

CUINA I GASTRONOMIA

CÀPSULES DE CUINA

CRESTES I EMPANADES

DIJOURS 6 D'ABRIL

De 18.30 a 21.30 h

Preu: 14,92 € + 5 € material

Places màximes: 12

En aquest curs intensiu descobrirem com fer diversos tipus de crestes i empanades, entre d'altres En aquest curs intensiu descobrirem, les argentines amb carn, la mallorquina i la gallega de tonyina. Apren-drem a fer les pastes per després poder farcir-les aprofitant els ingredients que tin-guem a casa.

PASTA FRESCA

DILLUNS 10 D'ABRIL

De 18 a 20 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

En aquest taller aprendrem a elaborar un plat amb pasta fresca fàcil i ràpid per gaudir d'un àpat casolà deliciós.

CUINA FÀCIL DE PRIMAVERA

DEL 20 AL 27 D'ABRIL

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € material

Places màximes: 12

La primavera ens arriba plena de productes deliciosos i nosaltres aprendrem a cuinar-los tant per fer plats salats com dolços. Traurem profit de les faves i els pèsols, la patata novella, els espàrrecs verds, les cebes i els alls tendres, i fins i tot d'algunes fruites, com les maduixes, els albercocs i les cireres! Tant rostides, com estofades, per acompanyar qualsevol carn o peix i fins i tot cremes calentes i fredes.

BOMBONS

DIMARTS 25 D'ABRIL

De 17.30 a 19.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Descobrirem com es fan els bombons i elaborarem diferents farciments.

TAPES

DIMARTS 2 DE MAIG

De 17.30 a 19.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Elaborarem una sèrie de tapes senzilles i ràpides però amb un toc xic al qual ningú no es podrà resistir.

CROQUETES

DEL 4 A L'11 DE MAIG

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € material

Places màximes: 12

En aquest curs aprendrem a fer la base de les croquetes i moltes de les seves variants. En farem de pollastre, bolets, formatge blau amb pera i nous, de pernil salat i fins i tot la variant japonesa amb gambes o algunes de dolces, com les de xocolata, entre moltes altres.

DELÍCIES DOLCES

DIMARTS 16 DE MAIG

De 17.30 a 19.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Elaborarem una sèrie de postres que deixaran volar la imaginació dels nostres sentits.

POSTRES SENSE FORN

DEL 18 AL 25 DE MAIG

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € material

Places màximes: 12

En aquest curs aprendrem moltes receptes amb la característica comuna de no utilitzar el forn, ja sigui per estalviar, perquè no en tenim a casa o simplement per no passar calor en ple estiu. Podrem cuinar al foc, amb l'olla de pressió o simplement refredant a la nevera. Farem creps, mousses i pastissos de formatge i de llimona.

CREPS DOLCES I SALADES

DIMARTS 30 DE MAIG

De 17.30 a 19.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Aprendrem a fer la recepta de la massa i una selecció de receptes tant dolces com salades.

RISOTTOS

DEL 8 AL 15 DE JUNY

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 7 € material

Places màximes: 12

Si ets un amant dels arrossos, i a més t'encanten els risottos, en aquest curs aprendràs a fer-ne una gran varietat. Començarem per fer el risotto bàsic i a partir d'aquest n'elaborarem variants diferents. Farem el risotto de bolets, el de safrà, amb carbassa o porros.

GELATS

DIMARTS 13 DE JUNY

De 17.30 a 19.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Per aprendre a preparar de manera artesanal gelats cremosos i personalitzar-ne el gust.

COQUES DE SANT JOAN

DIJOURS 22 DE JUNY

De 19.30 a 21.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € material

Places màximes: 12

Farem la coca de Sant Joan de brioix amb fruita o crema i la de llardons. Una delícia perquè pugueu sorprendre tothom la nit de Sant Joan.