

# Świąteczne warsztaty kulinarne dla szkół



Zapraszamy do samodzielnego przygotowania klasowej Wigilii w kulinarnej przestrzeni stworzonej specjalnie dla dzieci! Warsztat kulinarny pozwala na spędzenie czasu w miłej atmosferze i poznanie się klasy z nieznanymi dotąd stron. Samodzielnie przygotowany posiłek smakuje lepiej, a samodzielnie pomalowane pierniki wyjątkowo dekorują choinkę.

**Każde zajęcia oferujemy również w języku angielskim (dopłata 100 zł).**

Zajęcia trwają **60 lub 90 minut**, w trakcie których dzieci przygotowują wspólnie potrawy, które następnie jedzą. Prosimy o wybór jednej z propozycji menu dla preferowanej długości zajęć.

Zajęcia 60 min.:

- słodkie: pierniki + ciasteczka witrażowe – wykrawanie, pieczenie i ozdabianie
- pierogi ruskie + z kapustą i grzybami – wycinanie ciasta, doprawianie gotowego farszu, lepienie, przygotowanie dodatków
- Święta na świecie: Karjalanpiirakka (fińskie otwarte pierogi) + trufle dyniowe

Zajęcia 90 min.:

- pierniki + pierogi z kapustą i grzybami
- kulebiak z kaszą i grzybami, barszcz – przygotowanie farszu, wałkowanie ciasta (przygotowanego wcześniej), zawijanie, pieczenie, doprawianie barszczu + kutia
- Święta na świecie: Jansson's Frestelse (szwedzka zapiekanka ziemniaczana) + angielski trifle z jabłkami, kremem dyniowym, przyprawami korzennymi i bakalią

Cena 60-minutowej lekcji wynosi **660 zł** za grupę do 15 dzieci i **30 zł** za każdego kolejnego uczestnika.

Cena 90-minutowej lekcji wynosi **990 zł** za grupę do 15 dzieci i **50 zł** za każdego kolejnego uczestnika.

Warsztaty może odwiedzić św. Mikołaj, co wiąże się z opłatą 100 zł.

Zajęcia odbywające się poza studium Little Chef wiążą się z opłatą za dojazd – 150 zł.

**ZAREZERWUJ ZAJĘCIA: 531 78 00 78, [littlechef@littlechef.pl](mailto:littlechef@littlechef.pl)**



Oferta ważna  
w roku szkolnym  
2017/2018