

**Program szkolenia warsztatowego**

**„Karp na polskim stole. Tradycja i innowacja”**

**9-10 listopada 2015 roku**

**Dzień pierwszy –poniedziałek - 9 listopada 2015**

8. 00 - Przyjazd i zakwaterowanie

9.00 - 11.00 Szkolenie warsztatowe: Karp w tradycji kulinarnej Polski, przepisy - Carlos

 Gonzalez – Tejera

11.00 – 11.15 - przerwa

11.15 - 13.15 – obróbka mechaniczna karpia – czyszczenie, filetowanie, porcjowanie –

 Carlos Gonzalez – Tejera

13.30 – 14.30 - obiad

 14.45 – 16.45 - użycie pieców konwekcyjno – parowych ( pieczenie, grillowanie, parowanie) –

 Carlos Gonzalez – Tejera

16.45 – 17.00 - przerwa

17.00 – 18.00 - Co z tym karpiem? – kilka słów o hodowli karpia na przykładzie Gospodarstwa

 Rybackiego w Mościbrodach – Wojciech Zarzycki

18.30 – Degustacja potraw tradycyjnych – potraw ze Szlaku Kulinarnego Mazowiecka Micha

 Szlachecka – stół biesiadny

**Dzień 2 - wtorek - 10 listopada 2015 roku**

7.30– 8.30 - śniadanie

8.30 –11.00- technologia obróbki termicznej ryby ( tradycyjna technologia: smażenie, pieczenie,

 gotowanie, grillowanie) - Carlos Gonzalez – Tejera

11.00 - 11.15 przerwa

11.15 – 14.15- nowoczesne technologie obróbki ryby; Sous- vide (innowacje w gospodarstwach

 domowych) - Carlos Gonzalez – Tejera

14.15 – 15.00 -obiad – degustacja potraw z ryb (przygotowanych podczas warsztatów), podsumowanie,

 dyskusje.

15.00 - wyjazd

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Szkolenie w formie warsztatów pn. „Karp na polskim stole. Tradycja i innowacja.”

 współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach

Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi