



Alterna en la Movida 2016. Edición Primavera

Cocina. Cocina Internacional: Japonesa con Algas

Qué es	La cocina japonesa es mucho más que sushi. Aprende a preparar ricos platos con esta saludable "verdura de mar": wakame, nori, etc.		
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
	1.	Sábado 2 abril	Del 30 de marzo al 1 de abril
Plazas	20		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> Inicio: 23.00 h. Fin: 02.00 h. <p>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos pasada la hora</u> prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p>		
Dónde	Distrito Este Centro de Recursos Asociativos C/ Bolivia, 63, 1ª planta		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> Breve introducción a la cocina japonesa y sus ingredientes básicos Preparación de los platos: futomaki de verduras, ensalada de wakame con tofu y sésamo, tortilla de algas wakame, ensalada de algas Hijiki con tofu frito, espaguetis con wakame y marisco, ternera frita con kombu, arroz japonés. Degustación de lo preparado. 		
Incluye	Todos los materiales necesarios para la realización del taller. La actividad es de carácter gratuito.		
Material	Necesario		
	Aconsejable	Ropa cómoda y que se pueda manchar.	
Proveedor	Asociación "Así es Colombia"		
Observaciones	Sujeto a política de Sanciones recogida en la Normativa de Participación		
Requisitos de Participación	Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De 16 a 35 años . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en www.juventud.malaga.eu		