

PROGRAM WARSZTATÓW

Projekt współpracy „LiTR”

Waniewo 22.10.2022

09:00 – 9.30	Przywitanie uczestników szkolenia, kwestie organizacyjne, krótkie przedstawienie się i <i>welcome coffee</i> (kawa i ciastko), rozdanie materiałów szkoleniowych
9:30 – 10:30	Pokaz tłoczenia oleju i soków – prezentacja i wykład – Robert Kos, Fundacja im.S.Karpowicz
10:40 – 13:00	Warsztaty kulinarne: Nowe podejście do zastosowania produktów lokalnych w kuchni. Wspólne przyrządzenie dania obiadowego i deseru z wykorzystaniem produktów lokalnych.
13:00 – 14:00	Przerwa obiadowa i wspólne spożycie dań przygotowanych wspólnie podczas warsztatów kulinarnych
14:00 – 16:00	Warsztaty z produkcji cydru Część teoretyczna i praktyczna oraz degustacja
16:00 – 16:30	Podsumowanie i zakończenie szkolenia