



Ich kann Toskanisch kochen!

Eine Einführung in die Toskanische Küche mit Rezepten für alle geeignet und welche Sie zu Hause selber wieder kochen können

Übernachten in einer schönen Villa aus dem 16. Jh. von einem jahrhundertealten Park umgeben und während eines 3 Tage-Kochkurses die Geheimnisse der toskanischen gastronomischen Kultur entdecken.

Das Alles und noch viel mehr erwartet Sie auf dieser Kochreise in die typisch toskanische Küchenwelt, begleitet von einem Profi-Chef und einer deutschsprachigen Reiseleitung bzw. Dolmetschung.

Leistungen

4 Nächte in einem 4* Hotel Villa in der Nähe von Montecatini

Üppiges Frühstück am Büffet

Willkommensdrink mit alkoholhaltigen Aperitiven, Soft Drinks und warmen Häppchen inkl.

Musikbegleitung für den ganzen Abend

2 4-Gang-Abendessen mit Auswahl und Vorspeise-, Salat- und Dessertbüffet

1 typisch Toskanisches 5-Gang-Abendessen basiert auf dem was während des Kurses gelernt wurde

1 Kerzenlicht Abendessen mit abgestimmten Weinsorten vom Sommelier erklärt

3-Tage Kochkurs mit Kochausstattung (1- Crostini Bruschetta und gefüllte Sfogliate – 2 Pasta und Saucen – 3 Hauptgericht, Dessert und Focacce)

1 sehr spannender Tag auf dem Plan! Sie werden einen echten alten Obst- u. Gemüsemarkt in der Stadt besichtigen, wo Sie direkt von den Landwirten aus der Gegend die frischen Zutaten für den Kochtag kaufen werden.

3 leichte Mittagessen mit den selbstvorbereiteten Gerichten

1 Schürze mit personalisiertem Firmen-Logo und Chefmütze

1 Teilnahmebescheinigung

Deutschsprachige Reiseleitung bzw. Dolmetschung während des Kochkurs

Paketpreis pro Person, 5 Tage

ab € 329

(min. 20 Pax)





Extra Leistungen

Ausflüge zur Entdeckung der Geschmäcker bzw. Verkostung der typischen Produkte aus der Gegend, z.B. Olivenöl, Wein u.s.w. mit Kleinbus.

Preis auf Anfrage.

Termine

Termine auf Anfrage (Feiertage ausgeschlossen und vorbehalten)

Kontingent

Max. 30 Personen

Ihr festes Hotel

Eine Villa aus dem 16. Jh. , welche über 48 mit antiken

Möbelstücken eingerichteten Zimmer verfügt. Die wunderschöne Aussicht auf einem jahrhundertealten Park rundet die Atmosphäre ab.

Programm „Ich kann Toskanisch kochen!“

Die gescheiterten Versuche mit Hilfe eines Kochbuchs die typisch italienischen Rezepte nachzumachen, werden nach diesem Kochkurs nur eine Erinnerung sein. Die wichtigsten Geheimnisse der toskanischen Küche werden Ihnen tatsächlich direkt von einem Profi-Chef verraten in der besonderen Kulisse einer schönen Villa aus dem 16 Jh.

Sie werden bei jedem Unterricht mit voller Ausstattung mitsamt Schürze und Chefmütze mitmachen können und nach den ganzen Anstrengungen werden Sie beim gemeinsamen Mittagessen die zusammen vorbereiteten Gerichte genießen. Am Ende des Kurses wird jedem Teilnehmer eine direkt vom Meisterchef unterschriebene Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

Lassen Sie sich von den Geschmäckern und Gerüchen der toskanischen Küche entführen und nehmen Sie sie einfach mit nach Hause!!!





1. Tag – Nach der Ankunft Ihr Reisebegleiter wird Sie mit einem Willkommensdrink mit Musikunterhaltung empfangen und Ihnen das Programm erklären, um anschließend das Abendessen im Hotel zu genießen

2. Tag - Nach dem Frühstück, geht es endlich los und Sie können mit Ihrem Kochkurs starten. **Unterricht Eins:** Einleitung in die Tradition der Toskanischen Küche von den Etruskern zu Caterina De' Medici bis Pellegrino Artusi. Heute lernen Sie die Vorbereitung der sogenannten „Antipasti“ (**Vorspeisen**): **crostino und bruschetta, gefüllte Blätterteighäppchen**. Anschließend leichtes Mittagessen mit einigen der vorbereiteten Gerichte; Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung.

3. Tag - Nach dem Frühstück, geht es in den zweiten Tag Ihres Kochkurses. **Unterricht Zwei:** Heute steht für Sie ein sehr spannender Tag auf dem Plan! Sie werden einen echten alten Obst- u. Gemüsemarkt in der Stadt besichtigen, wo Sie direkt von den Landwirten aus der Gegend die frischen Zutaten für den heutigen Kochtag kaufen werden. Auf dem Unterrichts- bzw. Speiseplan: „**paste fresche e sughi vegetariani**“ (**frische Pastasorten und vegetarische Pastasaucen**).

Auf der Rückfahrt ins Hotel, bevor Sie sich selber zur Arbeit begeben, nutzen wir die Gelegenheit, um einen kleinen Abstecher im Stadtzentrum zu machen u.z. am Rathaus und an der Tettuccio, der schönste und wichtigste Thermalanlage in Montecatini Terme. Anschließend nach dem Kochen, leichtes Mittagessen mit den vorbereiteten Gerichte; der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung.

4. Tag - Nach dem Frühstück, wartet den dritten Tag Ihres Kochkurses auf Sie. **Unterricht Drei: Fleischgerichte und die richtigen Gewürzmischungen** (Rosmarin, Salbei, Wachholder, etc), **Dessert und Focacce**.

Heute Abend steht ein besonderes Ereignis auf dem Programm: ein Kerzenlicht Abendessen mit abgestimmten Weinsorten vom professionellen Sommelier erklärt, damit Sie nie wieder Zweifeln bei der Wahl der richtigen Weinsorte haben und ab jetzt für Ihre Gäste immer den passenden Wein wählen können! Am Abend während des gemeinsamen **typisch Toskanischen 5-Gang-Abendessens**, werden Sie vor dem staunen, was Sie während des Kurses gelernt haben, da das Menü auf dem basiert ist, was während des Kurses gelernt wurde. Anschließend Verteilung der Teilnahmebescheinigungen und Erinnerungsfoto mit der Kochklasse.

5. Tag - Aber jetzt ist gut! Eine hochinteressante Kochwoche mit vielen Eindrücken geht zu Ende. Abfahrt nach dem Frühstück und... Arrivederci!

Monica & Federica
toscana@gadis.it
Tel. +39 050 796272

