



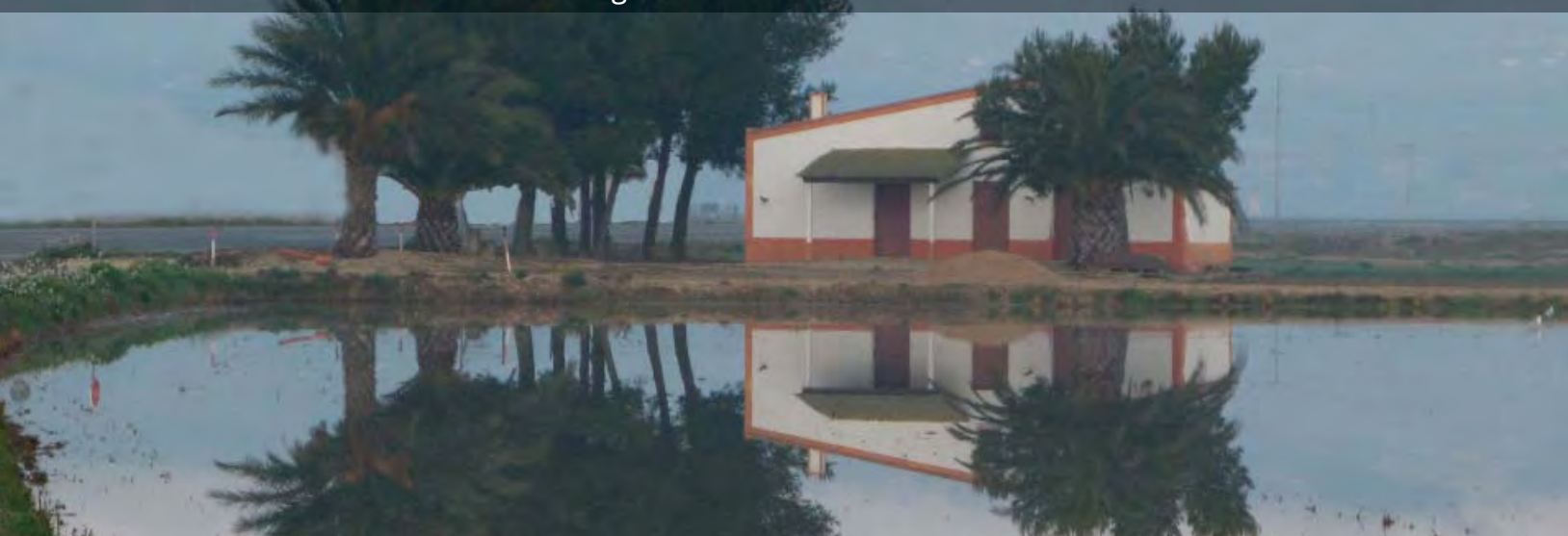
PARQUE NATURAL DEL DELTA DEL EBRO

LE RIZ, Delta de l'Ebre

Taller gastronómico



Les proporcionamos la experiencia, profesionalidad y entusiasmo que caracteriza nuestro proyecto de empresa y trabajo.
Agradecemos su confianza .



El Delta del Ebro es uno de los hábitats acuáticos más importantes del Mediterráneo. El espacio protegido como Parque Natural desde el año 1983 ocupa toda la franja litoral del Delta, tiene una superficie de unas 8.000 Ha., es la zona húmeda más grande de Catalunya.

La diversidad de ecosistemas como el río, las lagunas, las playas y los arrozales ofrece la posibilidad de disfrutar de excursiones muy interesantes : actividades al aire libre, visitas a museos, centros interpretativos, viajes en barco, itinerarios en bicicleta, etc.

LE RIZ, Delta de l'Ebre

es una innovadora actividad que consigue aproximarnos a un país a través de su gastronomía.

Los agricultores, su idioma, sus costumbres, el ciclo del arroz, el río y su paisaje son "el mundo del arroz".

Los arrozales son el ecosistema humanizado que da vida al Delta... ¡son la vida del Delta!

Los horarios son orientativos. Los números del programa se repiten en el mapa para ubicar las actividades.

Para contactar con nosotros a través del servicio de reservas:
Sra. Carme Garrido / Tel. 977 481 497 - 639 022 641 / e.mail: comercial@nomadaviatges.com
Més info a: www.nomadaviatges.com / www.lescoladelparc.com

Power Point y Mercado Municipal Deltebre



Espigas de arroz



Arrozales en otoño



Entrevista Mercado Deltebre

1 10:00h. -Power Point: Le riz, Delta de l'Ebre.

El Delta es un espacio modificado agrícolamente desde la construcción del Canal de la Derecha en el año 1860 y el Canal de la Izquierda en el año 1912. La transformación de las marismas en campos de cultivo comportó un cambio radical del paisaje; la canalización del agua y la inundación del 75% de la superficie del Delta transformó un territorio yermo en un espacio rico y lleno de vida, no solamente riqueza económica sino también de un alto valor biológico.

La inundación de los campos durante la mayor parte del año convierte el Delta en un espacio privilegiado para el reposo y alimentación de las aves. Los arrozales hacen la función de inmensas lagunas litorales donde viven miles i miles de aves, peces, insectos, anfibios y réptiles; son un claro exponente de la compatibilidad de la protección de los ecosistemas y el uso agrícola que ha sido posible gracias a la correcta gestión y protección de los recursos naturales.

El Delta del Ebro es el espacio más importante en producción de arroz de Catalunya (140 millones de Kg /año) y el Parque Natural más grande de la Península después del Parque Nacional de Doñana.

“Le riz donne son visage au Delta, c’est du travail, c’est la vie, c’est le passé, le présent et le futur, c’est l’effort et la récompense, c’est le caractère des gens , et... sa gastronomie !

11:30 h.- Visita Mercado Municipal de Deltebre.

Los alumnos visitan el Mercado Municipal de Deltebre un excelente escaparate de la dieta mediterranea, descubren los productos agrícolas de la zona (tomates, verduras, naranjas...), así como todo tipo de pescados y mariscos. Con la ayuda de una ficha de trabajo contactan con la población local y averiguan los nombres de los ingredientes básicos de la paella, horarios de comida..., etc...

TALLER GASTRONÓMICO: CANAPÉS



¡Voy a cocinar!



Grupos de cocineros



Canapé de salmón

12:00 h.- Llegada al típico Restaurante del Delta de l'Ebre.

La moderna cocina, comedor, bar, salones y servicios del restaurante elegido son amplios, limpios y luminosos; posee todas características necesarias para realizar el taller gastronómico. Los participantes reciben las nociones básicas de higiene y se les proporciona un delantal blanco consiguiendo un ambiente relajado y lúdico para empezar el taller.

Se organizan en dos grupos de trabajo, mientras la mitad prepara los canapés la otra mitad cocina la paella; después cambian, así todos los alumnos aprenden a elaborar el menú que juntos degustarán.

Cada grupo va acompañado por el Educador ambiental y los profesionales de la restauración imparten las explicaciones de las recetas.

Elaboración de canapés:

En pequeños subgrupos de seis alumnos distribuidos por el amplio comedor confeccionan los diferentes tipos de canapés.

Los canapés tienen todos como base pan normal, se añaden diferentes ingredientes que consiguen sabores suaves y apetitosos, ideales como aperitivo de la comida.

Los productos elegidos para las recetas de canapés son: jamón serrano, anguila ahumada, salmón y bocas de mar de marisco.



PARQUE NATURAL DEL DELTA DEL EBRO

LE RIZ, Delta de l'Ebre



TALLER GASTRONÓMICO: PAELLA

INGREDIENTES PAELLA MIXTA

Para 6 personas

- 1/4 pollo troceado
- 1/4 costilla de cerdo troceada
- 1/4 sepia troceada
- 150 gr. judias verdes troceadas
- 600 gr de arroz
- 150 ml aceite de oliva
- 1 cuchara pequeña de pimentón dulce y sal a gusto
- Sofrito: 1/2 pimineto rojo, 1/2 pimiento verde, 1/2 cebolla, 1 tomate, 3 ajos, 2 ramitas de perejil

1/



PREPARACIÓN

La clave del éxito: ¡con mucho amor!

Ponemos el aceite a la paella, se frie la carne y la sepia, poco después las verduras troceadas, la cuchara pequeña de pimiento dulce y los ingredientes del sofrito que habremos cortado a trocitos muy finos.

Cuando esté todo bien dorado añadiremos agua calineta y dejaremos a hervir 20 minutos; a continuación echaremos el arroz y la sal al gusto.

Coceremos el arroz 15 minutos a fuego fuerte.

Se recomienda reposar la paella unos minutos antes de comer.

2/



DEGUSTACIÓN

Hemos cocinado una paella

Compartir la comida preparada por ellos mismos con sus profesores y compañeros es una agradable sensación; la elaboración de la comida no suele ser algo cotidiano y se convierte en una oportunidad especial y diferente para compartir momentos de alegría. Aprenden a valorar el trabajo y la dedicación que representa la preparación de las comidas.

A los participantes se les entrega la receta de la paella. También se les ofrece la posibilidad de adquirir en la Agrobotiga productos típicos de primera calidad de zona: arroz, sal y aceite de oliva.

3/



