

## TALLER DE "HIERBAS"



Los orígenes de este licor, igual que otros licores europeos, se remontan a una tradición antigua de hierbas. Esas hierbas fueron preparadas por monjes en los monasterios. Más tarde, el conocimiento de los monjes y de las farmacias también fue divulgado entre los habitantes de a pie. Los licores de hierbas eran productos importantes de las tradiciones antiguas, gracias a su efecto positivo en la salud.

El licor de hierbas Mallorquín consiste mayormente en hierbas aromáticas frescas. Para producir esa bebida se usan hierbas como hojas de naranjo y limonero, hierba luisa, romero, hinojo, melisa y manzanilla. Dependiendo del fabricante, ese licor puede tener más de 7 ingredientes y hasta 17 otras hierbas para conseguir sabores diferentes.

En el taller cada participante tiene la oportunidad de crear su propia botella de licor de hierbas. Buscarás las hierbas correctas en un jardín de hierbas específico o en una cesta preparada, si las hierbas no crecen en los alrededores. También se puede combinar esta actividad con un paseo o excursión de senderismo, durante el cual buscaremos las hierbas adecuadas, con ayuda de fichas con fotos repartidas entre los participantes.



**Mínimo:**  
**Tiempo:**  
**Disponible:**

**10 personas**  
**2 horas**  
**todo el año**

**OFFROAD**  
MALLORCA

  
Senderos de Mallorca

**EXCLUSIVE SERVICES**  
M A L L O R C A