Warsztaty wypieku chleba

w ramach operacji: „Rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego w gospodarstwach poprzez innowacyjne metody wypieku chleba, produkcji serów i wyrobu wędlin”

Nowa Pogorzel (gm. Siennica) - **03.09.2026** (Anna Matyszczak 25 640 09 38, Lucyna Adamiak 512 264 947)
Górzno (powiat garwoliński) - **22.09.2026** (Maria Stefanowska 517 157 989)
Węgrów - **24.09.2026** (Anna Matyszczak 25 640 09 38, Lucyna Adamiak 512 264 947)
Sokołów Podlaski - **20.10.2026** (Agnieszka Adynowska 517 157 309)
Górzno (powiat garwoliński) **- 22.10.2026** (Maria Stefanowska 517 157 989)
Łosice - **27.10.2026** (Joanna Borkowska723 436 284)
Chodów (gmina Siedlce)- **29.10.2026** (Wiesław Tarkowski 517 157 394)

Program warsztatów	
10.30 - 11.00	*Rejestracja uczestników*
11.00 - 11.10	*Otwarcie warsztatów*
11.10 - 12.00	*Wiadomości ogólne i rys historyczny dotyczący wypieku chleba. Chleb jako element kulturowy biorący udział w tworzeniu marek lokalnych, marketing oparty na historii produktu i transparentnym pochodzeniu surowców. Innowacyjne metody wypieku chleba w gospodarstwie jako element dywersyfikacji przychodów w rolnictwie.* *- teoretyczne wprowadzenie do warsztatów (Krzysztof Jaworski WARSZTATY SMAKU)*
12.00 - 12.20	*Przerwa kawowa*
12.20 - 13.30	*Wybór surowców lokalnych i narzędzi niezbędnych do wypiekania chleba. Pokaz różnych technik wyrabiania ciasta chlebowego, w tym tradycyjne metody ręczne oraz innowacyjne podejście z użyciem mikserów i maszyn do chleba. Przygotowanie chleba pszenno-żytniego na zakwasie, chleba mnichów tynieckich oraz lekkiego chlebka zwieback.* *- warsztaty (Krzysztof i Adam Jaworscy WARSZTATY SMAKU)*
13.30 - 14.20	*Podstawowe warunki wpływające na jakość wypiekanego chleba, prawidłowe przygotowanie i pielęgnacja zakwasu. Dobre praktyki w procesie wypieku chleba, degustacja przygotowanych wyrobów* *- warsztaty cd. (Krzysztof i Adam Jaworscy WARSZTATY SMAKU)*
14.20 - 14.40	*Przedstawienie informacji dotyczących interwencji wpisanych do Planu Strategicznego Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 wspierających przetwórstwo rolno-spożywcze oraz skracanie łańcuchów dostaw w tym rolniczy handel detaliczny. Współpraca producentów jako element sprzyjający wdrażaniu innowacji i wzmacnianiu konkurencyjności.* *(doradca/specjalista MODR)*
14.40 – 15.00	*Dyskusja, wymiana doświadczeń, podsumowanie warsztatów*
15.00 - 15.30	*Obiad*