

THE ITALIAN LANGUAGE INSTITUTE



ITALIENISCH UND KOCHEN LERNEN



Baccalà al forno (Liguria Fieraalvesca)

Se si usa il baccalà in pezzo questo si deve mettere a mollo per 2 giorni.
Si unge con olio nuovo, si spara la farina e su di essa si dispone il baccalà
a cui sono state tolte le spine e si versa a pezzi. Si fa un impasto
con pangrattato, olio, peccorelle 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
a bollire nel forno. Quando il pangrattato è dorato si mettono
il forno.





ITALIENISCH UND KOCHEN LERNEN

Ob Sie beruflich mit dem Zubereiten von Speisen zu tun haben, oder ein enthusiastischer Hobbykoch sind, wenn die Küche Ihr Reich ist, dann ist unser Kombikurs "Italienische Sprache und Italienische Küche" mit einem Master Chef der italienischen Hotelfachschule in Caprarola genau das Richtige für Sie.

Der Tag beginnt von 11.00 bis 13.30 mit 2 Stunden Italienischunterricht, der mit spezifischem Vokabular und Begriffen auf die Welt des Kochens und der Küche abgestimmt ist. Nach einer kurzen Mittagspause mit italienischem Büffet bringen wir Sie über die Cimini Berge und den Vicosee zu dem Hügel-Städtchen Caprarola mit dem berühmten Palazzo Farnese, der von Renaissance-Papst Paul III erbaut wurde. In den ehemaligen Ställen dieses prächtigen Palazzo befindet sich die Hotelfachschule von Caprarola, wo der praktische Teil des Kurses stattfindet. Während des Koch-Unterrichts, der viermal pro Woche von 15.00-19.00 stattfindet, können Sie Ihre neu erworbenen Italienischkenntnisse anwenden und lernen gleichzeitig ein vollständiges italienisches Menu zuzubereiten - über warme und kalte Antipasti, Pasta-Gerichte, Hauptgänge mit Fisch und Fleisch bis hin zu verschiedenen Desserts. Zutaten, Zubereitung, Techniken, Kochen und stilvolles Table Design sind Teil des Programms, genau wie das gemeinsame Abendessen am Abend, bei dem die zubereiteten Menüs stilvoll verkostet werden. Am Freitag findet ein abschließendes Gala-Dinner statt. Ihre Lehrerin ist eine erfahrene Chefköchin der Hotelfachschule Caprarola. Der Kurs findet an vier Tagen von montags bis freitags mit Italienischunterricht am Morgen und Kochkurs am Nachmittag statt. Am Mittwoch wird ein Tagesausflug nach Rom unternommen.

- ERFORDERLICHES SPRACHNIVEAU ITALIENISCH A1.

PREISE	2 Personen	3-5 Personen	6-10 Personen
1 Woche	€ 1580,00 pro person	€ 1465,00 pro person	€ 1290,00 pro Person
im Preis enthalten	<ul style="list-style-type: none"> • 10 Stunden Italienischunterricht Mo./Die./Don./Freit. von 11.00-13.30 • 16 Stunden Kochkurs • 6 Übernachtungen in B&B • Rom-Viterbo-Rom Flughafentransfers • 5 Mittagessen-Büffets • 4 Abendessen • 1 Tagesausflug • Anmeldegebühr • Texthefte • Kurs-Zertifikat • Schürze und Rezeptheft 		