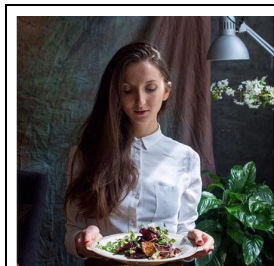


## WEGAŃSKI KURS CUKIERNICZY

**Opis:** kurs kulinarny od podstaw, składający się z **6 spotkań**. Zajęcia będą odbywały się **raz w tygodniu** (soboty). Każde z nich potrwa ok. 4 - 5 godz. Zajęcia będą składały się z **części teoretycznej i części praktycznej**. Kurs zakończy się egzaminem praktycznym. Uczestnicy otrzymają dyplom ukończenia kursu sygnowany przez szefów kuchni prowadzących kurs.

**Czas trwania:** 16.02.2019r. – 3.03.2019r.

**Prowadzący:**



**Ewelina Gracz:** W przeszłości szefowa kultowej, roślinnej restauracji Jesus w Poznaniu. Od najmłodszych lat weganka powiązana z naturą, lasem i dzikimi roślinami jadalnymi. Beztroskie dzieciństwo spędziła biegając po lasach i łąkach Krainy 100 Jezior, co zdeterminowało sposób w jaki gotuje. Sięga wyłącznie po produkty sezonowe i lokalne, w kuchni wykorzystuje zapomniane warzywa i chwasty.

**Zajęcia nr 1:**

**Data 16.02.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadząca: Ewelina Gracz**

**Temat zajęć: Ciasta drożdżowe i wilgotne**

Część teoretyczna:

- Drożdże w wegańskim cukiernictwie (zapoznanie z budową komórki drożdży, procesem pączkowania, gatunkami grzybów drożdżowych oraz znaczeniem drożdży w produkcji piekarsko–ciastkarskiej)
- Różnice pomiędzy ciastem drożdżowym luźnym a mocnym
- Rodzaje mąk bezglutenowych i glutenowych
- Drożdże jako suplement diety
- Przyprawy i dodatki do ciast drożdżowych

Część praktyczna:

- Placek drożdżowy ze śliwkami i kruszonką
- Chałka z cynamonem
- Bułeczki z dereniem jadalnym
- Ciasto dyniowe z czerwoną porzeczką

**Zajęcia nr 2:**

**Data 17.02.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadząca: Ewelina Gracz**

**Temat zajęć: Roślinne serniki**

Część teoretyczna:

- Zamienniki serów w kuchni roślinnej
- Techniki pracy z surową masą „serową”
- Łączenie smaków, sposoby dekoracji oraz traktowanie upieczonych serników
- Skład chemiczny i wartości odżywcze nabiału wegańskiego
- Nietypowe połączenia smakowe
- Roślinny karmel idealny

Część praktyczna:

- Sernik bazyliowy z nerkowców z konfiturą z zielonych pomidorów
- Czekoladowy sernik jaglany z żurawiną
- Tofurnik waniliowy z mango
- Sernik z solonym karmelem

**Zajęcia nr 3:**

**Data 23.02.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadząca: Ewelina Gracz**

**Temat zajęć: Wegańskie biszkopty, bezy i beziki**

Część teoretyczna:

- Zamienniki jajek w kuchni wegańskiej
- Aquafaba i jej wykorzystanie w wegańskim cukiernictwie
- Susze roślinne – dobór w wegańskim cukiernictwie

Część praktyczna:

- Biszkopt wegański z bitą śmietaną kokosową, rokitnikiem i bławatkiem
- Biszkopty waniliowe

- Beza z kremem kawowym na espresso i aronią
- Beziki z lawendą

#### **Zajęcia nr 4:**

**Data 24.02.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadzący: Ewelina Gracz**

#### **Temat zajęć: Torty**

##### Część teoretyczna:

- Akcesoria cukiernicze i ich wykorzystanie
- Techniki przekładania tortów
- Rodzaje kremów (budyniowe, czekoladowe, barwione owocami itp.)
- Techniki dekoracji tortów
- Kwiaty jadalne (rodzaje, smaki, dobór)

##### Część praktyczna:

- Tort czekoladowy z borówkami
- Tort Naked Cake z kwiatami jadalnymi

#### **Zajęcia nr 5:**

**Data 2.03.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadząca: Ewelina Gracz**

#### **Temat zajęć: Ciasta kruche**

##### Część teoretyczna:

- Tarty i tartaletki – historia
- Techniki pracy z różnymi spodami tart
- Przygotowywanie różnych nadzień oraz kremów, zasady łączenia smaków
- Roślinne tłuszcze

##### Część praktyczna:

- Tarta z kremem waniliowym i rabarbarem
- Tarta ze śliwkami i cynamonem

- Tarta cytrynowa

**Zajęcia nr 6:**

**Data 3.03.2019 r.**

**Godzina: 11:00**

**Czas trwania: 4-5 godz.**

**Prowadząca: Ewelina Gracz**

**Temat zajęć: Roślinne zdrowe słodczyce**

Część teoretyczna:

- Zdrowe zamienniki cukru
- Dieta RAW
- Sezonowość w kuchni roślinnej

Część praktyczna:

- Praliny z daktyli w 4 smakach (zielona herbata, różane, kokosowe, z płatkami słonecznika)
- Batony orzechowe
- Słoiczek „Snickers”
- Granola idealna

**Egzamin: 3.03.2019r.** (niedziela), godzina: 16:00

Do egzaminu może przystąpić uczestnik, który wziął udział przynajmniej w 4 zajęciach. Egzamin będzie składał się z testu oraz części praktycznej. Po zakończeniu kursu uczestnicy otrzymają dyplom potwierdzający uczestnictwo w zajęciach.

**Cennik:**

**Cena za cały kurs (6 zajęć): 2500 zł brutto (w tym 23% VAT).**

**Cena pojedynczych zajęć: 350 zł brutto (w tym 23% VAT) – w przypadku wolnych miejsc.**

**Zajęcia będą odbywały się w studiu CookUp Mokotów przy ul. Raławickiej 99.**

**Zapisy: CookUp, tel. 692 493 678, [www.cookup.pl](http://www.cookup.pl), [studio@cookup.pl](mailto:studio@cookup.pl)**