



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Program warsztatów

„Innowacje w przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego”

Miejsce warsztatów: **Łubinowe Wzgórze | Eko Resort & Natural SPA Łąki 45A, 24-160 Nałęczów**

Termin: **19 - 20 maj 2021 r.**

Ramowy program warsztatów:

Dzień I

9.30 – Rozpoczęcie warsztatów

9.40 – 11.00 - część teoretyczna:

obowiązujące przepisy, wymagania sanitarne, klasyfikacja mięsa,

prezentacja urządzeń do domowej produkcji masarskiej

11.00- 17.00 - część praktyczna (z przerwą na obiad)

Peklowanie mięsa na wędzonki na mokro i na sucho – czas , temperatura, wiązanie (siatka, sznurek)

przygotowanie solanki – peklosól, sól, saletra,

Kiełbasa wiejska, polska i biała, krakowska – omówienie receptur, przygotowanie wsadu,

Dzień II

9.30- Rozpoczęcie warsztatów

- Przygotowanie wędzarni – wygrzewanie, omówienie sposobów wędzenia mięs - rodzaje wędzarni, obsuszanie wędlin, temperatura wędzenia, zimny dym, rodzaj drewna, czas wędzenia),

zaparzanie wędzonek,

- wędzenie zapeklowanych wcześniej wędlin – szynka, schab, boczek

- nadziewanie kiełbas i wędzenie

W trakcie dnia przerwa na obiad, zakończenie warsztatów około godziny 16.00 (czas wędzenia)