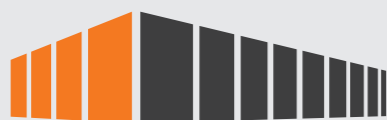


Fundación Abastos Fundazioa

Fundación Abastos Fundazioa es un organismo que desarrolla, promueve y divulga actividades lúdicas, formativas y promocionales relacionadas con la enogastronomía en Vitoria-Gasteiz. Tiene su sede en la azotea del Mercado de Abastos, un espacio singular, totalmente renovado y acondicionado. Fundación Abastos Fundazioa cuenta con varios espacios: aula de cocina, sala polivalente, terraza panorámica y dos invernaderos. El aula de Cocina es el punto neurálgico de la instalación, un espacio amplio, ideal para desarrollar cursos, talleres y otras actividades gastronómicas.

Fundación Abastos Fundazioak Abasto Merkatua dinamizatzeko eta gure hiriko heziketa balioak sustatzeko helburua dauka. Gasteizko Abasto Merkatuaren goiko solairuan kokatutako gune ezberdinak ditu: Sukaldaritza gela, balioaniztun aretoa, terraza panoramiko eta negutegiak. Sukaldaritza gela instalazioaren gune garrantzitsuena da; ikastaroak, tailerrak eta beste hainbat ekintza gastronomikoak burutzeko espazio zabala da.

¡Inscríbete en fundacionabastos.com-en izena eman!



Fundación **Abastos** Fundazioa

Jesús Guridi 1-A, 2ª Planta (Edif. Mercado de Abastos)

945 60 30 00 | info@fundacionabastos.com | [@FundAbastos](https://twitter.com/FundAbastos)

TALLERES GASTRONÓMICOS GASTRONOMIA TAILERRAK

➤ **Entra en fundacionabastos.com
[Fundacionabastos.com-en sartu](http://Fundacionabastos.com-en)**

E infórmate de todos los detalles de los cursos: recetas que se van a elaborar, precio, destinatarios...
Eta ikastaro guztietako informazio osoa jaso: Elaboratuko diren errezetak, prezioa, hartzaileak...

➤ **¡Aprende, degusta y diviértete!
Ikasi, dastatu eta ongi pasa!**

Se degustarán todas las recetas realizadas durante el taller.
Saio bakoitzean prestatutako errezetak dastatuko dira.

▼ **Actividades a medida
Neurrira eginiko jarduerak**



Fundación Abastos te ayuda a organizar un evento a tu medida: Talleres de cocina privados, actividades de team-building para empresas, actividades turísticas...

¡Pídenos presupuesto sin compromiso!

Abastos Fundazioak zure neurrira eginiko jarduera antolatzen laguntzen dizu: sukaldaritza tailer pribatuak, enpresetarako team-building-etako jarduerak, jarduera turistikoak...

Eska ezazu konpromisorik gabeko aurrekontua!

coordinacion@fundacionabastos.com

▼ **Aula de cocina
Sukaldaritza gela**



TALLERES DE COCINA SUKALDARITZA TAILERRAK

Abril-Julio

2019 Apirila-Uztaila



Fundación **Abastos** Fundazioa



ABRIL APIRILA

- 03/04** 19:00 - 21:30 **Cocina japonesa**
Japoniar sukaldaritza
- 07/04** 11:00 - 13:30 **Platos con huevo** **F**
Arrautzadun platerak
- 09/04** 19:00 - 21:30 **Arroces**
Arrozak
- 14/04** 11:00 - 13:30 **Pizzas** **M**
Pizzak
- 16/04** 19:00 - 21:30 **Postres sin azúcar**
Azukre gabeko postreak



MAYO MAIATZA



- 05/05** 11:00 - 13:30 **Postres con chocolate** **F**
Txokolatezko postreak
- 08/05** 19:00 - 21:30 **Cocina marinera**
Itsasoko sukaldaritza
- 12/05** 11:00 - 13:30 **Cocina india** **F**
Indiar sukaldaritza
- 15/05** 19:00 - 21:30 **Repostería**
Gozogintza
- 18/05** 19:00 - 21:30 **Un productor, un sabor** **uagalur**
Uagalur tailerra
Cocina local, equilibrada y saludable
Bertako sukaldaritza, orekatua eta osasungarria
- 19/05** 11:00 - 13:30 **Arroces** **F**
Arrozak
- 22/05** 19:00 - 21:30 **Cocina francesa**
Frantziako sukaldaritza
- 26/05** 11:00 - 13:30 **Cocina mexicana** **M**
Mexikar sukaldaritza
- 28/05** 19:00 - 21:30 **Cocina andaluza**
Andaluziako sukaldaritza



JUNIO EKAINA

- 02/06** 11:00 - 13:30 **Repostería** **F**
Gozogintza
- 06/06** 19:00 - 21:30 **Cocina mexicana**
Mexikar sukaldaritza
- 09/06** 11:00 - 13:30 **Repostería con estrella Michelin** **F**
Michelin izardun gozogintza
- 12/06** 19:00 - 21:30 **Cocina china**
Txinatar sukaldaritza
- 16/06** 11:00 - 13:30 **Cocina africana** **M**
Afrikar sukaldaritza

UDALEKU gastronomikoak

Para niños y niñas de 8 a 14 años 8-14 urte bitarteko umeentzat

- Del 24 al 28 de junio *Ekainaren 24tik 28ra*
- Del 1 al 5 de julio *Uztailaren 1etik 5era*
- Del 8 al 12 de julio *Uztailaren 8tik 12ra*

Empezamos la semana con un curso de utilización de cuchillos y técnicas culinarias en la cocina. Realizaremos un montaje real de una barra de pintxos típicos de nuestra zona e iremos a conocer una de las pastelerías más emblemáticas de la ciudad. Una abuela nos enseñará a elaborar dos recetas como se hacían antes y, como no, volveremos a dar de comer a nuestros vecinos del Comedor Social Desamparadas.

Horario 9:00-15:00 *ordutegia*
Comida incluida *Bazkaria barne*



Talleres en FAMILIA

Para niños y niñas acompañados por un adulto Umeentzat heldu batek lagunduta

1 adulto + 1 niño/a

- F** Reconócelos por este distintivo **Adulto + Niño/a 20 €**
- 07/04** 11:00 - 13:30 **Platos con huevo**
Arrautzadun platerak
- 05/05** 11:00 - 13:30 **Postres con chocolate**
Txokolatezko postreak
- 12/05** 11:00 - 13:30 **Cocina india**
Indiar sukaldaritza
- 19/05** 11:00 - 13:30 **Arroces**
Arrozak
- 02/06** 11:00 - 13:30 **Repostería**
Gozogintza
- 09/06** 11:00 - 13:30 **Repostería con estrella Michelin**
Michelin izardun gozogintza

- Brownie de chocolate con crujiente de chocolate blanco y helado de nata de *Xanty Elías*
- Sorbete de fresa con caviar de mango de *Oriol Ivern*
- Macarons de *Juan Mari Arzak*

Patrocina *Babeslea*



Talleres para MINI-CHEFS

Para niños y niñas de 8 a 14 años 8-14 urte bitarteko umeentzat

M Reconócelos por este distintivo



- 14/04** 11:00 - 13:30 **Pizzas**
Pizzak
- 26/05** 11:00 - 13:30 **Cocina mexicana**
Mexikar sukaldaritza
- 16/06** 11:00 - 13:30 **Cocina africana**
Afrikar sukaldaritza