



Os días 20 e 21 de xuño de 2015 celebrárase na antiga escola de Chandebrito a segunda edición do obradoiro de pan ecolóxico da parroquia, organizado pola Asociación "Chandebrito 1807". Na mesma explicárase cales son as bases da elaboración do pan na casa e cales son os principais problemas que poden xurdir así como poden solucionarlos. É obxectivo do obradoiro chegar a coñecer as virtudes nutritivas do pan biolóxico feito con formento e do pan de landra. Tamén recuperar antigas formas de elaboración do pan que permitan a autosuficiencia para o control da alimentación persoal , permitindo facer un pan san e nutritivo.

O curso é aberto a todo público. O programa constará de módulos teóricos e prácticos cunha duración de 11 horas. Sábado 20 de 10 a 14 h e de 16 a 19 h, e Domingo 21 de 10 a 14 h. Hai 13 prazas dispoñibles.

Materiais que deberá achegar cada participante:

- Un recipiente (tipo bol) para amasado (con capacidade para 2 litros mínimo, e que non sexa de plástico), panos de liño ou algodón e unha prenda de lá para tapar o pan d camiño a casa.
- Cada participante no obradoiro pode traer 2 Kg de trigo integral bio (ou espelta integral bio), ou ben compralo no propia aula deste obradoiro.

Información e inscricións:

-www.chandebrito1807.blogspot.com . Teléf. 667380223 ou correo-e chandebrito1807@gmail.com