



Terminy i Miejsca Szkoleń i Warsztatów - 2022 ROK *Wołowina*

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

Podstawowym produktem zastosowanym w szkoleniu będzie **Polska Wołowina – ras mięsnych**. Przeważająca większość polskich restauratorów oraz gospodyń domowych skupia się na najbardziej popularnych metodach obróbki mięsa wołowego jak gotowanie, pieczenie, smażenie, wykorzystując klasyczne źródła temperatury a mianowicie energii elektrycznej bądź gazu. Skupiając się tylko na tych najbardziej popularnych elementach nie wykorzystują do końca potencjału jaki drzemie w innych mniej popularnych elementach mięsa wołowego takich jak – łata wołowa - brisket, zebro wołowe, baweta itp. Bardzo widocznym problemem wśród polskich specjalistów związanych z żywieniem jest mała wiedza o innych sposobach przygotowania i obróbkach termicznych jakimi są grillowanie i barbecue. Skutkiem braku w/w wiedzy jest mało urozmaicona oferta potraw z mięsa wołowego w lokalach gastronomicznych oraz gospodarstwach domowych. Celem szczególnym w trakcie szkolenia jest zwiększenie zarówno dla konsumentów jak i producentów na temat walorów odżywczych i prozdrowotnych w zrównoważonej diecie.

Wykorzystanie mało stosowanych wołowych elementów kulinarnych ma za zadanie zwiększenia zapotrzebowania na te elementy a tym samym zwiększenia konsumpcji wołowiny.

I Termin : 20,21,01.2022 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 Wołowego

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



II Termin : 16,17.02 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 Wołowego

Miejsce: **Biskupiec 11-300**, Hotel Słoneczny Brzeg, ul. Rukławki 100.

III Termin : 23,24.02.2022 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 Wołowego

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

IV. Termin: 21,22.04.2022 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 Wołowego

Miejsce: **Ostrołęka 07-410**, „Zakłady Mięsne PEKPOL Ostrołęka”, ul. Przemysłowa 31.