



## ISANTA MARTA DE TORMES

# El Centro Hispano Japonés ofrecerá el primer curso de iniciación a su gastronomía

■ El convenio con el Consistorio pone en marcha esta iniciativa ■ Los alumnos cocinarán una decena de platos típicos de la cocina nipona

### ENE

El convenio firmado entre el Ayuntamiento de Santa Marta, a través de la Escuela Municipal de Hostelería, y el Centro Cultural Hispano Japonés de la Universidad de Salamanca se pone en marcha con la organización del primer curso de introducción a la cocina japonesa.

Una actividad que ayer presentaron la concejal de Educación, M<sup>a</sup> Cruz Gacho, junto al director de Centro Cultural Hispano Japonés, Ovidi Carbonell, y el coordinador de actividades culturales, Hiroyasu Yoshioka, y que impartirá la profesora Yoko Yamaguchi.

El curso comenzará el próximo lunes, se realizará en ocho sesiones, de 9.00 a 12.00 horas, y tiene como objetivos dar a conocer la gastronomía japonesa utilizando los ingredientes básicos y

tradicionales para elaborar platos típicos de esta cocina.

El curso está programado para los alumnos de los programas de Cocina y Servicios de Educación de Adultos, y también está abierto al público general interesado en la gastronomía japonesa, así como para los alumnos derivados del Centro Hispano Japonés, con un máximo de 20 participantes. Los interesados podrán formalizar la inscripción de la

Esta actividad formativa supone una novedosa materia para las enseñanzas que se imparten en la Escuela Municipal de Hostelería

Escuela Municipal de Hostelería.

Los contenidos versarán sobre la elaboración del caldo dashi, la hamburguesa de tofu, sopa de miso, okonomiyaki (tortilla de repollo) y dango (dulce de arroz), yakisoba (tallarines fritos) y sopa clara, bento (comida para llevar), diferentes tipos de sushi y en la última sesión se realizará un concurso de bento por parte de los alumnos, que después degustarán como final de las clases.

La edil de Cultura explicó que "es una actividad que despierta gran interés, por lo que aprovechamos el convenio de colaboración que tenemos con el Centro Cultural Hispano Japonés para ponerlo en marcha y dependiendo de los resultados y del nivel valoraremos realizar otro con un nivel más avanzado de cara al último trimestre del curso".



José Luis García, M<sup>a</sup> Cruz Gacho, Ovidi Carbonell e Hiroyasu Yoshioka./ENE

### LOS DATOS

**INSCRIPCIONES.** El curso de iniciación a la cocina japonesa está dirigido fundamentalmente a los alumnos de los cursos municipales de Cocina y Servicios de Restaurante, aunque también está abierto a la población en general. Para ello, los interesados deberán formalizar su reserva en la Escuela Municipal de Hostelería, que se otorgarán por orden de inscripción dada la limitación en el número de plazas disponibles.

**OTRAS ACTUACIONES.** Además de la colaboración en materia de gastronomía, el Consistorio santamartino y el Centro Hispano Japonés mantienen sus relaciones con la organización de la Semana Cultural Japonesa, que se volverá a celebrar el próximo trimestre, en las instalaciones del Centro de Educación de Adultos y la Escuela Municipal de Hostelería, para acercar las costumbres y tradiciones típicas del país nipón.