



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Temat:	Warsztaty „Pszczelarstwo – rękodzieło i kulinaria”
Data:	1. Dzień: 6 października 2020r. godz. 15.00 2. Dzień: 8 października 2020r. godz. 17.00
Miejsce realizacji:	Inkubator Przetwórstwa Produktów Pszczelich w Pszczelej Woli, Pszczela Wola 14
Realizator:	Lokalna Grupa Działania na Rzecz Rozwoju Gmin Powiatu Lubelskiego - „Kraina wokół Lublina”
Grupa docelowa:	Mieszkańcy województwa lubelskiego, w tym: rolnicy, pszczelarze, przedstawiciele organizacji pozarządowych (np. Kół Gospodyń Wiejskich, lokalnych stowarzyszeń i fundacji, LGD) przedstawiciele zakładów gastronomicznych, przetwórstwa produktów rolniczych; przedstawiciele samorządu oraz instytucji publicznych Pierwszeństwo w rekrutacji mają osoby w wielu do 35 r. życia mieszkające na obszarach wiejskich.
Program:	Warsztaty „Pszczelarstwo – rękodzieło i kulinaria” : 1 dzień - warsztaty wytwarzania świec z wosku (uczestnicy – 20 osób) - czas trwania 4 godziny Program: <ol style="list-style-type: none">1) Wstęp: wosk (skąd się bierze? Cechy charakterystyczne wosku. Zasady pracy z woskiem?2) pokaz plastra pszczelego oraz sposobu wytapiania wosku z plastrów pszczelich oraz prezentacja form do wyrobu świec oraz gotowych figurek i świec3) proces wykonywania świec w przygotowanych formach – prezentacja4) wykonanie indywidualne świecy z węzy pszczelej, poznawanie walorów leczniczych świec produkowanych z wosku pszczelego5) wykorzystanie walorów estetycznych oraz zdrowotnych świec w handlu, medycynie, turystyce, gastronomii itp. 2 dzień - warsztaty kulinarne – co najmniej 4 różne potrawy na bazie miodu (uczestnicy 20 osób) – czas trwania 4 godziny. Program: <ol style="list-style-type: none">1) Wstęp: Miód w gastronomii – walory dietetyczne i smakowe2) Dania główne na bazie miodu (wykonanie przykładowej potrawy)3) Ziołowe nalewki lecznicze na bazie miodu (wykonanie przykładowej nalewki)4) Desery na bazie miodu (wykonanie przykładowego deseru)5) „Całuski pszczelowskie” jako przykład tradycyjnego ciasta na bazie miodu