

Cursos Cocina y Catas 2012

Te adelantamos los cursos y catas que vamos a realizar en Yan Eskola en 2012. Son cursos aptos para cualquier nivel, porque empezamos desde el principio.

Animáte y aprende de la mano de los cocineros del Yandiola a preparar esos platos que te encantan pero no te atreías a abordar.

MONOGRÁFICO DE VERDURAS 26 de Enero **CONCLUIDO**

Después de las copiosas comidas y cenas navideñas, qué mejor manera de empezar el año que aprendiendo nuevas maneras de cocinar unas deliciosas verduras.

MONOGRÁFICO DE ARROCES 9 de Febrero **CONCLUIDO**

¿Sabías que existen cerca de diez mil variedades distintas de arroz?... y hay cientos de formas de prepararlo. Ven a descubrir las posibilidades de este maravilloso cereal.

COCINA EN MINIATURA 21 de febrero **CONCLUIDO**

En nuestro curso aprenderás a cocinar platos selectos en tamaño bocado.

GATA DE VINOS GENEROSOS 23 de febrero **CONCLUIDO**

Matrícula: 30 € + IVA / PAX

Los vinos generosos son aquellos que, en su proceso de elaboración, incorporan procesos especiales para aumentar su estabilidad y aumentar su graduación alcohólica. Los más conocidos son el Jerez (España), el Oporto, el Madeira (Portugal), el Marsala (Italia) y el Banyuls (Francia).

CAZA 8 de marzo **CONCLUIDO**

La caza ha tenido siempre un peso específico en nuestra gastronomía. Jabalí, perdices, faisán o becadas son platos muy especiales, nada difíciles si conoces cuatro trucos, y con los triunfarás sin duda.

GATA DE VINOS ATLÁNTICOS 14 de marzo **CONCLUIDO**

Matrícula: 25 € + IVA / PAX

Son vinos de perfil elegante y fresco, menos conocidos pero igualmente sorprendentes. El infujo del mar en tu paladar.

COCINA TRADICIONAL 22 de marzo **CONCLUIDO**

¿Recuerdas los olores de la cocina de la abuela y lo buenos que estaban los guisos de ama?. Aquí te damos las claves para que tus platos tengan el sabor de siempre. Sencillo y nutritivo.

COCINA PARA SINGLES 19 de abril **AGOTADO**

¿Te toca cocinar para ti solo? Hazlo de una manera saludable, párate a disfrutar del placer de una comida sencilla y sabrosa.

CURSO DE RESPOSTERÍA AMERICANA 20 de Abril **AGOTADO**

Organizado por Glutton Club y con Marti Kilpatrick como jefa de fogones. Cupcakes, brownies, donuts y demás repostería de los States asegurados. Ven a descubrir la deliciosa repostería de las teleseries.

MONOGRÁFICO DE VERDURA 8 de mayo **AGOTADO**

Puerros, calabacines, vainas, berenjenas, coliflor... Sabemos desde hace años que son parte indispensable de la Dieta Mediterránea. Productos de temporada, sanos y nutritivos. Aprende a cocinarlos con nosotros y a disfrutarlos en la mesa.

MONOGRÁFICO DE ARROCES 15 de mayo **AGOTADO**

¿Sabías que existen cerca de diez mil variedades distintas de arroz?... y hay cientos de formas de prepararlo. Ven a descubrir las posibilidades de este maravilloso cereal.

GATA DE TEMPRANILLO: sus diferentes expresiones 16 de Mayo **ÚLTIMAS PLAZAS**

Matrícula: 30 € + IVA / PAX

Son vinos de color rojo rubí, con aromas de bayas, ciruelo, tabaco, vainilla, cuero y hierba. Posee un paladar franco, interesante en vino joven y aterciopelado cuando envejece...aunque quizás tu seas capaz de sacarle otros matices.

BOCADOS EN MINIATURA 22 de mayo **AGOTADO**

En nuestro curso aprenderás a cocinar platos selectos en tamaño bocado. Tapas y pintxos sencillos y otros más elaborados, fríos y calientes. Sorprende a tus amigos en la próxima cena.

BACALAO 29 de mayo **AGOTADO**

Yandiola te enseña técnicas para preparar algunas de sus especialidades en platos de bacalao por las que ha sido galardonado en distintas ocasiones.

COCINA TRADICIONAL 5 de junio **AGOTADO**

¿Recuerdas los olores de la cocina de la abuela y lo buenos que estaban los guisos de ama?. Aquí te damos las claves para que tus platos tengan el sabor de siempre.

COCINA PARA PRINCIPIANTES 12 de junio

Nunca es tarde para arrimarse a la cocina y comenzar a disfrutar del placer de preparar algo sabroso.

POSTRES DEL YANDIOLA 19 de junio **AGOTADO**

Aprende a preparar algunos de los postres del Yandiola. Una repostería de calidad y alto nivel gastronómico explicada de forma sencilla y amena.

ENSALADAS VARIADAS 26 de junio **AGOTADO**

Llega el verano y nada mejor que renovar nuestro repertorio de ensaladas, que tan bien sientan en temporada de calor. Ligeras y nutritivas. Deliciosas y muy fáciles de preparar.

MONOGRÁFICO DE PASTA 2 de octubre **AGOTADO**

La pasta se puede preparar de infinitas maneras, ¡seguro que alguna te sorprende!

COCINA PARA VEGETARIANOS 9 de octubre

Cada vez más personas se decantan por esta filosofía de vida, por ello queremos rendirles un humilde homenaje dedicándoles uno de nuestros cursos.

SOPAS Y CREMAS 6 de noviembre

En época de frío... ¡qué mejor que un plato de sopa caliente para enfrentarse al día a día que nos entona y repone después de todo un día de trabajo!

CHOCOLATES 13 de noviembre **AGOTADO**

Para los "viciosos" de este caprichoso alimento, hemos pensado en sorprenderles con distintas propuestas ¡Para chuparse los dedos!

CAZA 20 de noviembre

La caza ha tenido siempre un peso específico en nuestra gastronomía. Jabalí, perdices, faisán o becadas son platos muy especiales, nada difíciles si conoces cuatro trucos, y con los triunfarás sin duda.

SETAS 27 noviembre

En época de setas, cuando más sabrosas están, dedica un rato a conocer cómo prepararlas para sacarles el máximo partido. A la plancha, en revuelto, combinadas con carnes o pescados...

RECIBIR EN CASA EN NAVIDAD

4 diciembre **AGOTADO**

11 diciembre **AGOTADO**

Se acercan las celebraciones de Navidad y fin de año y tienes invitados en casa. Aprende cómo agasajarles y que se sientan a gusto sin complicarte la vida. Ellos lo disfrutarán y tú más.

Horario: 20:00 a 22:00 h.

Matrícula Cursos: 25€

Si estás interesado en participar en alguno de nuestros cursos ponte en contacto con nosotros (Raquel López) en el teléfono 687 258 119 o mediante un email a raquel.lopez@yandiola.com

2012ko sukaldaritza-ikastaroak

Yan Eskolan 2012an egingo ditugun ikastaroen berri emango dizugu. Ikastaro egokiak dira edozein mailatarako, hasieratik hasiko garelako.

Anima zaitetz eta ikasi hain gogoko dituzun baina egitera ausartzen ez zaren plater horiek prestatzen Yandiolo sukaldarien eskutik.

BARAZKIEN MONOGRAFIKOA **Urtarrilak 26** **AMAITUTA**

Porruak, kuiatxoak, lekak, alberjiniak, azalorea... Aspalditik dakigu dieta mediterraneoaren ezinbesteko osagaiak direla. Sasoiko produktuak, osasungarri bezain elikagarriak. Ikas ezazu gurekin produktu horiek prestatzen, eta mahaiari gozatzeko.

ARROZEN MONOGRAFIKOA **Otsailak 9** **AMAITUTA**

Ba al zenekien ia hamar mila arroz-barietate diferente daudela? Eta arroza prestatzeko ehunka modu daudela? Zatoz zereal zoragarri horren aukera guztiak ezagutzera.

MINIATURAKO SUKALDARITZA **Otsailak 21** **AMAITUTA**

Gure ikastaroan mokadu bakarreko plater bikainak prestatzen ikasiko duzu.

ARDO OPAROEN DASTAKETA **Otsailak 23** **AMAITUTA**

Matrikula: 30 € + BEZ / PAX

Ardo oparoak dira beren ekoizpen-prozesuan egonkortasuna areagotzeko eta alkohol-graduazioa handitzeko prozesu bereziak ere badauzkatenak. Hauek dira ezagunenak: Jereza (Espainia), Porto, Madeira (Portugal), Marsala (Italia) eta Banyulsa (Frantzia).

EHIZA **Martxoak 8** **AMAITUTA**

Ehizak beti izan du pisu espezifikoa gure gastronomian. Basurdea, eperra, faisaiak edo oilagorra plater oso bereziak dira. Ez dira prestatzen zailak, trikimailu batzuk jakinez gero. Arrakasta lortuko duzu horiekin, dudarik gabe.

ATLANTIKOKO ARDOEN DASTAKETA **Martxoak 14** **AMAITUTA**

Matrikula: 25 € + BEZ / PAX

Profil dotore eta freskoko ardoak dira, ez hain ezagunak, baina besteak bezain harrigarriak. Itsasoren eragina zure ahosabaian.

SUKALDARITZA TRADIZIONALA **Martxoak 22** **AMAITUTA**

Gogoratzen al dituzu amonaren sukaldeko usainak eta zein gozoak zeuden amaren jakiak? Hemen emango dizkizugu gakoak zure jakiek betiko zaporea izan dezaten. Siplea eta elikagarria.

BANAKOENTZAKO SUKALDARITZA **Apirilak 19** **AGORTUTA**

Zeuretzat bakarrik prestatu behar izaten al duzu janaria? Presta ezazu modu osasungarriari. Goza ezazu janari erraz eta zaporetsu baten plazerraz.

GOZOGINTZA AMERIKAR KURTISOA **Apirilak 20** **AGORTUTA**

Marti Kilpatrick Su buruzagi bezela eta Glutton Club-ek antolatua. Cupcakes, brownies, donuts eta State-etako hainbat gozoki ziurtatuak. Ezagutu ezazu telesailtako gozogintza zoragarria.

BARAZKIEN MONOGRAFIKOA **Maiatzak 8** **AGORTUTA**

Porruak, kuiatxoak, lekak, alberjiniak, azalorea... Aspalditik dakigu dieta mediterraneoaren ezinbesteko osagaiak direla. Sasoiko produktuak, osasungarri bezain elikagarriak. Ikas ezazu gurekin produktu horiek prestatzen, eta mahaiari gozatzeko.

ARROZEN MONOGRAFIKOA **Maiatzak 15** **AGORTUTA**

Ba al zenekien ia hamar mila arroz-barietate diferente daudela? Eta arroza prestatzeko ehunka modu daudela? Zatoz zereal zoragarri horren aukera guztiak ezagutzera.

TEMPRANILLO-DASTAKETA: dauzkan adierazpen desberdinak **Maiatzak 16** **AZKEN PLAZAK**

Matrikula: 30 € + BEZ / PAX

Kolore gorri errubiko ardoak dira, baia, arandondo, tabako, banilla, larru eta belarraren aromak dituenak. Ahoan zuzena da, interesagarria gaztea denean eta belusatua zahartzean... baina, akaso, zu beste nabardura batzuk ateratzeko gai izango zara.

MINIATURAKO MOKADUAK **maiatzak 22** **AGORTUTA**

Gure ikastaroan mokadu bakarreko plater bikainak prestatzen ikasiko duzu. Pintxo errazak eta baita landuagoak ere, hotzak nahiz beroak. Utz itzazu zure lagunak harrituta hurrengo afarian.

BAKAILAOA **maiatzak 29** **AGORTUTA**

Yandiolak hainbat sari jaso ditu bakailao-plateren espezialitatean, eta espezialitate horiek prestatzeko teknikak irakatsiko dizkizu.

SUKALDARITZA TRADIZIONALA **ekainak 5** **AGORTUTA**

Gogoratzen al dituzu amonaren sukaldeko usainak eta zein gozoak zeuden amaren jakiak? Hemen emango dizkizugu gakoak zure jakiek betiko zaporea izan dezaten.

HASIBERRIENTZAKO SUKALDARITZA **ekainak 12**

Inoiz ez da berandu sukaldara hurbildu eta zerbait zaporetsua prestatzearen plazerraz gozatzeko hasteko.

YANDIOLAKO POSTREAK **ekainak 19** **AGORTUTA**

Ikas ezazu Yandiolo postre batzuk prestatzen. Kalitateko eta goi-mailako gastronomiako gozogintza, modu erraz eta atseginetan esplikatu.

ASKOTARIKO ENTSALADAK **ekainak 26** **AGORTUTA**

Aurki iritsiko da uda eta ez dago gure entsalada-errepertorioa berritzea bezalakorik, bero egiten duenean hain ondo sartzen diren entsaladak. Arinak eta elikagarriak. Gozo-gozoak eta prestatzen errazak.

PASTAREN MONOGRAFIKOA **urriak 2** **AGORTUTA**

Pasta mila modutan presta daiteke. Ziur bakarren batek harrituko zaituela!

BARAZKIJALEENTZAKO SUKALDARITZA **urriak 9**

Gero eta pertsona gehiagok aukeratzen dute bizitzeko filosofia hori. Horregatik, omenaldi xume bat egin nahi diegu gure ikastaroetako bat eskainita.

ZOPAK ETA KREMAK **azaroak 6**

Hotz egiten duenean ba al da lanegun oso baten ondoren bizkortu eta suspertzen gaituen zopa bero platerkada bat baino gauza hobierik egunerokotasunari aurre egiteko?

TXOKOLATEAK **azaroak 13** **AGORTUTA**

Janari apetatsu horren "biziotsoak" gogoan, hainbat proposamenekin harrituta uztea pentsatu duzu. Hatzak miazkatzeko modukoa!

EHIZA **azaroak 20**

Ehizak beti izan du pisu espezifikoa gure gastronomian. Basurdea, eperra, faisaiak edo oilagorra plater oso bereziak dira. Ez dira prestatzen zailak, trikimailu batzuk jakinez gero. Arrakasta lortuko duzu horiekin, dudarik gabe.

PERRETXIKOAK **azaroak 27**

Perretxiko-garaian, gozoen daudenean, har ezazu denbora pixka bat horiekin prestatzen ikasteko eta ahalik eta zuku gehien ateratzeko. Plantxan, nahaskian, haragiekin edo arrainekin konbinatuta...

GABONETAN GONBIDATUAK ETXEAN HARTZEA

abenduak 4 **AGORTUTA**

abenduak 11 **AGORTUTA**

Badatoz Gabonetako eta urte-bukaerako ospakizunak, eta zuk gonbidatuak dituzu etxean. Ikas ezazu gonbidatuei harrera ona egiten eta gustura sentiarazten lan handiegirik hartu gabe. Haiak gozatu egingo dute, eta zuk gehiago.

Ordutegia: 20:00etatik 22:00etara.

Ikastaroen matrikulazioa: 25€

Gure ikastaroren batean parte hartzeko interesa baduzu,

jarri gurekin harremanetan (Raquel Lopez)

687 258 119 telefonoan

edo raquel.lopez@yandiola.com helbidera posta elektronikoko bidalituta.