

PROGRAMA PATRIMONIO Y TERRITORIO

Patrimonio y Territorio es un programa de desarrollo rural que la Fundación Botín está llevando a cabo en el valle del Nansa

CURSO SOBRE

INICIACIÓN A LA QUESERÍA Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

Organiza
Fundación Botín

PROGRAMA

Miércoles 22 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Elaboración de queso fresco con leche pasteurizada comercial y elaboración de cuajadas.
Preparación de la leche para efectuar una cuajada láctica, base para elaborar la familia de quesos que derivan de esta manera de coagular la leche.

Jueves 23 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Desuerado de la cuajada láctica (continuación de lo iniciado el día anterior).
Elaboración de queso fresco con leche pasteurizada “en casa”.
Elaboración de yogures para el autoconsumo usando diversos equipos de uso doméstico y diferentes metodologías.

Viernes 24 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Elaboración de quesos fermentados (prensado y por autoescurrido).
Elaboración de cremas de queso, a partir de la masa desuerada obtenida tras la coagulación láctica.
Cata formativa de quesos y productos lácteos artesanales de Cantabria.

INFORMACIÓN GENERAL

Inscripciones
Silvia Camafreita
Tel. 942 714 206
camafreita@hotmail.com

Lugar de celebración
Salón de la Plaza (junto a restaurante El Garaje)
Linares, Peñarrubia

Fechas
22, 23 y 24 de septiembre de 2010