

FERRAN ADRIÀ

En Ferran Adrià és un cuiner molt famós. Va néixer el 14 de maig del 1962 a l'Hospitalet de Llobregat. És xef, cuiner, empresari i escriptor.

De ben petit, ja va començar a cuinar, de fet, va deixar els seus estudis per anar a un restaurant a fregar els plats on es va començar a formar sobre cuina bàsica.

Es considera un artista a la cuina perquè ha introduït noves tècniques culinàries. Ha guanyat tres estrelles michelin i molts reconeixements al llarg de la seva vida.

Va ser xef en el restaurant "Bulli" de Roses (Girona), on diuen que va ser el seu temple gastronòmic. Aquí va guanyar les tres estrelles de la Guia Michelin i va ser considerat el millor restaurant del món l'any 2002, 2006, 2007, 2008 i 2009. Aquest restaurant però, va tancar les seves portes el 2011.

La seva fama ha fet que l'hagin representat fent broma en diferents programes de televisió, com per exemple, en el Polònia de TV3.



RESPON:

1. Digues la diferència entre xef i cuiner.
2. Com es diu el restaurant on ell va ser xef?
3. Quants anys va ser considerat el millor restaurant del món?
4. Què és una estrella michelin?
5. Quantes estrelles michelin ha guanyat en Ferran Adrià?
6. Digues com a mínim un altre xef català que també hagi guanyat estrelles michelin.

CERT O FALS?

	CERT	FALS
Ferran Adrià és xef, cuiner, escriptor, empresari i botiguer.		
El Bulli està situat a Girona, concretament a Roses.		
Va actuar en el Polònia de TV3.		
Va deixar els seus estudis per anar a treballar a un restaurant a fregar els plats.		

ALTRES QÜESTIONS

1. Quin és el teu plat preferit?
2. Quins plats saps cuinar?
3. Ordena la recepta:



Número:



Número:



Número:



Número:

De quina recepta es tracta?

4. Inventa't una recepta:

Ingredients:

Material:

Elaboració:

MOTS ENCREUATS I PARAULA AMAGADA

1-							
2-							
3-							
4-							
5-							
6-							

1. Els macarrons, els espaguetis, els pistons, els llacets ho són.
2. Es pot menjar a les tres delícies, blanc, a la cubana o amb tomàquet. També va bé per quan tenim mal de panxa.
3. Ingredient principal en una amanida.
4. Els pèsols, les llenties, els cigrons, les mongetes ho són.
5. És un plat italià en el qual es fan capes de pasta i carn o verdures de manera que queden diversos pisos. Normalment, es cobreix de bechamel i es posa al forn perquè es gratini el formatge que s'hi posa a sobre de tot.
6. Pot ser un acompanyament o un primer plat. T'hi pots tirar oli, vinagre i sal. Normalment, hi van tomàquets, enciam, blat de moro, espàrrecs...

Quina és la paraula amagada? _____