



TALLER DE CUINA. SEMANA I

DILLUNS 27 DE JUNY	KOFTAS AMB HUMMUS Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Aprendre a treballar farciments de carn, amb cereals i espècies• Treballar la cocció a la planxa• Treballar els purés de llegums com a guarnició
DIMARTS 28 DE JUNY	TABOULÉ Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Conèixer el blat escairat• Treballar la cocció dels cereals, bullir en aigua.• Barrejar els ingredients crus i cuits per configurar plats estiuencs
DIMECRES 29 DE JUNY	
DIJOUS 30 JUNY	DURUM KEBAB Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Aprendre a treballar farciments de carn, amb cereals i espècies• Treballar la cocció a la planxa• Treballar els purés de llegums com a guarnició
DIVENDRES 1 JULIOL	BAKLAVA (PASTISSETS ÀRABS) Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Treballar la pasta kataifi i philo amb mel, fruits secs i làctics• Conèixer la cocció al forn



TALLER DE CUINA. SEMANA II

DILLUNS 4 JULIOL	LA FALSA PASTA Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Reeditar el plat representatiu de la cuina italiana fent servir vegetals i adaptant-lo a l'elaboració infantil.• Elaborar salsa carbonara i napolitana• Treballar la cocció de la pasta• Conèixer alguns dels ingredients representatius de la gastronomia italiana
DIMARTS 5 JULIOL	AMANIDES REFRESCANTS EN RECIPIENTS QUE ES MENGEN Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Conèixer diferents tipus d'enciams i tomàquets.• Trobar ingredients original per configurar amanides• Fer recipients amb pasta brick i fulles d'enciam.• Importància del consum de verdures crues a l'estiu.
DIMECRES 6 DE JULIOL	
DIJOUS 7 JULIOL	PA TRAMEZZINO (SANDVITXOS ENROTLLATS I DE PISOS) Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Descobrir entrepans i sobre pans innovadors i divertits.• Treballar els enciam i les salses per amorosir els entrepans• Descobrir embotits i formatges de la gastronomia italiana, salami, bresaola, escamorza, gorgonzola
DIVENDRES 8 JULIOL	TIRAMISU Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Gaudir del món de les postres• Entendre que en ocasions mesurar els ingredients és molt important



TALLER DE CUINA. SEMANA II

DILLUNS 11 JULIOL	SAMOSSES I IOZES Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Descobrir que les cuines d'altres països són molt similars, crestes asiàtiques• Treballar la cocció al vapor i la fritura
DIMARTS 12 JULIOL	FIDEUS UDON AMB GAMBES Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Conèixer altres tipus de pastes• Combinar-los amb marisc, verdures i salses asiàtiques• Practicar les tècniques de bullir i saltejar.
DIMECRES 13 DE JULIOL	
DIJOUS 14 JULIOL	PORC AGREDOLÇ Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Manipular la carn i aprendre la funció del marinat• Conèixer els sabors i com es poden complementar
DIVENDRES 15 JULIOL	DORAYAKI Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Treballem els pa de pessic a la paella• Fem crema de xocolata• Muntar el pastisset que es menja el doraimon



TALLER DE CUINA. SEMANA III

TALLER DE CUINA. SEMANA III	
DILLUNS 18 JULIOL	COCA DE RECAPTE Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Elaborar masses de pa• Coure al forn masses amb verdures i carns típiques de les terres lleidatanes i tarragonines
DIMARTS 19 JULIOL	MANDONGUILLES AMB SÍPIA Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Descobrir la tradició catalana de barrejar productes el mar amb carns• Preparar barreja de mandonguilles i els trucs perquè quedin ben meloses• Treballar coccions combinades, fregir i estofar
DIMECRES 20 DE JULIOL	
DIJOUS 21 JULIOL	BUNYOLS DE BACALLÀ Objectius: <ul style="list-style-type: none">• Elaborar la pasta choux• Practicar i consolidar la tècnica de la friture• Gaudir d'aquest plat estrella de la gastronomia regional
DIVENDRES 22 JULIOL	