

## **CURSO DE FLORES EN LA GASTRONOMÍA: DE LA BOTÁNICA A LA COCINA.**

1ª EDICIÓN: 25-26 ABRIL 2015. Facultad de Ciencias IV (Labs. Botánica y Zoología).

### **SÁBADO**

9:00-9:30 – Presentación del curso.

9:30-12:00 – Teoría 1.

- Las plantas con flores: características generales.
- ¿Qué es una flor? Tipos de flores e inflorescencias.
- El origen de las plantas con flor y las implicaciones de su aparición en la Tierra.
- La importancia de las plantas con flor en la naturaleza. Los aceites esenciales y los principios activos de las flores.
- Las flores como alimento: valores nutricionales.

12:00-14:00 – Práctica 1.

- Las partes de una flor. ¿Qué es cada cosa y para qué sirve?
- Distintos tipos de flores e inflorescencias.
- Cata de infusiones de flores.

**14:00-16:00 – Descanso/Comida.**

16:00-18:00 – Teoría 2.

- Las flores en la cocina diaria en el mundo occidental.
- Infusiones y tisanas de tradición europea.
- Flores exóticas comestibles. Asia a la cabeza.

18:00-20:00 – Práctica 2.

- La conservación de las flores en la cocina. Mermeladas, congelación o deshidratación.
- Flores disponibles en el mercado.
- Exposición de pliegos de herbario con flores de uso culinario.

### **DOMINGO**

09:00-12:00 – Teoría 3.

- El sabor de las flores.
- Chefs y el uso de las flores en la restauración actual.
- De la ensalada al guiso: recetas de autor con flores.

12.00-14:30 – Práctica 3.

- Asia en la UA: una receta exótica con flores.
- Elaboración de una receta sencilla con flores comestibles.
- Degustación del plato preparado.

14:30-15:00 – Evaluación y clausura del curso.