



PROGRAM

Warsztatów Kulinarynych

Dzień I

(zakład przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego)

- 10:00 – powitanie uczestników kursu, przedstawienie rysu przedsiębiorstwa;
- 10:15 – zapoznanie z budynkiem przetwórstwa lokalnego „Inkubator Podlaskich Produktów Tradycyjnych”;
- szczegółowe omówienie dostępnych urządzeń, układu funkcjonalnego pomieszczeń, zastosowanych rozwiązań, zgodności z przepisami bezpieczeństwa żywności;
 - odpowiedzi na pytania uczestników;
- 12:00 – przerwa kawowa;
- 12:15 – zajęcia praktyczne z lepienia pierogów/pielmieni;
- 14:30 – poczęstunek;
- 15:00 – zakończenie pierwszego dnia warsztatów. Zakwaterowanie uczestników w hotelu;
- 18:00 – wspólna obiadokolacja z wykorzystaniem produktów lokalnych w Karczmie pod Sokołem;

Dzień II

(zakład przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego)

- 10:00 – powitanie uczestników, zapoznanie z zakładem zgodnie ze schematem z dnia I;
- 10:30 – część teoretyczna:
- proces przygotowywania mięs dojrzewających ze szczególnym naciskiem na produkt regionalny: Kindziuk Podlaski;
 - proces przygotowywania mięs dojrzewających na przykładzie kiełbasy sokólskiej;
- 12:00 – przerwa kawowa;
- 12:15 – zajęcia praktyczne z przygotowywania mięs wędzonych: kiełbasy sokólskiej;
- 14:30 – poczęstunek (w wypadku ładnej pogody grill lub ognisko z wykorzystaniem produktu lokalnego);
- 15:00 – zakończenie warsztatów.

"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020