



CORSO DI FORMAZIONE PER "GENITORI COOKING LEADER"

PROGRAMMA

Data	Argomento
18 Febbraio 2017	<p style="text-align: center;">Presentazione del corso</p> <p>Aspetti nutrizionali: l'alimentazione che LI protegge</p> <p>Aspetti igienici: la sicurezza degli alimenti dall'acquisto alla preparazione, alla conservazione</p> <p>Aspetti organizzativi: le regole del Cooking leader e del gruppo</p> <p>Si comincia! Prepariamo il Dado vegetale</p>
25 Febbraio 2017	<p>Cuciniamo insieme...I cereali e legumi Orzotto con porri e zafferano Pasta e ceci Hamburger di lenticchie</p>
4 Marzo 2017	<p>Cuciniamo insieme...Il pesce azzurro Pasta con sugo di pesce Polpette di alici Filetto di salmone su crema di verdura</p>
11 Marzo 2017	<p>Cuciniamo insieme...Verdura e frutta Vellutata di zucca Farinata di ceci con spinaci Pure' di cavolfiore Purea di mele e arancia</p>

SEDE DEL CORSO

presso la Cucina della **Scuola dell'Infanzia di Levate**
dalle ore 9,00 alle ore 11,30 (al termine del corso, dopo la degustazione, a turno i partecipanti si fermeranno a riassetare la cucina)
Si richiede ad ogni partecipante di portare un grembiule da cucina