

opusdei.org

# Masterchef en Santiago

A Asociación de Santiago de Compostela, Rúa Nueva, organiza un curso de cociña

17-02-2014

Canelones, cupcakes, pizza, bólas de arroz, croque monsieur, makis, donoughts ou hamburguesas de peixe con ensalada e tomates cherry son algunhas das delicias culinarias que aprenderán a cociñar as nenas de entre 6 e 10 anos que se apuntaron ao curso: Queres ser un chef? na asociación Rúa Nova , onde

onte tocou como menú un suxestivo e creativo Barquito veleiro con salchichas-punto.

Impartido por Mercedes Díaz de Cerio e Clara Rosón. explican que "é verdade que a cociña está máis de moda que nunca, pero no club sempre organizamos cursos culinarios ao estilo de Masterchef con moitísimo éxito", "A diferenza fundamental", din, "é que o programa da tele estimula con retos a nenos que xa saben cociñar. e nós ensinamos a iniciarse na cociña", aínda que o fundamental, afirman, é "o **proxecto educativo** que hai detrás, exercitando ás alumnas en valores".

Así, durante as sete sesións semanais que durará o taller, as nenas aprenderán non só a cociñar plalos, senón tamén distintas técnicas, métodos, habilidades na cociña" e coñecementos extras relacionados

coa materia como a colocación de cubertos, de copas e de vasos, a limpeza, a seguridade ante fontes de calor, a presentación vistosa de vexetais e froitas, a selección de ingredientes para comidas equilibradas ou a colocación oriental de cubertos.

"Cremos que saber cociñar vai máis aló da preparación dun simple prato", din. "Tamén é importan coñecerche as distintas técnicas, como amasar, compor, cortar ou saltear", e "dominar diferentes métodos culinarios como cocer, fritir, pochar, hornear. usar o grill ou o correcto uso de utensilios e electrodomésticos, o que tamén se ensinará durante o curso.

Ademais, destacan a importancia de as habilidades que desenvolverán as alumnas. Por exemplo na sesión de onte aprenderon a organización e disposición de ingredientes para

compor o prato, pero tamén aprenderon a diferenciar as etapas que hai no proceso de elaboración da receita, a creatividade individual na decoración, a traballar en equipo, a calcular as cantidades dos ingredientes, a destreza en modelado e enrolado ou as funcións de cheff e pinches.

Sobre a selección de receitas, explican que "eliximos pratos moi rechamantes e con moitas cores para que lles entren pola vista, xa que somos conscientes de que están nunha idade na que a súa lista de preferencias alimentarias vaise reducindo. Nós queremos que se atrevan a probar de todo e que desenvolvan o padal".

Na súa longa experiencia, explican que "o que máis lles gusta é que lles deixes cociñar desde que empeza a clase, non ver como cociñas a túa". Algo que fan baixo a vixilancia das

dúas profesoras e unha monitora de apoio. O curso custa 20 euros completo ou 10 euros ao mes, sendo as clases os venres, de 18.00 a 19.00 horas.

[aiglesias@elcorreogallego.es](mailto:aiglesias@elcorreogallego.es)

---

pdf | document generated  
automatically from [https://  
dev.opusdei.org/gl-es/article/  
masterchef-en-santiago/](https://dev.opusdei.org/gl-es/article/masterchef-en-santiago/) (14-08-2025)