

## Curso práctico/ plazas limitadas 14 personas max.



### “Conservas Tradicionales y Modernas: técnicas de conservación de alimentos”

#### Objetivos:

1. Aprender a transformar, vegetales, frutas, pescados y carnes de una manera sencilla y sin riesgos en conservas caseras de calidad y disfrutar de ellas en cualquier momento del año

codorniz escabeçada



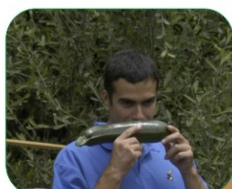
mermeladas



encurtido de calabacín



2. Elaborar los distintos tipos de conserva con vuestras manos....



momentos divertidos



con tus manos...



envasando



3. Llevarse las conservas realizadas a casa ¡¡¡

para disfrutarlas en casa...



## Contenidos:

**Disfruta mientras aprendes** en el taller, elaborando conservas con distintos métodos de elaboración (salazón, secado, encurtido y escabechado, embotado, pasteurizado, etc.), Con técnicas sencillas que luego pueden realizarse en nuestra casa, simplemente con los utensilios propios de nuestra cocina.

Se explicara cada técnica realizando varias conservas con ella y explicando durante el proceso la manera correcta de emplearla, posibles problemas que nos pudieran surgir y como evitarlos

Con un poco de mimo, conseguiremos conservas caseras que guardan todas sus **cualidades nutritivas** y que tienen el **sabor exquisito** y delicado de lo natural, además de una presentación cuidada. ...qué podrás ofrecer luego **en casa con tu toque personal**!!

Algunas de las recetas ...Anchoas en salazón, Bonito en aceite o en escabeche, calabacín encurtido al estilo de almagro , orejones de albaricoque y frutas/verduras desecadas, codorniz escabechada, mermelada casera, fruta en almíbar, conserva de tomate, verduras embotadas, etc. ....

**Impartido por:** Juan Carlos Menéndez, jefe de cocina con gran experiencia, colaborador de Juan Pozuelo en el programa de TV de Telemadrid 'Qué Comemos Hoy', además de colaborar con otros prestigiosos cocineros en Canal Cocina. ([Currículum](#))



Foto Juan Carlos Menéndez con Juan Pozuelo en el programa de TV "Qué Comemos Hoy"

**Metodología:** curso práctico donde a lo largo del taller los alumnos participareis en la elaboración de las conservas propuestas. Además, varias de las conservas que se elaboren os las llevareis a casa.

**Plazas: grupos reducidos:** 12 personas max. (consultar disponibilidad)

**Duración:** 1 día (8 horas aprox.) de 10:30 a 18:30

**Incluye:** materiales, manual completo, productos elaborados, asesoramiento posterior al curso y almuerzo/ **degustación** (panes y mermeladas artesanos-)



**Precio:** 80 euros, opcional comer en el centro por 15 euros (menú completo)

**Fechas:** CALENDARIO WEB, 19 de septiembre, ...  
(**apúntate a nuestro BOLETÍN** si quieres estar al día de las fechas y novedades)

.....**Fechas y ofertas especiales para grupos CURSOS A LA CARTA PERSONALIZADOS**

**Reservas:** para disponer de plaza es necesario consultar disponibilidad y reservar con antelación

**Información y reservas:** 91 890 87 81 / 616 55 27 35 / [info@espiritubosque.es](mailto:info@espiritubosque.es)