

TALLERES PARA VIAJEROS RURALES

Esta es una propuesta más práctica para hacer alguna artesanía relacionada con el sitio en el que vivimos. Son talleres para disfrutar en familia, no son para niños solos.

La duración es de unas dos horas. Y de manera general, los realizaremos de 6'30 a 8'30 horas de la tarde.

El precio es de 5 euros/adulto y 2 euros/niño, y uno de ellos es gratuito para las estancias a partir de 6 noches.

Puede haber alguna variación en los días de los talleres, ya que dependemos del tiempo y de si surge algún imprevisto para poder hacerlos.

De momento estos son los talleres a realizar en invierno, primavera y verano del año 2018:

-TALLER DE PAN. Aprenderemos a hacer un pan de masa madre, de los de verdad. Mezclaremos los ingredientes y a amasar. Aprenderemos sobre el gluten, sobre los reposos, el proceso del levado...cada uno elaborará su propio pan, que luego podrá degustar.

Para este taller contaremos con Tania, amiga y vecina y panadera durante muchos años.



-TALLER DE JABONES.

Se trata de una actividad práctica destinada a peques y adult@s con la que adquirir unas nociones básicas para elaborar tus propios jabones en casa.

Una primera parte, de media hora, la dedicaremos a preparar pastillas de jabón de glicerina con [l@s](#) mas pequeñ@s. Cada un@ podrá decorar su propio jabón.

En la segunda parte, dirigida a [adult@s](#) (por seguridad), de una hora y media de duración, elaboraremos una base de jabón sólido a partir de aceites vegetales. Mientras hablaremos un poco acerca del proceso e ingredientes : aceites, plantas, aceites esenciales,... para que cada cual diseñe su propio jabón de tocador. Prepararemos también un extracto oleoso de plantas de casa (similar a los que vamos a utilizar). Para este taller contaremos también con Tania, artesana en este tema.



-Una tarde nos sumergiremos en el mundo mágico de las plantas, y haremos un **TALLER DE PLANTAS**, aprendiendo a identificarlas, y recolectaremos algunas o bien para preparar alguna pomada o maceración en aceite o bien para secarlas en la cocina para hacer infusión....Os podréis llevar a casa una muestra de lo que hagamos.



- **Taller de PIZZAS.** Este es uno de los talleres que más hemos realizado en nuestro agroturismo.

Convertimos el comedor en una pizzería y elaboramos primero la masa con los peques y luego nos ponemos a amasar todos juntos. Después seguimos preparando los ingredientes y luego estiramos las masas y confeccionamos cada uno nuestra pizza.

Luego, se hace también una cena conjunta primero todos los peques y luego todos los mayores.

-Otra tarde, conoceremos los productos de nuestra huerta, y haremos un taller para preparar la cena, *lo llamamos, TALLER DE COCINA: de LA HUERTA A LA MESA.* Primero iremos a la huerta a recoger distintos productos que después preparemos en la cocina principal del agroturismo, para la cena.

Días:

Febrero

- Sábado, 3. Taller de Pan
- Sábado, 17. Taller de Jabones

Marzo

- Sábado, 10. Taller de Pan
- Sábado, 24. Taller de Jabones
- Martes, 27. Taller de Pan
- Viernes, 30. Taller de Jabones
- Sábado, 31. Taller de Pizzas

Abril

- Martes, 3. Taller de Pan
- Jueves, 5. Taller de Jabones
- Sábado, 7. Taller de Pizzas
- Sábado, 14. Taller de Jabones
- Sábado, 28, Taller de Pan
- Lunes, 30, Taller de Pizzas

Mayo

- Sábado, 12. Taller de Jabones
- Sábado, 26. Taller de Pan

Junio

- Sábado, 9. Taller de Jabones
- Sábado, 23, Taller de Pan

Julio y Agosto:

Miércoles: Taller de Plantas

Viernes: Taller de Pan o Cocina

Es posible que surjan otros talleres a lo largo de estos meses , dependiendo de la climatología, materiales y necesidades del agroturismo

