



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Projekt współpracy pn. Symbioza Małych Atrakcji Kulinarnych - akronim SMAK jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 19. Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucją odpowiedzialną za treść materiału informacyjnego jest Stowarzyszenie Łączy Nas Kanał Elbląski Lokalna Grupa Działania. Instytucją Zarządzającą PROW 2014-2020 jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PROGRAM WARSZTATÓW WARSZTATY KULINARNE

realizowane w ramach projektu współpracy pt. Symbioza Małych Atrakcji Kulinarnych - akronim SMAK realizowanej w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego PROW 2014-2020.

Miejsce szkolenia: Zajazd Pod Kłobukiem, ul. Zamkowa 11, 14-330 Małdyty

23 kwietnia 2018 roku	
8:30 - 9:00	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników
9:00 - 9:15	Otwarcie warsztatów - <i>Stanisława Pańczuk - Prezes Zarządu</i> Wprowadzenie do tematyki warsztatów - <i>Piotr Lenart</i>
9:15 - 10:00	Pojęcie i istota produktu lokalnego i tradycyjnego. Korzyści płynące z wykorzystania lokalnego potencjału produktowego. Zasady rejestracji produktów na Liście Produktu Tradycyjnego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi - wykład <i>Piotr Lenart</i>
10:00 - 10:45	Kulinarne specjalności lokalne - przegląd potencjału produktów wytwarzanych przez beneficjentów projektu - dyskusja moderowana - <i>Piotr Lenart</i>
10:45 - 11:00	Przerwa kawowa
11:00 - 11:45	Typowanie i wybór produktów do rejestracji na Listę Produktu Tradycyjnego - <i>Piotr Lenart</i>
11:45 - 12:00	podział na dwie grupy „kucharze” i „wędliniarze”
12:00 - 13:00	Przerwa obiadowa
13:00 - 14:30	Grupa I - Potrawy plenerowe - wykonanie zupy warmińskiej i kielbasa biała z dzika w piwie, wędzenie kielbas; Grupa II - Ryby - w zalewie octowej, zupa rybna, pstrąg solony, sandacz siekany, ryba z glinianego garnka, paprykarz - wykonanie wybranych; Prezentacja - omówienie wykonanych potraw; prowadzenie - <i>Piotr Lenart</i>
14:30 - 14:45	Przerwa kawowa
14:45 - 16:30	Ciąg dalszy warsztatów, Grupa I - Potrawy plenerowe - wykonanie zupy warmińskiej i kielbasa biała z dzika w piwie, wędzenie kielbas; Grupa II - Ryby - w zalewie octowej, zupa rybna, pstrąg solony, sandacz siekany, ryba z glinianego garnka, paprykarz - wykonanie wybranych; Prezentacja - omówienie wykonanych potraw; prowadzenie - <i>Piotr Lenart</i>
18:00	Kolacja
24 kwietnia 2018 roku	
8:00 - 9:00	Śniadanie
9:00 - 11:00	Ciąg dalszy warsztatów, Grupa I Potrawy plenerowe - karmuszką, gulasz, schab po mazursku; plince z pomoćką Wędzenie wcześniej przygotowanych produktów; Grupa II Ryby smażone/pieczone - ryby w sosach - wykonanie wg receptur z lokalnymi dodatkami, prowadzenie - <i>Piotr Lenart</i>
11:00 - 11:15	Przerwa kawowa
11:15 - 13:00	Ciąg dalszy warsztatów, Grupa I Potrawy plenerowe - karmuszką, gulasz, schab po mazursku; plince z pomoćką Wędzenie wcześniej przygotowanych produktów; Grupa II Ryby smażone/pieczone - ryby w sosach - wykonanie wg receptur z lokalnymi dodatkami, prowadzenie - <i>Piotr Lenart</i>
13:00 - 13:30	Prezentacja wykonanych potraw z omówieniem podsumowaniem warsztatów - Elbląski Kanał Kulinarny Prowadzenie - <i>Piotr Lenart</i>
13:30 - 14:00	Obiad z potraw wykonanych na warsztatach - wędliny, ryby, zupy i potrawy
14:00 - 15:45	Podsumowanie warsztatów - prowadzenie <i>Piotr Lenart</i>
15:45	Zakończenie warsztatów