

## LGD NASZA KRAJNA

przy

współpracy z Krajową Siecią Obszarów Wiejskich

ma zaszczyt zaprosić Państwa na warsztaty umiejętności kulinarnych,  
pn.

### **„Dziczyzna na polskich stołach – świetność kulinarnej przeszłości i realia teraźniejszości”**

**Miejsce:** Zespół Pałacowo-Parkowy Romuald Adamski, ul. 29 Stycznia 45; 89-422 Sypniewo

**Czas :** 31 styczeń – 2 luty 2013

**Prowadzący:** Piotr Lenart – ekspert kulinarny, wytwórca regionalnych wędlin

#### **Panel teoretyczny:**

1. **Zwierzyna łowna na terenie województwa kujawsko – pomorskiego, rodzaj zwierzyny i jej dostępność. Obyczaje łowieckie – etyka i tradycja** – Przedstawiciel PZŁ – Zarząd Okręgowy w Bydgoszczy
2. **Przetwórstwo z dziczyzny w świetle obowiązujących przepisów weterynaryjnych i sanitarno – higienicznych. Niezbędne minimum dla gastronomii, przetwórstwa i gospodarstw agroturystycznych wytwarzających potrawy i wyroby garmażeryjne z dziczyzny.** – Andrzej Barczyński
3. **Dziczyzna w kuchni staropolskiej i współczesnej oraz jej walory żywieniowe i smakowe** – Piotr Lenart

#### **Panel praktyczny:**

1. **Dziczyzna w magnackiej, staropolskiej kuchni – wybrane potrawy z „Compendium Ferculorum” Stanisława Czernieckiego** – Piotr Lenart
2. **Wędliny z dziczyzny czyli „od rozbioru do przetworu”** – Piotr Lenart
3. **Dziczyzna w gospodarstwie agroturystycznym i/lub regionalnej restauracji - wybór potraw o lokalnym profilu, odpowiadających aktualnym gustom i prostych w wykonaniu** – Miłosz Adamski

**Uczestnicy:** 30 osób z LGD i gospodarstw agroturystycznych i ośrodków turystycznych, drobni wytwórcy, osoby deklarujące podjęcie działalności przetwórczej lub agroturystycznej.



## Program warsztatów

### 31 stycznia

12.00 - 12.30 ; przyjazd uczestników

12.30 – 13.00 ; zapoznanie uczestników z przebiegiem warsztatów, podział na grupy szkoleniowe – koordynator i Piotr Lenart

13.00 – 15.00 ; rozbiór sarniej tuszy, przygotowanie masy na kielbasy białą, polską i swojską z dziczyzny, prezentacja wcześniej peklowanego mięsa, omówienie receptur – **Piotr Lenart**

Wykonanie wywarów na rosół polski, potrawę czarno gotowaną z powidłami i ajntop na dziczyźnie - **Milosz Adamski**

15.00 – 15.30 ; obiad (zapewnia restauracja)

15.30 – 17.00 ; wykład „Zwierzyna łowna na terenie województwa kujawsko – pomorskiego, rodzaj zwierzyny i jej dostępność. Obyczaje łowieckie – etyka i tradycja – **przedstawiciel PZŁ** – Zarząd Okręgowy w Bydgoszczy.

17.00 – 19.00 ;Wykonanie białej kielbasy, przygotowanie do wędzenia i wędzenie kielbasy polskiej i przygotowanych mięs (szynka, schab i baleron ) – **Piotr Lenart**

Wykonanie zup z przygotowanych wywarów i pasztetu, przygotowanie trzech marynat do mięsa i jego marynowanie – **Milosz Adamski**

19.00 ; kolacja (zapewnia restauracja)

### 1 luty

8.30 – 9.00 ; śniadanie (zapewnia restauracja)

9.00 – 10.30 ; Dzikizna w kuchni staropolskiej i współczesnej oraz jej walory żywieniowe i smakowe – seminarium **Piotr Lenart**

10.30 – 14.00 ; wykonanie potraw z marynowanych mięs (pieczeń z dzika w sosie powidłowym i pieczeń z dzika w sosie śmietanowym, gulasz z dziczyzny z marynaty nr III); kontynuacja wędzenia wędlin – **Piotr Lenart**

Wykonanie klopsa z sarniny, zrazów z jelenia oraz dodatków – kapusta modra, duszone ziemniaki, kasza gryczana – **Milosz Adamski**

14.00 – 15.00 Obiad ; (z dań wykonanych na warsztatach)

15.00 – 18.00 ; wykonanie pieczeni z jelenia i/lub sarny do podania na zimno; parówki z sarniny – **Piotr Lenart**

Wykonanie gołąbków z sarniny i wybranych aromatycznych dodatków do pieczonego (Czerniecki) oraz zimnych sosów do mięs (jeleniny) – **Milosz Adamski**

18.00 ; kolacja (zapewnia restauracja)



## 2 luty

9.00 – 9.30 ; śniadanie (zapewnia restauracja)

9.30 – 11.00 ; Przetwórstwo z dziczyzny w świetle obowiązujących przepisów weterynaryjnych i sanitarno – higienicznych. Niezbędne minimum dla gastronomi, przetwórstwa i gospodarstw agroturystycznych wytwarzających potrawy i wyroby garmazeryjne z dziczyzny - ekspert z w/wym. dziedzin – **Andrzej Barczyński**.

11.00 – 13.30 ; sztufada z jelenia lub daniela wg. Czarnieckiego, udziec sarni lub jeleni pieczony z żurawiną, rolada ze schabu z dzika – **Piotr Lenart**

Wykonanie gorących sosów do dziczyzny, dodatków (buraczki, kapusta szmurowana, kasza gryczana, ziemniaki podsmażane), deser wg. propozycji uczestników. – Miłosz Adamski.

13.30 – 14.00 ; podsumowanie warsztatów – **koordynator i Piotr Lenart**

14.00 – 14.30 ; obiad zapewnia restauracja