Warsztaty wyrobu wędlin

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

Łosice - **15.09.2026** (Joanna Borkowska723 436 284)
Sokołów Podlaski - **06.10.2026** (Agnieszka Adynowska 517 157 309)
Górzno (powiat garwoliński) - **08.10.2026** (Maria Stefanowska 517 157 989)
Chodów (gmina Siedlce) - **05.11.2026** (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 produkcji wędlin. Wyroby mięsne jako element kulturowy biorący udział w tworzeniu marek lokalnych, marketing oparty na historii produktu i transparentnym pochodzeniu surowców. Omówienie rodzajów surowców, sprzętu wędliniarskiego. Przetwórstwo mięsa w gospodarstwie jako element skracania łańcuchów dostaw oraz szansa na zwiększenie przychodów rolników.* *- teoretyczne wprowadzenie do warsztatów (Krzysztof Jaworski WARSZTATY SMAKU)*
12.00 - 12.20	*Przerwa kawowa*
12.20 - 13.30	*Przygotowanie mięsa do przetwórstwa, nowoczesne podejście do tradycyjnych metod wyrobu wędlin, proces tworzenia mieszanek przypraw, etapy procesu produkcji wędlin, przygotowanie domowej pasztetowej i kiełbasy w stylu gospodarskim.* *- warsztaty (Krzysztof i Adam Jaworscy WARSZTATY SMAKU)*
13.30 - 14.20	*Dobre praktyki w przetwórstwie mięsa wpływające na tworzenie wyrobów o wysokiej jakości, omówienie procesu wędzenia, 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*