

OBJECTIUS DEL TALLER

Objectiu general: Desenvolupar, mantenir o habilitar l'acompliment de les funcions necessàries per dur a terme l'activitat de cuinar de la manera més independent possible.

Objectius específics:

- Facilitar l'aprenentatge de l'ús dels productes de suports existents per facilitar l'activitat
- Facilitar estratègies bàsiques sobre l'elaboració de menjars simples o més elaborats.
- Facilitar l'aprenentatge de tria d'aliments necessaris, quantitats i mesures.
- Facilitar l'aprenentatge de la manipulació i transport dels utensilis de cuina.

CARACTERÍSTIQUES DEL CURS

- Cada curs consta d'una o dos sessions (segons convingui) 3 hores de durada.

GRUPS DE MATÍ O DE TARDA

- MATÍNS: 10 A 13H.
- TARDA : 15 A 18H.

NÚMERO DE PLACES PER TALLER : 4

PER FORMALITZAR LA INSCRIPCIÓ CAL QUE TRUQUEU AL TELLÈFON 93 51127 03 O BÉ PER CORREU ELECTRÒNIC : cvi@bcn.org

ORGANITZAT PER:



centre de vida independent

**Pg. Vall Hebron, 159-169
(Centre Collserola)**

**08035 BARCELONA
Telèfon: 93 511 27 03**



Metro



Autobús
27, 60, 76,H4



Amb el patrocini



**Diputació
Barcelona**



**Ajuntament de
Barcelona**

filadora

Impressió en paper de qualitat 210x297 mm - 300g/m² - 300 DPI - 100% reciclat - 100% FSC - 100% reciclat - 100% FSC



centre de vida independent

TALLER DE CUINA ADAPTADA

Diverteix-te cuinant

Amb el patrocini

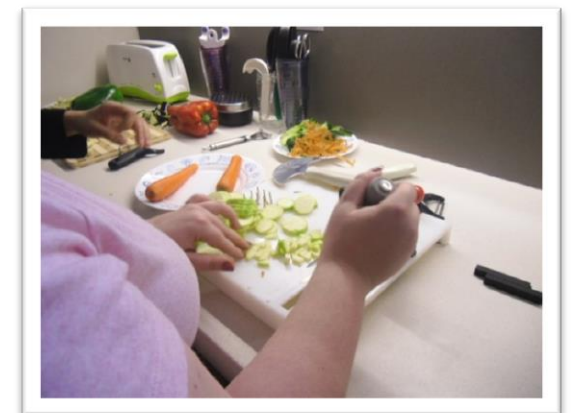


**Diputació
Barcelona**



**Ajuntament de
Barcelona**

filadora



LLOC DE LA FORMACIÓ CENTRE DE VIDA INDEPENDENT

**Pg. Vall Hebron, 159-169
08035 BARCELONA**

EXEMPLES DE MENUS

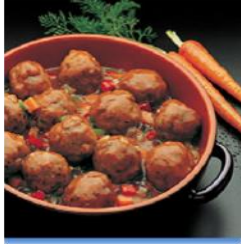
Menú Casolà:

En aquest taller hem pensat en plats més familiars, més òptims, de la nostra terra, que hem menjat més a casa dels nostres avis o pares.

1er plat: Salmorejo

2on plat: Mandonguilles

Postr: Flam de plàtan



Menú Ètnic:

En aquest taller experimentarem amb diferents sabors, no tan òptims de la nostra terra, hem preparat un menú més exòtic, pensant en menjars d'altres països.

1er plat: Hummus amb torrades

2on plat: Crestes de pollastre a la mexicana

Postr: Mousse de xocolata.



Menú Italià:

En aquest taller hem pensat en un menjar amb sabors més mediterranis, com els nostres veïns italians.



1er plat: Mini pizzas per picar.

2on plat: Rissoto.

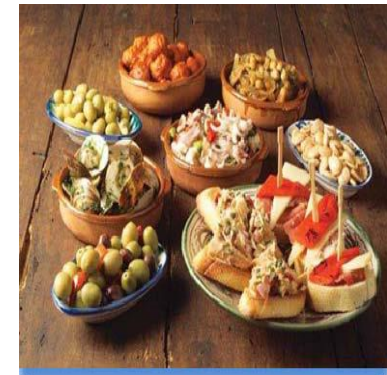
Postr: Sorbet de llimona.



Menú Pinxos i

Tapes:

En aquest taller hem pensat en un menjar més variat, que actualment està molt de moda i més adequat per reunir amics d'una forma més informal.



Pinxos:

Pinxo d'amanida de pernil dolç.
pinxo de remenat de bolets amb gambes.
pinxo de txaka.

Tapes:

Patates amb allioli.
Ous farcits.

Postr: Formatge idiazabal amb codony.