

ELABORACIÓ DE PA ECOLÒGIC I REBOSTERIA CATALANA

Àmplia introducció a l'artesania del pa (Nivell 1)

DATES: Dimecres 30 de gener, 6, 13, 20 i 27 de febrer de 2013.

HORARI: de 16 a 20h.

LLOC: Centre de Capacitació Agrària de Manresa - Av. Universitària 4 -6 (edifici FUB).

INSCRIPCIONS a través del web www.associaciolera.org o bé de l'enllaç >>

FORMA DE PAGAMENT: ingrés al número de compte 2059 0696 35 8000058744 de l'entitat bancària Unnim.

PREUS I DESCOMPTES

Pagament avançat* fins el dia 23/1/2013		Pagament després del dia 23/01/2013	
Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**	Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**
115,00€	103,50€	126,50€	113,85€

*Si fas el pagament set dies abans de l'inici del curs, pagaràs un 10% menys.
** Cal portar la targeta d'inscripció al Servei Català d'Ocupació / Portar DNI.

A TENIR EN COMPTE:

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a la inscripció d'algun altre curs, o ser retornats per la via que s'acordi.

Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, es retornaran els diners avançats, menys 3€ de despeses de gestió.

MÉS INFORMACIÓ I CONSULTES al telèfon 938 787 035 o bé a neus@associaciolera.org

Programa a la pàgina següent >

Aquest curs és una proposta de:



OBJECTIUS:

Durant segles, el pa s'ha elaborat amb quatre únics ingredients: farina, aigua, sal i llevat mare natural, ferment que es conservava d'una fornada a l'altra durant generacions. Aquest pa era saludable, nutritiu, gustós i es conservava dies i dies al calaix del pa. Res més lluny del pa d'avui en dia, blanc, ple d'aire i sense cap sabor. Elaborant el pa a casa podem recuperar l'art mil·lenari de fer un bon pa, retrobant salut i sabor d'una forma divertida i senzilla i amb la gran satisfacció de veure sortir del nostre forn un pa fet per nosaltres mateixos.

En aquest curs ens centrarem en l'elaboració de pa amb ingredients ecològics, farines i grans de diferents cereals i ferments naturals, i acabarem amb una sessió de dolços i rebosteria tradicional.

PROGRAMA:

1a sessió: El blat i l'elaboració del pa

- Introducció a l'elaboració artesanal del pa.
- Passos de la panificació tradicional: amassat, repòs en bloc, divisió, fermentació i cocció. Com fer un bon pa a casa.
- Ingredients bàsics: farina, aigua, sal i llevat mare natural. Blats i farines.
- Tipus de farina de blat.
- El llevat mare natural i la fermentació del pa.
- Elaboració i tast de varis tipus de pans de blat.

2a sessió: Espelta, kamut i varietats antigues de blat

- Diferències entre blats antics i blats moderns.
- Tècniques d'elaboració del pa amb blats antics.
- Elaboració i tast de varis tipus de pans d'espelta, kamut i blats antics.

3a sessió: Elaboració de pa amb sègol

- Característiques especials del sègol en l'elaboració de pa.
- Tècniques per treballar amb masses de sègol.
- Química del llevat natural de sègol.
- Elaboració i tast de varis tipus de pans amb diferents percentatges de sègol.

4a sessió: Cereals i llavors

- Tipus de cereals i llavors utilitzats en l'elaboració de pa.
- Tècniques per treballar amb diferents grans: torrat, escaldat, remullat, maltejat, etc.
- Elaboració i tast de varis tipus de pans de cereals.

5a sessió: Rebosteria catalana

Dolços tradicionals: coques de forner i de Sant Joan, tortell de Reis, magdalenes, carquinyolis...

Professor: Idris Cruz, Especialista formador en l'elaboració de pa artesà.