



KURZ VARENIA PRE ZAČIATOČNÍKOV V KUCHYNI

Téma - prílohy



PREDSTAVUJEM SA VÁM

Volám sa Lydia Argilli už niekoľko rokov vytvárať ako foodstylistka, food fotografka a tvorkyňa receptov denne nové recepty, ktoré zverejňujem na mojej stránke www.recepis.sk.

Varenie mi leží v krvi, moja prababka bola súkromnou kuchárkou Nitrianskeho arcibiskupa a tiež moja babka a mama boli výborné kuchárky. V súkromí som mamou 4 detí a preto veľmi dobre viem, že variť denne pre rodinu je nielen často náročné ale tiež vyčerpávajúce. Hladné krky sa nestarajú, či ide mama varenie od ruky alebo nie :).

To však tak nemusí byť, častokrát to súvisí len s tým, že človeku chýbajú základné znalosti prípravy klasických jedál. Preto sa snažím tvoriť recepty, ktoré sú nielen jednoduché, ale v prvom rade CHUTNÉ a pripravené z bežne dostupných surovín.

PREČO TENTO KURZ?

NAUČ SA KROK ZA KROKOM AKO PRIPRAVOVAŤ POKRMY NA BEŽNÉ KAŽDODENNÉ VARENIE.



JE TO SPRÁVNY KURZ PRE TEBA?

Rozhodla si sa naučiť základom varenie podľa receptov v kuchárskych knihách či na internete ale niekedy máš pocit, že sú písané po hebrejsky?

Čo prosím má znamenať trochu vody? Ako presne mám pripraviť ryžu? Ako sa len dusí zelenina? Čo je to poširovanie?... z mojej skúseností môžem povedať, že väčšina receptov vychádza z predpokladu, že čítajúci už majú isté znalosti v kuchyni a tak niesú písané až tak do podrobnosti, ako by sa to zaiste práve začiatčikom v kuchyni žiadalo.

Chyba nieje v tebe, len ti chýba sebaistota a možno aj zopár základných znalostí pri varení a tieto sa cielene a krok za krokom môžeš naučiť v mojich kurzoch o varení.

NAUČ SA ZÁKLADOM VARENIA

SOM PRESVEDČNÁ, ŽE VARIT' SA VIE NAUČIT' KAŽDÝ. JEDNÉMU TO IDE RÝCHLEJŠIE, DRUHÉMU POMALŠIE ALE NIEJE TO ŽIADNA ALCHÉMIA. LEN JEDNODUCHÉ UČENIE A POTOM VEĽA VEĽA SKÚŠANIA V PRAXI.

KTORÉ PRÍLOHY?

Ryža
Bulgur
Tarhoňa
Pohánka
Kuskus

ČO SA NAUČÍŠ?

- Základný recept na prípravu
- Alternatívne prípravy
- druhy strukovín a pre ktorý sa máte v obchode rozhodnúť
- Ktorý druh sa hodí na aký pokrm
- ktoré prílohy sa hodia aj na zamrazenie



Moje kurzy sú postavné tak, že po každom bloku informácii je možné krátko kurz prerušiť a vyskúšať si tieto nové znalosti v kuchyni. Nestačí totiž len počúvať, ale je dobré si rovno vyhrnúť rukávy. Teória bez praxe z mojej skúseností totiž neprinesie človeku tak veľa.

ČO ZÍSKAŠ KURZOM?

Po tomto kurze budeš vedieť uvariť všetky základné prílohy k jedlu, či už k zelenine či k mäsu.

Varenie nebude stršiakom, či aktivitou, čo ti robí už pri spomenutý stres, ale niečo, v čom sa budeš cítiť isto a postupom času ťa čas v kuchyni možno začne aj baviť.

Už si nebudeš musieť každý deň lámať hlavu nad tým, ČO uvariť a AKO to uvariť.

Každým vydareným obedom či večerou získaš čoraz viac sebavedomia v kuchyni, ktoré ocení aj tvoja rodina a známy.



AK TI NIEKDO NAHOVORIL, ŽE NEVIEŠ VARIT'. TAK NEVER. ŽE JE TO CHÝBAJÚCIM TALENTOM. PROSTE SI SA TO EŠTE LEN NENAUČILA.

AKO ZISTÍŠ, ČI SI TU SPRÁVNE?

Máš ešte pochybnosti, či sa dať na tento kurz?

Ak áno, úplne ťa rozumiem, každý kurz si vyžaduje **čas** a ten je cenný. Ja si tvôj čas cením a preto ti chcem ponúknuť v tomto kurze čo najviac.

Okrem toho som sa pozerala na ceny kurzov varení a veľakrát som len zostala v pomykove nad sumami od 100€ a vyššie za porovnateľné kurzy. Ja chcem, aby **cena nebola dôvodom, prečo sa nebudeš môcť naučiť vareniu** a tak som sa snažila túto držať pod 50€.

Okrem bonusových videí som sa tiež rozhodla ťa podporiť pri tvojích kulinárskych momentoch v kuchyni a ku každému kurzu dostaneš odomňa môj **ZÁPISNÍK receptov ZADARMO**. Tu si budeš môcť na 100stranách zapísať tvoje vlastné recepty.

V neposledom rade, aby si nekúpila zajaca vo vreci, môžeš si pozrieť môj kurz o kysnutom ceste, ktorý ti rada dám k dispozícii zadarmo. Na to stačí vyplniť kontaktný formulár na mojej stránke.

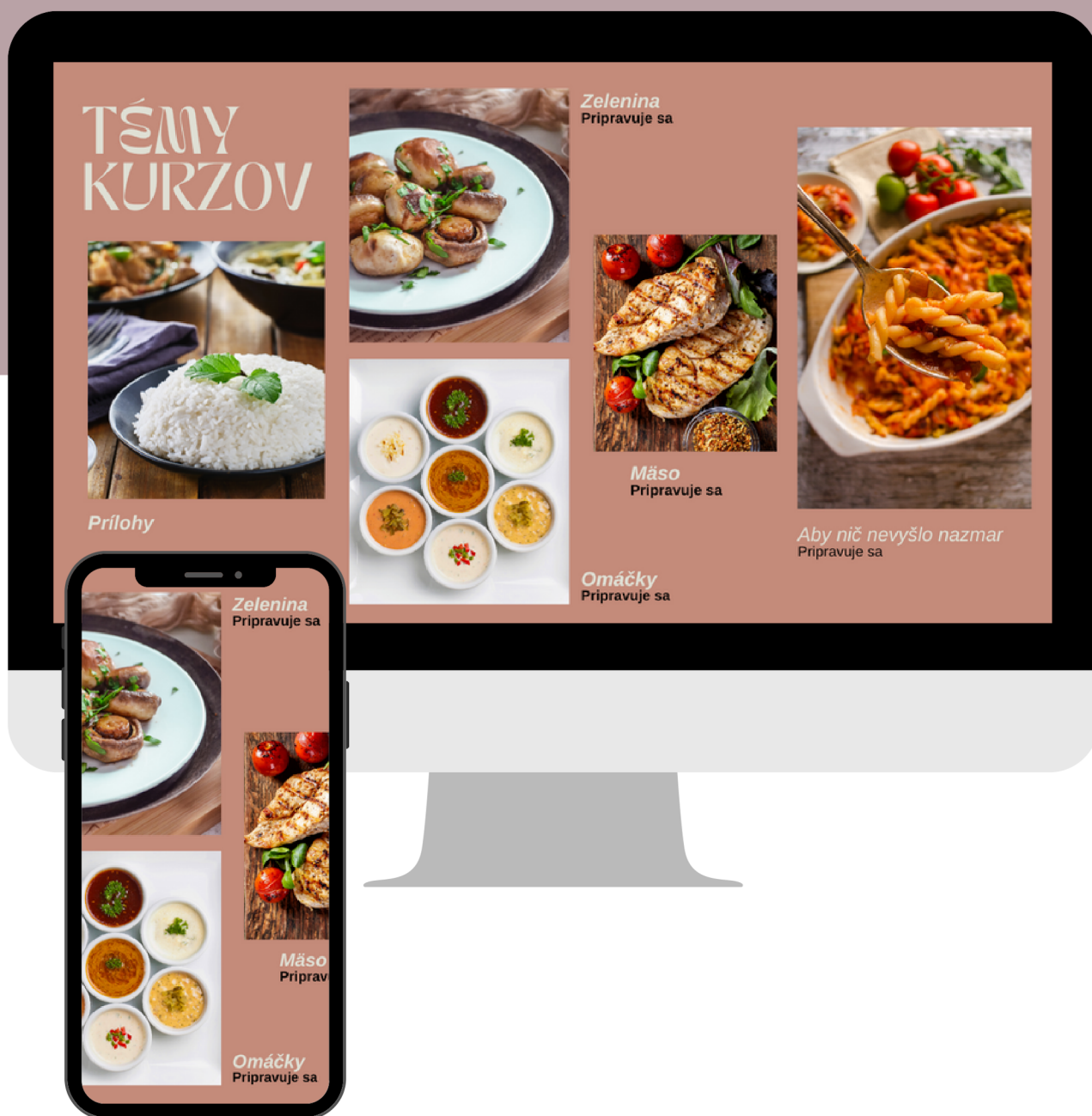


AKO SA PRIHLÁSIŠ NA KURZ?

VŠETKY PODROBNOSTI
AKO AJ PRIHLASOVACÍ
FORMULÁR NÁJDEŠ NA
MOJEJ STRÁNKE
WWW.RECEPIS.SK.



AK TI NIEKDO NAHOVORIL, ŽE NEVIEŠ VARIT', TAK
NEVER, ŽE JE TO CHÝBAJÚCIM TALENTOM. PROSTE
SI SA TO EŠTE LEN NENAUČILA.



CHCEŠ SA NAUČIT' EŠTE VIAC?

Témou prílohy sa moje kurzy nekončia. Ich cieľom je ťa totiž kompletne pripraviť na každodenné varenie a k tomu treba tiež ovládať témy ako príprava **mäsa**, **zeleniny**, **omáčok** a mnohé iné.

NEZABUDNI SLEDOVAŤ MOJU STRÁNKU KDE TA BUDEM INFORMOVAŤ AKONÁHLE SPUSTÍM ĎALŠI Z MOJÍCH KURZOV.

TÉMY KURZOV



Prílohy



Zelenina
Pripravuje sa



Omáčky
Pripravuje sa



Mäso
Pripravuje sa



Aby nič nevyšlo nazmar
Pripravuje sa

www.recepis.sk

