



Retazos de nuestros trajes regionales

Precios, horarios y dirección .

Las visitas guiadas tienen un precio de 3€/persona. Al finalizar la visita todos los asistentes tendrán un recuerdo típico de Salamanca.

Puedes venir a visitarnos siempre que lo desees reservando en el móvil 696290570. Grupos mínimo de 8 personas.

Estamos en C/ San Justo, 9 de Salamanca. ¡En el centro de la ciudad!!!

Sobre nosotros

Mi nombre es Queralt Ruiz y soy la gerente de la exposición de filigrana charra y trajes regionales de Salamanca. Esta exposición surgió de un sueño... El sueño de poder compartir todos los conocimientos acerca de nuestra artesanía y nuestra cultura.

En nuestra exposición podemos encontrar joyas históricas, trajes regionales, utensilios de labranza... Muchas de nuestras piezas datan del siglo XVIII.

Realizamos visitas guiadas, donde, de una manera muy amena, hacemos un recorrido por tembladeras, galápagos, cruces barrigueras, mostacilla....



ALFARERÍA FELIPE HERNÁNDEZ

ACTIVIDADES

Tel: 923 30 04 37
Alba de Tormes



El origen de la alfarería se remata al Paleolítico que representaban divinidades en jarras y vasijas con cultas a la fertilidad. La más antigua es de 10.000 a. C. /8000 esta en Japón en el museo nacional de Tokio.

Los primeros artesanos aparecieron en Mesopotamia que inventaron herramientas para trabajar mejor la arcilla como el torno de alfarero y el horno para cocerlo.

Fases de elaboración:

- amasar la arcilla.
- moldearla manualmente o mediante diversas herramientas
- secado al aire.
- lijado y pulido.
- se cuece en el horno
- * el agua es utilizada para mantener la plasticidad de la arcilla durante el modelado.





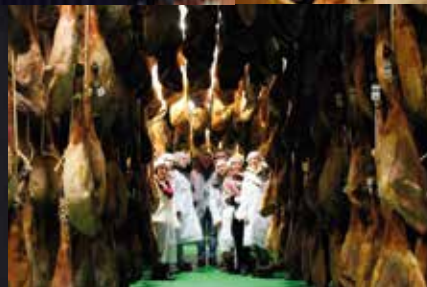
Corte y Cata

Tel: 923 055 342

*Embutidos selectos, especialidad
carnes ibéricas, premio corte jamón*

JAMÓN TOUR SALAMANCA

Una experiencia ibérica



CAMPEONES DE ESPAÑA

SALA DE CATAS PARA ACTIVIDADES TURÍSTICAS DE
OCIO Y CULTURA GASTRONÓMICA

Calle Serranos, 1, 37008 Salamanca

Tfno: 656.656.315

anselmo@anselmoperez.com



SALA DE CATAS
BAR-RESTAURANTE





Tel: 923 60 09 59
La Cocina Compartida



DESPEDIDAS en Brownie & Home únicas /divertidas /especiales

Curso de repostería erótica
Brunch aperitivos
y
Beauty Party

Otra forma de despedidas al estilo New Yorkino
en el centro de Salamanca al lado de la Plaza Mayor

SALAMANCA DIFERENTE

Brownie & Home
c/ Iscar Peyra 31 SALAMANCA
Tel: 672754595

Curso de Repostería erótica (Cupcakes o tarta)
+ Brunch
(café / té / zumos / aperitivos salados / vino espumoso)
+ Beauty Party (higiene facial y automaquillajes)

TODO : 30 € por persona

Sólo curso Repostería Erótica: 20€/persona
consultanos tu idea , nosotros la hacemos realidad



Aula de Cocina Brownie & Home

Cursos de Cocina Española tradicional

Comparte y disfruta cocinando diferentes platos con
posterior degustación, conoce nuestra cultura culinaria.

Brownie & Home
c/ Iscar Peyra 31 SALAMANCA
Tel: 672754595



OPCIÓN 1 : elaboración de 2 platos a elegir: Tortilla española /paella / gazpacho /
torrijas / tarta de santiago /empanada : 8 € x alumno

OPCIÓN 2 : elaboración de 3 platos a elegir de la opción 1: 10 € x alumno

OPCIÓN 3 : elaboración surtida de tapas españolas: empanada/ tortilla / tostas de jamón
/ Huevos rotos / torrijas : 15 €

(Todas nuestras opciones incluyen pan, agua y mosto fresco)
Todos nuestros cursos, disponen de delantal y recetario.

Grupo mínimo : 8 alumnos

Grupo máximo: 30 alumnos (consultar)

Horarios flexibles y adaptados , consultanos.

Bienvenidos a Salamanca !!!!

Visita a Confitería Santa Lucía



La visita consiste en recibir a los alumnos, entregarles gorro y bata desechable, y mostrarle las instalaciones. Es preferible que el obrador esté con producción, es decir que haya turno. Trabajamos todas las mañanas y algunas tardes, así que sería cuestión de concretar. La visita dura aproximadamente unos 30m, y le obsequiamos siempre con unas onzas de chocolate o con algún dulce. El coste es de 10€ por persona, de los cuales 5€ los pueden canjear en nuestra tienda de la plaza



Curso en Confitería Santa Lucía

- El curso dura aproximadamente una hora, se recibe a los alumnos y se les da un gorro y una bata desechable. Por grupos de dividen mesas. Tenemos 2 tipos de cursos:
- Hornazo: se elabora un hornazo individual y una empanada pequeña, los alumnos lo realizan ellos mismos, al día siguiente se recoge el producto ya terminado en Plaza Mayor, identificado cual elabora cada alumno.
- Mantecados y perronillas: los alumnos hacen la elaboración de los mantecados y perronillas, y al día siguiente recogen el producto en Plaza Mayor.
- Siempre tenemos agua y vasos para todos, y damos degustación al final del curso.
- Entregamos también receta de los productos que se elaboran, el coste es de 25€ por persona y 5€ se canjean en Plaza Mayor en nuestros productos.



CURSO BÁSICO DE COCINA ESPAÑOLA

Duración: 75 minutos

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Paella mixta
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 22 €/alumno



CURSO DE COCINA TÍPICA SALMANTINA

Duración: 2 horas

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Patatas meneas con torreznos
- Hornazo de salamanca
- Bollo maimón
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 33 €/alumno

CURSO INTERMEDIO DE COCINA ESPAÑOLA

Duración: 100-105 minutos

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Paella mixta
- Gazpacho
- Tortilla patata
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 28 €/alumno



CURSO DE COCINA TAPAS ESPAÑOLAS

Duración: 100-105 minutos

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Tortilla española
- Ensaladilla rusa
- Mejillones a la gallega
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 28 €/alumno

CURSO DE COCINA TÍPICA ESPAÑOLA

Duración: 2 horas

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Paella mixta
- Gazpacho
- Tortilla patata
- Crema catalana
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 33 €/alumno



CURSO INTENSIVO DE COCINA ESPAÑOLA

Duración: 3 horas

Para grupos de: 15-24 alumnos

Incluye:

- Clase práctica de cocina con dos profesores en la que elaboraremos:

- Paella de marisco
- Tortilla de patatas
- Mejillones a la gallega
- Hornazo
- Torrija caramelizada
- Sangría

- Delantal
- Carpeta con recetas
- La degustación de todo lo elaborado

Precio: 55 €/alumno

Los Talayos, donde el toro es el rey.

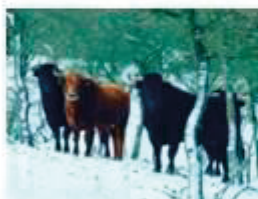
¿Vienes a conocernos? Te aseguramos una experiencia única.



Vista aérea



Visita guiada



El toro en el campo

En los Talayos podrás conocer el toro y la dehesa. Su hábitat natural, su manejo, selección y alimentación, explicado directamente por los criadores durante la visita guiada.

La dehesa los Talayos es un ecosistema único donde podrás conocer otras especies y razas autóctonas en peligro de extinción como son la vaca berrenda en negro y la oveja merina negra, sin olvidar la cría del auténtico cerdo ibérico.



Oveja merina negra

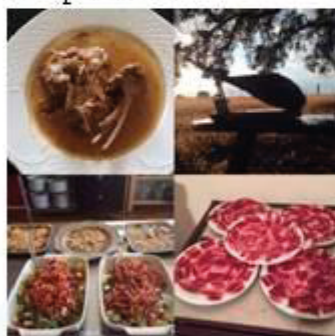


Cerdo Ibérico



Berrenda en negro

A la hora de degustar nuestra gastronomía comenzaremos con el embutido ibérico de bellota de nuestra matanza, un primer plato de patatas meneás con barbada ibérica y un plato principal de caldereta de lechazo de nuestra merina negra, todo ello regado con vino de la Rioja. Terminaremos con una tarta, un café y un chupito.



Si lo deseas, junto con la visita guiada y la comida, puedes contratar una exhibición de recortes en nuestra plaza de tientas y si te animas... puedes participar. ¿Serás valiente?

Teléfono de contacto: 691 883 194

Mail: lostalayos@hotmail.es



En **IBÉRICOS FELIPE HERNÁNDEZ** podrás conocer todos los secretos de la elaboración de los jamones y embutidos, desde el salado hasta su curación, te explicaremos todas las diferencias entre los distintos tipos según su alimentación y entrarás a formar parte de una empresa familiar que lleva viviendo el ibérico desde 1915.



TIENDA: CASCO HISTÓRICO
RÚA DEL SOL, 12 · CIUDAD RODRIGO

VISITE NUESTRA FÁBRICA

IBÉRICOS FELIPE HERNÁNDEZ es una empresa familiar que cuenta con más de un siglo de experiencia en la elaboración de productos del cerdo ibérico.

Le ofrecemos la posibilidad de realizar una visita guiada a nuestra fábrica.

Horario de visitas: Sábados a las 12:00 h.
Consultar otros días y otros horarios.
Duración de la visita 40-60 minutos.

Es imprescindible concertarlas previamente a través del teléfono **923 460 483** o bien mediante correo electrónico a nuestra dirección:
pedidosibericosfelipehernandez@gmail.com

La visita se realizará para grupos de al menos 8 personas. Consultar opciones y condiciones de accesibilidad.

Precio por persona (mayores de 9 años): 5 €

PROGRAMA DE LA VISITA A LA FABRICA

1.- Recibimiento de los asistentes en LA ZONA DE RECEPCION pasando al momento a la ZONA DE CARGA Y DESCARGA DE MERCANCIAS.

En esta zona se hace una explicación general de nuestra Empresa relativo a los antecedentes, años de funcionamiento, modelos de producción, empleados, asociaciones a las que pertenece, etc. Al finalizar turno de preguntas.

2.- Visita guiada a la Fabrica pasando por todas las Instalaciones: Sala de Elaboración de los Licores, Sala Etiquetado, Almacén general de productos Elaborados,. Al finalizar la explicación en cada una de las distintas salas- turno de preguntas

3.- Subimos a la primera planta para visitar las zonas de Almacén de Embalajes, Laboratorio y Oficinas generales.

En el LABORATORIO se realiza una cata de los distintos Licores acompañados con alguna pasta artesana. Se proyecta un pequeño video DE LA DESTILERIA ARTESANAL DE ALDEADAVILA y de la orografía de las Arribes.

Turno abierto y distendido de preguntas

En la despedida se le sugiere la posibilidad de comprar producto degustado en LA ZONA DE RECEPCION.

DURACION DE LA VISITA

Entre 1H y 1,15H aproximadamente