

Un grupo de alumnos de ESADE-ELC visitó el mercado de la Boqueria y se atrevió a asistir a un taller de cocina impartido en inglés. Pasearon por el gran templo gastronómico de Barcelona, cocinaron dirigidos por un chef y acabaron disfrutando de los platos que ellos mismos habían elaborado.

Cooking our English





“Ha sido una inmersión total en la lengua inglesa, más intensa incluso que en las clases, y eso es bastante difícil de conseguir”

Jordi Vernet
Area Manager, ALD Automotive
Fast Track, Intermediate 2



Utilizar un idioma en una situación real es la mejor forma de aprenderlo. Si esta práctica, además, se combina con un banquete, el placer gastronómico se ensambla con el aprendizaje, como lo hacen los ingredientes en los menús más selectos.



“Fast Track courses are hard, but this activity lets you practise English in a more relaxed setting. Thanks for the opportunity. It’s been really great fun!”

Eugenia Godes
Farmacéutica, Combino-Pharm
Fast Track, Intermediate 2



Aderézame el día

Mañana soleada de sábado. La Rambla ya se ha desperezado, los comercios hacen rano que han abierto y los transeúntes, turistas despistados y ciudadanos que van de compras, serpentean entre los quioscos de flores y el mercado de pájaros. La cita es en la puerta del Palau de la Virreina. Nos encontramos ocho alumnos, dos profesores de ESADE y la chef, que nos guiará durante una clase de inglés muy diferente, donde se va a conjugar el placer de la gastronomía con el aprendizaje de idiomas. Barcelona se ha convertido en una de las ciudades europeas más cosmopolitas. La oferta de propuestas dirigida a los visitantes es tan extensa, que se pueden visitar los distintos mercados y realizarse talleres de cocina impartidos en inglés. Aprovechamos esa oportunidad.

11:30h

“Hemos realizado una actividad dinámica y divertida, donde han surgido temas de conversación improvisados mientras aprendíamos vocabulario sobre gastronomía. ¡Me encantaría repetir!”

Ana Gómez
Visual Merchandising, Desigual
Fast Track, Intermediate 2



Lovely Boqueria

La visita al mercado es nuestro particular aperitivo antes de la clase de cocina. Cuando llegamos, la Boqueria hierve. Nos abrimos paso entre el hormiguero de gente, flanqueados por mostradores de frutas, setas y cortes de bacalao que se exhiben ordenados en batería. Seguimos las explicaciones de nuestra guía. Este espacio, que anteriormente fue también una plaza y un convento, ahora nos deleita con los colores y las formas de los frutos exóticos provenientes de todos los rincones del mundo. Nos detenemos en un puesto a observar productos tan sofisticados como pétalos de rosa, trufas, germinados... Pero, sobre todo, nos impresionan la variedad y el tamaño de los pescados que se exhiben en el corazón del mercado. “What’s that?”, pregunta alguien, y nuestra guía le enseña a reconocer un buen pescado en las agallas de una gigantesca cabeza de atún. Tras realizar las últimas compras que requiere el menú, decimos adiós a este centro de peregrinaje gastronómico.

11:40h



“Amazing! You’re in a different atmosphere. You’re with your classmates doing something exciting and you get to use the language in a real situation”

Francesc Roda
Business Developer, Caixa Penedès
Fast Track, Intermediate 2



Almejas con jamón and irregular verbs

Tras un breve paseo, llega la hora de la verdad. Una cocina profesional, enteramente equipada, es el escenario de nuestra práctica de inglés. Hoy las cucharas de madera sustituyen a los bolígrafos, y los azulejos amarillos, de los que cuelgan unas ramas de tomates, ocupan el lugar de las paredes de nuestra aula. Todo es diferente a un día de clase normal. Algunos no lo hemos hecho nunca, pero todos estamos impacientes por cocinar. Nuestra chef nos explica las recetas y reparte el trabajo: “Don’t be shy!”, nos anima. En la cocina, como en clase, tenemos que trabajar en equipo. Cocinaremos en grupos de tres: Lorena y Beth limpian almejas, mientras Christian supervisa la caramelización de las cebollas; Miguel, Jordi y Francesc comienzan a preparar el postre. Los que hemos traído cámara de fotos, immortalizamos a nuestros compañeros enfundados en sus respectivos delantales.

12:30h



“Destacaria el sentit lúdic de l’activitat i el fet de poder parlar de moltes més coses que el purament establert en un temari. Totalment aconsellable!”

Beth Verdaguer
Interior Designer, Beth Verdaguer
Fast Track, Intermediate 2



The Show Must Go On: ¡marchando un suquet!

Los fuegos a la espera de los culos de las ollas. Eugenia, Ana y Susan, el último trío, entran en acción. Tienen que elaborar el sofrito, marcar el rape y hacer la picada. Aprendemos a coger un cuchillo y a distinguir la cara por la que se ha de cortar un pimiento mientras conversamos en inglés con nuestros compañeros; conocemos vocabulario nuevo, a la par que nos enseñan cómo eliminar el olor que los ajos han dejado en nuestras manos; vigilamos las cocciones mientras los profesores van corrigiendo nuestra pronunciación. El postre ya cuece en el horno y el aroma a brioche caliente impregna la sala. La buena cocina y el aprendizaje de un idioma tienen en común que ambos necesitan tiempo.

14:00h



“This was my first time cooking and my first time at la Boqueria. I felt like a tourist, but I had a wonderful time!”

Miguel Sotillo
Engineer, Hayes Lemmerz (Manresa)
Fast Track, Intermediate 2



Tasting and Improving

Salteamos las almejas, rectificamos de sal el *suquet* y nos disponemos a emplatar. Le preguntamos a nuestra chef si alguna vez alguien ha cocinado tan mal que las preparaciones no se hayan podido comer. Negativo. Y nosotros no somos una excepción. Hemos superado la prueba con nota alta y ahora disfrutamos de tres platos realmente exquisitos. Hay división de opiniones sobre cuál ha salido mejor, pero todos estamos de acuerdo en que hoy, a través de una clase de cocina, hemos mejorado nuestro inglés y, además, nos hemos conocido mejor. Cuando nos volvamos a ver, en el próximo día de clase, intercambiaremos nuestras opiniones y conseguiremos prolongar el placer que nos ha proporcionado esta práctica de inglés tan especial.

15:00h

La Boqueria

Con más de 300 puestos dispuestos concéntricamente a partir de su óvalo central y más de 6.000 metros cuadrados de superficie, la Boqueria es el mercado más emblemático de Barcelona y uno de los más importantes de Europa.

Su origen se remonta al siglo XII, pues ya entonces se emplazaban en un lugar anexo a la Rambla de Barcelona algunos puestos de venta de comida de carácter ambulante. El propio nombre de la Boqueria alude al espacio situado junto a una de las antiguas puertas de la muralla de Barcelona llamado Pla de la Boqueria. Pero el nombre oficial del mercado es de Sant Josep, en alusión al convento que ocupaba el



emplazamiento actual y que fue pasto de las llamas en 1835.

La Boqueria combina tradición y modernidad. Gran parte de los puestos de venta han pasado de generación en generación y muchos de los comerciantes actuales son los herederos de un oficio que se ha transmitido durante décadas. Por otro lado, ha sabido actualizar su oferta gastronómica para adaptarla a los nuevos gustos culinarios y a la diversidad cultural de una ciudad donde viven personas de muy distintas procedencias. Hoy por hoy, la Boqueria se ha convertido en un imán para los circuitos turísticos de Barcelona.



The Menu

Una buena selección del producto, recetas suculentas para el paladar y destreza para saber cocinarlas. Con estos ingredientes, Cook&Taste organiza talleres de cocina dirigidos por profesores que conjugan sus conocimientos culinarios con las aptitudes de un buen guía turístico.

Clam and Spanish Ham



Ingredients (4 servings)

750 gr clams
100 gr Spanish ham, chopped
2 medium onions (200 gr),
peeled and sliced
2 garlic cloves
1 cayenne pepper
200 ml white wine
Olive oil and salt

Method

Soak the clams in abundant cold salted water for at least half an hour. Finely slice the onions and fry in a saucepan with hot olive oil on a low heat. After a couple of minutes, add the sliced garlic and the cayenne pepper and stir. Stir in the wine once the onion is caramelised. When the smell of alcohol disappears, add the clams and cover with a lid so that the clams open up with the steam. Remove from the heat when they are all open and finally add the chopped ham.

Monkfish Stew



Ingredients (4 servings)

1 monk fish head. 1 carrot. 1 celery stick.
1 teaspoon sweet red paprika. 2 onions.
1 mature tomato. 2 garlic cloves. 500 gr
monkfish tails. 1 green pepper. 1 red pepper.
2 medium potatoes. Flour. Salt and pepper.

Method

Clean and chop vegetables roughly (carrot, celery and one of the onions). For the stock, gently fry the chopped onion in a saucepan with a little oil. When it begins to soften and change colour, stir in the rest of the chopped vegetables and continue cooking for a couple of minutes. Add the fish heads and 1 l of water, and bring to the boil. Cook for 20 minutes, sieve and set aside. Season the fish with salt and pepper and coat in a little flour. Fry in olive oil and set aside. Clean and finely chop the remaining onion and the garlic. Clean and grate the tomatoes. In a separate saucepan, gently fry the onion on a low heat. When it begins to brown, stir in the tomato and then the garlic. Once the mixture is caramelised, stir in the chopped and seeded peppers. After 5 minutes, stir in the peeled and sliced potatoes. Cook for a few minutes then add the stock and the sweet red paprika. Once the potatoes are cooked, stir in the monkfish (previously seasoned with salt and pepper) and leave over a medium heat until completely cooked.

Brioche Torrija



Ingredients (6 servings)

150 gr brioche
200 ml cream
200 ml milk
30 gr sugar
2 eggs
2 extra egg yolks
1 tablespoon Brandy
Brown sugar

Method

Cut the brioche into squares and place in an oven-proof dish. Brown and set aside. Mix the cream, milk, eggs, extra yolks, sugar and Brandy in a bowl. Cover the brioche with this mixture. Bake in the oven for a couple of minutes (160°C). Then cover with the browned sugar and put back in the oven until completely baked. ●

COOK&TASTE aims to share its passion for Mediterranean cuisine with other people through its Spanish cooking classes in Barcelona.
www.cookandtaste.net