

# Faça a festa

Aproveite cursos variados pela cidade para se tornar um bom anfitrião (e, quem sabe, conhecer os seus próximos convidados)

Reportagem: Aline Stivaletti

## Doce desfecho

Entre na moda da 'finger food' (quites de comer com as mãos) e adoece a festa com seus cupcakes.

**Escola Paula Gradícola.**  
Av. Côte d'Azur, 477,  
Granja Viana, 4777-  
9436. 3ª (23) e 5ª  
(24), 14h/18h.  
R\$ 255.



## Ajuda bem-vinda

Na dúvida sobre o menu, peça ajuda. A Tia Syl ensina pratos fáceis e até ajuda na escolha dos ingredientes.

**Tia Sylvana.** 8331-6750. Data a definir.  
R\$ 80 (aula). [www.culnarianasucasa.blogspot.com](http://www.culnarianasucasa.blogspot.com)



## Para alegrar

Surpreenda seus convidados com uma apresentação de malabares. No Circo no Beco, os artistas circenses treinam e dão dicas.  
**Circo no Beco.** R. Belmiro Braga, s/nº, V. Madalena, 3819-9226. 2ª, 18h/22h. Grátis.



## O lúpulo certo

Para impressionar no quesito bebida, faça o curso com a cervejeira Cilene Saorin e aprenda sobre harmonização de cervejas.  
**Casa da Cerveja.**  
R. Lisboa, 502, Pinheiros, 2538-5136.  
4ª (24), 20h. R\$ 80.



## Prepare-se

### Set list caseiro

Um dos itens que garante a animação é a música. Invista no curso de 'DJ Acelerado' e se garanta nas picapes.

**DJ Escola.** R. Arandú, 667, Brooklin Novo, 2122-4092. 6ª (26) a dom. (28), 18h/23h. R\$ 629.



### Menu à Almodóvar

Uma ocasião especial pede um 'cardápio apimentado'. A aula inspirada nos filmes de Pedro Almodóvar inclui minitortillas.

**Madame Aubergine.** R. Carla, 25, Itaim, 3168-7389. 2ª (8), 20h. R\$ 89.