**Program warsztatów**

**„Efektywne zagospodarowanie lokalnego potencjału ras rodzimych oraz płodów rolnych - swojskie wyroby i potrawy oraz przetwory z warzyw”**

realizowanych w ramach operacji ***„Nowoczesne rozwiązania w przetwórstwie żywności”***

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

Termin: **16 kwiecień 2024 r.**

**Czas trwania warsztatów 9.00 – 17.00 z przerwą na obiad o godz. 13.00 - 13.45**

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

**Panel teoretyczny**

1. **Prezentacja przedmiotu, założeń, celów oraz programu warsztatów** – moderator – mgr inż. Piotr Lenart;
2. **Warunki przetwarzania, konserwowania i przechowywania** **produktów żywnościowych w spiżarniach – pasteryzacja, tyndalizacja i sterylizacja produktów** – wykładowca z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie;

**Panel praktyczny**

1. **Wyroby garmażeryjno - wędliniarskie i potrawy spiżarniane przewiadywane do wykonania na warsztatach na obiad, kolację czy śniadanie wykonane z jagnięciny i wieprzowiny ras rodzimych;**

**ZUPY -** Forszmak lubelski, flaki jagnięce, buliony na zupy – słoik 900ml

**SMALCE, SMAROWIDŁA, PASZTETY, OKRASY, GALATY…**

* Smalec skwarkowy i smalec z cebulą i majerankiem – 250 ml
* Pasztet wieprzowy z głowizny z wątróbką – 250 ml
* Pasztet z jagnięcymi wątróbkami – 150 ml
* Kiełbasa słoikowa wieprzowa i jagnięco - wieprzowa – słoiki 250 ml
* Boczek i podgardle w tłuszczu z przyprawami – słoik 500 ml i 900 ml
* Galareta z giczy jagnięcych i galareta ze świńskich nóżek na dwa sposoby – lubelski i kociewski – słoiki 150 ml
* Kaszanka z wieprza i baranka – słoik 500 ml i 900 ml

**POTRAWY**

* Bigosek z jagnięciny bez kapusty krztyny – słoik 250 ml
* Bigos na kiszonej kapuście z jagnięciną i wieprzowiną – słoik 500 ml i 900ml
* Wątróbki jagnięce siekane z cebulą i jabłkiem – słoik 500 ml i 900 ml
* Potrawka z jagnięciny – słoik 500 ml i 900 ml
* Wieprzowina w sosie własnym – słoik 500 ml i 900 ml
* Inne potrawy lub wyroby regionalne wg życzenia uczestników

**PRZETWORY WARZYWNE**

* **Kapusta blanszowana** z lokalnymi dodatkami w słoik 500 i 900 ml
* **Marynaty i pikle z warzyw jak:** buraki, marchew, seler, cebula - słoik 500 ml
* **Pasty jarskie warzywno – zbożowe** – słoik – 250 ml
1. **Podsumowanie warsztatów z degustacją wykonanych, wybranych wyrobów i potraw.**