

Razvojna agencija Sora v okviru projekta Iz drobnice vabi gostinske ponudnike na

**dve brezplačni kulinarčni delavnici jedi iz drobnice,
v ponedeljek, 20. in 27. maja, ob 14.00 uri,
v kuhinji OŠ Poljane, Poljane 100.**

Vsebina in priprava jedi prve delavnice, 20.5.2024

Vsebina delavnice:

- razvrstitev mesa in senzorična kakovost drobnice,
- hlajenje mesa, Ph mesa, zorenje mesa, shranjevanje mesa,
- izkoščičevanje posameznih delov (stegno, pleče, prsa, vrat, mleto meso),
- oblikovanje posameznih kosov za termično obdelavo.

Priprava jedi:

- priprava jagnječje osnove za omake,
- jagnječji karpачo,
- čista jagnječja juha z zakuho,
- izdelava jagnječjih klobas,
- priprava jedi iz jagnječjih zarebrnic,
- pretaknjeno jagnječje stegno,
- jagnječje pastete.



Degustacija in razgovor.

Na prvi delavnici se bomo tudi dogovorili, katere jedi bomo pripravili na drugi kulinarčni delavnici, dne 27.5.2024.

Delavnico bo vodil dr. Jože Zalar, izkušen kuhar in predavatelj na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled.

Obvezne prijave: jerneja.lotric@ra-sora.si, 040 769 524. Število mest je omejeno. S seboj prinesite kuhinjski predpasnik.

VABLJENI!



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna LAS loškega pogorja.