

KULINARIJOS KURSAI BARSELONOJE

2012.10.17-21

UNIKALI GALIMYBĖ PATIRTI MŪSŲ KULINARIJOS DVASIA



Kviečiame jus į kulinarijos kursus Barselonoje, nes norime su jumis pasidalinti savo aistra Viduržemio jūros virtuvei ir maisto teikiamam malonumui. Siūlome jums savo patirtį ir pagal individualius grupės poreikius bei skonį parengtą programą ir veiklas.

MŪSŲ REGIONAS IR ISTORIJA

Susipažinkite su viena geriausių virtuvių pasaulyje.

Vienas iš Katalonijos skiriamųjų bruožų yra šio regiono virtuvė. Šiame regione atsispindi įvairių civilizacijų, palikusių savitų kultūrinių pėdsakų, įtaka.

Dviejų tūkstantmečių kultūrinis fonas su turtingu antropologiniu paveldu, taip pat naujų virtuvės šefų iškilimas, suteikęs Katalonijai garbės vadintis pirmąja gurmaniška vieta už Prancūzijos ribų. Tai tokių įtakingų veiksnių, kaip Michelin gidas, įvertinimas. Solidžių Katalonijos virtuvės tradicijų dėka, maisto ruošos stiliaus, kai remiamasi tradicija ir drįstama eksperimentuoti pasitelkiant naujausias technikas, katalonų virtuvė išsiskiria kaip viena geriausių Europoje.

Turtinga tradicijomis ir istorija (arabų, žydų, romėnų ir daugelio kitų kultūrų, iš kurių yra likę savitų metodų ir ingredientų), katalonų virtuvė išsaugo savo identitetą. Ji jausminga, bet paprasta. Gardi, bet nepretenzinga. Liaudiška ir tuo pačiu inovatyvi.

Štai kodėl nusprendėme sujungę maisto ruošos būdą (cuisine) ir gastronomiją parengti ir jums pasiūlyti šiuos kulinarijos kursus. Taigi, tai skersinė programa, kurioje yra visko –

gastronomijos, maisto ruošos būdų ir, žinoma, maisto. Išbandysime visą maisto gamybos procesą nuo turgaus iki patiekalų ruošimo ir jų ragavimo. Tačiau svarbiausia – visi mokysimės ir tuo pačiu džiaugsimės bei įgysime malonios patirties.



PROGRAMA

Šios kulinarinės atostogos bus puiki proga įsisavinti katalonų virtuvės pradmenis. Planuojamos dvi išvykos: aplankysime vietinio Penedes vyno gamintojus, pamatysime jų vynuogynus ir vietinio alyvuogių aliejaus gamintojus. Ragausime ir mėgausimės fantastiškais šio regiono vynais. Alyvuogių aliejaus degustacija leis atrasti nepakartojamus šio regiono aliejus. Galiausiai, pati Barseloną suteiks galimybę susipažinti su šio krašto istorija.



1 diena - Trečiadienis

- Atvykimas į Barseloną apie 24.00 val.
- Transportas į viešbutį.

II diena – Ketvirtadienis

- Pusryčiai
- Pažintis su apylinkėmis ir miestu
- Pietūs
- Apsilankysime garsiaame La Boqueria turguje, kuris cituojant The Guardian, yra “turbūt geriausias turgus pasaulyje”. Įsigysime produktų mūsų užsiėmimams ir tada jau imsime mokytis katalonų virtuvės pradmenų.
- Vakarienė originalioje aplinkoje, po kurios grįšite į viešbutį.

III diena – Penktadienis

- Pusryčiai
- Apsilankymas vyno rūsyje La Torre del Veguer, vyno degustacija.
- Pietūs
- Kulinarijos kursai (4 val.)
- Po lengvo aperityvo, prisirišę prijuostes ir atsiraitoję rankoves kibsime į kelių valandų maisto gamybos sesiją, kuriai vadovaus virėjas Joan Reig ir dėstytojas Jaume Mestres. Pagaminę visus patiekalus, sėsime prie elegantiškai padengto stalo ir gurkšnodami gardžius Penedes vynus, ragausime pasigamintus patiekalus.
- Daugiau informacijos:
<http://www.torredelveguer.com/index.php/ca/visitas/visitas>

IV diena – Šeštadienis

- Pusryčiai
- Alyvuogių aliejaus degustacija leis jums atrasti neįtikėtinus aliejus.
- Pietūs jūros gėrybių restorane .
- Apsilankymas žuvies turguje, kur įsigysime šios dienos užsiėmimams reikalingų produktų.
- Kulinarijos kursai. Viduržemio jūros regiono virtuvės pradmenys (4 val.)
- Vakarienės metu vėl ragausime pačių ruošto maisto.

V diena –Sėkmadienis

- Pusryčiai
- Ekskursija Barselonoje leis jums susipažinti su šio krašto istorija.
- 13.00val.išvykimas į oro uosta

KELI MŪSŲ RECEPTAI

- Canelone (Makaronai su viščiuko kepenėlių, šoninės, kiaulienos nugarinės, tarkuoto sūrio ir triufelių įdaru),
- Esqueixada de bacallá (menkė),
- Xató (pagaminta iš migdolų, lazdyno riešutų, česnako, duonos, acto, alyvuogių aliejaus ir džiovintų raudonųjų pipirų),
- Escalibada (įvairios pakepintos daržovės)
- Faves a la catalane (Limos pupelės)
- Arros a la marinera (žuvies ryžiai),
- All-cremat, (jūros gėrybių puodynė)
- Fricandó amb bolets (veršiena ir grybai),
- Truita de patates (kiaušinis ir bulvės),
- Mar i montanya (bendrinių mėsos ir žuvies patiekalų pavadinimas)
- All-i-oli.(tirštas česnakų ir alyvuogių aliejaus padažas)
- Crema catalana (garsusis geltonas kremas, gaminamas iš kiaušinio trynių, pieno ir cukraus),
- Mel i mató (sūris su medumi)

- Ir mūsų programos perlas

Pamoka, kurios metu savo rankomis gaminsite tradicines katalonietiškas dešras – taip, kaip šio krašto moterys tradiciškai jas gamina ne vieną šimtmetį. Gamindami smagioje aplinkoje susipažinsite su mūsų protėvių tradicijomis, o svarbiausia – galėsite parsivežti lauktuvių po vieną jūsų pačių kimštą dešrą. Taip turėsite progos apie savo kelionę papasakoti savo draugams ir šeimos nariams bei prisiminti šį ypatingą patyrimą.

Informacija apie Canelone:

<http://www.rachellaudan.com/2011/07/the-true-history-of-catalan-canelons.html>

APIE MUS

Profesionali virtuvės šefo Joan Reig ir dėstytojo Jaume Mestres komanda moko ruošti gurmaniškus katalonų virtuvės patiekalus ir įvertinti Penedes vynus bei alyvuogių aliejus.

Mes rengiame penkių dienų trukmės seminarus, komandos formavimo ir kulinarijos kursus įmonėms kaip paskatinimo iniciatyvas ir kitas paslaugas pagal specialius klientų poreikius. Mūsų programa grindžiama mums svarbiausiu principu – siūlyti aukščiausios kokybės produktą ir puikų, dėmesingą aptarnavimą mūsų klientams.



Joan Reig, Virtuvės šefas
Barcelona Gastronomy Academy



Jaume Mestres, dėstytojas
Escola Mey Hofmann
Barcelona

Į programos kainą įskaičiuota: transportas iš/į Barselonos oro uostą, 4 nakvynės viešbutyje (asmeniui dviviečiame numeryje), visi užsiėmimai ir jiems reikalingos medžiagos, maistas, kuriam ruošti naudosime tik geriausius ir šviežiausius produktus, visi restorano patiekalai (jei pasirinkta), aukščiausios kokybės Penedes vynai, visi gėrimai, visos ekskursijos ir papildomas priedas, mūsų produktų krepšelis. Iš esmės, viešnagės pas mus metu jums nereikės sukti galvos dėl jokių papildomų išlaidų. Na, nebent norėsite parsivežti lauktuvių.

Į programos kainą neįskaičiuota: aviabilietai (Vilnius-Barselona-Vilnius), medicininių išlaidų ir kelionės draudimas.

Keliautojų skaičius grupėje 10-12 žmonių.

Skrydis su Ryanair avialinijomis:

- Išvykimas iš Vilniaus spalio 17d. 21.30 val. –24.00 val. Barselonoje
- Išvykimas iš Barselonos spalio 21d. 16.30 val. – 21.05 val. Vilniuje

Kulinarijos kursų programos Barselonoje kaina 690 eurai (registruojant iki birželio 28d.)

Jūsų pageidavimų ir užklausų lauksime

Tel. (8 698 74927),
registracija vyks el. paštu: urman@lorensas.eu

Dėmesio! Nurodyta kaina galioja iki birželio 28 d.