

ELABORACIÓ CASOLANA DE LÀCTICS

Com fer iogurts, matons, formatges tendres i curats

DATES: dimecres 3 i 10 d'abril.

HORARI: de 4 a 8 de la tarda (si hi ha prou demanda s'obrirà un altre grup pel matí o en un altre horari).

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

INSCRIPCIONS a través del web www.associaciolera.org o bé clicant aquí.

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 27/03/2013		Pagament després del dia 27/03/2013	
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%)**
58,00€	52,20€	63,80€	57,42€

*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:



DESCRIPCIÓ DEL TALLER:

A partir de la llet, es poden elaborar diferents derivats làctics que són habituals a les nostres dietes. En aquest taller de làctics es transmetrà la metodologia i els petits trucs per tal de poder fer a casa d'una manera senzilla i pràctica iogurts, matons, formatges tendres, quallades, etcètera.

Després ens introduïrem al món dels formatges curats. Al taller es donarà la informació teòrica de com funciona el procés d'elaboració, fermentació i maduració de formatges, per tal de donar les eines per a fer-s'ho un mateix a casa. Es veuran diferents tipus de formatge segons el tipus de fermentació, i es treballarà en l'elaboració pràctica d'algun formatge.

PROGRAMA:

1a sessió:

Fonaments teòrics de la llet i els seus processos de quallat i fermentació.

Elaboració de iogurts, mató i formatge tendre

Professora: Mònica Vidal, Tècnica especialista en finques agroecològiques, viticultora i elaboradora de làctics per l'autoconsum.

2a sessió:

Fonaments teòrics dels dos tipus de fermentacions per l'elaboració de formatges: la fermentació làctica i la fermentació enzimàtica.

Classes de formatges segons el tipus de fermentació.

Elaboració de formatges a partir de fermentació enzimàtica i de fermentació làctica: formatge de pasta premsada tipus Garrotxa.

Professors:

Marc Vives i Carla Novella, ramaders i elaboradors de formatges de cabra Cal Flequer.