

19

Faça um curso e aprenda a cozinhar como um

Para ajudá-lo a enriquecer o cardápio de sua casa indicamos três escolas de culinária. A opção exigirá investimento de tempo e dinheiro. A vantagem é que você poderá acompanhar o preparo das receitas, cozinhar junto com um chef e, o melhor, provar o resultado. Você verá que o esforço valeu a pena quando receber os elogios em casa.

Fundada há quase 30 anos, a **Escola Wilma Kövesi de Cozinha** abre a programação de 2011 com três cursos: Principiantes – Intensivo, Saladas e Cozinha Urbana. O primeiro inclui o preparo de seis cardápios, com tortas, peixes, panquecas, suflês e sobremesas. As aulas estão agendadas para os dias 26, 27 e 31 de janeiro, e 19, 20 e 21 de fevereiro (R\$ 800).

te, tiras de torrada, de gaspacho e de arroz. A aula será dia 19 de janeiro (R\$ 198). Já em Curitiba, alunos vão aprender a preparar dois cardápios de produtos sazonais. As receitas são de salada de peixe, de leite de coco e frango, e de arroz em papel-alumínio com cogumelos crocantes. Serão duas aulas em fevereiro (R\$ 198).

O **Atelier Gourmet** oferece a programação de 2011 com três cursos de chefs – Intensivo, uma programação de cozinheiros e uma programação de massas como festa de verão (dia 13 de janeiro) e de pratos de verão (dia 20 de janeiro) desvendando

renda chef

tilla com vinagrete
e mix de sementes.
a 7 de fevereiro (R\$
Cozinha Urbana os
prender a preparar
os rápidos a partir
semiprontos. Entre
tão robalo com lei-
tigos secos assados
mínio; e creme de
om crocante de pão.
ulas, dias 10 e 17 de
376).

fourmand – que es-
seu curso de forma-
- também preparou
nação variada para
amadores, com te-
ta mexicana em ca-
neiro, R\$ 230); riso-
(dia 17, R\$ 234); e
o peixes e carnes

e 1º, 2º e 3º de fevereiro (R\$ 890). Em Saladas, os cozinheiros aprenderão a usar ingredientes como grãos, sementes, folhas, massas, queijos, iogurte e ervas, para variar as texturas e combinações das receitas, como a salada de salmão assado, molho de creme azedo e ervilha torta; e a versão com folhas verdes, abaca-

des vendadas (dias 18 e 19, J. Já o **Madame Aubergine** realizado no Itaim Bibi, com atividades em parceria com a escola para quem quer aprender a cozinhar (R\$ 90) para aprimorar o tasteiras para fazer receitas para fazer (R\$ 90).



Onde estudar

- **Atelier Gourmand** – R. Bela Cintra, 1.783, Jd. Paqueta, 3060-9547
- **Escola Wilma Kövesi de Cozinha** – R. Cristiano César, 3082-9151
- **Madame Aubergine** – R. Carla, 25, Itaim Bibi, 30530-000

R\$ 492).

ne Aubergine, local-
im Bibi, iniciará as
n fevereiro com au-
n quiser aprender a
S 150, duas aulas);
rivial (R\$ 80); e re-
zer em 15 minutos

.....
aulista,

Viana, 224, Cerq.

168-7389