



l'era | formació

Elaboració artesana de làctics

 **Franka Mittendorf** · Pastora i formatgera

 2, 3 i 18 de maig

 **Escola Agrària de Manresa**

l'era

LÀCTICS

El món de l'elaboració de làctics a nivell casolà permet poder fer d'una manera senzilla i pràctica iogurts, matons, formatges tendres i curats, quallades, flams, etcètera.

Es donarà la informació teòrica bàsica de com funciona el procés d'elaboració, fermentació i maduració de formatges. Es veuran també diferents tipus de formatge segons el tipus de fermentació i es treballarà en l'elaboració pràctica d'algun formatge.

L'alumnat aprendrà 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.

Escola Agrària de Manresa

Av. Universitària 4-6 (FUB 1), Manresa

Professorat

Franka Mittendorf, pastora i formatgera.

SESSIONS

02/05/2024 · 16 a 20h

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 formatge de pasta tova i de formatge fresc.

03/05/2024 · 16 a 20h

ELS CURATS

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

18/05/2024 · 9 a 13h

IOGURT, QUÈFIR, QUALLADA I MATÓ

Tipus de formatges segons l'elaboració. Diferents tipus de quall. Elaboració de quallades, mató, iogurt i quèfir. Anàlisi i tast dels formatges elaborats per l'alumnat.

Col·labora



Preus

Regular	95€
Sòcies	85.50€
Especials ^{1,2}	90.25€
Ecoxarxa ³	66.50€ + 2.85h

- 1. Menors de 25 anys, a l'atur, alumnes de cycle formatiu de l'ECA Manresa o de l'institut Les Garberes.*
- 2. Subscriptores de la revista Agrocultura.*
- 3. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoxarxa del Bages (ecoxarxadelbages.org).*

Si 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.

Inscripcions

botiga.associaciolera.org

Més informació

formacio@associaciolera.org

Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Gràcies!

Els ingressos per inscripcions permeten dignificar i sostenir la feina del professorat i la de l'àrea de formació de les entitats organitzadores.

A través dels nostres descomptes intentem facilitar l'accés a la formació a aquelles persones que tenen dificultats econòmiques. També són una deferència a les persones sòcies de L'Era que, amb la seva quota, sostenen el nostre projecte de difusió i promoció de l'agroecologia.

Alguns dels nostres projectes

esporus 

l'era | esfera 

l'era | tertúlia

agrocultura

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics

www.associaciolera.org

info@associaciolera.org

   @associaciolera