

Dictarán un taller de elaboración de chutney en San Carlos

23 febrero, 2022



Será el 4 de marzo.

Con el impulso del Intendente Rolo Scanio, y el trabajo de coordinación de la Lic. Graciana Poloni se realizará el próximo 4 de marzo un nuevo Taller de Capacitaciones Productivas, perteneciente a la Dirección de Producción e Industria, dictado por la ingeniera Paola Prieto.

En las cómodas instalaciones del CCT de La Consulta se espera la participación de emprendedores ávidos de perfeccionar sus elaboraciones de chutney.



TALLER DE
**ELABORACIÓN Y
DEGUSTACIÓN DE
CHUTNEY**

Aprende a realizar una conserva diferente,
sorprende a familiares y amigos *con un producto gourmet.*

04 de Marzo de 8:00 a 12 hs
CCT 6-307 Tte Coronel Sosso de La Consulta

Inscripciones: 2622-649531 / 2622666722

Materiales:
Delantal, cofia, frasco tipo amanecer con tapa (335g o 220g), cuchillo, tabla, bowls, olla para cocinar, cuchara, vinagre de alcohol o manzana, azúcar blanca o rubia, sal, condimentos de todo tipo a gusto (jengibre, canela, clavo de olor, pimienta en grano, curry, oregano, ají picante, nuez moscada, etc.)

Frutas y hortalizas:
1 o 2 cebollas o hinojos, 3 zanahorias, 3 naranjas, 3 manzanas verdes, 500 g de tomate, 500 g de ciruela.



SAN CARLOS
MUNICIPALIDAD

El taller se realizará de 8 a 12 y los interesados pueden inscribirse a través de los teléfonos 2622 649531/ 2622 666722.

Los participantes deberán asistir con los materiales requeridos.

¿Qué es el chutney?

Es un aderezo o salsa que mezcla una variedad de especias dulces y picantes, originaria del oeste de la India. Se elabora con frutas, verduras y/o hierbas con vinagre, azúcar y especias. Se utiliza para dar equilibrio a una serie de platos o para resaltar un perfil de sabor específico.