

TALLER DE HIERBAS IBICENCAS

Y DEGUSTACIÓN DE CAFÉ CALETA



Objetivo de la actividad:

Dirigidos por Joan Tur, de Fluxà Ibiza, aprenderéis a hacer hierbas ibicencas y terminaréis descubriendo la receta de nuestro café caleta, acompañado de unos ricos buñuelos.

Localización de la Actividad:

Fábrica y jardín Botánico de Fluxà Ibiza
c. Ginebre, 8.

Descripción general de la salida

El taller de hierbas ibicencas empieza con una pequeña charla de Joan Tur, explicando su proyecto personal, su decisión de ser una empresa artesanal y no una industria, y la razón de ser del jardín botánico. Tras la charla, comienza un agradable paseo por el jardín botánico de Fluxà Ibiza, a lo largo del cual se recogen las 18 plantas que se utilizarán para la elaboración del preciado licor. Un paseo en el que no faltan las anécdotas y la información botánica y payesa de cada planta.

Previamente, al empezar la visita, se ha repartido a cada asistente un par de guantes, tijeras de podar y una cestita para la recolección de las plantas que utilizará para la elaboración de su botella de hierbas ibicencas.

Tras el paseo, llega la degustación de hierbas, porque no se puede elaborar aquello que no se conoce bien.

Alrededor de una gran mesa de trabajo y, dirigidos por Joan, los asistentes al taller irán introduciendo las diferentes plantas en la botella con la ayuda de la "fura". Es el momento de profundizar en los secretos de cada una de las plantas, mientras se aprecian especialmente su texturas y aromas.

El proceso acaba al añadir el anís especial proporcionado por Fluxà Ibiza. Se sellan las botellas y, pasados tres meses, es el momento de abrirlas para descubrir en casa que hemos conseguido elaborar las mejores hierbas ibicencas del mundo, porque no hay duda: ¡nada sabe como lo "hecho a casa"!

CAFÉ CALETA

A lo largo de la visita, Joan revelará también los secretos de otra de nuestras recetas más típicas: la del Café Caleta, cuya degustación se acompañará de buñuelos caseros.

A la finalización del taller se entregarán las dos recetas y un diploma.

Duración:
2.15 horas.

Precio:
El precio del taller incluye 1 euro de donación para la ONG Juntos y cubre el coste de las botellas, el licor, las hierbas, la visita, los diplomas y las degustaciones.

Capacidad:
El número máximo de asistente a cada taller es de 30 personas.

EN PRIMERA PERSONA

Así nos contó su experiencia en primera persona uno de los grupos participantes en nuestro taller de Hierbas.

“Nos ha recibido Joan Tur y nos ha contado la historia de su empresa y de los productos que hace. También nos ha explicado la diferencia entre ser una empresa artesana o industrial.



Rápidamente hemos pasado al campo para recoger las diferentes hierbas que se tienen que utilizar para hacer el licor.



Joan nos ha explicado, una a una, las propiedades y características de cada planta que tenemos que utilizar.



Cuando ya teníamos todas las plantas necesarias hemos pasado a la mesa de trabajo. Poco a poco hemos introducido las hierbas dentro de las botellas, en las cantidades que Joan nos iba indicando.



Por supuesto, antes de hacerlas, hemos hecho una pequeña cata de Hierbas Ibicencas ya acabadas.



Una vez introducidos todos los ingredientes en la botella, llega la hora de añadir el anís.



Para saber si han salido buenas, nos explica Joan, ¡se tiene que esperar unos meses!

Trabajo acabado

Es el momento de sellar las botellas.



¡Las Hierbas ya están acabadas! Dentro de unos meses ya se podrán beber.



DEGUSTACIÓN DE CAFÉ CALETA



Después de tanto trabajo, es el momento de probar el Café Caleta. Joan nos explica, paso a paso la receta. ¡Qué hambre! Por suerte, con el Café Caleta llegan los buñuelos.

Finalmente, todos los asistentes hemos recibido un diploma que nos acredita como "maestros" en el arte de hacer hierbas ibicencas y café caleta.

¡Gracias Joan por enseñarnos tanto!