



WORKSHOP S VAŘENÍM

Pěstování a zpracování tradičních a méně využívaných plodin.
Celodenní program bude zaměřený na pěstování a zpracování pohanky, špaldy, čiroku a ovsu.

28. června 2017, 9.30–15.00 hod.

Veselá biofarma a ekologická farma VH Agroton, Velké Hostěrádky

PROGRAM:

- 9.30–10.00 hod. – úvodní informace k programu - krátký spot o EZ
- 10.00–10.30 hod. – informace o pěstování a zpracování pohanky, špaldy, čiroku a ovsu
– Cyril Urbánek (VH Agroton), Martin Hutař ml. (PRO-BIO)
- 10.30–11.00 hod. – rozdělení účastníků do skupin a představení jednotlivých surovin
- 11.00–14.00 hod. – vaření jednotlivých skupin ze zadaných surovin s využitím pracovních listů
- 14.00–15.00 hod. – vyhodnocení uvařených pokrmů, závěr

Během programu bude k dispozici pití a malé občerstvení z místních surovin.

Kontaktní osoba: Ing. Jarmila Urbanová,
tel.: 603 589 845, e-mail: urbanova@veselabiofarma.cz

