

14-marzo CURSO DE FORMACIÓN:

Plantas comestibles y medicinales de origen silvestre II.

ORGANIZA: UNIVERSIDAD RURAL PAULO FREIRE S. DE RONDA.

PROFESORA: Eli Lozano.

LUGAR: Algatocin, Serranía de Ronda, Málaga

DURACIÓN: 7 horas.

PRECIO: 65 euros, incluido almuerzo.

RESERVAS DE PLAZAS y MAS INFORMACIÓN:

email: eli-lozano@hotmail.com

Telf. 670260751 – 686196370

PUNTO DE ENCUENTRO: Hotel La Fuentecilla, Algatocin (Málaga),
sábado 14, 10 h.

PROGRAMA:

“Plantas comestibles y medicinales de origen silvestre”II.

Sábado 14

Finca “La Almarcha”, Algatocin.

10.30- Beneficios de comer verde y silvestre: Las plantas medicinales, una alternativa sana.

Efectos positivos que ejercen las plantas de origen silvestre al ingerirlas frescas.

“No siempre hay que llevar la lata de chipirones o el bocadillo de salchichón al campo, simplemente con un pequeño cuenco y una navaja, puedes crear deliciosos platos crudos, multicolores y con multivitaminas”.

12.00- Paseo, en el que se irán recolectando y reconociendo las plantas comestibles silvestres, que posteriormente incluiremos en el menú del día.

13.00- recetas:

Como preparar un delicioso postre con hojas de borraja.

14.00- Almuerzo

16.00- Paseo y reconocimiento de plantas comestibles y medicinales. Se recolectarán algunas plantas medicinales para degustar una sabrosa y medicinal infusión.

18.00- Cómo aprovechar las plantas silvestres en cosmética.

Elaboración de desodorante básicamente de plantas aromáticas.

Elaboración de polvo dentífrico con plantas como; lentisco, salvia, orégano y poco más.

19.00- Fin de la jornada