaiset saavat joka kerrasta reseptivihkosen. Esiliina mukaan. Kurssimaksu sisältää 135 €:n tarvikemaksun, joka koostuu raaka-ainekustannuksista ja viinikaadosta. Buon appetito! Kurssi kokoontuu joka neljäs viikko.

MI MIDDAG OCH BAKNING 810205M

- fr 17.00–21.15, Sarvsalö, Bygården
- 8.2
- **Sirpa Kytölä**
- **Lektioner 5, kursavgift 22 €**

Nya idéer med kött, fisk och veganskt till huvudrätt. Vi tillreder kyckling, ugnsfisk, pasta, zucchini, pulled havre t.ex. Det blir även brödbakning och småbröd/kakor. Nya, roliga recept! Ingredienserna ingår i kursavgiften.

VAKO PUNKKU & PIHVI 810203

- ke 17.30–21.30, Kotitalousluokka
- 19.9.
- **Sirpa Kytölä**
- **Oppitunteja 5, kurssimaksu 22 €**

Miten rakennat hyvän punaviinin ja pihvin yhdistelmän? Miten huomioit eri lisäkkeiden käytön viineihin? Kurssilla valmistetaan pihviateria ja maistellaan 2-3 eri punaviiniä aterialla. Kurssin hintaan sisältyy 12 euron raaka-ainemaksu.

MI ÖLPROVNING 810212M

- to 18.00–21.15, Mickelspilot, Centrum
- 15.11
- **Sirpa Kytölä**
- **Lektioner 4, kursavgift 20 €**

För den som vill lära sig mer om finska hantverkssbryggeriers öl. Smakprov och tips om utbud. Drycken ingår i kursavgiften.

VAKO HYÖNTEISET OSANA RAVINTOAMME -PÄIVÄ 810205

- la 10.00 - 15.00, Kotitalousluokka
- 30.11.
- **Tommi Nuolioja**
- **Oppitunteja 4, kurssimaksu 30 €**

Sirkat, madot ja vaikka silkkiperhosen kotelot osana ravintoa? Herkkuja hyönteisistä -päivän aikana on tarjolla tietoa hyönteisten käyttämisestä ruuanlaitossa sekä valmistetaan kolmen ruokalajiin ateria käyttämällä perinteisten raaka-aineiden lisäksi hyönteisiä. Päivän aikataulu on seuraava: 10.00 - 11.45 Kotitalousluokka: valmistelut, jälkiruoka

12.00 - 13.30 Ruokala: Syö sirkkaa ja maista matoa -luento - Hyönteiset osana ravintoa

13.45 - 15.00 Kotitalousluokka: alkupala ja pääruoka, ruokailu Kurssin hintaan sisältyy 10 euron raaka-ainemaksu. Huom! Kurssiin sisältyy kurssi 810206 Syö sirkkaa ja maista matoa -luento. Tälle kurssille ilmoittautuminen sisältää siis myös ilmoittautumisen ja kurssimaksun kurssille 810206.

