

Campus de Alcalá
2023/2024
CURSO MONOGRÁFICO
“UN BOTÁNICO EN LA COCINA”

PROFESOR RESPONSABLE: Prof. Dr. D. Manuel G. Peinado Lorca
Depto. Ciencias de la Vida, UAH

N.º HORAS LECTIVAS: 20 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 14 y 21 de marzo, 4, 11, 18 y 25 de abril, 9, 16, 23 y 30 de mayo de 2024.

HORARIO: JUEVES, de 11:00 a 13:00 horas.

LUGAR: CAMPUS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO
REAL JARDÍN BOTÁNICO UAH JUAN CARLOS I - aula “Rosendo Elvira”
(Ctra. Madrid-Barcelona, km. 33,600 Alcalá de Henares)



DESCRIPCIÓN:

Disfrutamos de los sabores, de los aromas y de la presentación de nuestras comidas, pero podemos ir más allá para gozar aprendiendo de la historia, las características y los secretos que esconden las plantas, ingredientes esenciales de nuestra cocina tradicional.

El curso está dedicado a explorar las plantas alimenticias en todos sus hermosos detalles como plantas, como organismos vivos con su propia historia evolutiva y ecológica.

OBJETIVOS:

Nuestro objetivo es doble: compartir la fascinante biología de nuestras plantas alimenticias y enseñar botánica utilizando plantas que nos permitan contestar algunas preguntas sencillas: ¿De verdad una alcachofa es una flor? ¿Por qué unos espárragos son blancos y jugosos y otros verdes y fibrosos? ¿Con qué plantas se fabrica una cerveza? ¿Cómo y con qué plantas están elaborados los cereales del desayuno? ¿Un tomate es un fruto o una verdura? ¿Por qué el café huele tan bien?

El curso, que aprovecha los recursos vegetales del Jardín Botánico y de su huerta profundiza en estas y otras cuestiones que redundan en los aspectos botánicos de los alimentos.

PROGRAMA:

Tema 1: Desayunos: café, té, cacao, cereales y frutas.

Tema 2. Aperitivos. Frutos secos, vinos y cervezas.

Tema 3: Ensaladas y primeros platos.

Temas 4 y 5: Segundos platos: parrilladas, potajes, cocidos y arroces.

Tema 6: Postres.

Tema 7: Plantas silvestres comestibles y medicinales.

Tema 8: Condimentos y especias.

Tema 9. Infusiones.

Tema 10. Bebidas espirituosas-