

CUINA CATALANA, TRADICIÓ I INNOVACIÓ



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

La tradició gastronòmica catalana ens ofereix un panorama ple de riquesa i tan variat com el mateix paisatge català: de secà, de mar o d'alta muntanya; és una gastronomia festiva, de reunions i tradicions, i arrelada a l'origen del producte.

El curs Cuina catalana, tradició i innovació ens descobrirà una cuina única, tant per les seves elaboracions, com pel producte, de qualitat, de proximitat i de temporada emprat en cada recepta. A cada sessió del curs s'elaborarà una d'aquestes receptes en la seva versió tradicional i també en una versió modernitzada.

Curs adreçat a totes aquelles persones que vulguin conèixer la tradició gastronòmica catalana i les seves versions contemporànies.

Objectius

- Conèixer l'origen del receptari tradicional català i les seves versions actualitzades.
- Adquirir habilitats per a una correcta manipulació, cocció i conservació dels productes.
- Aprendre a utilitzar els estris, atuells, eines i equipaments bàsics necessaris per dur a terme les elaboracions.
- Preservar els receptaris tradicionals com a base de la cuina actual.
- Comprendre la importància de la higiene alimentària i el reciclatge.

Continguts

- Ingredients típics de cada comarca treballada: propietats, tractament, i conservació.
- Estris de cuina: utilització, manipulació i conservació.
- Tècniques de cuina tradicionals i contemporànies.
- Breu història i situació geogràfica dels plats.
- Tècniques culinàries: sofregir, saltejar, bullir, rostir, fregir, forn, etc.
- Presentacions tradicionals i actuals de cadascuna de les receptes.
- Elaboració de diferents versions d'un mateix plat per presentar-lo de forma innovadora.

Metodologia

Curs de demostració on és el professorat qui cuina, explica i dirigeix les elaboracions dels plats. A cada sessió es treballaran dues receptes, una tradicional i una nova versió, i per a cada elaboració, es demanarà la col·laboració de l'alumnat mitjançant ordre de llista o sorteig. La participació consistirà tant en la realització de la recepta com en la neteja i ordre dels estris emprats. Una vegada acabada la sessió l'alumnat participant s'emportarà l'elaboració realitzada a casa. En alguna sessió es farà una petita degustació entre tot el grup.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

L'avaluació és continuada. Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació envers la matèria així com l'actitud a classe.