



Kokkaus & Kokous

Joko olette kokanneet yhdessä työ-, harraste- tai kaveriporukan kanssa?
Tulkaa nyt ammattilaisen vetämälle maistuvalla kokkauskurssille!
#tekemistätykypäivään
Varaa suosittu #kokkauskurssi & #kokousaktiiviteetti työporukkesi
hyvinvointiin tai TYKY-päiväksi!

Kurssin aikana kokataan kattava n. 6 ruokalajin valittu menu perehtyen valitun teeman saloihin. Kokkausosuuden loppuksi nautitaan itse loihdituista herkuista. tarinat ruoista ja ruoan ympärillä pyörivistä kokemuksista tuovat esiin uusia puolia osallistujista. Luotte muistoja, sillä näitä annoksia kuvataan taatusti. [Katso kurssiteemoja tästä!](#)

Hyvien kulkuyhteyksien kokkauskurssitilat sijaitsevat Helsingin ydinkeskustassa, tiloja on pienemmille (7–15 hlö) tai isoimmille ryhmille (12–40 hlö). Kokkauskurssin voi tilata myös työpaikalle (ruokailutiloihin tai keittiöllisiin taukotiloihin) tai tilavaan kotikeittiöön.

Kokkaus & Kokous -konsepti toimii seuraavasti:

Kotitalousopettaja Arja Elina opastaa kokousporukalle sovitun teeman mukaiset kokkaustekemisestä (30 min). Opetellaan yhdessä 2–4 hengen ryhmässä tekemään ruoat ja leivonnaiset (6–8) (1½ h). Kokkausosuuden loppuksi nautitaan itse loihdituista herkuista (1–2 h) ja huippuporukan tunnelmasta.

Järjestäjä ja opettaja on kokenut kokkauskurssien opettaja ja ruoka-alan ammattilainen

Arja Elina Laine

ARJAN RUOKAVIESTINTÄ OY

[OTA YHTEYTTÄ ja TIEDUSTELE LISÄÄ!](#)

Tilaus ja tiedustelut: [arja\(at\)ruokaviestinta.fi](mailto:arja(at)ruokaviestinta.fi)

tai 040-5229663