



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

HARMONOGRAM warsztatów GINĄCYCH ZAWODÓW:

Tytuł:	Warsztaty KULINARNE
Tematyka:	Przeróbka baraniny i jagnięciny
Termin:	23 wrzesień 2018 r.
Czas trwania w podziale na liczbę dni i liczbę godzin:	1 dzień - 8 godz.
Lokalizacja:	Bacówka w Ochotnicy Górnej, potok Jamne
Harmonogram	<p>1. „Produkcja oścypka, małych serków i nitek serowych z mleka owczego i krowiego” Wykład na temat: Tradycyjnej metody przerobu mleka owczego i krowiego Warsztat praktyczny: Przygotowanie materiału bazowego do wyrobu serów Przebieg procesu technologicznego Formowanie serów Przygotowanie materiały do wędzenia i wędzenie serów Degustacja przygotowanych produktów.</p> <p>2. „Przetworzenie owczej wełny metodą tradycyjną” Wykład na temat: Funkcji wełny w życiu górali Gorczańskich Warsztat praktyczny: Przygotowanie materiałów potrzebnych do przerobu wełny (narzędzia do obróbki wełny) Przebieg procesu przetwórstwa wełny Wykonanie z wełny jednego elementu z okrycia wierzchniego górali</p> <p>3. „Malarstwo na szkle” Wykład na temat: Techniki i formy malowania na szkle oraz tematyce prac Warsztat praktyczny – malarstwo na szkle</p>