

Talleres para Centros Docentes

Corazón Verde

MÁS INFORMACIÓN : 630.210.126 - 622.268.896 EMAIL : info@corazonverde.org Sitio web: www.corazonverde.org

¿Cómo hacer tus propias conservas vegetales ecológicas?

Objetivos:

- Recuperar el valor de hacer cosas por uno mismo.
- Recordar la forma en que en todas las casas se conservaban los alimentos para poder comerlos fuera de su temporada.
- Aprender a conservar los alimentos de manera artesana, sin conservantes ni colorantes químicos.
- Promover la creatividad y el trabajo en equipo.



Contenidos

- Breve introducción a la historia de la invención de las conservas.
- Quién las inventó, cual ha sido su utilidad en la salud y en la alimentación.
- Identificación de frutas, verduras y plantas aromáticas y culinarias que se emplean en la elaboración de conservas y de conservas ya realizadas y correctamente envasadas.
- Se mostrará una amplia colección de diversas conservas: mermeladas, conservas de fruta y verduras al natural, especias, plantas aromáticas.



- Conservas tradicionales: raim de pastor, hinojo marino.

- Los alumnos manipularán los envases así como procederán al llenado de los mismos siguiendo todas las pautas de higiene y salubridad necesarias.

Prácticas

- Se explicarán sus propiedades, la forma de conservar el envase y cómo y cuándo consumirla.
- Se elaborará una conserva vegetal atendiendo a la época del año en la que se realice el taller.

Características del taller

Duración :

Desde 50 minutos hasta 2 horas y media, pudiendo adaptarse el tiempo a las necesidades del Centro Docente que contrate la actividad.

Dirigido a :

Jóvenes y niños de todas las edades, cuyo número no debe ser superior a 25.

Materiales :

Todos los materiales fungibles o no fungibles necesarios para el desarrollo de la actividad serán aportados por Corazón Verde.