

TASTETS DE PAGÈS

TEAM BUILDING CULINARI
AUTÈNTIC I PARTICIPATIU
A LA VALL D'EN BAS

Experiència

Tastets de pagès és una experiència rural i natural orientada a grups d'adults i equips d'empresa. **Reptes culinaris amb productes autèntics en un entorn rural.** L'experiència consta d'una primera part on tindrem el primer contacte amb el producte primari: a l'hort i al galliner. La segona part: el taller culinari, on manipularem el producte tot repartint les feines, col·laborant entre companys, adquirint coneixements saludables i nutritius i sempre, passant-ho bé i potenciant els valors d'equip, la diversió i la descoberta.

Dinàmica

Acollida del grup amb una breu presentació de la granja i l'activitat que farem. Tot seguit vindran els preparatius i elaboració: trepitjar l'hort, olorar la terra, descobrir productes, el seu conreu, collir i omplir el cistell, passar pel galliner, collir els ous i cap a cuina. Al finalitzar el taller es farà un tast conjunt de tot el que haurem preparat i la conversa estarà servida!

Modalitats

TASTET DE TEMPORADA Les estacions marquen el ritme i la vida de l'hort. Cada tardor, hivern, primavera i estiu ens ofereix una varietat de productes diferenciats. Les temperatures i les pluges també hi tenen a veure. En aquest taller combinem la llet de les vaques, els ous de les gallines i les verdures que ens doni l'hort en el moment de la vostra activitat.

TASTET DE RECEPTARI Farem un conjunt de receptes que tenen com a base els productes làctics de la granja: llet, mantega, formatge, iogurt i nata líquida. Podeu veure el receptari del nostre blog per saber què podem elaborar.

TASTET DE L'HORT Tot l'hort a disposició per descobrir varietats i combinacions per preparar un tast en clau verda.

TASTOUS Aquí l'ou és el protagonista. Coneixerem a fons el món de l'ou com a producte (propietats, tipus, identificació) i les seves possibilitats culinàries: tècniques de cocció, com el podem menjar i combinar amb altres productes.

Participants

Grups reduïts. Mínim 8 persones / màxim 15 persones.
(Consulteu-nos com adaptem l'activitat si el grup arriba al límit de 30 persones).

Durada

De 4 a 6 hores entre l'activitat de granja, elaboració/cuinat i el tastet a taula.

Dates

De dilluns a dijous. Consulteu disponibilitat i dates concretes

Lloc

Mas La Coromina. Joanetes. La Vall d'en Bas. La Garrotxa. N 42° 07' 09.7" - E 2° 25' 53.8"

Equip

La Isabel i l'Albert ens acullen a casa seva i ens ensenyen les vaques i la granja La Montserrat, dietista i cuinera de Cuinant Salut, dinamitza l'activitat, ens ajuda a cuinar i a que tot surti bé!

+ info

699 746 752 (Isabel) info@maslacoromina.cat
608 400 691 (Montserrat) cuinantsalut@gmail.com

MAS LA
COROMINA
VALL D'EN BAS - 1964.
Cuinant
Salut

La temporada i les condicions climatològiques condicionen en part la disponibilitat i varietat d'alguns productes de l'hort. En funció de la vostra data de reserva ajustarem el tastet o les receptes per cuinar.

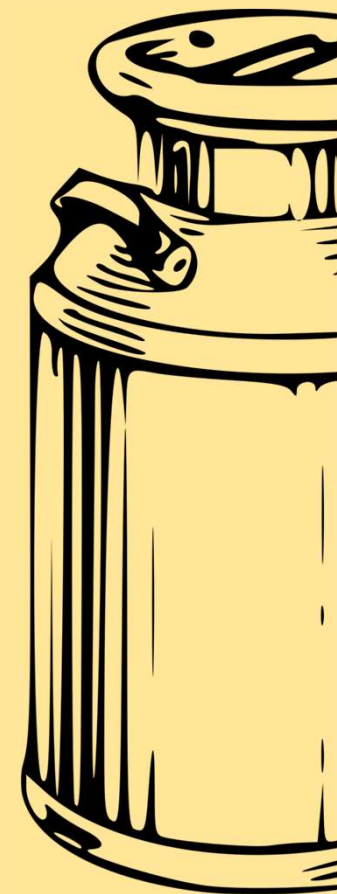
TASTETS DE PAGÈS

Activitats en grup per empreses i equips de treball

Reptes culinaris amb productes autèntics

Entorn rural. A La Vall d'en Bas

Al cor de La Garrotxa



MAS LA
COROMINA
VALL D'EN BAS - 1964.

Cuinant
Salut

