



KCER – MP.43.3-2.2016

Wyjazd studyjny

„Kuchnia włoska regionu Trydent”

6 - 12 lutego 2016 r. - Riva del Garda

6 lutego 2016 r. (sobota)

20.00 *Wyjazd z dworca PKS Warszawa Zachodnia i przejazd do Riva del Garda*

7 lutego 2016 r. (niedziela)

16.00 *Zakwaterowanie w hotelu*

17.00 **Powitanie gości i zapoznanie z programem pobytu**

– Alina Suder - dietetyk, specjalista do spraw żywności i sportu, prezenterka TV

– Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

21.00 **Pizza włoska - receptura i prezentacja sporządzania** - wizyta w Pizzerii

- degustacja

8 lutego 2016 r. (poniedziałek)

8.00 *śniadanie*

9.00 **Technologia produkcji i wartość odżywcza owoców cytrusowych. Zasady promocji i marketingu w sprzedaży** - gaje cytrusowe w Limone sul Garda

13.00 **Produkcja oliwek i technologia pozyskiwania wysokiej jakości oliwy** – gaje oliwne i olejarnia w Limone sul Garda

15.30 *obiad*

18.30 **Specyfika kuchni włoskiej** - pokaz kulinarny z elementami ćwiczeń w sporządzaniu potraw typowych dla kuchni włoskiej - warsztaty kulinarne

22.30 *kolacja*

9 lutego 2016 r. (wtorek)

7.00 *śniadanie*

8.00 **Technika produkcji serów górskich** – wytwórnia serów Tremosine

15.30 *obiad*

Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie

05-840 Brwinów ul. Pszczelińska 99,

tel./fax: 22 729 73 02 22 729 59 05

E-mail: kcer@kcer.pl www.kcer.pl

18.30 **Wybrane potrawy kuchni włoskiej** - receptura i pokaz wykonania - warsztaty kulinarne

22.30 *kolacja*

10 lutego 2016 r. (środa)

8.00 *śniadanie*

9.30 **Warunki przebiegu procesu palenia ziarna kawy, istota uzyskiwanie optymalnego smaku kawy. Zasady sporządzania mieszanek kaw do ekspresu** - prażalnia kawy w Trento

12.30 *obiad*

13.30 **Włoska technologia uprawy winorośli. Warunki przebiegu fermentacji wysokiej jakości win** – gospodarstwo Concilio di Volano w rejonie Trydentu, degustacja wyrobów winiarskich

20.00 **Domowa kuchnia włoska** – Lokalna Grupa Działania „Bacionella” Riva del Garda - pokaz i degustacja

11 lutego 2016r. (czwartek)

7.00 *śniadanie*

8.30 **Poznanie zasad oceny jakości oliwy z oliwek** – na przykładzie oliwy Extra Vergine z olejarni Agraria Riva del Garda.

12.00 *obiad*

13.00 **Podsumowanie seminarium. Wrażenia i opinie uczestników**

14.00 *Podróż powrotna do Polski*

12 lutego 2016 r. (piątek)

10.00 *Przyjazd na Dworzec Zachodni PKS w Warszawie*