

PROGRAM

Warsztaty kulinarne z seminarium nt.

„Oferta kulinarna atrakcja i korzyść czy utrapienie gospodarstwa
agroturystycznego”.

Panel seminaryjny

TEMAT: Agroturystyka woj. kujawsko-pomorskiego. Analiza i ocena stanu faktycznego. Perspektywy rozwoju agroturystyki i znaczenie oferty kulinarnej gospodarstw agroturystycznych.

ZAGADNIENIA

1. Oferta agroturystyczna w województwie kujawsko-pomorskim, mocne i słabe strony – wprowadzenie – ekspert Stowarzyszenia „TŁOK”.
2. Analiza i ocena obecnego stanu agroturystyki. Oferowany zakres usług i atrakcji w tym zwłaszcza w odniesieniu do oferty kulinarnej – wystąpienia przedstawicieli poszczególnych LGD woj. kujawsko-pomorskiego - dyskusja
3. Przepisy sanitarno-higieniczne - niezbędne minimum dla gastronomi, przetwórstwa i gospodarstw agroturystycznych wytwarzających potrawy i wyroby garmażeryjne – przedstawiciel Powiatowego Inspektoratu Sanepidu w Bydgoszczy.
4. Oferta kulinarna – przykładowy jadłospis w gospodarstwie agroturystycznym woj. kujawsko-pomorskiego – seminarium – prowadzący Piotr Lenart

Panel praktyczny – kulinarny

TEMAT: Potrawy, wyroby i przetwory regionu Pomorza i Kujaw możliwe do wprowadzenia do oferty kulinarnej gospodarstw agroturystycznych.

ZAGADNIENIA

1. Lokalne i tradycyjne wędliny i wyroby stosunkowo łatwe do wykonania i nie czasochłonne - wybrane wędliny parzone, pieczone, pasztety (*nie wymagające wędzenia*) – **oferta śniadaniowa** – Piotr Lenart
2. Przetwory i potrawy możliwe do wykonania z co najmniej tygodniowym (*miesięcznym czy kwartalnym*) wyprzedzeniem przy zastosowaniu skutecznych metod pasteryzacji — **oferta obiadowa i obiadokolacja** Krzysztof Klarkowski szef kuchni restauracji „Ostromecka”
3. Wybrane potrawy tradycyjne i lokalne, których bieżące wykonanie nie nadużywa czasu i nie następuje dodatkowych kosztów – **oferta kolacyjna** - trener z LGD „Bory Tucholskie”

Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „TŁOK” – koordynator warsztatów

Wykładowcy i trenerzy - odpowiadają za przeprowadzenie przydzielonych im zajęć i wybór potraw i przetworów na warsztaty.

Uczestnicy: 25 osób wytypowanych wg kryteriów, jak we wniosku

Miejsce warsztatów – Restauracja „OSTROMECKA” w m. Ostromecko gm. Dąbrowa Chełmińska.

PROGRAM	
Czwartek – 15 marca 2012	
8.30 – 9.00	Zbiórka uczestników warsztatów – zakwaterowanie.
9.00 – 9.30	Tradycyjne wiejskie śniadanie - przykład
9.30 – 10.00	Wprowadzenie uczestników w problematykę warsztatów –przedstawiciel z „TŁOK”
10.00 – 11.00	Informacja na temat: Oferta agroturystyczna w województwie kujawsko-pomorskim, mocne i słabe strony – przedstawiciel ze Stowarzyszenia „TŁOK”.
11.00 – 12.30	Analiza i ocena obecnego stanu agroturystyki. Oferowany zakres usług i atrakcji w tym zwłaszcza w odniesieniu do oferty kulinarnej – wystąpienia przedstawicieli poszczególnych LGD woj. kujawsko-pomorskiego – dyskusja – prowadzący – przedstawiciel ze Stowarzyszenia „TŁOK”
12.30 – 13.30	Przepisy sanitarno-higieniczne - niezbędne minimum dla gastronomi, przetwórstwa i gospodarstw agroturystycznych wytwarzających potrawy i wyroby garmażeryjne – przedstawiciel Powiatowego Inspektoratu Sanepidu w Bydgoszczy.
13.30 – 14.00	Dyskusja i pytania dot. powyższego zagadnienia.
14.00 – 15.00	Obiad – potrawy dobrane zgodnie z problematyką warsztatów.
15.00 – 19.00	<p>Oferta śniadaniowa - lokalne i tradycyjne wędliny i wyroby - wybrane wędliny parzone, pieczone, pasztety, rolady (<i>nie wymagające wędzenia</i>) – trener Piotr Lenart / pomoc kucharz restauracji „Ostromecka”</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ smalce i smarowidła - co z tłuszczem pieczeniowym czyli jak powstaje smarowidło; ✓ masła smakowe, aromatyzowane oleje; ✓ pasztety z drobiu, wieprzowe, z dziczyzny – przyrządzanie pieczenie i pasteryzacja ✓ kielbasa biała i serdelki własnego wyrobu – przyrządzanie i sposoby podawania na śniadanie; ✓ rolady - pieczenie (ze schabu, z boczku z farszem i bez farszu,) czyli jak smakowicie zastąpić wędzonki – przyrządzanie, przechowywanie; ✓ śniadaniowe polewki albo barszcze, wywary na zupy – sposób podania, przechowywanie.
19.00 – 20.00	Kolacja w gospodarstwie agroturystycznym - tradycyjne potrawy kolacyjne.

Piątek – 16 marca 2012	
9.00 – 9.30	Śniadanie – potrawy jak w ofercie gospodarstwa agroturystycznego
9.30 – 12.30	Przetwory i potrawy możliwe do wykonania z co najmniej tygodniowym (<i>miesięcznym</i> czy <i>kwartalnym</i>) wyprzedzeniem przy zastosowaniu skutecznych metod pasteryzacji – oferta obiad/obiadokolacja – trener Piotr Lenart – pomoc kucharz restauracji „Ostromecka” <ul style="list-style-type: none"> ✓ potrawy z drobiu i wieprzowiny gotowane w tłuszczu – przyrządzanie, przechowywanie, sposoby podawania; ✓ potrawy wekowane w rosole (wywarze, sosie) – przyrządzanie, przechowywanie, sposób podawania ✓ kiełbasy słoikowe i konserwy – przepisy, przyrządzanie, konserwacja, sposób podania;
12.30 - 13.30	Potrawy dobrane zgodnie z problematyką warsztatów
13.30 – 17.00	Wybrane potrawy tradycyjne i lokalne, których bieżące wykonanie nie nadużywa czasu i nie nastęrcza dodatkowych kosztów – kolacja - trener z LGD „Bory Tucholskie” – pomoc kucharz restauracji „Ostromecka”. <ul style="list-style-type: none"> ✓ zupy z wkładką, albo ajntopy – receptury, przyrządzanie ✓ potrawki, gulasze i bigosy – receptury, przyrządzanie ✓ marynaty, surówki, sałatki - receptury, przyrządzanie ✓ ryby w zalewie octowej i zylce - receptury, przyrządzanie ✓ potrawy mączne i ziemniaczane – receptury, przyrządzanie
17.00 – 18.30	Oferta kulinarna – przykładowy jadłospis w gospodarstwie agroturystycznym woj. kujawsko-pomorskiego - opracowanie tygodniowego jadłospisu gospodarstwa agroturystycznego w grupach – seminarium – prowadzący Piotr Lenart
18.30 – 19.30	Kolacja