



Formació contínua

Escoles Agràries

Taller de fermentació de vegetals i begudes probiòtiques

Monells, 28 d'octubre i 11 i 25 de novembre.

Presentació i objectius

Descobreix el món mil·lenari de la fermentació!

Aprendràs a elaborar els teus propis aliments vius amb productes de temporada i silvestres, i a crear begudes probiòtiques de manera pràctica i divertida a través d'un enfocament pràctic i interactiu

Objectiu:

Adquirir les bases tècniques de la fermentació, conèixer quin es el procés de transformació dels aliments i utilitzar-lo per innovar amb nous gustos i textures a la cuina i recuperar tècniques tradicionals de conservació d'aliments que mantenen els nutrients sense despesa energètica

Programa

Mòdul 1, 28 d'octubre. 09.00 a 14:00 h.

Fermentacions amb bacteris làctics: xucrut, verdures en salmorra i kimchi.

Mòdul 2, 11 novembre. 09:30 a 14:00 h.

Begudes probiòtiques: aprèn a fer-les amb els llevats i bacteris naturals dels ingredients.

Mòdul 3, 25 novembre. 10.00 a 13:00 h.

Beneficis per la salut: degustació i intercanvi d'experiències per potenciar la creativitat culinària.

Professorat

Jordi Tomàs Aubets – Dietista i assessor culinari.
@simbiotic.cat

Realització

Lloc:

- Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà (Monells).
Finca Camps i Armet, s/n,
17121, Monells (Girona)

Calendari: 28 d'octubre, 11 i 25 de novembre.

Horari:

Dies Aula: 9.00 a 14:00 h / 9:30-14:00 h / 10:00 a 13:00 h

Durada: 15 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de Monells**:

<https://forms.gle/JgbygV6DDndHosy46>

Coordinador: Eugeni Domingo Ribary

Telèfon: 972 630622

a/e eugenidomingo@gencat.cat

Cost: 32 €

(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat