

VABILO

LAS s CILjem v okviru projekta Prehod na sonaravno oskrbo s hrano organizira delavnico

ZORENJE MESA

četrtek, 23. marec 2023, s pričetkom ob 14.30 uri

Povpraševanje po zorjenem mesu narašča, saj le ta močno pridobiva na pomenu v kulinariki, kar predstavlja velik potencial za razvoj ponudbe mesa. Strokoven tečaj je namenjen vsem, ki se ukvarjate s pridelavo, predelavo ali ponudbo lokalnega govejega mesa, ter vsem ostalim, ki vas zanima več o njegovi pripravi.

Izobraževanje je namenjeno vsem, ki se želite seznaniti s pravilnim postopkom z mesom po zakolu – razsek in razkosavanje rdečega mesa, pripravo mesa na zorenje – vakumiranje, pravilnim potekom in načinom zorenja mesa ter praktično pripravo uporabe zorenega mesa v prehrani.

Vsebine:

Teoretični del: kvalitetno meso nastaja že v reji - tehnologija reje in vplivi na kakovost govedine, izbira primernih kosov mesa za zorenje, postopki zorenja mesa.

Praktični del: pravilna priprava oz. peka zorjenega ekološkega govejega mesa, degustacija.

Trajanje: do 6 pedagoški ur.

Izvajalec: tečaj bodo izvajali specialisti KGZS – Zavoda Ljubljana.

Ciljna skupina: Delavnica je namenjena udeležencem iz območja LAS s CILjem (Občine Idrija, Cerklje na Gori in Logatec).

Lokacija izvedbe: tečaj bomo izvedli v Idriji. Teoretični del bo potekal Pr'Golitu (Mestni trg), praktični del pa na Pokriti tržnici Idrija (Ul. sv. Barbare 8).

Udeležba je BREZPLAČNA.

Prijave: zaradi omejenega števila prostih mest je obvezna prijava po e-pošti urska.bevk@icra.si ali na tel. št. **05 37 20 180**. Na teh kontaktih dobite tudi več informacij.

Lepo vabljeni.