

TALLER DE ELABORACIÓN DE MASAS Y RELLENOS VEGANOS BIOLÓGICOS

1era. Edición

8 Y 9 DE MARZO DE 2008

PRESENTACIÓN

El taller se propone desde la óptica de transmitir la información con experiencias prácticas apoyadas en información teórica, y en un ambiente desestructurado donde la información fluya de un modo horizontal. Dirigido a almas inquietas que sientan que aprender a autoabastecernos nos devuelve una parte de nuestra libertad individual y nuestra confianza, y nos hace ser más independientes de la actual industria alimentaria. Y para quienes deseen conocer las herramientas para jugar haciendo platos creados en su imaginación, y saber interpretar recetas y modificarlas a su gusto.



PROGRAMA

SÁBADO

10hs

Partiremos por conocer los distintos tipos de masas que utilizaremos (masa levada, masa quebrada, pasta para hervir, crepes, etc.), sus ingredientes básicos, y los factores que intervienen en la elaboración de cada una de ellas.

Conoceremos algunos ingredientes, texturas y consistencias de los rellenos.

12hs

Crearemos con nuestras manos nuestra propia quiche de vegetales y empanadas de escalibada y las hornearemos.

14hs (comida)

Disfrutaremos de nuestra creación, mientras aprendemos conociendo el resultado de las variantes de cada compañero/a en su propia tarta.

15 a 17hs

Elaboraremos algunas variantes de una crepe, tanto dulces como saladas.

Improvisaremos, con conocimiento, varios rellenos que mañana utilizaremos en nuestros platos.

DOMINGO

10hs

Nos sumergiremos por momentos en el mundo de la pasta italiana y elaboraremos las masas para nuestros rellenos, con los que amasaremos algunos raviolos o agnolotis, algunos canelones y una fantástica lasaña vegetal.

14hs (comida)

Crearemos las salsas que acompañarán por dentro o por encima nuestros platos... y a disfrutar!

15 a 17hs

Entenderemos con algunos conceptos básicos la elaboración de la masa para panes y aprenderemos cómo hacer pizzas, y que en este caso será la base para hacer un calzone (casi como una pizza rellena) que disfrutaremos cada uno en casa, al volver...

Mientras cocinamos, terminaremos con un resumen donde aclararemos los oscuros, y daremos brillo a los claros.

Dirigido a almas inquietas que sientan que aprender a autoabastecerse nos devuelve la satisfacción en los sentidos y nos hace ser más independientes de la actual y despiadada industria alimentaria.

Datos del profesor

Adrián Ercoli, 35 años, argentino.

Diseñador industrial y técnico electrónico, pero amante de la carpintería, la cocina, la repostería, la bollería, la música, y todo... actualmente cocinero (y ya no por necesidad), orientador por deseo (dictando talleres de pan)... y consciente de la importancia del proceso de crecimiento y búsqueda personal por sobre lo dogmático, institucional o social.

Lugar: Barcelona (pendiente de determinar, se comunicará directamente a los alumnos inscritos)

INSCRIPCIÓN

Forma: A través de la web www.formacionvidasana.org, por teléfono (972158118) o enviando por fax o correo la hoja de inscripción cumplimentada y realizar el pago de la matrícula indicando el nombre del alumno y el curso

Por correo enviar a: Asociación Vida Sana. Àngel Guimerà, 1, 1º, 2ª. 08172 Sant Cugat del Vallès. Barcelona.

Precio: 150 €

Descuentos	Formación presencial
Socios Asociación Vida Sana	10%
Personas en paro	10%
Estudiantes	10%
Agricultores ecológicos	10%
Miembros de una misma unidad familiar (a partir 2º miembro)	50%
Matrícula a 2 cursos	10%
Matrícula a 3 cursos	20%
Matrícula a más de 3 cursos	30%

- Los descuentos no son acumulables. Se aplicará el más favorable.

Forma de pago: Transferencia bancaria a la cuenta de La Caixa, indicando nombre del alumno y curso en el que se desea matricular.

2100-0805-81-0200645365