**Program warsztatów**

**„Efektywne wykorzystanie potencjału hodowlanego rodzimych ras w lokalnej gastronomii na modelowym przykładzie gęsi kołudzkiej”**

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

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

Termin: **29 listopad 2023 r.**

**Czas trwania warsztatów 9.00 – 18.00 z przerwą na obiad o godz. 12.15 - 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. **Walory odżywcze i zdrowotne gęsiny**
3. **Rasy lokalne szansą na rozwój lokalnych społeczności**

**Panel warsztatowo – pokazowy**

1. **Tuszka gęsi białej kołudzkiej od przekąski do deseru** – prowadzi moderator zajęć Piotr Lenart

* pokaz z rozbiorem i omówieniem elementów tuszki i potraw przewidzianych do wykonania;
* rozbiór gęsi na element przez uczestników warsztatów;

1. Przygotowanie tuszki gęsiej do pieczenia w całości i w elementach
2. Przygotowanie elementów do konfitowania;
3. Prezentacja i omówienie wykorzystania wyrobów garmażeryjnych i wędliniarskich – okrasa, półgęsek, kiełbasa gęsia;

**Zupy, podroby, wyroby – nadzór nad wykonaniem**

1. **Zupy na wywarze z gęsiny** – nastawienie i przygotowanie rosołu, czerniny oraz jednej zupy lokalnej;
2. **Sposoby na gęsie podroby**

* „Gęsi Pipek” – gęsia szyjka faszerowana i gęsie żołądki w cebuli
* Świąteczna strawa z gęsich wątróbek, czyli foie gras po naszemu;

1. **Wyroby garmażeryjne** - gęsia leberka, gęsie powidło, gęsia galareta;
2. **Pierogi z gęsiną;**

**Pieczenie i konfitowanie zaprawionych dzień wcześniej tuszek i elementów**

1. **Przygotowanie dodatków do pieczystego –** kasza, kapusta modra szmurowana, sos pieczeniowy, gąszcz owocowy inne adekwatne wg uznania;
2. **Pierś gęsia na krótko –** pokaz wykonania i aranżacja do wydania
3. **Gęś – burger wykonanie i konkursowa aranżacja przez zespoły kucharskie**
4. **Aranżacja przystawek i dań głównych** z otrzymanych wyrobów garmażeryjnych i wędliniarskich

**KONKURS KULINARNY na „Gęś od przekąski do deseru”**

Zespoły kucharskie skomponują menu i zaaranżują przekąski, zupy , danie główne i deser z potraw i wyrobów wykonanych na warsztatach.

**PANEL DEGUSTACYJNY – degustacja i ocena wyrobów i potraw przez jury konsumenckie**

*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”*
* *Błażej Mirota – szef kuchni w Pałacu Ostromecko*
* *Piotr Wiedro – szef kuchni restauracji Czarna Dama*