

TALLERS

CÀPSULES DE CUINA

FAST FOOD SÀ

DIMARTS 10 D'OCTUBRE

De 19 a 21 h

Preu: 9,95 € + 5 € de material

Places màximes: 12

A càrrec de l'Escola cuina Boqueria

No tens temps i per això penses que no acabes de menjar bé? Organitza't i prepara 10 plats en 2 hores.

CUINA PARES I FILLS; COM FER UN PASTÍS DE XOCOLATA

DIVENDRES 3 DE NOVEMBRE

De 18 a 20 h

Preu: 9,95 € + 6 € de material

Places màximes: 12

A càrrec de l'Escola cuina Boqueria

Els nens són els xefs i els pares els ajudants de cuina. Cada família farà la seva recepta i se l'emportarà a casa.

RECEPTES FÀCILS DE TARDOR (CUINA PER A PRINCIPIANTS)

DEL 19 AL 26 D'OCTUBRE

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

A càrrec d'Aina Mir

Taller introductor amb receptes fàcils i ràpides per cuinar els plats de sempre de manera senzilla. Valorarem a fer receptes fàcils i útils, bases per poder aplicar a molts plats. Valorarem la importància dels productes de temporada i la seva aplicació en molts plats. Farem cremes, rostits gustosos al forn, arrossos, estofats i fins i tot postres.

CUINA DE CASTANYES I BOLETS

DEL 2 AL 9 DE NOVEMBRE

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 7 € de material

Places màximes: 12

A càrrec d'Aina Mir

Amb la tardor arriba l'època de bolets i castanyes. Podem combinar-los amb un lluç, alguna crema o fins i tot uns canelons. Si barregem els bolets amb les castanyes encara serà més deliciós. I no ens oblidem dels dolços de castanya, com un pastís de xocolata.



Foto: pixabay

CUINA MEDITERRÀNIA

DEL 16 AL 23 DE NOVEMBRE

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

A càrrec d'Aina Mir

Tenim la sort de ser un dels països banyats pel Mediterrani i ho hem d'aprofitar. Amb tot el que ens regala la dieta mediterrània, com són les verdures, els llegums, els cereals, el pa i l'oli d'oliva prepararem plats de diferents zones, com ara, d'Itàlia, de Tunísia, d'Algèria, de Grècia, de Turquia i també de les Balears i Catalunya.

DOLÇOS DE NADAL

DEL 14 AL 21 DE DESEMBRE

N

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

A càrrec d'Aina Mir

El Nadal ens omple la casa de colors, llum i també molts dolços. Per això, en aquest curs, aprendrem a fer els dolços que sempre comprem per als nostres convidats o per portar al dinar al que ens han convidat. El tortell de reis, uns mantecats, el tronc de Nadal o algun torró ràpid i les taronges confitades amb xocolata, entre altres delícies que també sorprendran la vostra taula.