



Nuestra principal meta en esta escuela es siempre la gastronomía, que significa como dice el diccionario de la Real Academia Española "El arte de preparar una buena comida". También implica este disfrute un conocimiento nutricional y una muy buena y cuidada materia prima. Hoy damos la bienvenida y agradecemos su presencia en nuestra Escuela al señor *Hermann Spindler* Chef de la reputada *Lukas Klinik* en *Arlenheim* (Suiza) que ha adquirido por su excelente y sana cocina un alto prestigio. Su cocina nos enseña una manera de guisar respetando la naturaleza de los alimentos, en su mayoría de cultivo biológico, frutas, verduras, cereales, leche, huevos etc... Deberíamos recordar la sabia máxima de Hipócrates en este mundo ajetreado en que vivimos, decía "que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento"

Les deseamos un feliz y gastronómico año 2009

Hermann Spindler

INFORMES E INSCRIPCIÓN

Plaza de la Encarnación, 2 - 28013 Madrid
Tel.: 91 559 78 58 / 91 547 42 20 • Fax: 91 559 78 02
www.alambique.com • escuela@alambique.com

RESERVA DE PLAZA

- Al abonar el importe íntegro del curso se formalizará la reserva.
- El pago puede efectuarse con tarjeta de crédito (Visa, Mastercard) o por transferencia bancaria.
- El importe de la reserva no se devuelve en caso de cancelación por parte del alumno (puede enviar a alguien en su lugar)
- Los cursos se celebrarán con un mínimo de 10 alumnos.

Algo más que principiantes

ALONSO ROCHE
5 clases: los lunes 11, 18 y 25 de mayo, 1 y 8 de junio
de 19:00 a 21:30. Precio: 220 €

¡S.O.S, me acabo de emancipar!

ENRIQUE MAIER
Miércoles 13 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

La cocina japonesa de hiroko shimbo (tardes)

HIROKO SHIMBO "HIROKO'S KITCHEN"
Martes 19 y miércoles 20 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 120 €

La cocina japonesa de hiroko shimbo (mañanas)

HIROKO SHIMBO "HIROKO'S KITCHEN"
Miércoles 20 y jueves 21 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 120 €

Nuevas técnicas de cocina

HÉCTOR CANCHO "ESTADO PURO"
Jueves 21 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Clase práctica de sushi y sashimi

HIROKO SHIMBO "HIROKO'S KITCHEN"
Viernes 22 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 75 €

Clase práctica de sushi y sashimi

HIROKO SHIMBO "HIROKO'S KITCHEN"
Sábado 23 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 75 €

Helados dulces y salados

ABRAHAM MACIÑEIRAS "LA TASQUITA DE ENFREENTE"
Martes 26 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 55 €

Marinados, salmueras y escabeches

VERÓNICA GÓMEZ-ACEBO
Miércoles 27 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Gazpachos

MARÍA JOSÉ REDONDO
Jueves 28 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Los mejores arroces

JOSÉ LUÍS GARCÍA BERLANGA
Sábado 30 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 50 €

JUNIO

Clase práctica de ceviches

ALONSO ROCHE
Martes 2 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 65 €

La cocina mejicana

TATIANA ALLARD "XAMAN- EK"
Miércoles 3 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Carpaccios y tartares

MIGUEL ÁNGEL LASHERAS
Jueves 4 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS
Viernes 5 de junio de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Cocinar con cerveza

EVA CELADA
Viernes 5 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Barbacoa a la latina

ALONSO ROCHE
Sábado 6 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Masa filo y pasta brick

VERÓNICA GÓMEZ-ACEBO
Martes 9 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Terrinas y patés

MARÍA EUGENIA PÉREZ BLANCO "FUENTES & BONETILLO"
Lunes 15 de Junio de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Thermomix de verano

GABRIELA LLAMAS
Martes 16 y miércoles 17 de junio de 11:00 a 13:30. Precio: 90 €

Cocinando con vino

CHRIS LINCOLN
Miércoles 17 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Los mejores cocktails

CARLOS MORENO "GLASS BAR"
Jueves 18 de junio de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Campamento de cocina para jóvenes

ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ
6 clases los días: 29 y 30 de junio, 1, 2, 3 y 4 de julio
de 18.30 a 20:00. Precio: 185 €

JULIO

Intensivo de verano

VARIOS PROFESORES
5 clases los días: 6, 7, 8, 9 y 10 de Julio de: 19:00 a 21:30.
Precio: 220 € curso entero o 45 € por clase



ALAMBIQUE

Programa de cursos

ENERO-JUNIO 2009

ENERO

Menús para principiantes

CARMEN ARGUMOSA

8 clases: los viernes 16 y 30 de enero, 20 de febrero, 6 y 27 de marzo, 17 de abril, 8 y 29 de mayo de 18:00 a 20:30.

Precio: 330 €

Cocina para novatos

ANA VEGA Y AMPARO GONZÁLEZ

6 clases: los viernes 23 de enero, 6 y 27 de febrero, 13 de marzo, 3 y 24 de abril. De 18:00 a 20:30. Precio: 250 €

Técnicas de cocina II

MIGUEL ÁNGEL LASHERAS

8 clases: los lunes 26 de enero, 9 y 23 de febrero, 9 y 23 de marzo, 6 y 20 de abril, 4 de mayo. De 19:00 a 21:30.

Precio: 360 €

Aves y caza

HIGINIO GÓMEZ "POLLERÍA HNOS. GÓMEZ"

Miércoles 28 de enero de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Madres e hijas cocinan

GABRIELA LLAMAS Y PRIMI MAIER

Sábado 31 de enero de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

FEBRERO

Técnicas de repostería II

SANDRA JIMÉNEZ OSORIO

5 clases: los lunes 2 y 16 de febrero, 2, 16 y 30 de marzo de 18:00 a 20:30. Precio: 220 €

Técnicas de cocina I

BORJA GOIZUETA

8 clases: los martes 3 y 17 de febrero, 3, 17 y 31 de marzo, 1 y 21 de abril, 12 de mayo. De 19:00 a 21:30. Precio: 340 €

Cocina para quedar bien sin complicarte

SAMANTHA VALLEJO-NÁJERA

Miércoles 4 y jueves 5 de febrero de 18:30 a 21:00. Precio: 90 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS

Viernes 6 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Sushi y Sashimi

RICARDO SANZ DE CASTRO "KABUKI"

Sábado 7 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 60 €

Clase magistral de repostería moderna

JEAN-MICHEL LLORCA "LE JUANA" (Juan Les Pins, Francia)

2 clases: Martes 10 y miércoles 11 de febrero de 18:30 a 21:00. Precio: 120 €

Clase magistral de panadería y bollería

JEAN-MICHEL LLORCA "LE JUANA" (Juan Les Pins, Francia)

2 clases: jueves 12 de febrero y viernes 13 de de 18:30 a 21:00.

Precio: 120 €

Brunch

MATTHEW SCOTT "GUMBO" Y "GUMBO YA-YA"

Sábado 14 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Guisos y pucheros andaluces

MARÍA JOSÉ REDONDO

Jueves 19 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Cocinando con la Thermomix

GABRIELA LLAMAS

Jueves 19 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

El arroz de Calasparra

FIRO VÁZQUEZ "EL OLIVAR DE LA MORATALLA"

Sábado 21 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 50 €

Sopas inteligentes para tiempos de crisis

JUANJO LÓPEZ BEDMAR "LA TASQUITA DE ENFRENTÉ"

Martes 24 de febrero de 19:00 a 21:30. Precio: 60 €

Que tu alimento sea tu medicina

HERMANN SPINDLER "LUKAS KLINIK" (Arlesheim, Suiza)

Miércoles 25 y Jueves 26 de febrero de 18:30 a 21:00. Precio: 120 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS

Viernes 27 de febrero de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Que tu alimento sea tu medicina

HERMANN SPINDLER "LUKAS KLINIK" (Arlesheim, Suiza)

Sábado 28 de febrero y domingo 1 de marzo de 11:00 a 13:30.

Precio: 120 €

MARZO

La cocina casera de Samantha

SAMANTHA VALLEJO-NÁJERA

Miércoles 4 y jueves 5 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 90 €

Risottos

CARLOS TORRES "LA BUENA VIDA"

Miércoles 4 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Díselo con sabores

JUAN SUÁREZ

Jueves 5 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

El arte de emplatar

SANDRA JIMÉNEZ OSORIO

Sábado 7 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Clase magistral: las mejores salsas

BENJAMÍN URDIÁIN

Martes 10 y miércoles 11 de marzo de 18:30 a 21:00. Precio: 150 €

La cocina india

GABRIELA LLAMAS

Jueves 12 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Cocina para celiacos

ANA ITURRALDE

Sábado 14 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 55 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS

Martes 24 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Mariscos para empezar y no terminar

JUANJO LÓPEZ BEDMAR "LA TASQUITA DE ENFRENTÉ"

Martes 24 de marzo de 19:00 a 21:30. Precio: 60 €

Clase magistral: las verduras de primavera

FERNANDO DEL CERRO "CASA JOSÉ" (Aranjuez)

Miércoles 25 y jueves 26 de marzo de 18:30 a 21:00. Precio: 120 €

Sopas y tempuras

DAVID GONZÁLEZ "KABUKI"

Sábado 28 de marzo de 11:00 a 13:30. Precio: 60 €

ABRIL

Cocina casera francesa

ANA ITURRALDE

Viernes 3 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Chocolates y dulces de pascua

SANDRA JIMÉNEZ OSORIO

Sábado 4 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Clase práctica de panes

JOSÉ SUÁREZ "COSMEN Y KEILESS"

Lunes 13 de abril de 10:30 a 14:00. Precio: 60 €

Cocinando con latas

CHRIS LINCOLN

Lunes 13 y martes 14 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 90 €

Una cena para deslumbrar

MARTA CÁRDENAS MAESTRE

Miércoles 15 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 60 €

Las tapas de hoy

RAFAEL RODRÍGUEZ AÑINO

Jueves 16 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Los mil y un sandwiches

MARÍA EUGENIA PÉREZ BLANCO "FUENTES & BONETILLO"

Viernes 17 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Tartas saladas

SANDRA JIMÉNEZ OSORIO

Sábado 18 de abril de 11:00 a 13:30. Precio 45 €

Clase práctica de técnicas de corte y manejo del cuchillo

ALONSO ROCHE

Miércoles 22 y jueves 23 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 100 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS

Jueves 23 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Cocinar con wok

MATTHEW SCOTT "GUMBO" Y "GUMBO YA-YA"

Sábado 25 de abril de 11:00 a 13:30. Precio: 50 €

La cocina italiana

LUCA RODI "EDULÍS"

Lunes 27 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 50 €

Cocina actual

FERNANDO PÉREZ ARELLANO "ZARANDA"

Martes 28 y miércoles 29 de abril de 19:00 a 21:30. Precio: 110 €

MAYO

Como organizar una fiesta de niños

BLANCA VALENCIA

Martes 5 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 45 €

Como organizarte tus fiestas

BLANCA VALENCIA Y BORJA GOIZUETA

Miércoles 6 y jueves 7 de mayo de 19:00 a 21:30. Precio: 100 €

Cocina tradicional española

GABRIELA LLAMAS

Viernes 8 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €

Una cena para mis amigas

BLANCA VALENCIA

Sábado 9 de mayo de 11:00 a 13:30. Precio: 45 €