



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



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

Program Warsztatów Wędliniarskich 7 – 8 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.

Podczas dwudniowych Warsztatów 10 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania produktów:

1. Polędwiczka wędzona surowa (peklowana, wędzona, surowa)
2. Kiełbasa tatrzańska (w osłonce białkowej, wędzona, parzona)
3. Metka wyborna (w osłonce białkowej, wędzona, surowa)
4. Kiełbasa palcówka (w jelicie wieprzowym, krajana)
5. Wątrobianka warsztatówka (pasteryzowana, drobno mielona)



TEORIA

- a. Przygotowanie surowców na wędzonki do peklowania - oczyszczanie
- b. Peklowanie surowców na wędzonki – z przyprawami czy bez?
- c. Ociekanie i osuszanie surowców na wędzonki i kiełbasy
- d. Klasyfikacja surowców z podziałem na klasy
- e. Peklowanie surowców na kiełbasy – sól czy peklosól?
- f. Rozdrabnianie mięsa
- g. Przygotowanie jelit i osłonek sztucznych
- h. Przygotowanie wędzarni do wędzenia
- i. Wędzenie zimne i gorące:
wędzarnia opalana drewnem czy elektryczna?
- j. Obróbka termiczna: parzenie, podpiekanie, studzenie
- k. Peklowanie i solenie surowców na pasztety
- l. Pasteryzacja wyrobów konserwowych
- m. Wyroby surowe: jak dojrzewać i przechowywać?
- n. Nadziewanie bez użycia sprzętu



AGENDA WARSZTATÓW

Dzień 1 – 7 listopada 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 – 8 listopada 2023 r.

- 8:00 – Otwarcie Studia Fimple.tv
- 8:30 – III Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 13:30 – Przerwa obiadowa
- 15:00 – IV Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 30 min.)
- 18:00 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów

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