



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

Program Warsztatów Piekarskich 27 – 28 listopada 2023 r.

Każdy Uczestnik warsztatów będzie miał zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w narzędzia i produkty do ich realizacji. Wykonane przez siebie produkty uczestnik zabierze ze sobą.

Miejsce warsztatów: STUDIO FIMPLE w Zielonej Górze ul. Bohaterów Westerplatte 32

Dojazd na miejsce warsztatów we własnym zakresie.

W trakcie Warsztatów 10 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania produktów piekarskich:

1. CHLEB ŻYTNI RAZOWY 100% ze słonecznikiem (chleb ciemny, żytni, na zakwasie żytnim, z mąki z pełnego przemiału, z dodatkiem słonecznika)
2. CHLEB ŻYTNI-ORKISZOWY (chleb jasny, pszenno-żytni, na zakwasie żytnim, z mąki żytniej i orkiszowej, chleb bez dodatków lub z czarnuszką)
3. CHLEB ŚRUTOWY MIESZANY (chleb żytnio-gryczany na zakwasie żytnim, z mąki mieszanej z dodatkiem żyta, kaszy gryczanej, miodu i maku)
4. BUŁKI ORKISZOWE Z ŻURAWINĄ (bułki jasne na zakwasie żytnim, z mąki orkiszowej z dodatkiem żurawiny oraz sezamu lub kminku koptyjskiego)
5. Zakwas chlebowy (tworzenie zakwasu z mąki żytniej)
6. Zakwas na żur (tworzenie prawdziwego zakwasu na żur)
7. ŻUR – gotowanie polskiego żuru na bazie zakwasu, połączone z degustacją

TEORIA

- a. Rodzaje mąk i ich zastosowanie (podział mąk ze względu na zastosowanie ziarna, rodzaj przemiału, mąki podstawowe, dodatkowe i rzadko stosowane)
- b. Rodzaje dodatków do pieczywa wraz z ich zastosowaniem (dodatki płynne, nasiona, owoce, zioła, słody)
- c. Zakwas chlebowy (jak pozyskać dobry zakwas, rodzaje zakwasów, rozmnażanie zakwasu)
- d. Proces zaczyniania (czas, metoda i warunki zaczyniania, fermentacja ciasta)
- e. Proces pieczenia (łącznie składników, konsystencja ciasta chlebowego, wyrabianie ciasta, warunki garowania, prawidłowa temperatura i czas pieczenia)



AGENDA WARSZTATÓW

Dzień 1 - 27.11.2023 r.

- 8:00 – Otwarcie Studia Fimple.tv
- 8:30 – Rozpoczęcie warsztatów
- 8:45 – I Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 13:30 – Przerwa obiadowa
- 15:00 – II Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 19:00 – Podsumowanie i zakończenie pierwszego dnia

Dzień 2 - 28.11.2023 r.

- 8:00 – Otwarcie Studia Fimple.tv
- 8:30 – III Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 13:00 – Przerwa obiadowa
- 14:30 – IV Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 17:30 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów

W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy i obiad dla uczestników Warsztatów.