

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Zielony Szlak Niziny Mazowieckiej”
zapraszają na szkolenie

MAZOWIECKIE DOBRE PRAKTYKI I TRADYCJE KULINARNE – DOMOWY WYRÓB WĘDLIN

19 kwietnia 2024 r. w godz. 10.00 – 15.00

Ogony 8a, 06-231 Młynarze

Program

10.00 - 10.15 Rejestracja uczestników

10.15 - 10.20 Otwarcie szkolenia

Marta Rył - Świderska – Dyrektor Biura Stowarzyszenia Lokalnej Grupy Działania „Zielony Szlak Niziny Mazowieckiej”

Patrycja Dzięcioł - Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

10.20 – 11.45 Przetwórstwo mięsa

Krzysztof Jaworski – Serowar Żuławski

11.45 – 12.00 Przerwa kawowa

12.00 – 14.00 Produkcja domowych wędlin

Krzysztof Jaworski – Serowar Żuławski

14.00 – 14.30 Dyskusja uczestników, podsumowanie i zamknięcie szkolenia

14.30 – 15.00 Posiłek w postaci dań regionalnych

