

Parlem de cuina

Restaurant Ben Cuinat. IES Guillem Colom Casasnovas

Començam ara un nou curs escolar, i després de les vacances de l'estiu tornam a la feina amb les piles ben carregades. El curs d'enguany es preveu ben interessant amb una matrícula que supera ja ja els 40 alumnes. Es poden formalitzar matrícules fins a final d'octubre.

L'equip docent pràctic el formam 5 professors tècnics per als grups de Formació Professional Bàsica i Grau Mitjà. I els estudis inclouen tant mòduls pràctics (Cuina, Pastisseria, Serveis de restauració, Càtering, Atenció al client); com teòrics (Formació i orientació laboral, Ofertes gastronòmiques, Administració i gestió, Seguretat i higiene). Per tal de dur endavant el pla formatiu, i perquè la formació sigui el més acurada respecte al món laboral, posam en marxa varis serveis obert a tothom, alguns interns (cafeteria i bar) i d'altres oberts al públic en general (restaurant-dijous i take away-divendres). Tot amb l'objectiu de formar els futurs professionals que d'aquí uns anys trobarem a les empreses de la nostre contrada.

Per tot això, creim que és fonamental la implicació de les famílies, les empreses i tot l'entorn social en la formació, ja que sense aquesta part, la formació docent quedaria bastant coixa.

Amb tot això us convidam, cada dijous, i a partir del 17 d'octubre; a gaudir dels serveis del nostre restaurant (a partir de les 13:00h) i veure i tastar de primera mà l'evolució gastronòmica dels nostres alumnes. Es poden fer les reserves cridant al 971633514 o directament adreçant-se a la consergeria del centre. Ateses les característiques i especificitats formatives les places son limitades. També podeu veure quins seran els menús tant a la web del centre www.iessoller.com, com a www.cuinant.com. El preu del menú són 10 euros.

En aquesta presentació del curs, també volem destacar el pla Erasmus+ que duim a terme, ja fa molts d'anys on els alumnes de segon de Grau Mitjà acaben la seva formació amb una beca formativa a l'estranger. Formació que també es complementa amb el mòdul de Formació amb Centres de Treball en el què hi col·laboren empreses com el Jumeirah, Aimia, Cas Xorc, Bens d'Avall, Es Canyís, Splendido, Santi Taura, Joan Marc, Sa Cuina d'en Marc, S'Olivaret, sa Cuina de n'Aina, Daica, Nunu, Adrián Quetglas, Gran Hotel Sóller, entre moltes altres més, a les que també volem donar les gràcies per col·laborar amb nosaltres any rere any.

Així que ja ho sabeu, si us ve de gust gaudir d'un bon àpat i esser partícips del procés formatiu, us esperam cada setmana amb el davantal posat, els ganivets ben esmolats i amb ganes de que disfruteu tant del menjar com nosaltres de cuinar-lo. Per a la primera setmana (17 d'octubre) no us podeu perdre

les creppes farcides de rap amb salsa Nantua, l'Orada amb paté d'olives negres amb salsa de fruites del bosc, lilit d'espínacs i escuma calenta de patata i el pollastre amb escamarlans, arròs pilaf amb pinyons, safrà i canyella.

Per acabar aquest article us deixaré algunes de les receptes d'aquest primer dia...però no les podeu fer a casa vostre fins que no hagueu vingut a l'IES a provar-les.

Orada amb paté d'olives amb salsa de fruites del bosc

Ingredients per a 10 persones:

10 orades de 400grams en brut, filetejadades i desespínades.

Oli, sal i llimona.

Per al paté d'olives :

200 grams d'olives negres sense pinyol

100 grams de filets d'anxoves desespínats

Una grapada de tàperes

el suc d'una llimona

1 cullerada de mostassa

4 cullerades de cognac

6 cullerades d'oli d'oliva.

Per a la salsa

300 grams de confitura de fruites del bosc

300 grams d'aigua.

Elaboració:

Marcau dins una pella les orades filetejadades i desespínades.

Reservau-les.

Triturau tots els ingredients del paté i intau els llocs de cada orada (per l'interior), i disposau un lloc sobre l'altre i acabau-ho de coure al forn.

Reduiu els ingredients de la salsa fins a aconseguir la textura desitjada .

A l'hora de servir, col·locau un lilit de salsa dins el plat i a sobre l'orada.

Creppes de llagosta amb salsa Nantua

Ingredients 2 pax:

2 creppes per persona

Mantega



1 manat de porros
100 grams de xampinyons
200 grams de pastanagues
1 llagosta viva de 500 grams (per cada 2 persones)
nata líquida
cognac
sal i pebre bo blanc.

Elaboració:

Courem la llagosta dins aigua bullint amb sal i algunes verdures aromàtiques, calculant uns 10 minuts per cada 500 grams de pes de l'animal. Un cop cuinada la refredarem dins un bol amb aigua i gel, i la deixarem en remull fins que sigui totalment freda.

Extraurem la carn de l'animal i el cap, xapat en dos, el reservarem per a decorar els plats i les cames i el cos l'usarem per a la salsa.

Tallarem a daus les pastanagues i els bolets i a julina fina els porros. Ho ofegarem tot junt dins una casseroles amb la mantega (deixarem tapat per a que es coqui amb el seu propi suc), assaonarem afegirem el vi blanc i deixarem reduir una mica. Reservarem per al final.

Amb una mica de mantega daurarem les closques i cames reservades, un cop tot es comenci a daurar ho flamejarem i ho maxacarem dins un morter. La pasta resultant la passarem per a un colador finet i el suc resultant el farem coure amb la nata. Rectificarem de sabor i deixarem coure fins a aconseguir una textura de salsa lleugera. Omplirem les creppes amb la farsa de verdures i la carn de la llagosta, taparem amb la salsa i servirem ben calent.

Bon profit i bona setmana.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Manos Unidas
CAMPAÑA CONTRA EL HAMBRE

HAZTE SOCIO.
COLABORA.

902 40 07 07
www.manosunidas.org