



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



PROGRAM „WARSZTATY Z PRZETWÓRSTWA RYB SŁODKOWODNYCH wraz z szkoleniem dotyczącym wpisania przetworów na listę produktów tradycyjnych.” Prowadzący: <i>Ryszard Bartel i Jarosław Pająkowski</i> Trenerzy: <i>Eugeniusz Mientkiewicz, Zbigniew Kmiec, Jean Bos, Marek Szczygielski</i> Miejsce: Gruczno	
I dzień 04.12.2009r.	
13.45	Zbiórka uczestników przy Młynie w Grucznie
14.00	Rozpoczęcie-wprowadzenie i przywitanie – <i>Jarosław Pająkowski</i>
14.15 –	Biologia i gospodarcze znaczenie ryb Wisły Prowadzący: prof. dr hab <i>Ryszard Bartel</i>
16.00	Przerwa na kawę, herbatę
16.15	Wprowadzenie do opracowania zgłoszenia 3 produktów z ryb na Listę Produktów Tradycyjnych woj. Kuj.-Pom. Panel 1 – Wniosek „Wędzone płaty troci wędrownej/łososia wiślanego Prowadzący: <i>Jarosław Pająkowski/Jean Bos</i> Panel 2 – Wniosek „Wędzona certa” Prowadzący: <i>Marek Szczygielski/Jean Bos</i> Panel 3 – Wniosek „Klopsiki rybne” Prowadzący: <i>Eugeniusz Mientkiewicz/Jean Bos</i>
19.00	Zakończenie
II dzień 05.12.2009r.	
8.45.	Zbiórka uczestników przy Młynie w Grucznie
9.00	Wyjazd do 3 rybaków: 1) p. Adam Gackowski (Świecie) 2) p. Jerzy Aleksandrowicz (Bratwin) 3) p. Łucjan Bieńkowski (Kozielec)
14.00	Przerwa obiadowa (obiad w Topolnie)
15.00	Zajęcia teoretyczne i praktyczne z przetwórstwa ryb z Wisły i starorzeczy: Trenerzy: <i>E. Miętkiewicz, Z. Kmiec, J. Bos</i> - przygotowanie ryb do wędzenia (zajęcia praktyczne)

	- omówienie i zademonstrowanie marynatów i stosowanych przypraw, - przedstawienie sposobów marynowania na smak wędzonych ryb,
18.00	Zakończenie II dnia warsztatów i degustacja
III dzień 06.12.2009	
9.45	Zbiórka uczestników przy Młynie w Grucznie
10.00-12.00	Zajęcia teoretyczne i praktyczne z wędzenia ryb Trenerzy: <i>E. Miętkiewicz, Z. Kmieć</i> - omówienie technik wędzenia i gatunków drewna używanych w tym procesie - przedstawienie sposobów uzyskania odpowiedniej temperatury i jakości dymu wędzarniczego, - omówienie różnic w efektach stosowania poszczególnych technik wędzarniczych,
12.00	Przerwa na kawę, herbatę
12.30	Cd. Zajęć z wędzenia
14.00	Obiad
15.00	Zajęcia teoretyczne z marketingu produktów regionalnych Trenerzy: <i>E. Miętkiewicz, Z. Kmieć</i>
17.00	Podsumowanie i zakończenie warsztatów