



Riesen
PRESENTA



MASTER CLASS
DE FERMENTACION

SANDOR
KATZ

HOLIDAY INN PANAMA CANAL

CIUDAD DEL SABER

SÁBADO 2 Y DOMINGO 3 DE FEBRERO



DATOS DEL PARTICIPANTE

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

EDAD: _____ CÉDULA: _____

TELÉFONO: _____ CELULAR: _____

EMAIL: _____

DIRECCIÓN: _____

MASTER CLASS CON SANDOR KATZ

ESTE TALLER ESTÁ ENFOCADO EN CONOCER Y EXPERIMENTAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE FERMENTACIÓN DE VEGETALES, ELABORACIÓN DE BEBIDAS PROBIÓTICAS, LOS BENEFICIOS DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS Y EL LEGADO CULTURAL Y GASTRONÓMICO QUE ESTOS REPRESENTAN. EN EL DÍA DOS VAMOS AHONDAR LAS TÉCNICAS MÁS AVANZADAS DE FERMENTACIÓN, PARTIENDO DE LAS NOCIONES DE LA FERMENTACIÓN AERÓBICA, ANAERÓBICA Y AHONDANDO EN FERMENTACIÓN LÁCTICA, ACÉTICA, ETÍLICA, MALO LÁCTICA, ENTRE OTRAS.

LAS PREPARACIONES QUE SE APRENDERÁN DURANTE EL EXPLORATORIO SE PODRÁN DEGUSTAR EN COFFEE BREAKS A LO LARGO DEL CURSO; ALGUNAS DE ESTAS SON: CHUCRUT, KIMCHI, VINAGRES, CHICHAS, MASATOS, SHRUBS, KOMBUCHA, KÉFIR, SODA DE JENGIBRE, ENTRE OTROS FERMENTOS.

SANDOR HA GESTADO UN EXHAUSTIVO COMPENDIO, AUNQUE MUY AMENO, DE LA SABIDURÍA, LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS, RELACIONADAS CON LA FERMENTACIÓN DE TODO EL MUNDO. SU LEGADO ABRE UN NUEVO PARADIGMA GASTRONÓMICO Y NUTRICIONAL, DONDE LA DIVERSIDAD Y EL DELEITE SON LA BASE DEL RENACIMIENTO DE LA CULTURA DE FERMENTAR.

ANÍMENSE A ESCUCHAR EN VIVO A SANDOR KATZ Y A DEGUSTAR BEBIDAS FERMENTADAS DURANTE ESTE CONVERSATORIO EXPERIMENTAL, ÚNICO E IRREPETIBLE.

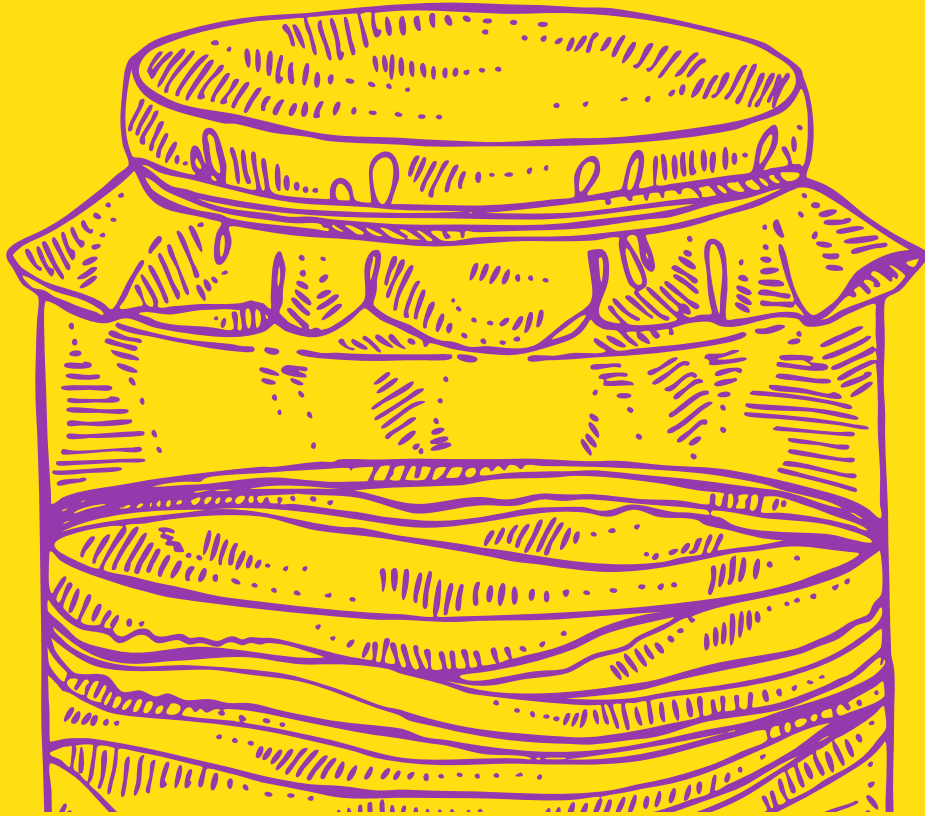
TE INVITAMOS A APRENDER Y PREPARAR ESTOS PRODUCTOS ANCESTRALES QUE SON, NO SOLO CLÁSICOS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA, SINO POTENTES FORMAS DE RESISTENCIA FRENTE AL SISTEMA ALIMENTARIO INDUSTRIAL.

BIO

SANDOR ELLIX KATZ ES UN GURÚ DE LA FERMENTACIÓN. SUS LIBROS WILD FERMENTATION Y EL ARTE DE LA FERMENTACIÓN, JUNTO CON LOS CIENTOS DE CURSOS INTENSIVOS QUE HA DICTADO ALREDEDOR DEL MUNDO, HAN AYUDADO COMO CATALIZADOR A REVIVIR LAS ARTES DE LA FERMENTACIÓN. UN EMPÍRICO EXPERIMENTADOR DEL ÁREA RURAL DE TENNESSEE, EL NEW YORK TIMES LO LLAMA "UNA DE LAS ESTRELLAS DE ROCK DE LA ESCENA DE ALIMENTOS AMERICANA." SANDOR HA RECIBIDO EL PREMIO JAMES BEARD Y MÚLTIPLES HONORES ADICIONALES. PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITA SU PÁGINA WWW.WILDFERMENTATION.COM



CRONOGRAMA WORKSHOP SÁBADO 2



MAÑANA

8:30

INTRODUCTION TO FERMENTATION; PRACTICAL BENEFITS; BASIC CONCEPTS

9:30

FERMENTING SUGARS INTO ALCOHOLS: MEADS, WINES, CIDERS
DEMO: COUNTRY WINE (CASHEW)

10:15

COFFEE BREAK

10:30

LIGHTLY FERMENTED BEVS: GINGER BEER, TEPACHE, KOMBUCHA, JUN, WATER KEFIR, MAVI
DEMO: KOMBUCHA, AND TEPACHE, AND GINGER BUG

12:00

LUNCH BREAK

TARDE

1:00

FERMENTING GRAINS AND BEANS I: SOAKING, SPROUTING, SOURDOUGH
DEMO: STARTING AND FEEDING A SOURDOUGH
DEMO: ACARAJE & EXPLAIN SIMILAR BATTERS SUCH AS DOSA, INJERA

2:00

FERMENTING VEGETABLES: SAUERKRAUT, KIMCHI, LACTIC ACID FERMENTATION.
HANDS-ON: KRAUT AND/OR KIMCHI

3:45

BREAK

4:00

FERMENTING BEERS AND GRAIN-BASED ALCOHOLIC BEVERAGES: DISCUSSION OF MALTING, CHEWING, AND FUNGI (INTRODUCING KOJI), AS WELL AS WILD YEAST BEERS, SAKE, CHICHA, CASSAVA, AND POTATO BEERS (MAYBE WITH SOME TASTES)

5:00

SUMMARY OF THE DAY AND PREVIEW OF TOPICS FOR DAY 2

CRONOGRAMA WORKSHOP DOMINGO 3



MAÑANA

8:30

GROWING MOLD CULTURES: TEMPEH, AND KOJI

10:15

COFFEE BREAK

10:30

FINISH TEMPEH IF NECESSARY

USES OF KOJI

DEMO: SHIO-KOJI

DEMO: MISO

12:00

LUNCH

TARDE

1:00

FERMENTING MEAT, FISH, AND EGGS

DISCUSS CONCEPTS AND SAFETY; DRYING, SALTING, CURING, AND BRINING BASICS.

FISH SAUCE. FERMENTING FISH OR MEAT WITH GRAINS.

DEMO: THAI FERMENTED SHORT RIBS

FERMENTING FISH AND MEAT IN WHEY, SAUERKRAUT, AND KIMCHI

FERMENTING EGGS

DEMO: SALT-CURED DUCK YOLKS

3:00

BREAK

3:15

CONSIDERATIONS FOR COMMERCIAL ENTERPRISES: FIRST STEPS AND SCALING UP

BRIEF DISCUSSION OF NON-FOOD APPLICATIONS OF FERMENTATION

4:00

FINAL QUESTIONS AND BRAINSTORMING

5:00

BOOK SIGNS, PICTURES, GOODBYE

CUÁNDO

SÁBADO 2 Y DOMINGO 3 DE FEBRERO DEL 2019
DE 8:00 AM A 5:00 PM

VALOR

ETAPA 1 PRE-VENTA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE:

\$750

ETAPA 2 PRE-VENTA HASTA EL 31 DE ENERO:

\$850

MÉTODO DE PAGO

TRANSFERENCIA BANCARIA A LA CUENTA:

HERNAN MAURICIO CORREA RIESEN

BANCO GENERAL

CORRIENTE

0377010814467

CONTACTO

INFO@RIESENRESTAURANTE.COM

HERNANCR27@GMAIL.COM

6512-1848/6981-9780

¿QUÉ INCLUYE EL EXPLORATORIO?

- 2 DÍAS (20 HORAS) DE INMERSIÓN VIVENCIAL EN EL MUNDO DE LOS FERMENTOS CON SANDOR KATZ.
- INGREDIENTES, MATERIALES E INDUMENTARIA PARA LAS SESIONES PRÁCTICAS.
- MUESTRARIO DE TODOS LOS FERMENTOS REALIZADOS.
- CATAS DE FERMENTOS, REFRIGERIOS, DOS COFFEE BREAKS DIARIOS, BARRA DE BEBIDAS Y ALMUERZO DURANTE LOS 2 DÍAS.
- MEMORIAS PDF POST-EXPLORATORIO EN ESPAÑOL.
- CERTIFICADO DE ASISTENCIA.

CONSIDERE

- EL CURSO SERÁ DICTADO EN INGLÉS
- PARA SEPARAR EL CUPO, SE DEBERÁ ABONAR EL 50%
- ENVIAR EL COMPROBANTE DE PAGO ADJUNTO AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN