

Centre Cívic Navas

# DIVERSITATS: CUINA DEL MÓN

Febrer-Juny 2021

Navas



Ajuntament de  
Barcelona



## EMPANADILLES DE LA XINA I EL JAPÓ

**4 DE MARÇ**

Dijous de 18.30 a 20.30 h

Preu: 8.50 € (1 sessió)

Places: 10

A càrrec de: Zero Waste Bcn

Format: Online

Veurem les diferències entre els tradicionals jaozi i les gyozas, i les prepararem des de zero, fent la nostra pròpia massa. Parlarem de diferents tipus de farcits i formes de tancar-les, i algunes maneres de cuinar-ho. Explicarem alternatives sense gluten per a la massa. Receptes aptes per a persones veganes.



Fotografia: pixabay

## ESPECIAL CUINA CATALANA

**10 I 17 DE MARÇ**

Dimecres de 18.30 a 20.30 h

Preu: 17 € (2 sessions)

Places: 10

A càrrec de: Diego Molina

Format: Online

Farem una repassada a la nostra cuina mes tradicional en el que et mostrarem pas a pas i de manera molt clara, els trucs necessaris per assolir els millors plats i sabors de la cuina catalana com un fricandó de vedella, una salsa romesco, un suquet de peix...etc.



## CUINA DE L'ÍNDIA I PAQUISTAN

**18 I 25 DE MARÇ**

Dijous de 18.30 a 20.30 h

Preu: 17 € (2 sessions)

Places: 10

A càrrec de: Zero Waste Bcn

Format: Online

Parlarem de receptes tradicionals de menjar popular a l'Índia i al Paquistan. Prepararem kofta (mandonguilles) de col-i-flor i diferents salses per acompanyar-les. També farem pakoras, papadums i salsa fresca de iogurt. Alternarem receptes fetes al forn més saludables amb receptes fregides, i veurem opcions sense gluten per a totes les preparacions. Receptes veganes.



## CRESTES ARGENTINES

**23 DE MARÇ**

Dimarts de 18 a 20.30 h

Preu: 10.65 € (1 sessió)

Places: 10

A càrrec d'Alicia Orellana de "La Mamma Alicia"

Format: Online

Aprèn tots els secrets per fer unes bones crestes argentines, de carn, de pollastre...Delicioses!





## CUINA ARGENTINA, CLÀSSICA I DE VANGUARDIA

**13 I 20 DE D'ABRIL**

Dimarts de 18 a 20 h

Preu: 17 € (2 sessions)

Places: 10

A càrrec d'Alicia Orellana de "La Mamma Alicia"

Format: Online

No només de "asado" i "empanades" viuen els argentins, en aquest seminari t'ensenyarem la fantàstica i variada gastronomia que té aquest país. Carbonada criolla, pastís de blat amb amanida de llagostins i advocat, alfajores de maicena amb dolç de llet... Vine a descobrir-ho!



## CUINA JAPONESA

**14 I 21 D'ABRIL**

Dimecres de 18.30 a 20.30 h

Preu: 17 € (2 sessions)

Places: 10

A càrrec de: Diego Molina

Format: Online

T'ensenyarem tot el que et cal saber per fer sushi, makis, sashimis, califòrnia makis, nigiris...etc. Com tractar els productes frescos i com preparar-los.



Fotografia: istock

## PUPUSES I AREPAS DE SUD-AMÈRICA

**27 D'ABRIL**

Dimarts de 18.30 a 20.30 h

Preu: 8.50 € (1 sessió)

Places: 10

A càrrec de: Zero Waste Bcn

Format: Online

Parlarem d'alguns tipus de "tortillas" que trobem en diferents països de Sud-Amèrica, i prepararem pupusas d'El Salvador, amb els seu farcit de llegum i acompanyaments tradicionals a base d'encurtits. Es tracta d'una recepta sense gluten i apta per a persones veganes.





## VIATGE GASTRONÒMIC PER LA XINA

**5 I 12 DE MAIG**

Dimecres de 18.30 a 20.30 h

Preu: 17 € (2 sessions)

Places: 10

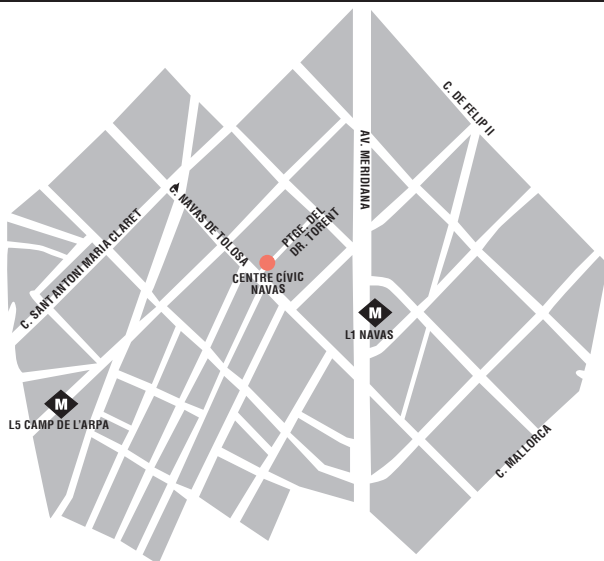
A càrrec de: Diego Molina

Format: Online

T'ensenyarem les receptes més significatives de la cuina xinesa com el pollastre cantonès amb ametlles, les gyonzes, els rollets de primavera amb la seva irresistible salsa agredolça, els arrossos xinesos i molt més.



## MAPA



## ADREÇA

Ptge. Dr. Torrent, 1  
08027 Barcelona  
Tel. 93 349 35 22  
Bus: H8, V25, 62, 117, 192 i N3  
Metro: Camp de l'Arpa (L5), Navas (L1)



## HORARIS

Dilluns a divendres  
9.30 h a 14.30 h / 16 h a 21.30 h  
Dissabtes  
10 a 14 h / 16 a 20 h

## PER A MÉS INFORMACIÓ

ccnavas.cat  
ccnavas@bcn.cat  
twitter.com/navascc  
facebook.com/ccnavas  
instagram.com/ccnavas

## INFORMACIÓ ADDICIONAL

-  Adaptat per a persones amb mobilitat reduïda i
-  dotat d'anell magnètic

**Districte de  
Sant Andreu**