



Botànica a la cuina: espècies, herbes i flors. Timó

Sessió divulgativa

Bot, divendres 22 de desembre de 2023

Presentació

L'ús del timó està molt arrelat a la nostra geografia. És potser, la planta que més s'ha utilitzat i utilitzem. En aquesta jornada s'aprofundirà en el coneixement popular i científic del *Thymus vulgaris*, una de les plantes més conegudes i utilitzades. Com i quan es recol·lecta, com es guarda, com infundonar-lo, etc. La jornada també pretén revaloritzar l'ús de la planta com a eina terapèutica tradicional i d'aquesta manera col·laborar en mantenir el seu ús viu. Finalment, ens endinsarem en noves maneres d'incorporar el timó a la cuina explorant la seva versatilitat aconseguint que aportí un valor afegit als nostres plats.

Lloc de realització

Club Esportiu Bot
Avinguda Catalunya, 30
43785 Bot

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Amposta
Tel.: 977 701 500

A/e: monica.segura@gencat.cat

Programa

- 16.00 h Presentació de la jornada. Característiques botàniques del timó**
Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.
- 16.20 h Infusió de timó i usos terapèutics de la planta**
Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.
- 16:40 h Aplicació de l'oli essencial i les seves peculiaritats**
Mònica Segura. Escola Agrària d'Amposta.
- 16:50 h Timó a la cuina. De les receptes tradicionals a les innovadores. Demostració i tast**
Vanesa Bustos. Cuinera i docent.
- 18:00 h Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració



Ajuntament de Bot

Associació de Dones
"LA DONZELLA"