

DÍA 28 DE MARZO: UN HUEVO DE CIENCIA

Llegada de asistentes: 8:00-9:00h
¡Sé puntual!

COMPRA DE TEMPORADA

Visita (9:00 h - 10:00 h)

La cocina está llena de color. Empezaremos la jornada de hoy visitando uno de los mercados de nuestra ciudad para conocer un poco más a fondo los productos y la materia prima para la elaboración de nuestros platos típicos de Semana Santa.

HUESOS DE SANTO

Taller C+C (10:00 h - 11:30 h)

En esta actividad desentrañaremos la ciencia que esconde un producto clásico de esta fecha. A continuación, pasaremos a elaborar nuestros propios Huesos de Santo. La limpieza y el orden son de vital importancia tanto en la cocina como en un laboratorio así que terminaremos la actividad dejando nuestro puesto de trabajo como lo hemos encontrado.



Almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

DECORACIÓN HUEVOS DE PASCUA

Taller creativo (12:00 h - 13:00h)

La cocina está llena de creatividad, pero también podemos ayudarnos de sus ingredientes para decorar nuestras casas. Los huevos de Pascua son indispensables en estas fechas y los participantes conocerán la ciencia que se esconde a la hora de decorarlos.



GASTRO STOP MOTION

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

En esta actividad aprenderemos a utilizar diversas aplicaciones móviles que utilizaremos para grabar nuestras recetas y poderlas difundir entre nuestros amigos a través de las redes sociales.

Salida de asistentes: 14:00h

DÍA 29 DE MARZO: EL SABOR DE LA SEMANA SANTA

Llegada de asistentes: 8:00-9:00h
¡Sé puntual!

OBRADOR PASTELERÍA

Visita singular (9:00 h - 10:00 h)

Para comenzar con buen sabor de boca, visitaremos un obrador de pan y pasteles de nuestra ciudad, para conocer cual es el proceso de elaboración del chocolate para hacer las sorprendentes Monas de Pascua.

TORRIJAS

Taller C+C (10:00 h - 11:30 h)

Nos pondremos manos a la obra para hacer a la manera tradicional un dulce típico de Semana Santa como son las torrijas. ¿Qué ciencia se esconderá detrás de esta elaboración?



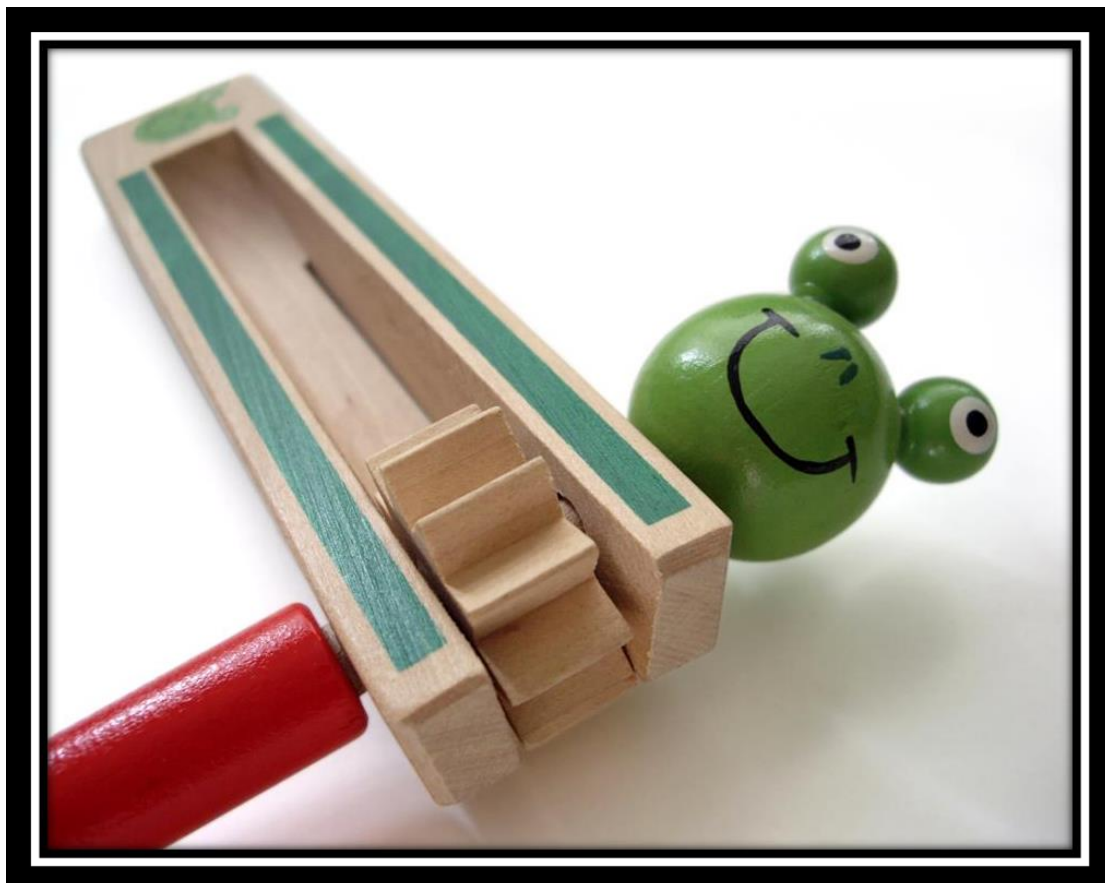
Almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

RECICLANDO ENVASES

Taller creativo (12:00 h - 13:00h)

Quizá el sonido más característico de la Semana Santa sea el del tambor y el bombo, pero vamos a optar por fabricar un instrumento más peculiar que además nos permitirá reutilizar los envases que generamos en la cocina: la matraca.



SEMANA SANTA SOUNDS

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

Los participantes disfrutarán de la cara más divertida de la ciencia con experimentos sorprendentes sobre el sonido y las ondas.

Recogida de asistentes: 14:00h

DÍA 30 DE MARZO: OCIO GASTRONÓMICO

Llegada de asistentes: 8:00-9:00h
¡Sé puntual!

OCIO GASTRONÓMICO

Visita singular (9:00 h - 10:00 h)

Hoy visitaremos un establecimiento de nuestra ciudad que nos permita conocer nuevos espacios *gourmet*. Aprenderemos las diferencias y peculiaridades de estos establecimientos de nueva proliferación.

TORTA DE PASCUA

Taller C+C (10:00 h - 11:30 h)

Harina, huevos, azúcar y... ¡ciencia! Son los ingredientes principales para disfrutar de esta jornada, en la que pasaremos a elaborar una Torta de Pascua tradicional.



Almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

AUTÓMATA PROCESIONAL

Taller creativo (12:00 h - 13:00h)

La parte creativa del día viene a cargo de esta actividad en la realizaremos un muñeco autómata procesional con su típico capirote.



FINGER FOOD

Receta creativa (13:00 h - 14:00 h)

Durante esta actividad hablaremos de últimas tendencias culinarias: *fast food*, *slow food*, etc. Realizaremos una riquísima receta que pertenece a la tendencia *finger food*.

Recogida de asistentes: 14:00h