**Program warsztatów**

**„Jagnięcina i baranina - efektywne wykorzystanie potencjału hodowlanego rodzimych ras”**

Miejsce warsztatów: **Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, ul. Skromna 8, 20-704 Lublin (pracownia gastronomiczna)**

Termin: **26 maj 2022 r.**

**9.00 – 10.30**

**Tuszka jagnięca rodzimej rasy Uhruska** – omówienie wykorzystania przygotowanych wcześniej wyrębów - poszczególnych elementów tuszy

**Pokaz edukacyjny – eksperci kulinarni**

* *Udziec z kością i udziec bez kości – zaprawianie do pieczenia – dwa sposoby*
* *Łopatka b/k – rolada z łopatki faszerowana serem kozim;*
* *Łopatka b/k + okrawki z karku i tłuszcz – na kiełbaski jagnięce – wykonanie kiełbasek*
* *Łaty i trójkąty od żeberek – zaprawienie na tuszonkę i konfiturę jagnięcą;*
* *Kości – zastawienie na wywar do wykonania dwóch zup na rosół jagnięcy + zupa regionalna – wg uznania uczestników*

**Wykonują uczestnicy podzieleni na zespoły**

* *Antrykot i comber – zaprawianie przed smażeniem*
* *Wątróbki – obróbka i przygotowanie dodatków*

**10.30 – 11.00 przerwa kawowa**

**Panel teoretyczny**

**11.00 – 12.00**

1. Charakterystyka, walory i atuty rodzimych ras w świetle wyników badań naukowych
2. Jagnięcina i baranina możliwości wykorzystania w gospodarstwach agroturystycznych
3. Jagnięcina rodzimych ras w lokalnej marce turystyczno – kulinarnej na przykładzie szlaku kulinarnego Niech Cię Zakole

Realizacja tematów wykładowych także w trakcie przerw w zajęciach praktycznych

**12.00 – 15.00**

**Pieczeń jagnięca –** *wykonanie z omówieniem jak zamykać przed pieczeniem - duszeniem, temperatury pieczenia, zastosowanie pary –* ***degustacja w ramach obiadu ok 14.30***

* ***Wykonanie zup*** *– rosół + wybrana przez uczestników – degustacja o godz. 12.30*
* ***Wykonanie tuszonki i konfitury*** *– degustacja od godz. 13.00*
* ***SMAŻONKI GARNIROWANE*** *– antrykot i wątróbki jagnięce – reguła dwóch patelni – jedna pod mięso, druga pod garnir – degustacja od 13.30*

***Wątróbki z jabłkiem, śliwką i cebulką***

***Kotleciki z antrykotu i combra***

**15.00 – 15.30 - podsumowanie warsztatów** – *wręczenie certyfikatów i zeszytów kulinarnych z recepturami*

*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 prowadzi ekspert kulinarny Piotr Lenart - współtwórca i animator Szklaku Krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”*