
CÀPSULES DE CUINA

N

*Cal portar un davantal i dues carmanyoles.

CRESTES I EMPANADES

DIMECRES 4 D'ABRIL

De 18.30 a 21.30 h

Preu: 14,92 € + 5 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

En aquest curs intensiu aprendrem a fer diferents tipus de crestes i empanades, com les argentines amb carn o la mallorquina i la gallega de tonyina. Aprendrem a fer les pastes per després poder farcir-les aprofitant els ingredients que tinguem a casa.

TÀRTARS I CARPACCIOS

DEL 5 AL 12 D'ABRIL

Dijous de 17.15 a 19.15 h

Preu: 19,89 € + 7 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Ara que ve la primavera, ja podem començar a gaudir de menjars lleugers i frescos. Per això et proposem aquest curs en el qual aprendrem a fer carpaccios i tàrtars, tant de carn com de peix o verdures!

CUINA DEL MÓN

DEL 5 AL 26 D'ABRIL

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 39,78 € + 12 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Si us agraden els menjars diferents i exòtics i voleu aprendre a cuinar plats dels diferents continents, en aquest curs aprendreu a elaborar plats del Marroc, Tailàndia, França, el Brasil i Austràlia, entre de molts altres indrets. Farem plats típics de cada zona, fàcils i gustosos.

CROQUETES

DE L'11 AL 18 D'ABRIL

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

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, pernil salat i fins i tot la variant japonesa de la croqueta amb gambes o croquetes de xocolata!

CUINA AMB ESPÈCIES

DEL 25 D'ABRIL AL 2 DE MAIG

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Aprendrem a fer els plats típics, tant d'aquí com de la resta del món, però amb un punt en comú: l'ús de les espècies. Deliciosos estofats amb atrevides mescleres de carns amb fruita seca i fruita dolça, peixos i moltes espècies. També endolcirem la tarda amb postres especiades.

SOPARS EN UN MOMENT

DEL 3 AL 24 DE MAIG

Dijous de 19.30 a 21.30

Preu: 39,78 € + 12 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Avui en dia cada vegada tenim menys temps per cuinar, però això no vol dir que no puguem menjar bé. En aquest curs aprendrem a fer sopars senzills amb els quals renovarem el nostre repertori. Farem plats de poca elaboració, frescos i apetitosos. No oblidarem acabar l'àpat amb unes postres refrescants, també.

SOPES I CREMES FREDES

DEL 9 AL 16 DE MAIG

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Aquesta primavera ens prepararem per uns àpats refrescants i lleugers. Aprendrem a fer cremes que puguem emportar-nos a la platja dins d'una ampolla, i no necessitarem res més per passar un bon dia. Farem un gaspatxo diferent, una sopa de meló i cogombre o un ajoblanco d'avel·lanes, entre moltes altres coses.

COQUES DE SANT JOAN

DEL 23 AL 30 DE MAIG

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

En aquest intensiu aprendrem a fer la coca de sant Joan, de brioix amb fruites o crema, les de llardons, la d'albercocs de Mallorca i alguna sorpresa...

POSTRES SENSE FORN

DEL 6 AL 13 DE JUNY

Dimecres de 17 a 19 h

Preu: 19,89 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

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. Podrem cuinar al foc, amb l'olla pressió o simplement refredant a la nevera. Aprendrem a fer creps, mousses i pastissos frescos, de formatge o de llimona.

CUINA FÀCIL DE PRIMAVERA

DEL 7 AL 21 DE JUNY

Dijous de 17.15 a 19.15 h

Preu: 29,84 € + 9 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

La primavera ens arriba plena de productes deliciosos, i nosaltres aprendrem a cuinar-los tant per fer 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'alguna de les fruites, com les maduixes, els albercocs i les cireres! Tant rostides com estofades, com per acompanyar qualsevol carn o peix, i fins i tot cremes calentes i fredes.

PASSIÓ PER LA XOCOLATA

DEL 7 AL 21 DE JUNY

Dijous de 19.30 a 21.30 h

Preu: 29,84 € + 9 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Aprendrem a fondre xocolata sense que es cremi, fer una glaça perfecta o preparar uns muffins que sempre surtin esponjosos. Diferents trucs per aconseguir un resultat òptim i consells per comprar els ingredients necessaris. Farem bombons, galetes, brownies, mousse de xocolata, trufes, entre moltes altres delícies.

DIPS

DIMECRES 20 DE JUNY

De 18.30 a 21.30 h

Preu: 14,92 € + 5 € de material

Places màximes: 12

Professional: Aina Mir

Ara que s'apropa l'estiu és un bon moment per preparar la taula a la terrasetta, convidar els amics i asseure's per tenir una bona conversa acompanyada d'un dip. Aprendrem a fer els més coneguts, com el guacamole, l'hummus, el tzatziki, o d'albergínia, entre d'altres. Tots acompanyats amb crudités, torradetes o triangles de blat.

REBOSTERIA

DILLUNS 16 D'ABRIL

De 18.30 a 20.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € de material

Places màximes: 12

Professional: Anabel González

Aprendrem a fer i unes cassoletes dolces de pasta brisa i de xocolata. Farem la massa, la treballarem i enforbarem i elaborarem diferents farciments: crema de llimona amb merenga i xocolata i caramel amb fruita seca.

CUINA EN VASETS

DIVENDRES 4 DE MAIG

De 18.30 a 20.30 h

Preu: 9,95 € + 3 € de material

Places màximes: 12

Professional: Anabel González

Cuinar en vasets és una manera original i molt vistosa de presentar els plats. Podem fer-ho adaptant plats tradicionals o innovar i fer platets gourmet. Habitualment es preparen com a aperitiu, encara que cada vegada més s'utilitzen per a receptes dolces. Farem vasets de crema de brandada de bacallà amb coulis de pebrots vermells i pastís de formatge amb coulis de nabius.

GINTÒNICS

DIMARTS 29 DE MAIG

De 19 a 21 h

Preu: 9,95 € + 6 € de material

Places màximes: 12

Professional: Àngel Garcia Petit, enòleg

Passant per l'origen i la història d'aquest fantàstic combinat i dels seus ingredients, fins a la pràctica de tres còctels en diferents versions.

TALLERS HÀBITS SALUDABLES

PASTISSERIA I DOLÇOS SALUDABLES (ECO)

10 i 11 D'ABRIL

Preu: 19,89 € + 8 € de material

De 19 a 21 h

Places màximes: 12

Professional: Maria Alcolado, dietista i re-educadora alimentària.

Aprendrem a substituir el sucre refinat per aliments més nutritius, com les fruites deshidratades per fer dolços, i gaudir de la pastisseria saludable. Prepararem un brownie, uns bombons, flams, pastisssets, galetes i alguna sorpresa més.



Foto: Pixabay

HAMBURGUESES VEGETALS (ECO)

24 i 25 D'ABRIL

Preu: 19,89 € + 8 € de material

De 19 a 21h

Places màximes: 12

Professional: Maria Alcolado, dietista i re-educadora alimentària.

Prepararem hamburgueses vegetals casolanes i saludables amb cereals integrals, llegums i verdures. Explicarem tècniques i trucs per aconseguir una bona textura, aspecte i gust. També farem salses d'acompanyament.



Foto: Pixabay