



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

RESERVA: 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.

