

TALLER: CANELONS

Nom del/a tallerista: Elisabeth Cuevas

Currículum del/a tallerista: Psicòloga de formació i cuinera o chef de formació i per vocació. He treballat durant molts anys en departaments de recursos humans. Des de fa 15 focalitzada totalment en el món de la cuina i gastronomia centrat en activitats gastronòmiques en diferents àmbits: tallers de cuina per adults i nens, formació per empreses i joves, team buildings gastronòmics, i altres activitats relacionades, tant per organitzacions públiques o privades com per a particulars i grups i escoles de cuina.

Formació gastronòmica en cursos de cuina i dietètica i participació en fòrums i congressos gastronòmics.

“Crec que la cuina posa en marxa les diferents aptituds i actituds de les persones, augmenta la cohesió del grup, la comunicació i ens ajudar a conèixer-nos, a saber treballar en equip i a millorar les relacions; és també una activitat que fomenta l’altruisme: cuinem per els altres.

Explicació del taller / Metodologia d’aprenentatge: Resulta curiós que un dels plats més emblemàtics de la història de Catalunya sigui d’origen italià. Per Sant Esteve es menjava arròs “a la catedral” o “de colls i punys” reaprofitant el que havia sobrat de Nadal, però a partir del segle XIX es van començar a imposar els canalons fins a convertir-se amb el menjar per excel·lència del dia 26 de desembre. En aquest taller aprendrem receptes fàcils i ràpides per elaborar diferents tipus de canelons.

Persones a les què va dirigit: Qualsevol persona amb inquietuds culinàries.

Requisits: cap.

Què cal portar: El suplement de 8€ en efectiu que es pagarà el primer dia del taller.

Es recomana portar caremnyola.

Altres anotacions:

-
- *La inscripció es farà efectiva un cop hagueu abonat l’import corresponent. El pagament es pot fer en efectiu o amb targeta.*
 - *El Centre es reserva el dret de **suspènre els tallers** que no tinguin un nombre mínim de persones inscrites o per qualsevol altre motiu que afecti el bon funcionament de l’activitat. En aquest cas, es retornarà l’import abonat i els suplementes de material.*