



Il Circolo Eledrea organizza un Viaggio alla conoscenza e la preparazione dei Sapori

“Corso di cucina 1° livello”

Con la collaborazione

del Maestro di cucina Mario Sechi

Membro dell'Associazione Cuochi Gallura

e l'assistenza della sig.ra Ersilia Sanna

Presidente del Circolo

Il corso si terrà presso i locali messi a disposizione dall'Associazione Onlus Casa di Riposo "Regina Margherita" - Piazza San Pietro, 18 - Sassari

e avrà inizio dalla seconda metà del mese di gennaio 2010

Dalle ore 18 Alle ore 21 ca.



Corso base

Il corso base di cucina risulta perfetto sia per i cuochi alle prime armi, che per chi già si destreggia egregiamente tra i fornelli ma desidera conoscere più a fondo le tecniche e le basi fondamentali della cucina.

Gli obiettivi del corso proposto sono:

- *perfetta conoscenza delle tecniche di cottura;*
- *conoscenza e uso delle principali attrezzature di cucina;*
- *conoscenza degli impasti di base;*
- *conoscenza delle tecniche di taglio e intaglio;*
- *preparazione dei piatti di cucina creativa;*
- *preparazione dei piatti di cucina fusion;*
- *tecniche di sfilettatura del pesce;*
- *tecniche di presentazione dei piatti;*
- *preparazioni dei dessert al piatto;*
- *preparazioni dei dolci tradizionali(programma recupero cucina tradizionale).*

Alla fine di ogni lezione è previsto la degustazione di quanto preparato o l'asporto dei propri piatti.

Il corso prevede 7 lezioni, ciascuna della durata di 3 ore circa, con cadenza settimanale, più una cena (saggio) di fine corso, preparata dai corsisti, i quali potranno invitare parenti e amici, e il cui ricavato andrà, sotto forma di donazione, interamente all'associazione Casa di Riposo "Regina Margherita".

Il corso completo avrà un costo di € 285 e comprende:

- *l'uso delle attrezzature messe a disposizione dalla Casa di Riposo "Regina Margherita";*
- *l'uso delle attrezzature messe a disposizione dal Circolo Eledrea;*
- *tutte le materie prime utilizzate per la preparazione dei piatti;*
- *la tessera ARCI.*

La quota non comprende:

- *set di coltelli professionale;*
- *pelapatate e spilucchino;*
- *camice - grembiule - cappello*

(tutti di uso strettamente personale)

La metà della quota dovrà essere versata al momento dell'iscrizione ed il saldo all'inizio delle lezioni.



E' inoltre possibile, su richiesta, organizzare corsi specifici di:

- *finger food (2 lezioni);*
- *dessert per colazione (2 lezioni),*
- *dolci tradizionali (2 lezioni);*
- *cucina etnica (4 lezioni);*
- *pesce (4 lezioni);*
- *carni (3 lezioni);*
- *antipasti (5 lezioni);*
- *primi (5 lezioni);*
- *secondi (5 lezioni);*
- *dessert al piatto (3 lezioni).*

SSSSSSS

Esempio di lezione:

- 1° lezione:

Tortino di bietola, con riso, pinoli, pollo e garam masala ed emulsione di pomodorini ciliegia;

Preparazione pasta fresca (fagottini di pasta all'uovo rossa ai carciofi, con salsa di scampi e bottarga di muggine);

Gamberi flambati al cognac, su passata di fagioli cannellini;

Crema caramelle.

Per informazioni scrivere a eledrea.circolo@virgilio.it o telefonare 079 5574162 oppure 3391914082.