

Volver a las raíces

Siembra y tradición en el Tiétar

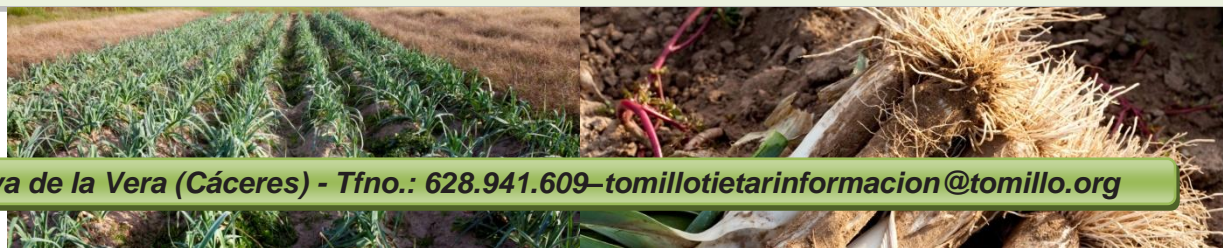
¿Quieres tener un huerto ecológico? ¿Has pensado alguna vez que podrías hacer queso y pan en la cocina de tu casa?

Programa de contenidos

30/05/2015	Presentación del Programa. Historia de la agricultura ecológica y biodinámica. Suelo y compost. El huerto – Autoconsumo. Semilleros y cama caliente. Introducción a la panadería. Calendario de siembras. La luna.	26/09/2015	Cuidados de animales de granja. Sanidad y homeopatía animales. Elaboración de compost. Preparados de compost biodinámicos. La huerta en otoño. Recolección y conservas. Cerámica, modelado y torno.
20/06/2015	Transplantes y siembras. Acolchados. Riegos y sistemas de riego. Tratamientos naturales de las plantas. El pan. Levadura Madre. Amasado y horneado. Aplicación preparados biodinámicos.	24/10/2015	Trabajos otoño abonos verdes. Los ciclos del año, preparados de otoño. Introducción a la apicultura. Prácticas de lo aprendido. Memoria escrita. Fabricación de jabón y fabricación de velas.
25/07/2015	Siembras. Cuidado de la huerta. Trabajos y escardos. Calendario biodinámico. Preparados biodinámicos y aplicación. El queso y el yogur – La leche.	21/11/2015	Siembras de cereales. La huerta en invierno. Remedios naturales para el agricultor y su familia. Cestería y mimbre práctica. Cierre, retrospección.

Horario: Sábados de 11:00 a 20:00 horas.

En esta actividad los niños son bienvenidos y existe la posibilidad de que mientras las familias realizan el programa, los menores estén acompañados por personal de la finca realizando otras actividades.



“Quién tiene una huerta tiene un tesoro”

Durante el curso el trabajo de la huerta, ubicada en la finca, permite a los participantes adquirir conocimientos para poner en marcha un huerto ecológico en casa de forma sencilla y práctica.

Aprenderemos más cosas sobre la leche, el queso, la mantequilla y el yogur. Una vez concluida la actividad degustaremos entre todos los productos elaborados.

También practicaremos el arte de la cestería, alfarería y fabricación de velas y elaboraremos piezas que cada participante podrá llevarse a casa.

Recomendamos ...

El programa se sustenta en una metodología en la que los contenidos y prácticas de cada encuentro están interrelacionados con el siguiente y encadenados con el ritmo de las estaciones. Por este motivo nos parece importante destacar la conveniencia de vivirlo en su conjunto, y no tanto en días sueltos.

Docentes

- Julio Arroyo (Profesor y asesor de agricultura biodinámica)
- Alfonso Rey (Agricultor y ganadero)
- Pilar Sánchez (Capataz agrícola y educadora)

Para pernoctar (distancia aproximada a 15' de la finca)

- Hotel El Balcón de la Vera *** (Tfno.: 927.567.164)
- Hostal El Cardenillo ** (Tfno. 927.565.121)
- Veragua Apartamentos Turísticos * (Tfno. 927.198.618)
- Consultar disponibilidad para acampar en la finca si es que así se desee.

Tarifas

COSTE DEL PROGRAMA	PAGO ÚNICO
6 CUOTAS DE 100.-€	TOTAL 540.-€
TOTAL 600.-€	

- Si realizas pago único tendrás un descuento del 10%.
- La reserva de plaza se realiza por orden de inscripción y pago del curso, dado que son plazas limitadas.
- Si deseas hacer el curso y quieres proponer otro plan de pago contacta con nosotros. *Consulta el descuento para familias.*
- En el caso de no cubrir el número mínimo requerido de participantes para disfrutar del programa, se devolverá el importe abonado.
- Si asistes con niños a la actividad habrá que abonar 10€ por cada menor.

Para efectuar el pago

TRANSFERENCIA BANCARIA	ES0821006407310200042637 Indicando en el concepto: nombre y apellidos y la referencia "TIÉTAR"
EN LA FINCA	VÍSITANOS Y ABONA EN EFECTIVO

El coste del programa incluye:

- Tentempié a media mañana y comida en la finca.
- Todos los materiales necesarios para llevar a cabo la actividad.
- Profesionales cualificados en la materia a impartir.

