



Terminy i miejsca Szkoleń i Warsztatów 2022 ROK - Wieprzowina

Dotyczy: szkolenia domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD
z zakresu: *przygotowania dań z Grilla Bbq i Wędzenia oraz Masarstwa Tradycyjnego*

Głównym produktem użytym do szkolenia będzie **polska wieprzowina** – różnych tradycyjnych ras mięsnych. W celu przedstawienia walorów smakowych i kulinarnych wieprzowiny w trakcie zajęć zaprezentowane zostaną różne techniki marynowania oraz obróbki termicznej mało znanych elementów kulinarnych, metodami grill i barbecue (Bbq).

Wykorzystanie mało stosowanych wieprzowych elementów kulinarnych ma za zadanie zwiększenia zapotrzebowania na te elementy a tym samym zwiększyć konsumpcję mięsa wieprzowego.

I Termin : 22,23.01.2022 r :

Szkolenie/warsztaty celowe – dedykowane

Z zakresu: Szkolenie domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD

Przygotowanie potraw grill, bbq i wędzenia

Realizowane: przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Finansowane: z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Miejsce: **Sopot 81- 713**, Aquapark Sopot Sp. z o. o. , ul. Zamkowa Góra 3.

II Termin : 28,29.01 2022 r. :

Szkolenie /warsztaty celowe/ dedykowane

Z zakresu: Szkolenie domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD

Przygotowanie potraw grill, bbq i wędzenia

Realizowane: przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Finansowane: z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Miejsce: **89-200 Szubin, Hotel & Restauracja „ALBATROS”**, ul. Nadbrzeżna 10, Wąsosz



III Termin : 25,26.02.2022 r. :

Szkolenie/ warsztaty celowe/ dedykowane

Z zakresu: Szkolenie domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD

Przygotowanie potraw grill, bbq i wędzenia

Realizowane: przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Finansowane: z [Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego](#)

Miejsce: **Warszawa Falenty 05-090, Ośrodek Konferencyjno- Szkoleniowy 4 Żywioty,**
ul. Aleja Hrabaska 4

IV. Termin: 26,27.04.2022 r. :

Szkolenie/ warsztaty celowe/ dedykowane

Z zakresu: Szkolenie domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD

Przygotowanie potraw grill, bbq i wędzenia

Realizowane: przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Finansowane: z [Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego](#)

Miejsce: **75-240 Koszalin, Restauracja FREGATA, , ul. Podgrodzie 1A.**