



Loppukevään kokkauskurssit

Kaksi kokkaus "workshop":a on jo pidetty (aiheina "Portugalin suosittu" ja "historiallisia ruokia", yksi portugaliksi ja toinen englanniksi. Jäljellä on vielä kaksi kertaa 18.4. ja 9.5.. Näillä kerroilla opetus on portugaliksi ja opettelemme allaolevien ruokien teon. Opetuksen pitää João Esteves.

Opetukset järjestetään Svenska Martha förbundetin tiloissa Iso Roobertinkatu 43 klo. 12 alkaen. Tilaisuutemme ovat tyypillisesti kestäneet noin 6 tuntia (sisältäen ruokailun ja jutustelun loppuksi). Yhden kerran osallistumisen hinta on 20 e sisältäen ainekset, aterian ja opetuksen. Ilmoittaudu ennakkoon sähköpostitse: paivi.arponen@hus.fi tai puhelimitse 0400623263 iltaisin, mieluiten pari viikkoa ennen kokkausta, jotta voimme varata riittävästi ruokaa ja että kaikki halukkaat pääsevät mukaan. Mukaan pääsee ilmoittautumisjärjestyksessä. Niiden, jotka jo ovat maksaneet osallistumisensa näille kerroille, ei tarvitse enää ilmoittautua.

Ruokien reseptit tullaan julkaisemaan yhdistyksen jäsensivuilla sekä jaetaan osallistujille.

18.4 Portugalilaisen keittiön klassikot:

- Cozido à Portuguesa: Lihat, makkarat, riisit, kasvikset, perunat sulassa sovussa keitettynä kaikki yhdessä
- Caldeirada, Simpukoita, erilaisia kaloja padassa
- Arroz de marisco, Äyriäisriisi
- Jardineira, vihannespata
- Bacalhau à Gomes de Sá, turskaa jälleen uuden reseptin mukaan

9.5. Portugalilaiset kasvisruuat:

- Arroz com feijão, Papuriisi
- Vegetais fritos, Uppopaistetut kasvikset
- Peixinhos da horta, Papupasteijat
- Sopa de feijão, Papukeitto
- Sopa de grão, Kikhernekeitto
- Arroz de grelos, Kasvisriisi
- Migas ripadas
- Batatas "chebres" com tomatada, Perunat tomaattikastikkeessa