**Program warsztatów**

**„Jakość zdrowotna i przydatność kulinarna mięsa koziego”**

Miejsce warsztatów: **Majątek Rutka, Puchaczów ul. Wesoła 42, 21-013 Puchaczów**

Termin: **24 listopad 2022 r.**

Rozpoczęcie warsztatów 10.00

**Czas trwania warsztatów 10.00 – 18.00 z przerwą na obiad o godz. 13.30**

**Ponadto 2 – 3 przerwy kawowe - ciasto, kawa, herbata**

**Panel teoretyczny**

1. Koza sandomierska wielowymiarowa wartość rodzimej rasy - *wystąpienie prof. dr hab. Andrzej JUNKUSZEW, Katedra Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*
2. Jagnięcina a koźlęcina – walory gastronomiczne oczyma praktyka – *wystąpienie Piotr LENART, ekspert kulinarny, współtwórca i animator Szklaku Krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”*

**Panel praktyczny**

1. Koźlęcina w ofercie gastronomicznej i agroturystycznej - przykład wykorzystana elementów tuszki w potrawach tradycyjnych z lokalnie występującymi dodatkami;

* Podział tuszki na elementy z omówieniem wykorzystania,
* Rolada z wytrybowanej tuszki koźlęcej - pokaz wykonania, pieczenie,
* Zupy na koźlęcinie – wykonanie wywaru – rosołu jako bazy do dwóch wybranych zup – jarzynowa i wybrana zupa o lokalnym charakterze,
* Podroby i mięso gotowane – wykonanie pasztetu oraz farszu pierogowego i pierogów, ew. kołdunów ,
* Bigosek z koźlęciny bez kapusty krztyny – sięgamy do kuchni Lubomirskich – aranżacja na podpłomyku lub/i w naleśniku,
* Pieczeń z udźców koźlęcych na dwa sposoby:
* *Udziec pieczony z jarzynami podlany winem z lokalnej winnicy z Małopolskiego Przełomu Wisły – Janowiec*
* *Koźlęcina od „Turczyna” – udziec na sposób orientalny;*
* Koźlęcina smażona i duszona – wykorzystanie mięsa na szaszłyki z całych kawałków, mięsa mielonego, „koźlęcina na krótko”;

1. Dobór dodatków i aranżacja potraw – warzywa i jarzyny sezonowe/okopowe, ryż, pęczak, kasza gryczana, kapusta, pikle, marynaty, sosy zimne - dobór i wykonanie; zioła lokalne, przyprawy orientalne, olej rzepakowy miejscowy, ocet winny, czosnek, pieczywo;
2. Smak Rodzimy z sandomierskiej koźlęciny – degustacja potraw wykonanych na warsztatach;

*Wykładowcy:*

*prof. dr hab. Andrzej Junkuszew – Katedra Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

*Warsztaty kulinarne prowadzi ekspert kulinarny Piotr Lenart - współtwórca i animator Szklaku Krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”*