

Més tallers de cuina al Mercat d'Olot: Una experiència culinària increïble per a nens i joves

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 21-08-2023 | 09:38

Mercat d.Olot

TALLER DE CUINA per a joves

De 12 a 18 anys

La cuinera Anna Dulot (Tiberia) (@anna_dulot) ens ensenyarà quatre trucs per cuinar sa, fàcil i ràpid, dedicada als joves que s'emancipen de casa, vagin a estudiar fora o s'independitzin. Una cuina pràctica i perquè cuinar i menjar sa no sigui un problema, sinó una diversió.

Dissabtes 2, 16, 23 i 30 de setembre
de 10:30 a 13 h a l'Aula Tast del Mercat d'Olot.

GironaNotícies.com

Aquest estiu, el Mercat d'Olot ha sigut l'escenari d'una experiència culinària única per a la mainada, amb un total de 45 participants aprenent les arts de la cuina mitjançant els tallers especialitzats organitzats al centre. Els tallers, adreçats a infants de 5 a 11 anys, s'han realitzat durant quatre sessions emocionants els dissabtes 1, 15, 22 i 29 de juliol, de 10.30 a 13h, a l'àrea de l'Aula Tast del Mercat.

Dirigits per la talentosa cuinera Anna Fuentes, coneguda com a Tibèria, els participants han estat guiats en la creació de quatre menús temàtics únics i creatius. Aquests menús, a més de ser deliciosos, han estat dissenyats amb la finalitat de ser fàcils de preparar i han estat realitzats amb èxit pels nens. L'objectiu principal era plantejar reptes culinaris que poguessin ser completats en un temps rècord de 3 hores, incloent-hi la planificació de la compra, la compra als llocs del mercat, la preparació dels àpats i, finalment, la seva cocció.

Amb la cuina fresca i d'estiu com a lema, les receptes han estat adaptades a una varietat de temes, des de la recuperació de plats tradicionals de la cuina catalana fins a propostes perfectes per a festes. Una de les experiències més emocionants pels participants ha estat la preparació d'un àpat sorpresa per als seus pares, una manera de demostrar els seus nous talents culinaris.

Al final de cada taller, els nens han tingut l'oportunitat d'emportar-se els seus propis menús, i com a recompensa addicional, se'ls ha obsequiat amb un davantal que han utilitzat amb orgull durant tot el procés culinari.

Aquesta iniciativa marca un nou començament per al Mercat d'Olot, ja que és la primera vegada que s'han organitzat tallers de cuina dirigits a la mainada. Atès l'èxit rotund d'aquests tallers, el mercat està emocionat d'anunciar que els tallers continuaran el mes vinent. Aquest cop, l'objectiu

es centrarà en els joves de 12 a 18 anys. Les sessions tindran lloc cada dissabte de setembre, excepte durant les Festes del Tura. Les dates programades són el 2, 16, 23 i 30 de setembre, de 10 a 13h, a l'Aula Tast del Mercat.

Per a aquells interessats a unir-se a aquesta aventura culinària, les inscripcions ja estan obertes. Amb una tarifa de 10? per participant, les inscripcions es poden realitzar còmodament a través del següent enllaç: <https://www.shopibotiga.com/ca>.

Descobreix els secrets de la cuina, desperta la creativitat culinària i gaudeix d'un estiu inoblidable acompanyat dels Tallers de Cuina del Mercat d'Olot!

Autor: Redacció