

Tallers per iniciar-se a cuinar i conèixer la cultura catalana i espanyola



ESCOLA CUINA
BOQUERIA

CURS 2019-2020



Donem a conèixer la cuina tradicional catalana i espanyola

Escola Cuina Boqueria proposa tallers de cuina per a iniciar-se a cuinar, podran descobrir, observar i experimentar amb els aliments.

Durant la realització dels tallers expliquem històries de la procedència dels aliments, com són, les seves varietats, propietats, estacionalitat i qualitat.

A cada taller realitzaran tot el procés de la plaça a la taula, provocarem multitud de sensacions, viuran les nostres tradicions de manera informal, en una cuina professional.



Resum de l'activitat

- Recepció
- Explicació de la història del mercat
- Visita al Mercat
- Exploració del producte i les seves varietats
- Return a la cuina
- Breu explicació de les receptes per treballar
- Realització de les receptes
- Emplatat dels plats cuinats
- Degustació: es mengen el que han cuinat
- Recollida general
- Conclusions: repàs de l'experiència, comentaris...
- Comiat

Direcció Eulàlia Fargas

Informació barcelona@EscuelaCocinaBoqueria.com

Telèfon +34 616 976 893

Inscripcions omplint el formulari de la nostra pàgina web

Idiomes dels Tallers català, castellà i francès
anglès (es precisa traductor)

Observacions la reserva s'ha de fer amb antelació i serà efectiva després del pagament per ingrés bancari

Persones per 1 taller mínim de 25 i màxim 30 persones

Persones per 1 conferència mínim de 25 i màxim 40 persones

Horari dimecres; matins, migdia, tardes i nits

Lloc Aula de Cuina del Mercat de la Boqueria (3a planta de l'edifici de direcció del Mercat)

Temps de l'activitat

- 1h – visita i explicació del Mercat
- 1:30h – conferència + degustació producte
- 2h – taller + degustació
- 3h – visita explicació del Mercat + taller + degustació
- 3h – taller + dinar complet
- 4h – visita explicació del Mercat + taller + dinar complet

Preu per persona

- 6 € – visita i explicació del Mercat (mínim 90 €)
- 18 € – conferència + degustació producte
- 28 € – taller + degustació
- 34 € – visita + explicació del Mercat + taller + degustació
- 44 € – taller + dinar complet
- 50 € – visita i explicació del Mercat + taller + dinar complet



PROGRAMES

Escollir: un dimecres (matí / migdia / tarda / nit), el tema i temps de l'activitat.

Visita i explicació del Mercat

- Història del Mercat i la seva evolució comercial
- Recorregut per les parades comentant els nostres productes, el reconeixement de la seva varietat i qualitat, consells gastronòmics

Conferències i degustació de producte

- El món de l'oliva, l'olivera i l'oli
- Sobre la cuina Catalana

Tallers de cuina tradicional. Degustació i/o menjar

- LA FRUITA: Cuinarem Pomes farcides de carn i Pastissets de mató
- ELS VEGETALS: Empanades d'espínacs amb panses i pinyons, i peres al vi
- EL PEIX: Sardines arrebossades i Escalivada
- LA CARN: Pollastre a l'all i Albergínies arrebossades
- LA PASTA: Fideuà i vegetals brasejats amb salsa Romesco
- ELS OUS: Truites de patates, patata i xoriço, albergínies, pa amb tomàquet
- LES TAPES: 6 tapes diferents, patates braves, peixet fregit, mini hamburguesa amb ceba caramel·litzada, albergínia arrebossada, pebrots del piquillo amb formatge de cabra, sobrassada i ou de guatlla
- PAELLA: Farem una paella de carn i peix

I els farem beure amb porró!, utensili tradicional català.

També poden escollir un altre tema. Consulteu els responsables de l'escola.

MENÚS. Taller + dinar o sopar

Tradició catalana, espanyola i catalana

- Saltejat de bolets
- Pollastre a l'all
- Peres al vi

Cuina de tardor catalana

- Sopa de bolets
- Arròs de muntanya
- Crema catalana

Tradició catalana, valenciana

- Amanida d'escarola amb magrana
- Paella mar i muntanya
- Gelat de Torró

Tradició Galícia, Catalunya

- Truites de patates amb xoriço
- Vegetals amb romesco
- Carquinyolis

Tradició catalana

- Amanida Xató
- Arròs caldós
- Coca llardons

Tradició de Catalunya, València i Còrdova

- Espinacs amb panses i pinyons
- Fideuà
- Rosquillas (tosquitos)

Tradició gallega, valenciana i catalana

- Pebrots de Padrón
- Paella Valenciana
- Mel i mató

Tradició andalusa, catalana i espanyola

- Peixet fregit
- Arròs negre
- Torrijas

Tradició Mallorca, Madrid i Espanya

- Trempó
- Ous estrellats
- Formatge amb codony

Tradició andalusa, catalana i valenciana

- Gaspatxo
- Albergínies farcides
- Orxata

El menú inclou vi i aigua. I els farem beure amb porró!

Si volen escollir un altre menú, consulteu als responsables de l'escola.

