



CICLES DE CUINA

CUINA CREATIVA

El sífó i les escumes a la cuina

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI01 · Dilluns 21 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Les cassoles catalanes

Professor: Francesc Danés
CUI02 · Dilluns 28 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Cuina tradicional

Professor: Josep Vidal
Del 4 al 25 de febrer
CUI03 · Dilluns, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 78 € + 40 € material
 4 sessions

#foodgrafia: fotografia gastronòmica

Professors: Laurier Ngilimana,
Xef al restaurant la Camarga
 i Marc Quévy, fotògraf
CUI04 · Divendres 15 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 8 € material

Cuina de temporada amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI05 · Dilluns 18 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Pastisseria creativa: pastissots de postres

Professor: David Hernandez
CUI06 · Dijous 28 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 7 € material

Food experience

Professors: Francesc Danés i Sue Chávez
CUI07 · Dilluns 4 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 17 € material

CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

Verdures i llegum, carns, peixos, arrossos, fideuàs i pastes

Professor: Jean Claude Aranega
Del 8 de gener al 5 de febrer
CUI08 · Dimarts, de 19 a 22 h
 Preu: 83 € + 35 € material
 5 sessions

Cuina de l'Empordà

Professor: Jean Claude Aranega
CUI09 · Dimarts 12 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Taller de peixos

Professor: Jean Claude Aranega
CUI10 · Dimarts 26 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Cuina andalusa

Professor: Jean Claude Aranega
CUI11 · Dimarts 5 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Taller de carns

Professor: Jean Claude Aranega
CUI12 · Dimarts 12 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

PASTISSERIA I REBOSTERIA

Petits fours: postres en miniatura

Professora: Clara Alsina
CUI13 · Divendres 11 de gener, de 18 a 21 h
 Preu: 20 € + 3 € material

Cuinem amb xocolata

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI14 · Divendres 1 de febrer, de 19 a 21.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material

Postres de sempre

Professora: Clara Alsina
CUI15 · Divendres 1 de març, de 18 a 21 h
 Preu: 20 € + 3 € material

Els clàssics revisats:

Lemon Pie i Selva Negra
 Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI16 · Divendres 8 de març, de 19 a 21.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material

CUINA SALUDABLE

Veggie burguers & altres

Professora: Maria Alcolado
CUI17 · Dijous 17 de gener, de 18.30 a 21.30 h
 Preu: 20 € + 6 € material

Planificació de menús saludables: curs teòric

Professora: Maria Alcolado
CUI18 · Divendres 15 de febrer, de 18.30 a 21.30 h
 Preu: 20 €

Batch cooking i organització de la cuina

Professora: Maria Alcolado
CUI19 · Dijous 14 de març, de 18.30 a 21.30 h
 Preu: 20 € + 6 € material

Ioga i cuina saludable

Professores: Anna Rafanell i Maria Alcolado
CUI20 · Dissabte 16 de març, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 5 € material

Cuina per tenir salut

A càrrec de l'Associació Oncològica Integrativa
 Professor: Gabor Smit
Receptes pel sistema digestiu
CUI21 · Dilluns 14 de gener, de 17.30 a 20.30 h

Receptes detox

CUI22 · Dijous 7 de febrer, de 17.30 a 20.30 h

Receptes alcalinitzants

CUI23 · Dijous 7 de març, de 17.30 a 20.30 h

Preu: 20 € + 10 € material / sessió

CUINA TEMÀTICA

Taller de pa sense gluten

Professor: Jordi Bosch, de **Mamafermenta**
CUI24 · Dissabte 12 de gener, de 10 a 13 h
 Preu: 15 € + 3 € material

Les receptes no tenen gluten, encara que NO es pot assegurar que no se n'hi pugui trobar una mica a causa d'una possible contaminació creuada.

Rissottos de temporada

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI25 · Dijous 24 de gener, de 19 a 21.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material



Taller de pa sense gluten: llavors, fruits secs i pizzes

Professor: Jordi Bosch, de **Mamafermenta**
CUI26 · Dissabte 2 de febrer, de 10 a 13 h
 Preu: 15 € + 3 € material

Les receptes no tenen gluten, encara que NO es pot assegurar que no se n'hi pugui trobar una mica a causa d'una possible contaminació creuada.

Pans aromatitzats: pa de cúrcuma i all negre

Professor: David Hernández
CUI27 · Dimecres 13 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 5 € material

Carpaccios i tatakis impossibles

Professor: Jean Claude Aranega
CUI28 · Dimarts 19 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

BBQ & BRASES d'hivern

Professor: Manel Guirado
CUI29 · Dissabte 9 de març, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 15 € material

ENS MENGEM EL MÓN

Sushi per a principiants

Professor: Manel Guirado
CUI30 · Divendres 18 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Pans del món: pa indi

Professor: David Hernández
CUI31 · Divendres 25 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 4 € material

Sopes i escudelles del món

Professor: Manel Guirado
CUI32 · Divendres 8 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Els secrets del Ramen

Professor: Manel Guirado
CUI33 · Dijous 14 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

ELS 10 MILLORS

Els 10 millors formatges desconeguts i sorprenents

Professor: Kike Ojanguren
CUI34 · Dissabte 19 de gener, d'11 a 14 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Els 10 millors rosats (vins i caves)

Professor: Manel Guirado
CUI35 · Divendres 15 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

VINS, CERVESES I MARIDATGES

Ràpida introducció al món del vi

Professor: Manel Guirado
CUI36 · Dimecres 9 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Tast de vins: les varietats i els seus orígens. Les denominacions d'origen catalanes

Professor: Manel Guirado
 Del 16 de gener al 6 de febrer
CUI37 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
 Preu: 40 € + 15 € material
 4 sessions

Maridatge d'hivern

Professor: Manel Guirado
CUI38 · Dijous 31 de gener, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Maridatges BBB "Bueno, bonito y barato"

Professor: Manel Guirado
 Del 20 de febrer al 13 de març
CUI39 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
 Preu: 40 € + 35 € material
 4 sessions

Maridatge de formatges i vins dolços

Professor: Kike Ojanguren
CUI40 · Dijous 21 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Conserves, fermentats i encortits: cuina i maridatge

Professor: Manel Guirado
CUI41 · Dissabte 23 de febrer, d'11 a 14 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge de formatges i vins catalans

Professor: Kike Ojanguren
CUI42 · Dilluns 11 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

TALLERS FAMILIARS

Clàssics de la cuina catalana

Professora: Sol Peñafiel
CUI43 · Dissabte 26 de gener, de 17.30 a 19.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material

Baby-led Weaning: taller teòric i pràctic

(pots venir amb el teu nadó)
 Professora: Lluca Rullan
CUI44 · Dissabte 9 de febrer, d'11 a 12.30 h
 Preu: 10 € + 5 € material

Sopar de cine americana

Professora: Sol Peñafiel
CUI45 · Dissabte 23 de febrer, de 17.30 a 19.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material

Olors i colors

Professora: Sol Peñafiel
CUI46 · Dissabte 16 de març, de 17.30 a 19.30 h
 Preu: 17 € + 6 € material

DE L'HORT AL PLAT

Slow Food: de l'hort al plat

Professor: Ignasi Martínez, cuiner Slow Food
CUI47 · Dilluns 4 i 11 de febrer, de 19 a 22 h
 Preu: 34 € + 10 € material
 2 sessions

Arrossos d'hivern amb productes de l'hort

Professor: Manel Guirado
CUI48 · Dissabte 16 de febrer, d'11 a 14 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Bacallà i hortalisses de quaresma amb productes de l'hort

Professor: Manel Guirado
CUI49 · Dimarts 19 de març, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

Alguns dels productes utilitzats en els cursos de cuina, seran collits a l'hort gastronòmic del Casal Torreblanca.

