



# **TALLER PRÀCTIC DE LÀCTICS**

**Com fer iogurt, mató, formatge tendre i curat**

**Dijous al matí, 13 i 27 de febrer.  
Dijous a la tarda, 27 de març i 10 d'abril, a Manresa.  
Inscripcions i informació a [www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)**

Una proposta de l'associació

**l'era**

El món de l'elaboració de làctics, en l'àmbit casolà o de manera artesanal, permet poder fer d'una manera senzilla i pràctica iogurts, matons, formatges tendres, quallades, flams, etcètera. La Mònica i el Marc ens donaran les pautes bàsiques per a fer-los.

Es veuran també diferents tipus de formatge segons el tipus de fermentació i es treballarà en l'elaboració pràctica d'algun formatge. Es donarà la informació teòrica de com funciona el procés d'elaboració, fermentació i maduració de formatges per fer-s'ho un mateix a casa.

L'alumnat aprendrà fent els seus propis elaborats i tindrà l'ocasió d'endur-se alguns dels làctics fets cap a casa seva. Trucs i menses per engrescar-se i llepar-se els dits!

#### **PROGRAMA:**

1a sessió: 13.02.14 (matí) o 27.03.14 (tarda)

#### **Els curats**

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

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

2a sessió: 27.02.14 (matí) o 10.04.14 (tarda)

#### **Els frescos**

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

Classes de formatges segons el tipus d'elaboració.

Elaboració de iogurts, mató i formatge tendre.

**Es proposarà una visita a la finca i instal·lacions de Cal Flequer, granja elaboradora de llet de cabra i formatges ecològics, a Santa Maria d'Oló.**

*Professorat:*

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

*Marc Vives, ramader i elaborador de formatges de cabra Cal Flequer.*

**Durada i horari:** 8 hores. De 10 a 2 del matí o de 4 a 8 de la tarda, segons el grup.

**Lloc:** Fundació Universitària del Bages - Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària, 4-6. Manresa. Enllaç en línia de la localització.

Consulteu preus i condicions a la pàgina següent.

## CONDICIONS:

Inscripcions a [www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org). Més informació al telèfon 93 878 70 35 o a [neus@associaciolera.org](mailto:neus@associaciolera.org)

Pagament avançat <sup>1</sup> abans del dia 8/2/14 o 21/3/14			Pagament <i>després</i> del dia 8/2/14 o 21/3/14				
Preu curs		Preus especials <sup>2 i 3</sup>	Preu socis/es	Preu curs <sup>3</sup>		Preus especials <sup>2</sup>	Preu socis/es
Opció A	68,00 €	64,60 €	61,20 €	Opció A	71,40 €	67,85 €	64,25 €
Opció B <sup>4</sup>	47,60 € + 2 h. Ecoxarxa			Opció B <sup>4</sup>	50,00 € + 2,1 h. Ecoxarxa		

1. Si fas el pagament cinc dies abans de l'inici del curs, pagaràs un 5% menys.
2. Situacions especials: atur, menor de 25 anys, alumne del cicle formatiu de l'ECA Manresa (cal portar targeta inscripció a l'INEM / DNI o document acreditatiu)
3. Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte.
4. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoxarxa del Bages ([www.abonahora.wordpress.com](http://www.abonahora.wordpress.com))

**Forma de pagament:** ingrés al núm. de compte de BBVA 0182-4143-24-0200018216

*Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a inscripcions posteriors, o ser retornats per la via que s'acordi entre l'organització i la persona inscrita.*

*Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, només es retornaran els diners avançats si s'avisava abans de l'inici de l'activitat, menys 8€ de despeses de gestió.*

*Si cal que L'Era emeti una factura de l'import de la inscripció, cal facilitar les dades que hi hagin de constar i avisar abans que s'acabi el curs.*

Els cursos organitzats per l'associació L'Era compten amb la col·laboració de l'Escola Agrària de Manresa, però no reben cap ajut econòmic d'enlloc. Els ingressos per inscripcions permeten dignificar i sostenir la feina del professorat i la de l'àrea de formació de l'entitat organitzadora.

A través dels nostres descomptes intentem facilitar l'accés a la formació a aquelles persones que tenen dificultats econòmiques. També són una deferència als socis/es de L'Era que, amb la seva quota, sostenen el nostre projecte de difusió i promoció de l'agroecologia i les energies renovables.

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics  
[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org) | [info@associaciolera.org](mailto:info@associaciolera.org)  
[www.facebook.com/associaciolera](https://www.facebook.com/associaciolera)  
Tel. 93 878 70 35

També són projectes de l'associació L'Era:

**agro-cultura**  
La revista de la producció ecològica i l'agroecologia

**esporus**  
Centre de recerca i difusió de la sostenibilitat cultural