

III edição do Workshop

TRANSFORMAÇÃO DE PEQUENOS FRUTOS

14 MARÇO 2015 | PROENÇA-A-NOVA

Programa:

09h – Receção dos participantes

09h15 – Contexto e caracterização dos pequenos frutos, benefícios do seu consumo e potencialidades na transformação

Noções básicas sobre transformação e princípios técnicos de confeção e conservação

10h30 – Cozinha: Aula Teórico - Prática sobre transformação de pequenos frutos (Compotas, geleias, chutneys, coalhadas, conservas, caldas, xaropes, vinagres, licores, desidratados...)

11h30 – Coffee break

11h45 –Cozinha: Teórico - Prática – continuação - Potenciais utilizações dos transformados no dia a dia.

13h – Pausa para almoço

14h –Cozinha: Teórico-Prática – continuação

17h – Considerações finais, degustação de alguns produtos e encerramento



Formadoras | Dra. Marília Morais e Dra. Susana Peixoto | Rubisco

Inscrições | geral.tberries@gmail.com | 968 258 561

Preço por pessoa | 40€ | inscrições até 11 de março 2015

Local | Centro Ciência Viva de Proença-a-Nova

O evento decorre com um mínimo de 15 participantes

 **Tberries**
nature flavours

**CENTRO
CIÊNCIAVIVA
DA FLORESTA**
PROENÇA-A-NOVA