

# **Zdrowo i tradycyjnie wokół wielkopolskiego stołu - warsztaty szkoleniowe**

**Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu zaprasza chętne osoby do wzięcia udziału w bezpłatnych spotkaniach szkoleniowo-warsztatowych skierowane do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich, które realizowane będą w ramach operacji pn. Olej lniany, kiełbasa nowotomska - czyli zdrowo i tradycyjnie wokół wielkopolskiego stołu.**

**Udział w spotkaniu można wziąć w różnym, ale jednym z wybranym przez siebie terminie, tj. 16, 17, 23 lub 24 września br. W tych dniach zaplanowano identyczne wykłady i warsztaty.**

Do wygłoszenia wykładów zaprosiliśmy pracowników naukowych wyższych uczelni poznańskich, tj. Uniwersytetu Przyrodniczego i Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza. Warsztaty prowadzić będą dr hab. Dominik Kmiecik z Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej oraz dr inż. Michał Piątek z Katedry Technologii Mięsa, którzy pracują na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

Spotkania kierowane są do osób, które szukają wiarygodnej i szczegółowej wiedzy dotyczącej wpływu żywności na zdrowie człowieka, znaczenia kulturowego produktów lokalnych i regionalnych oraz przetwórstwa na małą skalę, a także myślą o posiadaniu małej olejarni lub wędzarni.

Wszystkich rolników i mieszkańców obszarów wiejskich, którzy chcą posłuchać i zobaczyć w jaki sposób powstaje olej, jak go tłoczyć i z czego, jakie są metody i charakterystyki procesów tradycyjnego wędzenia oraz jak produkty poprawnie wędzić **zachęcamy do zgłoszenia swojego udziału pod nr tel. 61 8630418.**

Image not found or type unknown

