



Taller

Els pans de les celebracions jueves

Sessió pràctica del 'Cuíнем [i mengem] la història'

Presentació

A l'escola del gremi de flequers de Barcelona aprendrem a fer un pa jalot, el típic pa trenat del sàbat, i el pa àzim de la pasqua jueva, el matzà, en aquest cas en versió sefardita. També aprendrem a fer la massa del *bagel* amb la qual elaborarem els bagels dels jueus novaiorquesos i els panets *pretjaleg* de ceba i llavor de rosella.

Professors i xefs

Toni Valls

Mestre flequer i mestre pastisser. Director de l'Escola dels Gremi de flequers de Barcelona.

Jaume Aubanell

Escriptor i gastrònom. Coordinador del cicle 'Cuíнем [i mengem] la història' d'Arqueonet.

Informació pràctica

Lloc de trobada

Gremi de flequers

Carrer de Pau Claris, 134
08009 Barcelona



Data i hora de trobada

Dissabte, 29 de gener de 2022.
A les 16:00h.

Preu

70 €

Per a aquelles persones que cursen el cicle complet 'Cuíнем [i mengem] la història' 2021-2022, aquesta activitat és gratuïta, ja que forma part de les activitats ordinàries del cicle.

Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç: http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a arqueonet@arqueonet.net, indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona