

Program zajęć edukacyjnych

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE "GZINIANKA" IRENA I JERZY TOMKIEWICZ

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

GZIN 76, 86-070 DĄBROWA CHEŁMIŃSKA

KUJWSKO-POMORSKIE

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

PRZYJEMNE Z POŻYTECZNYM - REGIONALNE WYROBY WĘDLINIARSKIE

2. Czas trwania zajęć:

2 DNI

3. Grupa docelowa:

MŁODZIEŻ, OSOBY DOROSŁE

4. Liczebność grupy:

min. 15..... max. 20.....

5. Prowadzący zajęcia:

EKSPERT KULINARNY

6. Zakres tematyczny:

- W RAMACH WARSZTATÓW ZAKŁADA SIĘ PRZERÓB MIĘSA NA WYROBY TYPOWE DLA REGIONU KUJAWSKO POMORSKIEGO I BĘDĄ ONE KONSUMOWANE PODCZAS UCZTY BIESIADNEJ
- ZOSTANIE PRZEPROWADZONY POKAZ WYTWARZANIA SERA PODPUSZCZKOWEGO
- RUCH WAŻNY ELEMENT ŻYCIA
- ZAJĘCIA PRAKTYCZNE BĘDĄ PROWADZONE PRZY AKTYWNYM (CZYNNYM) ZAANGAŻOWANIU UCZESTNIKÓW SZKOLENIA

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

- ROZBIÓRKA PÓŁTUSZY NA ELEMENTY Z OMÓWIENIEM
- PEKLOWANIE MIĘSA NA WĘDZONKI (RODZAJE I CZAS PEKLOWANIA)
- KIEŁBASA WIEJSKA, POLSKA I BIAŁA
- WĘDLINY PODROBOWE - LEBERKA, KASZANKA, SALCESON
- WĘDZENIE ZAPEKLOWANYCH ELEMENTÓW
- WYROBY PASTERYZOWANE
- SMALEC I SMAROWIDŁA
- MOŻLIWOŚĆ WYKORZYSTANIA WYROBÓW MIĘSNYCH NA POTRAWY
- POKAZ WYTWARZANIA SERA PODPUSZCZKOWEGO

- BIESIADA KULINARNA
- ZAJĘCIA REKREACYJNO - RUCHOWE NP. GIMNASTYKA REKREACYJNA, NORDIC WALKING
- QUESTING - ODKRYWAMY MAGIĘ MIEJSCA

8. Pomoce dydaktyczne:

- SUROWCE, NACZYNIA KUCHENNE POTRZEBNE DO PRZEROBU MIĘSA
- STARE PRZEPISY WĘDLINIARSKIE Z TRADYCYJNEJ KUCHNI REGIONU KUJAWSKO POMORSKIEGO

9. Dodatkowe uwagi:

- ISTNIEJE RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA PRZEJAZDŹKI KONNYM Wozem PO NAJBLIŻSZEJ OKOLICY NADWIŚLAŃSKIEGO PARKU KRAJOBRAZOWEGO
- SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ODNOŚNIE ZAJĘĆ NA:

www.facebook.com/gzin76?fref=ts

<http://www.agro.turystyka.pl/gzin.html>

Podpis

Data