**HARMONOGRAM**

8.00 – 8.30 – śniadanie – catering - zapewnia LGD „Nasza Krajna”

8.30 – 10.00 – zajęcia seminaryjne, wybór potraw i podział na grupy – Piotr Lenart

10.00 – 12.00

Grupa - dziczyzna

Wykonanie barszczu białego i kiełbasy z dziczyzny – Piotr Lenart

Przygotowanie półproduktów do wykonania potraw – marynowanie mięsa na gulasz, przygotowanie zrazów, przygotowanie farszu na gołąbki – Andrzej Barczyński

Grupa – gęsina

Wygotowanie mięs na smarowidło jesienne, pasztety, marynata do potrawki, wykonanie gapiozupy - Milosz Adamski

12.00 – 12.30 – przerwa kawowa

12.30 – 14.00

Grupa – dziczyzna

Wykonanie zrazów i gołąbków oraz dodatków – kasza gryczana i buraczki na słodko kwaśno, przygotowanie rolady ze schabu dzika – Andrzej Barczyński

Grupa – gęsina

Wykonanie smalcu, leberki, strawy z gęsich wątróbek – Piotr Lenart

Wykonanie okrasy, boczku na gęsinie i zylcu – Miłosz Adamski

14.00 – 15.00 – obiad z potraw z dziczyzny wykonanych na warsztatach. Kawa, herbata, napoje zimne, pieczywo w ramach cateringu

 15.00 – 16.30

Grupa - dziczyzna

Wykonanie rolady z dzika, gulaszu i dodatków – ziemniaki pieczone, kapusta kwaśna zasmażana – Andrzej Barczyński

Grupa - gęsina

Wykonanie smarowidła jesiennego i półgęska - Piotr Lenart

Wykonanie potrawki z gęsi i dodatków – ziemniaki i surówka z kiszonej kapusty – Miłosz Adamski

16.30 – 17.00 – przerwa kawowa

17.30–19.00 - prezentacja wykonanych potraw, kolacja z potraw wykonanych na warsztatach i omówienie warsztatów.