

COCINA SILVESTRE

Cursos de preparación de carne silvestre

por María Luisa Villarreal

Venado, Jabalí, Tepezcuíntle

Taller práctico de gastronomía

Este taller consta de 3 módulos de fin de semana. Cada curso incluye recetarios, libro de consejos prácticos para cocinar carne silvestre, material para cocinar, delantal del curso y 60 horas de práctica, práctica y práctica.

2 Módulos de Cocina silvestre de Carne de Venado Cola Blanca. Fechas: 11 y 12, 18 y 19 de Junio.

2 Módulos de Cocina silvestre de Carne de Jabalí de collar. Fechas 25 y 26 de Junio. 2 y 3 de julio.

2 Módulos de Cocina silvestre de Carne de Tepezcuíntle. Fechas. 9 al 12 de Julio.



Instructora María Luisa Villarreal



El curso se maneja de manera presencial, con materiales para prácticas individuales, personalizados y 100% prácticos, aplicados al trabajo/negocio en cocina con el enfoque gourmet exclusivo de la carne silvestre.

Cada alumno cocinará sus platillos apoyado por las instructoras sin formar equipos, esto para garantizar el aprendizaje vivencial.

Durante 18 años esta Consultora Ambiental, Escritora y Cocinera ha investigado sobre cocina indígena tradicional de la región Maya, como medio de revalorar las tradiciones y los recursos silvestres en las selvas. Manejando criaderos legales y realizando investigación sobre cacería de autoconsumo y cacería deportiva ha tenido a la mano mucha carne para cocinar, para realizar degustaciones y probar recetas. Este curso está dirigido a aquellos interesados en introducirse al arte de la cocina silvestre.



Módulo 1. Carne silvestre de Venado Cola Blanca

Duración 4 días (2 fines de semana).

Materiales que incluye: Recetario, guía de consejos, delantal, Material para cocinar por alumno

Prácticas previas a cocinado:

Destazado

Partes y cortes posibles

Vísceras

Otros subproductos

Limpieza y almacenamiento

Prácticas de procesado:

Chorizo

Carne seca

Otros

Práctica complementaria

Acompañamiento y

aderezos

PIB sin PIB *Técnica tradicional

TARIFAS (ver también Formas de pago y Descuentos)

Costo de todo el Curso

\$12,000.00 (mas IVA)

Modulo 1. \$4,000.00 (Mas IVA)

Modulo 2 \$4,000.00 (Más IVA)

Módulo 3 \$4,000.00 (Más IVA)

Prácticas de cocina:

Consejos para cocinar venado

Recetario de venado

Degustación

Módulo 2. Carne silvestre de Jabalí de collar

Duración 4 días (2 fines de semana).

Materiales que incluye: Recetario, guía de consejos, delantal, Material para cocinar por alumno

Prácticas previas a cocinado:

Destazado

Partes y cortes posibles

Extracción de glándula de almizcle

Características particulares de esta carne

Vísceras

Otros subproductos

Limpieza y almacenamiento

Prácticas de cocina:

Consejos para cocinar jabalí

Recetario de Jabalí

Degustación

Prácticas de procesado:

Chorizo

Enjamonado

Otros

Práctica complementaria

Acompañamiento y aderezos

PIB sin PIB *técnica tradicional

ESQUEMA DE PAGOS

Se puede pagar en una sola exhibición (10% de descuento – no aplica con otras promociones) o por módulo

FECHAS DE PAGO (efectivo)

Pago en una exhibición. Antes del 2 de Junio (10% descuento)

Pagos diferidos (por módulo) 10 días antes del inicio del módulo

Módulo 1. Pagar antes del 31 de Mayo

Módulo 2. Pagar antes del 15 de Junio.

Módulo 3. Pagar antes del 30 de Junio

FORMAS DE PAGO

Efectivo, Depósito o Transferencia bancaria en cuenta o en instalaciones de SIMBIOSIS, SA de CV en Chetumal, Quintana Roo. México.

Los depósitos en cheque se tomarán cuenta salvo buen cobro y deberán realizarse dos días antes de la fecha límite

Preguntas frecuentes

¿Nos van a proporcionar carne silvestre para practicar individualmente? Si, se proporciona varios kilos de carne por participante y otros materiales para las prácticas, de ahí el costo del curso



Módulo 3. Carne Silvestre de Tepezcuintle

Duración 4 días (1 fin de semana).

Materiales que incluye: Recetario, guía de consejos, delantal, Material para cocinar por alumno

Prácticas previas a cocinado:

Destazado

Partes y cortes posibles

La grasa y piel

Características particulares de esta carne

Vísceras

Otros subproductos

Limpieza y almacenamiento

Prácticas de cocina:

Consejos para cocinar Tepezcuintle

Recetario de Tepezcuintle

Degustación

Práctica complementaria

Acompañamiento y aderezos



DESCUENTOS

(No acumulables)

- Estudiantes con credencial vigente (25% de descuento)
- Productores (25% de descuento)
- Grupos de 4 asistentes o más (30% de descuento)

PENALIZACIONES

No podrán tomar el módulo si el costo no ha sido cubierto

CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Debido a que los fondos son para pago de gastos y movimientos previos al Curso

50% si se cancela 2 semanas antes del inicio

25% si se cancela una semana antes

No hay devolución de una semana o menos, al inicio o después de iniciado el curso

Por favor asegúrese antes de depositar

...la carne de jabalí es la carne más difícil de cocinar y de introducir al comensal común, pues deja un fuerte sabor a almizcle en el paladar, y ese es un gusto adquirido.....MLV

**¿La carne utilizada es legal?
Si, de criaderos (PIMVS) y
Unidades de Manejo para la
Conservación de la Vida Silvestre,
registradas**

Informes e Inscripciones

informacion@simbiosismx.com

Teléfono: (983) 8325543

*Negocios sustentables ...
son nuestro negocio*

www.simbiosismx.com

Encuétranos también en
FACEBOOK como SIMBIOSISMx



Del libro recetario de Carne de Venado...

Descubrí el universo de la cocina silvestre inmersa en muchas cocinas pequeñas y fogones rústicos de las comunidades del sureste de México. Confieso que soy carnívora (como buena nortea) y me ha fascinado el probar las diferentes texturas y sabores de la cocina indígena, la verdadera cocina indígena que sobrevive hasta nuestros días basada en el consumo de productos silvestres (especialmente la carne) y que el resto de los ciudadanos que crecemos en las ciudades pensando que la carne se da en charolas, la leche en tetrapak y los vegetales en el supermercado nos perdemos toda esa maravillosa aventura de la comida silvestre.

Doña Cecilia, madre de mi esposo era una mujer sencilla de comunidad con una increíble habilidad, podría decir maestría, para preparar deliciosos platillos de carne silvestre. Con 11 hijos que criar, mi suegro, que fue chiclero, cañero y artesano, proveyó la mesa en innumerables ocasiones con toda clase de animales que el mismo cazaba.

Siempre digo que las vacas, los puercos y las gallinas llegaron con la colonia española a México, antes de eso los mexicanos comíamos venado, jabalí, hocofaisán, tepezcuintle, víboras y hasta tlacuaches. Fue esta dependencia de nuestros recursos naturales lo que logró que muchas culturas, incluida la Maya, sobrevivieran desde sus albores en armonía con la naturaleza, cuidadosos del equilibrio y agradecidos con lo que se les brindaba. Es increíble darse cuenta que gran parte de las comunidades indígenas del sureste de México, aún las comunidades rurales no indígenas más pobres continúan sobreviviendo de sus recursos silvestres.

La carne silvestre es, muchas veces, un gusto adquirido; por eso me di a la tarea de recopilar y probar recetas de todas partes del sureste, algunas son muy antiguas, otras son modificaciones y adaptaciones modernas de recetas comunes con carne silvestre otras son recetas más estileras para paladares más exigentes – hay para todos los gustos. Muchas veces me levanté a las 4 de la mañana ansiosa de probar la receta que conseguí la noche anterior, muchas mañanas mi esposo se despertó con un desayuno fuera de lo común. Espero que las disfruten como yo, y se diviertan cocinándolas como yo lo hice.

María Luisa Villarreal Sonora

**INSCRIBETE AHORA y obtén un
descuento increíble**