

CURS DE PA ARTESÀ

Dissabte 18, 25 de maig, 1, 8 i 15 de
juny del 2019, de 16 a 20 hores

Preu: 155 euros

+ info: associaciolera.org
938787035 | 672337305



és una
proposta
de l'associació

l'era

INTRODUCCIÓ A L'ELABORACIÓ DE PA TRADICIONAL

Farina, aigua, sal i llevat mare han estat els únics ingredients utilitzats durant segles per fer pa. Fer-ne és fàcil, però per fer un bon pa, cal entendre els secrets del procés de fermentació. Molts de nosaltres hem intentat tenir l'experiència de fer pa i no sempre hem aconseguit un pa gustós i flonjo.

En aquest primer curs, pensat per als que volen començar a conèixer el món del pa, aprendrem les tècniques, els processos i els ingredients bàsics per poder fer a casa un bon pa, utilitzant sempre ingredients naturals i amb farines de diferents cereals.

1a.sessió: 18/05/2019

L'ELABORACIÓ ARTESANAL DEL PA

- Passos bàsics de l'elaboració del pa, des de l'amassat fins al forn.
- Ingredients bàsics: farina, aigua, sal i llevat.
- Blats i farines. Tipus de farina de blat.
- Com fer un bon pa a casa amb un equipament mínim
- Elaboració de pa de pagès i coca de forner

2a.sessió: 25/05/2019

FERMENTS I FERMENTACIÓ DEL PA

- Fermentació i temps, clau d'un bon pa
- Que passa durant la fermentació del pa: temps, temperatures i qualitat del pa
- Ferments amb llevat: polish, biga i esponja. Què són, com són, que fan en el pa?
- Elaboració de pa francès amb "polish", pa italià amb "biga"

3a.sessió: 01/06/2019

MASSA MARE NATURAL, BLATS ANTICS, FARINES INTEGRALS

- La massa mare natural: com es prepara, com s'utilitza, com es conserva.

- Farines integrals i com distingir-les: extracció, molturació, força, etc.
- Diferències entre blats antics i blats moderns.
- Tècniques d'elaboració del pa amb blats antics.
- Elaboració de pa rústic amb massa mare natural, pa rústic de nous

4a.sessió: 08/06/2019

PANS DE CEREALS I LLAVORS, PANS DE SÈGOL

- Tipus de cereals i llavors utilitzats en l'elaboració de pa.
- Tècniques per treballar amb diferents grans: torrat, escaldat, remullat, maltejat, etc.
- Característiques especials del sègol en l'elaboració de pa.
- Tècniques per treballar amb masses de sègol.
- Elaboració de pa de cereals alemany i pa de sègol 100 %

5a.sessió: 15/06/2019

ELABORACIÓ TRADICIONAL EN UN OBRADOR

Traslladarem la classe a un forn per poder submergir-nos de ple en la màgia del pa i el món dels forners, on treballarem amb el forn gran, amassadora, pala, etc.

En aquesta classe aprofitarem per fer receptes especials, per repassar a la pràctica allò que encara no estigui clar i per a tastar les delícies sortides del forn.

Professor: Xavi Montanyès. Forner i especialista formador en l'elaboració de pa artesà.

Lloc: Escola Agrària de Manresa - Av. Universitària 4 -6 (edifici FUB). Manresa.

Horari: de 16 a 20 hores.

Més informació: formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Consulteu preus, descomptes i condicions a la pàgina següent.

MÉS INFORMACIÓ:

Inscripcions i pagaments a associaciolera.org

Telèfons 672 337 305 / 93 878 70 35 o a formacio@associaciolera.org

Preu curs	Preus especials ^{1 i 2}	Preu socis/es de L'Era
Opció A	155 €	147,50 €
Opció B ³	108,50 € + 4,7 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://abonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

CONDICIONS:

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.

També són projectes de l'associació L'Era:

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

esporus
centre de consciència de la biodiversitat cultiva

lluerna
Acompanyament Tècnic de L'Era

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics
www.associaciolera.org | info@associaciolera.org
www.facebook.com/associaciolera
Tel. 93 878 70 35