

SUKALDARITZA ITALIARRA

Jarduera

Errezeta italiarrak prestatzen ikasteko ikastaroa.

Deskribapena

Italiako sukaldaritza unibertsalenetako bat da, eta asko gustatzen zaie bai txikiei bai helduei. Tailer honetan ikasleek risottoa edo pizza bezalako errezetak egiten ikasiko dute eta Italiako gastronomian ohikoak diren produktuak erabiliko dituzte, pasta eta mozzarella kasu. Usain eta saltsei esker, Italia tradizionalenera bidaiatuko dugu.

Helburuak

- Italiako errezeta tipikoak ikastea
- Usain eta saltsa berriak aurkitu
- Sukaldatzeko hainbat produktu eta modu ezagutzea
- Herritarrek parte hartzeko guneak sortzea

Programa

1. Zatia

- Pasta mota desberdinak eta horien erabilerak bereizten hasiko gera
- Sukaldatze denborak
- Saltsa eta apaingarri desberdinak
- Italia iparraldeko errezeta tipikoak

2. Zatia

- Ñoquis eta pastaz gain beste oinarri batzuk
- Zopak, errezeta tradizionalak
- Barazki osagai printzipal duten errezetak
- Entsaladak, desberdintasun txiki horiek

3. Zatia

- Pizzen munduan sartzen gara
- Pasta eta pizza konbinatuz
- Postre tradizionalak
- Asken saioan ordu batzuk bideratuko ditugu izan daiteken zalantzak argitzen bukatzeko eta eskaeraren arabera errezetaren bat emateko

Irakaslea

Prokulturrako irakasle taldea

Nori zuzendua

Helduak

Ikasleak eraman beharreko materiala

Oinarrizko materiala ikastetxeak ematen du, baina pertsona bakoitzak bere proiekturako beharrezko material espezifikoak eramango du.