**Program warsztatów**

**„Wieprzowina rodzimej rasy puławskiej - efektywne wykorzystanie tuszy z uwzględnieniem aspektów lokalnej tradycji kulinarnej”**

realizowanych w ramach operacji ***„Przetwórstwo szansą dla niewielkich producentów rolnych”***

Miejsce warsztatów: **Czarna Dama Janowiec ul. Sandomierska 24 24-123 Janowiec**

Termin: **28 marzec 2023 r.**

**Czas trwania warsztatów 9.00 – 17.00 z przerwą na obiad o godz. 13.00**

**Ponadto 2 – 3 przerwy kawowe - ciasto, kawa, herbata**

**Panel teoretyczny**

1. **Prezentacja celu warsztatów** i problemu wykorzystania inwentarza rodzimych ras do tworzenia lokalnych łańcuchów dostaw
2. **Jakość produktów z rodzimych ras świń** – charakterystyka, walory i atuty
3. **Certyfikacja produktów pochodzących od ras rodzimych** szansą na rozwój hodowli przetwórstwa - prezentacja warunków uzyskania certyfikatu „Rodzima Rasa”

**Panel praktyczny**

1. **Prezentacja** surowca, półproduktów i produktów **tuszki wieprzowej rasy puławska** z komentarzem dot. walorów kulinarnych i ich zwyczajowego – tradycyjnego wykorzystania w lokalnym przetwórstwie;
2. **POTRAWY i WYROBY WIELKANOCNEGO STOŁU – do wykonania na warsztatach**
3. **POTRAWY Z WIEPRZOWINY RODZIMYCH RAS;**

***Wykonani****e potraw z wybranych elementów* ***schabu, karkówki i żeberek*** *wg kuchmistrza restauracji Czarna Dama;*

1. **POSTNO - WIELKANOCNY STÓŁ RODZIMYCH SMAKÓW**

***JARSKO I DZIARSKO z kuchmistrzami Piotrami - Piotrem Lenartem i Piotrem Wiedro***

***Prezentacja i degustacja przekąsek postnych i wielkanocnych***

* ***Maczanka***  *z oliwki północy; Masełko śledziowe;*
* ***Śledź ze słoja*** *pod stopkę; Śledź w oleju rzepakowym z cebulką;*
* ***Sałatka jarzynowa****; Jaja faszerowane*

***Wyroby wędliniarskie – aranżacja wykonanych wyrobów – kuchmistrz***

* ***Szynka wędzona*** *na zimno i gorąco,*
* ***Kiełbasek*** *swojskich talarki, kabanosów parki*
* ***Boczek wędzony*** *szpikowany;*
* ***Carpaccio*** *z wędzonej i marynowanej słoniny*
* ***Kaszanka biała*** *z jagnięciną; Pasztet Janowiecki*
* ***Galareta*** *- zimne nóżki puławskie;*

***Stół Rodzimych Smaków zaplanowany został jako nierozłączna część warsztatów.*** *Jest kulinarnym ogniwem operacji umożliwiającym zaprezentowanie pełni produktów i potraw wynikających z efektywnego wykorzystania tuszki wieprzowej. Dlatego też należy go traktować jako immanentny element szkolenia. Złożony z potraw wielkanocnych i postnych posłuży odzwierciedleniu regionalnej oferty zbudowanej na rodzimych produktach. Będzie czynnikiem przekonywującym uczestników do użytkowania i tworzenia krótkich łańcuchów dostaw w oparciu o ten właśnie surowiec. Powyższe wynika wprost z zakładanego celu operacji.*

***Surowiec podstawowy*** *na warsztaty pochodzi z miejscowych hodowli świń rasy puławskiej, karmionych naturalnie bez GMO. Mięso jest świeże po uboju z dnia poprzedniego.*

*Wykładowcy:*

*prof. dr hab. Andrzej Junkuszew – Katedra Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

*dr hab. Dariusz Stasiak prof. UP - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

*Warsztaty kulinarne prowadzą:*

* *ekspert kulinarny Piotr Lenart - współtwórca i animator Szklaku Krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”*
* *Piotr Wiedro – szef kuchni restauracji Czarna Dama*