



# TALLER DE LÀCTICS

Com fer iogurt, mató,  
formatge tendre i curat

Dijous a la tarda, 29 d'octubre,  
5 i 26 de novembre.  
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 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 la seva 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 tal de donar les eines per a fer-s'ho un mateix a casa.

Aquest any farem part del curs a Cal Flequer, on es podrà conèixer de primera mà com és la vida a la cabreria, com es gestiona la granja i el bosc i com es crien les cabres, bo i aprofitant els recursos de la pròpia finca.

Els/les alumnes aprendran fent els seus propis elaborats, tant a l'espai de pràctiques del curs com a casa seva, tastant-los i enduent-se a casa algun dels productes.

Trucs i menges per engrescar-se i llepar-se els dits!

### **PROGRAMA:**

1a sessió: 29/10/15. De 16 a 19 h.

#### **La llet. Elaboració de iogurt, quallada i quefir.**

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

Fonaments teòrics dels tipus de fermentacions per l'elaboració de formatges: la fermentació làctica, la fermentació enzimàtica, etc Elaboració de iogurt, quallada i quefir.

2a sessió: 5/11/15. De 16 a 20 h.

#### **Els curats**

Visita a la finca Cal Flequer: es veurà el procés de cria de cabres per a l'obtenció de la llet: gestió de les pastures i alimentació, maneig del ramat, l'obrador, etc

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

3a sessió: 26/11/15. De 16 a 19 h.

#### **Els frescos**

Elaboració de formatges de fermentació làctica: formatge tipus quark.

Tipus de formatges segons l'elaboració

Elaboració de quallades, mató i formatge fresc

Anàlisi i tast dels formatges elaborats per els/les alumnes

*Professorat:*

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

*Marc Vives, ramader i elaborador de formatges de cabra Cal Flequer de Santa Maria d'Oló.*

**Lloc:** La primera sessió es farà a l'Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària, 4-6 (Edifici FUB), Manresa. Si estàs consultant el document en línia, clica sobre la ubicació per a l'enllaç a google maps. La segona i tercera sessions es faran a Cal Flequer, a Santa Maria d'Oló.

Consulteu preus i condicions a la pàgina següent.

## CONDICIONS:

Inscripcions a [www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org). Informació: 672337305 | 93 878 70 35 o a [neus@associaciolera.org](mailto:neus@associaciolera.org)

| Preu curs            | Preus especials <sup>1 i 2</sup>         | Preu socis/es de L'Era |
|----------------------|--|------------------------|
| Opció A              | 87 €                                     | 78,50 €                |
| Opció B <sup>3</sup> | 61 € + 2,6 hores de l'Ecojarxa del Bages |                        |

**1.** 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). **2.** Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte. **3.** Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecojarxa del Bages, però cal ser-ne membre (consulta com fer-se'n a: <http://labonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

**Forma de pagament:** ingrés al núm. de compte de BBVA ES74 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. / Si realment tens molt interès en fer cursos amb nosaltres i la teva economia no t'ho permet, pots sol·licitar-nos una beca social, basada en retribució alternativa.

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:

