

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS 2T 2022 Dimecres Sarrià



**Preu: 300.00€**

**Horari:: 17:30-19:15h**

**Data del curs:: 20/04/2022**

**Impartit per: Equipo interno**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

Curs de cuina per a nens amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat, els seus bons hàbits alimentaris i la seva capacitat de treballar en equip.

No importa el coneixement previ que tinguin de la cuina, a Màster Kids aprendran tot el necessari gràcies a la divertida dinàmica de cada taller.

Activitat adreçada a nens **d'entre 6 i 12 anys (per altres edats consultar)**

### **FUNCIONAMENT**

Curs de cuina que es compon de tallers individuals.

Cada dia els alumnes elaboraran receptes saludables que podran després repetir fàcilment a casa, aprenent com utilitzar diferents ingredients, estris, tècniques i coccions bàsiques.

**Els tallers es componen de:**

- 10 minuts de teoria
- Elaboració de receptes

Al final de cada trimestre **gran concurs: El millor Masterkid de Cookiteca**

## **Tallers:**

### **Programa 2T 2022**

#### **1. CROQUETES PERFECTES (Dimecres 20 d'abril i Dissabte 23 d'abril)**

-Croquetes de pernil -Croqueta de ceps -Croquetes de gambes amb ceba caramel·litzada

#### **2. ARROSSOS DELICIOSOS (Dimecres 27 d'abril i Dissabte 30 d'abril)**

-Rissoto de pesto i formatge de cabra -Arròs de "botillo"

#### **3. OUS INTERNACIONALS (Dimecres 4 de maig i Dissabte 7 de maig)**

-Ous tradicionals escocesos -Ous remenats a la francesa i a la flamenca

#### **4. CANELONS TOT L'ANY (Dimecres 11 DE maig i Dissabte 14 de maig)**

-Canelons de pollastre i pernil -Canelons de verdures amb beixamel d'alfàbrega

#### **5. FILET WELLINGTON (Dimecres 18 de maig i Dissabte 21 de maig)**

Preparat amb aromes cítriques, reducció de Pedro Ximenez. Base de parmentier de patata i pèsols saltejats amb mantega

#### **6. PEIXOS III (Dimecres 25 de maig i Dissabte 28 de maig)**

- Mandonguilles de peix amb salsa verda - Salmó amb pasta de full, verdures i muselina de llimona

#### **7. ESPECIAL SUSHI (Dimecres 1 de juny i Dissabte 4 de juny)**

-Preparació d'arròs -Maki de salmó arrebossat i fregit -Sushi de pollastre a l'estil Cesár

-Tortilla tamagoyaki de pernil i formatge

#### **8. MÈXIC BONIC (Dimecres 8 i Dissabte 11 de juny )**

-"Burrito" de gambes –"Burrito" de pollastre -Guacamole original amb totopos

## 9. APERITIUS D'ESTIU (Dimecres 15 i Dissabte 18 de juny)

-Amanida de patata murciana -Tartaletes cruixents de gambes -Mini coques de recapte de pernil -Formatge de cabra amb melmelada de tomàquet i pistatxos.

## 10. SESSIÓ EXTRA: AVALUACIÓ TRIMESTRAL/FORMAT CONCURS (Dimecres 22 DE Juny)

Un jurat avaluarà l'execució d'una recepta en directe (nens que hagin participat en un mínim de 6 sessions)

**Horaris:** Dimecres 17,30h a 19,15h

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)