



Alterna en la Movida 2016. Edición Otoño

Cocina. Conservas de hortalizas y Encurtidos

Qué es	La finalidad de este taller es la de dar a conocer las operaciones, tratamientos y pasos a realizar para elaborar conservas de hortalizas caseras. Al terminar el mismo, cada uno pueda llevarse lista su propia conserva de la hortaliza o verdura que más le guste.		
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
	1.	Viernes 7 octubre	Del 5 al 7 de octubre
Plazas	20		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> • Inicio: 22.00 h. • Fin: 01.00 h. <p>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos pasada la hora</u> prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p>		
Dónde	La Recova Distrito Centro Pje. Ntra. Sra. de los Dolores de San Juan, 5		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de conservas de vegetales y hortalizas. • Como preparar encurtidos caseros. • Selección materia prima: hortalizas más apropiadas. • Porcentaje de ingredientes. • Punto de cocción: cómo saber cuándo nuestra conserva está lista. • Pasteurización: diferentes maneras de conseguir la esterilización. • Envasado: varias formas de realizar el vacío para su conservación. • Decoración. 		
Incluye	Todos los materiales necesarios para la realización del taller. La actividad es de carácter gratuito.		
Material	Necesario		
	Aconsejable	Ropa cómoda y que se pueda manchar.	
Proveedor	La Recova		
Observaciones	Sujeto a política de Sanciones recogida en la Normativa de Participación		
Requisitos de Participación	Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De 16 a 35 años . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en www.juventud.malaga.eu		