

THE ITALIAN LANGUAGE INSTITUTE



ВАШ ИТАЛЬЯНСКИЙ И КУЛИНАРНЫЕ КУРСЫ

Baccalà al forno (Сижинь Жерануоска)

Se si usa il trinchese in questo si deve mettere a mollo per 2 giorni
a cui solo state tolte le spine e si deve scippare il baccalà
con pangrattato, olio, peperoncino a pezzi, sale, rosmarino e aglio a pezzi
e se ne mette uno strato sopra il baccalà; quindi si tagliano delle patate
a fette sottili e larghe, e, con un po' di sale di sopra si mettono
l'impasto; poi ancora patate con l'impasto di sopra e si mettono
olio nel forno -
Quando il pangrattato
È il forno -



THE ITALIAN LANGUAGE INSTITUTE



ВАШ ИТАЛЬЯНСКИЙ И КУЛИНАРНЫЕ КУРСЫ

Являетесь ли вы профессионалом в ресторанном бизнесе или любителем-энтузиастом, если кухня является вашей стихией, то идеальным выбором является наш Курс итальянского языка и кулинарии с шеф-поваром из Итальянской государственной школы ресторанного и гостиничного бизнеса в Капрароле.

Занятия начинаются с двухчасового языкового курса, посвященного теме кулинарии и включающего специальные слова и выражения, с 11.00 до 13.30. После короткого перерыва на обед, Вам предлагается экскурсия в горы Чимини, на Озеро Вико и в горную деревушку Капрарола с ее знаменитым дворцом Фарнезе, построенным в эпоху Возрождения Папой Римским Павлом III. Практическая часть курса будет организована на кухне Итальянской государственной школы ресторанного и гостиничного бизнеса, расположенной в необыкновенном историческом месте - на территории бывшей конюшни дворца Фарнезе. В течение четырех часов с 15.00 до 19.00 Вы будете практиковать знания, полученные во время утренних занятий и учиться готовить итальянские блюда, начиная с холодных и горячих закусок, основные блюда: пасту, рыбные и мясные блюда, а также вкусные десерты. Ингредиенты, процесс и приемы приготовления, способы украшения блюд и сервировки стола являются частью программы, так же, как и дегустирование блюд, приготовленных каждый вечер. В пятницу организовывается праздничный обед. Вашим преподавателем и наставником будет опытный шеф-повар из Итальянской государственной школы ресторанного и гостиничного бизнеса Капраролы. Курс проводится с понедельника по пятницу и включает утренние занятия итальянским языком и вечерние кулинарные мастер-классы (в течение четырех дней) и целый день в среду, посвященный экскурсиям по местным достопримечательностям.

• НЕОБХОДИМЫЙ УРОВЕНЬ ВЛАДЕНИЯ ИТАЛЬЯНСКИМ ЯЗЫКОМ A1.

Стоимость	2 человека	3-5 человек	6-10 человек
1 неделя	€ 1580,00 на человека	€ 1465,00 на человека	€ 1290,00 на человека
Включено в стоимость	<ul style="list-style-type: none">• 10 часов лекций по итальянскому языку понедельник/вторник/ четверг/пятница с 11.00 до 13.30• 16 часов занятий по кулинарии• 6 ночей размещения в мини-отеле (B&B)• Трансфер аэропорт Рима – Витербо - аэропорт Рима• 5 обедов (шведский стол)• 4 ужина• 1 полный экскурсионный день• Регистрационный сбор• Информационные буклеты• Сертификат о прохождении курса• Фартук и книга рецептов		