

**NOUS
TALLERS!**



REBOSTERIA I CUINA FAMILIAR HISTÒRICA TOMEU ARBONA FENT ARQUEOLOGIA GASTRONÒMICA ACTIVA

TOMEU ARBONA FIGUEROLA: Regenta el Fonet de la Soca i du endavant una feina d'investigació de la cuina Mallorquina antiga familiar des del segle XVII fins a l'actualitat. És especialista en cuina familiar històrica, sobretot per el que fa a les cuines de les cases senyorials de Mallorca, la cuina i rebosteria conventual antiga i les cuines populars. Du a terme una tasca formativa a través de xerrades, participació en taules rodones, jornades gastronòmiques i tallers de cuina i rebosteria.

Els tallers de rebosteria i les jornades gastronòmiques estaran orientats a persones interessades en conèixer les receptes i tècniques per a elaborar la rebosteria mallorquina històrica més popular, la de les cases senyorials i de la rebosteria conventual antiga de Mallorca així com l'història de les mateixes. Encara que l'activitat pot ser d'interès per a professionals de la cuina i la rebosteria, els tallers i cursos estan orientats a cuiners i cuineres de les cuines familiars que és don provenen totes les receptes.

Algunes d'aquestes activitats seran solidaries amb entitats que duen a terme una tasca de caràcter social important i molt esforçada a Mallorca a les quals aniran destinats els beneficis.

OCTUBRE

TALLER DE REBOSTERIA POPULAR MALLORQUINA ANTIGA

DATA: 10 d'octubre 2014.
LLOC: BON GUST (Marques de la Cenia 15, 1º, Palma)
HORA: 17:00 - 21:00 h.
PREU: 30 EUROS

TALLER DE CUINA ANTIGA DE TARDOR (amb degustació!)

Receptes de les plagues del Segle XVIII de Fra Jaume Martí i de Fra Francesc Roger
DATA: 24 d'octubre 2014
LLOC: BON GUST (Marques de la Cenia 15, 1º, Palma)
HORA: 17:00 - 21:00 h.
PREU: 30 EUROS

NOVEMBRE

TALLER DE REBOSTERIA ANTIGA DE LES CUINES POPULARS

DATA: 7 de novembre
LLOC: BON GUST (Marques de la Cenia 15, 1º, Palma)

TALLER DE REBOSTERIA ANTIGA DE LES CUINES POPULARS

DATA: 21 de novembre
LLOC: BON GUST (Marques de la Cenia 15, 1º, Palma)

TALLER DE CUINA MALLORQUINA ANTIGA DE NADAL (amb degustació!)

LA CUINA DE NADAL DE LES CASES SENYORIALS MALLORQUINES EN EL SEGLE XVIII
DATA: 22 NOVEMBRE
LLOC: BINISSALEM

CUINA CONVENTUAL DE NADAL. TALLER DE REBOSTERIA I CUINA CONVENTUAL ANTIGA DE NADAL.

(Elaboració de receptes de Nadal del Antic receptari de La Puresa) **PLACES ESGOTADES**

DATA: 24 i 25 de Novembre
ORGANITZA: Associació Antiques alumnes de la Puresa
LLOC: Convent casa mare de la Puresa

TALLER DE CUINA DE NADAL: CUINA DE NADAL. PER UN DIA QUE ÉS UN DIA.

Posant sobre taula les receptes nadalenques més ben guardades a les cases senyorials de Mallorca (segles XVIII i XIX). Una suculenta i entretinguda volteta... per les grans cuines, destapant i olorant les olles nadalenques ens aproparà a la realitat d'una cuina "revival" no més apte per a un dia de gran celebració. Més no!

DATA: 29 de novembre
ORGANITZA: CULTURA A CASA
INSCRIPCIÓ: Per rigorós ordre d'inscripció a través de Cultura a casa.
LLOC: Shhh...És un secret!

INSCRIPCIONS

Fonet de la Soca
C/ Sant Jaume, 23. Palma
Tels: 676620342
673499446

CUINA I REBOSTERIA DE TARDOR