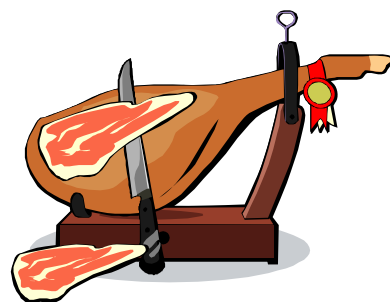


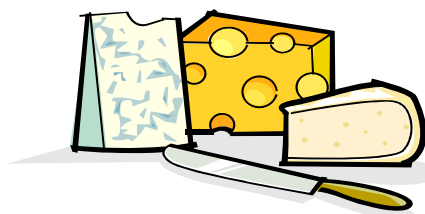
Benvolguts veïns us proposem 4 TALLERS molt interessants per amenitzar-nos els dilluns, són de gastronomia i còctels, a continuació detallem el programes de cadascun.

TALLER 1 – DILLUNS 21 DE MARÇ A LES 20h - EL TALL DEL PERNIL

- Que és el pernil?, del país, de Terol, de Bellota, de “Recebo”
- Com s’elabora
- Zones de producció més comuns
- Material imprescindible per un aprendre a tallar el pernil:
ganivets, tipus de porta pernils
- Com mantenir el pernil començat en bon estat
- Com mantenir els ganivets per que tallin
- Degustació del varis tipus de pernil i pa amb tomàquet
- Maridatge amb vins de diferents anyades de vins. Collita,criança i Reserva



TALLER 2 – DILLUNS 28 DE MARÇ A LES 20h – EL FORMATGE



- D'on prové el formatge? tipus de llets
- Com s’elabora
- Saber diferenciar entre un formatge artesanal i un de fabrica
- Zones de producció més comuns de tota Espanya
- Formatges més típics del món
- Tipus de formatge: de pasta cuïta, de penicilium, de pasta premsada
- Manteniment i conservació del formatge començat en bon estat
- Recettes de plats amb formatge econòmiques i rapides
- Com maridar el formatge amb vins o altres aliments
- Degustació amb vi negre, varis tipus de formatge, pa amb tomàquet, mermelades, fruits secs

ORGANITZEN:



Comissió de Festes de
l'Ajuntament de Torres de Segre

TALLER 3 – DILLUNS 4 D'ABRIL A LES 20h – LA XOCOLATA I EL VI DOLÇ

- Que és el cacau?
- Com s'elabora
- Efectes beneficiosos del cacau
- Zones de producció més comuns del món
- Degustació de varis tipus de xocolata: blanca, amb llet, 80% cacau, amb fruites,...
- Tast i Maridatge amb vins dolços del món i espanyols: Moscatell de Navarra, vi dolç negre. Vi de gel, ... i explicació dels tipus de vins dolços que trobem al mercat
- Recepta d'unes postres fetes amb xocolata, molt fàcil i.... boníssim!!



TALLER 4 – DILLUNS 11 D'ABRIL A LES 20h – COCKTAILS



- Elaboració i degustació de Caipirinya i Mojito, Sant Francisco, Daiquiri de fruites, Pinya colada, còctels sense alcohol, batuts de fruites i granizats.
- Nocions bàsiques de cocteleria:

- La coctelera, batedora americana, liquadora, coctelera boston, got mesclador i tots els utensilis bàsics per a fer còctels.
- Mides de les begudes (combinats i còctels)
- Fer Gintònics diferents.
- Sorpren als teus convidats!!: aprèn a muntar còctels per a festes, Sangria, còctel de cava, batuts, granizats, ...
- Decoracions de les copes, bordejats, amb fruites, etc.
- Dossier d'apunts de cocteleria bàsica i fòrmules.



PREUS: 1 taller 10€, 2 tallers 15€, 3 tallers 18€ i els 4 tallers per només 20€

Si esteu interessats en el cursos marqueu les caselles que us interessin, poseu el vostre nom i tireu la butlleta a la bústia de l'ajuntament.

LLOC: Sala d'Actes de la Plaça Catalunya.

NOTES: Heu de ser majors de 18 anys i la data límit per apuntar-se és el **17 de març**, les places són limitades.

_____ BUTLLETA _____

NOM I COGNOMS:

	PERNIL (21/03/2011)
	FORMATGE (28/03/2011)
	XOCOLATA (4/04/2011)
	CÓCTELS (11/04/2011)

UN TALLER (10 €)	
DOS TALLERS (15€)	
TRES TALLERS (18€)	
QUATRE TALLERS (20€)	