



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

## **Program Warsztatów Wędliniarskich 5 – 6 października 2022 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.

Podczas dwudniowych Warsztatów 25 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania produktów:

1. Polędwiczka wędzona surowa (peklowana, wędzona, surowa)
2. Kiełbasa tatrzańska (w osłonce białkowej, wędzona, surowa)
3. Metka wyborna (w osłonce białkowej, wędzona, surowa)
4. Kiełbasa palcówka (w jelicie cienkim wieprzowym, krajana, nadziewana bez użycia sprzętu)
5. Paszтет wieprzowy w słoiku (pasteryzowany w słoiku, grubo mielony)

### **TEORIA:**

- a. klasyfikacja surowców z podziałem na klasy
- b. peklowanie surowców na kiełbasy - sól czy peklosól?
- c. peklowanie surowców na wędzonki – z przyprawami czy bez?
- d. rozdrabnianie mięsa
- e. przygotowanie jelit i osłonek sztucznych
- f. przygotowanie surowców na wędzonki do peklowania – oczyszczanie
- g. ociekanie i osuszanie surowców na wędzonki i kiełbasy
- 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 paszтety
- l. pasteryzacja wyrobów konserwowych
- m. wyroby surowe: jak dojrzewać i przechowywać?
- n. nadziewanie bez użycia sprzętu

### **AGENDA WARSZTATÓW:**

#### **Dzień 1 - 5.10.2022 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 - 6.10.2022 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

**W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy, wyżywienie i nocleg dla uczestników Warsztatów Wędliniarskich.**

