



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

Szczegółowy program warsztatów

1. WARSZTATY WĘDLINIARSKIE „KIEŁBASY” 24-25.03.2022 r.

Podczas dwudniowych zajęć 25 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania poniższych produktów:

- Kiełbasa śląska (w jelicie cienkim wieprzowym, wędzona, parzona)
- Kiełbasa słoikowa (w słoiku, tyndalizowana)
- Kiełbasa jałowcowa (w jelicie cienkim wołowym “wiankowym”, wędzona, pieczona, podsuszana)
- Kiełbasa szynkowa drobiowa (w osłonce sztucznej poliamidowej, parzona)
- teoria:
 - a. klasyfikacja surowców z podziałem na klasy
 - b. peklowanie surowców na kiełbasy - sól czy peklosól?
 - c. rozdrabnianie mięsa
 - d. budowanie kompozycji przypraw
 - e. przygotowanie jelit
 - f. nadziewanie kiełbas
 - g. wędzenie zimne i gorące - zastosowanie wędzarni opalanej drewnem i elektrycznej
 - h. obróbka termiczna kiełbas: parzenie, podpiekanie, studzenie
 - i. podsuszanie kiełbas



Agenda warsztatów:

Dzień 1. 24.03.2022 r.

- 9.00 – Rozpoczęcie warsztatów
- 9.15 – Blok warsztatowy I (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy II (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Podsumowanie i zakończenie pierwszego dnia

Dzień 2. 25.03.2022 r.

- 9.00 – Blok warsztatowy III (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy IV (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów

Każdy uczestnik warsztatów będzie pracował przy własnym stanowisku pracy wyposażonym w narzędzia i produkty do ich realizacji. Wszystkie wykonane przez siebie produkty uczestnicy zabiorą do domu.

W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy, wyżywienie i nocleg dla uczestników warsztatów wędliniarskich.

Zgłoszenia należy składać osobiście lub w formie skanu na adres poczty elektronicznej: a.zajda-sipa@lodr.pl





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

2. WARSZTATY WĘDLINIARSKIE „WĘDZONKI I KONSERWY” 7-8.04.2022 r.

Podczas dwudniowych zajęć 25 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania poniższych produktów:

- Boczek wędzony pieczony (peklowany, wędzony, pieczony w wędzarni);
- Boczek wędzony parzony (peklowany, wędzony, parzony w wodzie);
- Polędwica sopocka (peklowana, wędzona, parzona w wodzie);
- Polędwica lubuska „a’la łososiowa” (peklowana, wędzona, półsurowa);
- Słonina wojskowa (konserwa w słoiku, solona, pasteryzowana);
- Konserwa turystyczna (konserwa w słoiku, peklowana, tyndalizowana);
- Wędzone udka kurczaka (peklowane i solone, parzone, wędzone).
- teoria:
 - a. przygotowanie surowców do peklowania - oczyszczanie
 - b. peklowanie surowców na wędzonki - z przyprawami czy bez?
 - c. sznurowanie surowców na wędzonki
 - d. ociekanie i osuszanie
 - e. przygotowanie wędzarni do wędzenia
 - f. wędzenie zimne i gorące - zastosowanie wędzarni opalanej drewnem i elektrycznej
 - g. obróbka termiczna wędzonek: parzenie, podpiekanie, studzenie
 - h. peklowanie i solenie surowców na konserwy
 - i. przyprawianie surowców na konserwy,
 - j. pasteryzacja i tyndalizacja
 - k. peklowanie, obróbka termiczna i wędzenie udek kurczaka



Agenda warsztatów:

Dzień 1. 07.04.2022 r.

- 9.00 – Rozpoczęcie warsztatów
- 9.15 – Blok warsztatowy I
(w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.45 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy II
(w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Podsumowanie i zakończenie pierwszego dnia

Dzień 2. 08.04.2022 r.

- 9.00 – Blok warsztatowy III
(w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.45 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy IV (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów



Każdy uczestnik warsztatów będzie pracował przy własnym stanowisku pracy wyposażonym w narzędzia i produkty do ich realizacji. Wszystkie wykonane przez siebie produkty uczestnicy zabiorą do domu. W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy, wyżywienie i nocleg dla uczestników warsztatów wędliniarskich.

Zgłoszenia należy składać osobiście lub w formie skanu na adres poczty elektronicznej: a.zajda-sipa@lodr.pl