



rurania

associació naturista vegetariana

TALLER DE CONSERVAS

por Adalú Pereira y Santi Soto

(El Vergel de las Hadas) 



Domingo 17 de octubre de 2010

Can Gregori

Maçanet de la Selva

continuar >

Taller de conservas

Una de las grandes preocupaciones de la humanidad ha sido, y es, la forma de conservar los alimentos. La civilización moderna, con sus comodidades, nos ha alejado de éste conocimiento tan básico para la supervivencia. Sin embargo una parte nuestra no se resigna y quiere saber. Para ellos está dedicado este taller. Para personas que tienen o quieren tener un huerto, para aquellos que viviendo en la ciudad, quieren aprovechar la temporada de algunos alimentos (tomates, pimientos, coles...), para prepararlos y conservarlos de forma cómoda, amena; entusiasmados por el toque de seguridad que nos da la autosuficiencia alimentaria.



PROGRAMA

- Introducción al mundo de las conservas.
- Infusión.
- Explicación de distintas técnicas de conservación :
Salado, secado, aceite, vinagre y otros ácidos, fermentación láctica, esterilizado, vacío, conservantes naturales (plantas aromáticas)...
- Preparación de materiales y práctica de algunas de las técnicas antes mencionadas:
Escaldado de tomates, elaboración de salsas (de tomates, pesto..).
Baño maría, chucrut...
- Elaboración de un menú con las conservas realizadas.
- Comida y evaluación final.

Fechas:

domingo 17 de octubre.

El taller se inicia a las 9 h y finaliza por la tarde

Precios por persona:

90€

Incluye el taller con todo el material, comida, seguro e impuestos.

Plazo máximo de inscripción:

13 de octubre de 2010

Información e inscripciones:

Por teléfono:

935 625 616 ó 646 985 247 (Ramón)

Por correo electrónico:

associaciovegetariana@rurania.org

