

Les tradicions a taula

El patrimoni gastronòmic ocupa un lloc emblemàtic en el conjunt de les manifestacions que constitueixen la cultura material d'un poble. Dedicuem aquest espai a la cultura culinària lligada a les tradicions. En aquestes sessions aprendrem a preparar els menjars propis de cada època o festivitat.



Postres de tardor

Dijous 24/11/13
de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)

Torrans originals per fer a casa

Dimecres 11/12/13
de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)

Tallers Con-eix

...
Cultura i producte agroalimentari, combinació de gastronomia i artesanía. De manera pràctica s'aprendrà a elaborar diferents ingredients o aspectes interessants relacionats amb l'alimentació.



Dijous

de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)

Let's cook in English please

Do you want to improve your English? We'll speak a lot and work on vocabulary, cooking recipes and many other things. It doesn't matter what your English level is, just come and let's cook!



Dimecres

de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)

Informació Aula Mercat

Mercat Municipal de Manlleu

Carrer Pintor Guàrdia, 6
www.mercatmanlleu.cat

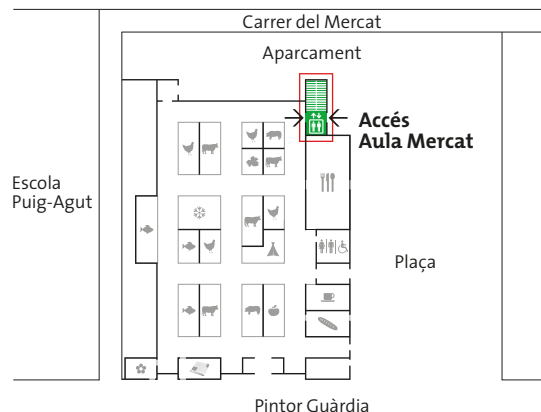
Inscripcions a:

activitats@mercatmanlleu.cat o bé al tel 93 851 50 22

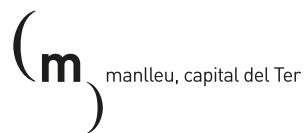
Per participar a cada activitat cal presentar, a l'inici del taller, un tiquet de compra d'algun establiment del Mercat Municipal dels últims 30 dies i per un valor mínim de 10€.

Les inscripcions es limiten a una activitat per persona i mes.

Les inscripcions s'obren 30 dies abans de cada activitat.



Hi col·labora:



Activitats Setembre - Desembre

2013 Aula Mercat

7



Activitats Descripció

Compro i cuino amb

...

Matinals de dissabte amb bona companyia per a aquelles persones a qui agradi la cuina. Els nostres cuiners convidats faran la compra al mercat amb els participants a la sessió. D'aquesta manera ens explicaran la qualitat del producte, els beneficis que aporta i com comprar-lo (tipus de tall, mida, presentació...). Una vegada feta la compra es farà la sessió de cuina a l'Aula i es tastaran els plats cuinats.

Dissabtes

de 10 a 12h (Inscripció prèvia)

Pere Planagumà

05/10/13

Jordi Beumala

09/11/13

Ignasi Camps

14/12/13



Avui cuinem

...

Recorregut per la cuina del nostre país i per les diferents cuines del món. Es posarà especial atenció a la cuina amb producte de temporada i es donaran alguns trucs culinàries per donar tocs especials als nostres plats.

Dijous

de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)



El dia del tast

...

En aquestes sessions el producte és el protagonista. El coneixerem de la mà dels seus productors, que ens guiaran en el tast, ens comentaran quin és el seu valor afegit i com podem consumir-lo.

Dijous

de 20 a 21.30h (Inscripció prèvia)



Activitats Setembre

Let's cook!

in English please

Dimecres 18
de 20 a 21.30h



El dia del tast El porc: les seves parts i com treure'n profit

Receptes de tardor amb porc.
A càrrec de **Colom Vila**.
Mercat Municipal de Manlleu.



Dijous 19
de 20 a 21.30h

Tallers Con-eix... Conserves i xutneis

Després d'una bona collita a l'hort,
cal guardar per a l'hivern,
com ho podem fer?
Amb **David Sanglas**.
Xef del restaurant **Sambucus**.
Manlleu.



Dijous 26
de 20 a 21.30h

Activitats Octubre

Compro i cuino amb Pere Planagumà

Cuina garrotxina

Xef del restaurant
Les Cols.
Olot.



Dissabte 5
de 10 a 12h

Activitats Octubre

Avui cuinem Introducció a la cuina macrobiòtica

Un tast de l'estil d'alimentació
basat en l'equilibri entre
el Yin i el Yang.
Amb **M. Àngels Piqué**.
Experta en macrobiòtica.

Dijous 10
de 20 a 21.30h



Let's cook! *in English please*

Do you want to improve your
English? We'll speak a lot and work
on vocabulary, cooking recipes and
many other things. It doesn't
matter what your English level is,
just come and let's cook!

Dimecres 16
de 20 a 21.30h



El dia del tast Cervesa Pilster

La cervesa de Manlleu,
elaboració, tast i maridatge.
A càrrec de **Abel Garolera**
i **Enric Martínez**.
Pilster. Manlleu.

Dijous 17
de 20 a 21.30h



Les tradicions a taula Postres de tardor

Com fer servir les castanyes i els
moniatos a les postres de tardor
i de manera original.
Amb **Gemma Clofent**.
Autora del bloc **La cuina de casa**.
Sabadell.

Dijous 24
de 20 a 21.30h



Activitats Novembre

Compro i cuino amb Jordi Beumala

**La papillota, una tècnica
desconeguda, saludable i
amb moltes opcions**

Blocaire culinari,
Molins de Rei.

Dissabte 9
de 10 a 12h



Avui cuinem Aprofita el microones

Només fas servir el microones per
escalfar? Té moltes possibilitats!
Amb **Pepi Viñas**.

Dijous 14
de 20 a 21.30h



Let's cook! *in English please*

Dimecres 20
de 20 a 21.30h



El dia del tast Artesans en fruita seca

Empresa familiar que torrefacta
artesanalment fruita seca. **Can
Galderic**. Santa Eulàlia de Ronçana.

Dijous 21
de 20 a 21.30h



Tallers Con-eix... Els secrets de la cuina Tex-mex

Descobrim els secrets de la cuina
mexicana a través de les millors
receptes. Amb **Elsa Morató**.
Cuinera mexicana.
Manlleu.

Dijous 28
de 20 a 21.30h



Activitats Desembre

Les tradicions a taula Torrans originals per fer a casa

Fórmules per fer torrans originals,
a llepar-se els dits per Nadal!
Amb **Mirentxu Riubrogent**.
Cuinera i dietista.

Dimecres 11
de 20 a 21.30h



Avui cuinem Per a persones amb al·lèrgies

Solucions culinàries i productes per
a celiacs, al·lèrgics a la lactosa...
Amb **Ecobiològic** i **Eva Serra**.

Dijous 12
de 20 a 21.30h



Compro i cuino amb Ignasi Camps

**Cuina amb tòfona per
a totes les butxaques**

Xef del restaurant
Ca l'Ignasi.
Cantonigròs.

Dissabte 14
de 10 a 12h



Let's cook! *in English please*

Dimecres 18
de 20 a 21.30h



El dia del tast Vins i caves D.O. Pla de Bages

Caves Artium. Artés.

Dijous 19
de 20 a 21.30h

