

	 Amigos da Terra	<p align="center">AGROECOLOXÍA NA CASA: Curso práctico de elaboración de queixos e conservas</p>	
--	--	---	--

Amigos da Terra

Rúa da Concordia 20,2^º esquerda 32003 Ourense

Tel: 34 988 374318 Fax: 34 988 511020

e-mail: info@amigosdaterra.net

PROGRAMA

Sábado 24 de novembro

11:00 Recepción de participantes e acomodamento

12:00 Introducción e coloquio sobre o modelo agroindustrial e alternativas:

Alimentos quilométricos, cómo frear o cambio climático co que comemos cada día

14:00 Xantar

16:00 Módulo I: elaboración de queixos

- Tipos de queixos
- Tipos de cuallos
- Tipos de fermentos
- Procesos de fabricación
- Elaboración de:
 - Queixos (burgos, semicurado e cuark)
 - logures
 - Outros derivados lácteos (cuallado, leite de soia e tofu)

21:30 Cea

Domingo 25 de novembro

09:00 Almorzo e degustación dos queixos

10:00 Módulo II: técnicas de elaboración de conservas (1^a parte)

- Desecación (plátanos e remolachas)
- Escabeche (berenxenas)
- Aceite (alcachofas)
- Marmelada (laranxa)
- Compota (mazá e xarsa)

14:00 Xantar

16:00 Módulo II: técnicas de elaboración de conservas (2^a parte)

- Almíbar (uvas)
- Escarchado (laranxas)
- Encurtido (cenorias con coles)
- Patés (calabacín e pemento con froitos secos)
- Vinagres aromatizados
- Leite de soia

18:00 Avaliación e despedida do curso

Organiza:

Colabora:

