



Formació Escoles Agràries Com fer rebost dels fruits de l'hort? Elaboració de conserves. 2^a edició

Talarn, El 28 de novembre i 5 de desembre de 2023

Presentació i objectius

L'Escola Agrària del Pallars amb aquesta, segona edició del curs, us apropa a tastar la importància de fer rebost amb els productes propis, locals i saludables tant per a tenir autonomia alimentària com per saber què fer a l'hora de no malbaratar els excedents de cultiu de la pròpia collita de l'hort o de productes fora del circuit. L'objectiu rau en potenciar l'estalvi i la bona organització de les menges amb aliments de l'hort o locals bons, sans i fàcils de preparar i tot sense oblidar les formes alimentàries culturals i ancestrals de muntanya.

Les sessions seran eminentment pràctiques.

Hi haurà una part teòrica dels conceptes bàsics prèvia a la posterior pràctica d'elaboració de les conserves, melmelades, semiconserves i fermentats vegetals.

Programa

SESSIÓ 1, dt. 28 de novembre

CONSERVES FRUITES I VERDURES DOLCES.

Melmelada. Compota. Gelea.

CONSERVES VERDURES.

Verdures al natural. Salmorres. Avinagrats.

Professor: Oriol Pallarès Llorens, cuiner i formador.

SESSIÓ 2, dt. 5 de desembre

FERMENTATS.

Xucrut. Verdures lacto fermentades. Begudes fermentades.

Professor: Jordi Tomàs Aubets, dietista, cuiner i formador.

Professorat

Veure el programa

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pallars i l'Obrador És Pallarès

Calendari: 28 de novembre i 5 de desembre de 2023

Horari: de 09:00 h a 15:00 h.

Durada: 12 h

Hi col·laboren



Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària del Pallars

Preinscripció: Es confirmarà la plaça, la forma i el termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Coordinador: Maribel Sala Escales, telèfon 973 650 179 | a/e maribel.sala@gencat.cat

Cost del curs: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat