



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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Harmonogram warsztatów

5, 7, 12 października 2021r. (3 grupy- dla każdej z grup wyznaczony zostanie jeden dzień szkoleniowy)

8.00- 10.00 – Część teoretyczna- modele organizacji produkcji i sprzedaży rolniczej (tworzenie krótkich łańcuchów dostaw, rolniczy handel detaliczny, małe przetwórstwo-działalność lokalna, marginalna, ograniczona), uprawy i sprzedaż żywności ekologicznej

10.00- 12.30- część warsztatowa- przetwórstwo mięsa

1. zasady przygotowania i doboru surowca (w tym m.in. wskazanie elementów tuszy wieprzowej do produkcji kiełbas; peklowanie mięsa);
2. zasady obróbki mechanicznej mięsa (w tym m.in. rozdrabnianie mięsa, mieszanie, przygotowanie osłonek, nadziewanie i formowanie batonów);
3. zasady obróbki termicznej mięsa (w tym m.in. parzenie, pieczenie, wędzenie).

12.30- 14.30- część warsztatowa- przetwórstwo owoców

Podczas warsztatów uczestnicy dowiedzą się jak krok po kroku tłoczy się sok z jabłek i innych sezonowo dostępnych owoców i warzyw. W tłoczni nie tylko będzie można zobaczyć jak tłoczy się sok ale w trakcie całego procesu będzie można usłyszeć o dawnych metodach tłoczenia i dowiedzieć się wielu informacji o sadownictwie.

14.30- 16.30- część warsztatowa- przetwórstwo miodu

1. Pokaz pasieki, pomieszczeń do pobierania miodu i magazynu przechowywania ramek na zimę.
2. Pokaz sprzętu pszczelarskiego (miodarki, stół do sklepienia miodu, pojemniki na miód itp.).
3. Pokaz ramek, budowa sklepienia węzy pszczelej, odbudowa przez pszczoły ramek,
4. Pokaz odsklepiania ramek z miodem i odwirowywanie ich we wirówce.
5. Omówienie produkcji z wosku, pozyskiwanie pyłku pszczelego.
6. Bezpieczeństwo i higiena pracy w pasiece (bezpieczeństwo pszczelarza, osób towarzyszących).

Uczestnicy uzyskają odpowiedzi na pytania: Jak założyć pasiekę unikając błędów?

Jak prowadzić gospodarkę pasieczną opartą na myśleniu?

Jak rozsądnie wybrać miejsce pod pasieczysko?

Jakich błędów unikać na początku pszczelarskiej drogi?

Jak z głową zgromadzić sprzęt pszczelarski?

Gdzie i jak bezpiecznie kupić pierwsze pszczoły?

16.30- obiad, degustacja produktów regionalnych

19,20 października 2021r.

10.00- 11.00 – Część teoretyczna- systemy jakości żywności, certyfikacja i oznaczanie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych

11.00- 13.30- część warsztatowa- przetwórstwo zbóż, warsztaty pieczenia chleba

Część praktyczna obejmuje przygotowanie chlebków bądź bułek. Uczestnicy przygotowują formy oraz wyrobią ciasto. Poznają sposoby przygotowania zakwasu, omówione zostaną także poszczególne etapy właściwego przygotowania

chleba. Prowadzący będzie na bieżąco udzielał wskazówek i dygresji. Kiedy chleb będzie już w formach, będzie można posłuchać o warunkach, których będzie potrzebowało ciasto by wyrosnąć. Każdy z uczestników będzie mógł zabrać własnoręcznie wykonany chleb do domu. W ramach warsztatów odbędzie się także pokaz siewu zbóż i młócenia cepem. Opisane zostaną narzędzia, składniki dobrego pieczywa, rodzaje zbóż. Poruszona zostanie także tematyka szacunku i historii chleba w naszej tradycji i kulturze.

14.00- obiad, degustacja produktów regionalnych

Zapisy i szczegółowe informacje

Gmina i Miasto Szadek- (43) 82-16-805

Stowarzyszenie Ekobiesiada- tel. 505-808-026

Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach- (43) 825-14-91

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Zduńskiej Dąbrowie- (46) 838-74-95