



***nova
data!***

l'era | formació

Elaboració casolana de conserves

 **Núria Morral**

 **31 de gener de 2026**

 **Manresa**

 **associaciolera.org**

l'era

COM FER REBOST DELS FRUITS DE LA TERRA

A partir d'un excedent de l'hort o del mercat podem iniciar-nos en el món de les conserves. Si a més a més, ens animen a crear alguna recepta, la conserva es converteix en art.

Pensar què necessitem per menjar i aprendre a elaborar conserves preparades per consumir més endavant, ens ajudarà a organitzar-nos millor a la cuina i disposar d'una manera fàcil i ràpida de plats preparats.

Als tallers es presentarà el món de les conserves de fruites, verdures, llegums, bolets, etcètera i les seves diferents metodologies.

Professorat
Núria Morral.

SESSIONS

31/01/2026

10 a 14 h i de 15 a 19 h

Conserves dolces de fruites i hortalisses: melmelades, confitures, xutneys, etc.

Conserves amb excedents de l'hort: semiconserves, fermentats làctics, amb vinagre o oli, etc.

Finca can Poc Oli. Escola Agrària de Manresa

<https://maps.app.goo.gl/sY81wf3n9Am5pYDw7>

Col·labora



Preus

Regular	80 €
Sòcies	72€
Especials ^{1,2}	76 €
Ecoxarxa ³	56 € + 2,4 h

- 1. Menors de 25 anys, a l'atur, alumnes de cicle 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.

Formacions vinculades a Fundae



fundae.es

Inscripcions

associaciolera.org/botiga

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 

agrocultura

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics

www.associaciolera.org

info@associaciolera.org

 [@associaciolera](https://www.instagram.com/associaciolera)