



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

PROGRAM WARSZTATÓW PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO Warsztaty Serowarskie

realizowanych w ramach operacji pn.

„Nowoczesne praktyki przetwórcze w Polsce - szlakiem inkubatorów przetwórczych w województwie wielkopolskim i świętokrzyskim”

Miejsce warsztatów: Zielona Góra, ul. Bohaterów Westerplatte 32,

Warsztaty Serowarskie - 9 grudnia 2024 r.

- 9:00 **Rozpoczęcie warsztatów**
- 9:15 **I BLOK WARSZTATOWY**
1. Produkcja „Podstawowy ser podpuszczkowy”
 2. Produkcja „Masło”
- 11:50 **II BLOK WARSZTATOWY**
3. Produkcja „Halloumi”
- 13:20 **OBIAD**
- 14:20 **III BLOK WARSZTATOWY**
4. Produkcja „Serek zwarowy typu włoskiego”
- 15:40 **IV BLOK WARSZTATOWY**
5. Produkcja „Kefir i pasteryzacja mleka”
 6. Solanka
- 17.00 **Zakończenie warsztatów**



Warsztaty Wędliniarskie– 10 i 11 grudnia 2024 r.

- 9:00 **Rozpoczęcie warsztatów**
- 9:15 **I BLOK WARSZTATOWY**
1. Produkcja „Słoniny wiejskiej”
- 10:30 **II BLOK WARSZTATOWY**
2. Produkcja „Kiełbasy stoikowej”
- 11:45 **III BLOK WARSZTATOWY**
3. Produkcja „Nibypaszet”
- 13:00 **OBIAD**
- 14:15 **IV BLOK WARSZTATOWY**
4. Produkcja „Metka cebulowa”
- 17.00 **Zakończenie warsztatów**





SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Warsztaty Piekarskie – 12 i 13 grudnia 2024 r.

9:00

Rozpoczęcie warsztatów

1. O mąkach słów kilka
2. Wielka wojna drożdżowo-zakwasowa
3. Przygotowanie ciast na: pieczywo pszenne, chleb żytni, chleb niespodziankę

13:30

OBIAD

15:00

Grzejemy piekarniki !!!

1. Wypiek chlebów
2. Oswajanie własnego zakwasu
3. Przygotowanie zakwasu na żurek



Każdy uczestnik zabierze do domu wypieczone chleby na żurek, receptury oraz słoiczek zakwasu do kontynuowania tradycji piekarniczych 😊