Azeiteiras - Oficina de biscoitos de azeite e outros ingredientes populares

Imagem:



Idioma
Portuguese, international

Local:
Fundação Irene Rolo | Tavira

O Algarve, como aliás todo o país, tem vindo a produzir azeite excelente nos últimos anos. O tradicional adaptou-se à modernidade e os produtores refinaram métodos de cultivo e de transporte, as cooperativas renovaram-se e o consumidor tornou-se mais exigente.

Para além disso há um consenso nas ciências da nutrição que aponta o azeite como a gordura mais adequada no conjunto de uma dieta equilibrada.

Por causa disso, e acompanhando o ritmo que relega cada vez mais para segundo plano o uso de outras gorduras na culinária actual, vamos fabricar uma massa-base de biscoitos de conservação a partir de azeite e outros ingredientes ligados à cozinha tradicional, sem pôr de parte outros de carácter mais contemporâneo.

Para este efeito será usado o azeite da Cooperativa de Santa Catarina da Fonte do Bispo, concelho de Tavira.

Dinamizadora: Luísa Teixeira

Valor: 10€ (inclui ingredientes para as receitas e lanche no final da atividade com as iguarias

preparadas)

Inscrições através do telefone: 281 324 800, até ao dia 19 de fevereiro

Material necessário: avental e proteção para o cabelo (ou cabelo apanhado, uma vez que a oficina é de carácter informal)

Fonte: FIR

Date:
Sexta, 23 Fevereiro, 2018 - 14:30

Source URL (modified on 09/02/2018 - 15:37): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/node/668