



**Curso:**

# **PAN DE BELLOTA**

**Sesión 1: 21 de diciembre de 2019**

**Sesión 2: 21 de marzo de 2020**

**De 10:00 a 13:30 horas**

**INFORMACIÓN: 914801957**

**[diario.madrid.es/cieacasadecampo](http://diario.madrid.es/cieacasadecampo)**

**RESERVA: [infocasacampo@madrid.es](mailto:infocasacampo@madrid.es)**

# Programación

**SÁBADO 21 DICIEMBRE 2019**

**10:00 a 11:30**

**En aula CIEA Casa de Campo**

1/ Historia del uso de la bellota en la alimentación humana.

2/ Explicación del proceso a seguir: de la recolección de la bellota al horneado del pan.

3/ Instrucciones para el secado doméstico de la bellota.

4/ Nociones de prevención del enranciamiento y control de taninos.

**11:30 a 13:30**

**Entorno CIEA Casa de Campo**

Paseo de recolección de bellotas: reconocimiento de frutos adecuados para la alimentación.

**Imprescindible:**

**RESERVA PREVIA**

**Sólo adultos**

**SÁBADO 21 MARZO 2020**

**10:00 a 11:30**

**En aula CIEA Casa de Campo**

1/ Método de selección de frutos secos válidos.

2/ Explicación de los métodos de descascarillado: el picado y el mallado.

3/ Nociones de molienda.

4/ Métodos de desamargado doméstico: los taninos.

5/ Alimentos con harina de bellota. Recetas.

**11:30 a 13:30**

**Entorno CIEA Casa de Campo**

Picado y mallado de los frutos. La molienda con molino de piedra para la producción de harina. El desamargado. El tamizado y la conservación de harina.

