

TURISTIČNA KMETIJA PRI MLINARJU in TURISTIČNA KMETIJA LOGER

organizirajo

Usposabljanje o alternativnih postopkih izdelave mesnin iz jagnjetine in ovčetine brez uporabe nitritov / nitratov s profesorjem Hermannom JAKOBOM iz Nemčije

Gospod Hermann JAKOB je znani avtor številnih knjig, med njimi »Izdelovanje mesnih izdelkov brez dodatkov« in »Ekološki recepti za klobase«. Je tudi mesarski mojster, učitelj na šoli za mesarje in ravnatelj Šole za mesarske mojstre v Kulmbachu v Nemčiji. Tradicija našega sodelovanja s profesorjem Jakobom sega že v leto 2003. V Slovenijo ga pripeljemo vsako leto, tokrat z enakim programom na dveh lokacijah.

Seminar bo prikazal izdelavo trajnih in svežih mesnih izdelkov v dveh dnevih. Mesečni razmik med terminoma je potreben za zorenje salam in šunk.

Izdelava klobas, kuhanih klobas in šunk nudijo možnost predelave tudi starejših živali in tako omogočajo večjo prodajno vrednost mesa. Hermann Jakob bo prikazal, kako smiselno razkosavati in uporabiti posamezne dele mesa. Pokazal bo možnosti uporabe delov mesa, ki se težje prodajajo. Udeleženci bodo izdelali mesnine in klobase samo s pomočjo kuhinjske soli in začimb.

Usposabljanje z enakim programom je razpisano za 2 skupini, vsakič na drugi lokaciji.

1. skupina: 7.10. in 25.11.2011, obakrat na Turistični kmetiji Pri Mlinarju, Ksenija in Miran Rotovnik, Gotovlje 45, 3310 Žalec

2. skupina: 8.10. in 26.11.2011, obakrat na Turistični kmetiji Loger, Marija Prušnik, Savina 75a, 3333 Ljubno ob Savinji

Razmik med termini je potreben za zorenje mesnin!

PROGRAM USPOSABLJANJA

PRVI DAN, 7.10. (1. skupina) in 8.10.2011 (2. skupina)

- 8:30 – 8:45 Registracija udeležencev in dobrodošlica ter plačilo kotizacije
- 8:45 – 9:00 Pozdravni nagovor
- 9:00 – 12:00 Razsek jagenjčka in priprava kosov za prodajo, priprava mesa za klobase, izdelava čevapčičev in hamburgerjev
- 12:00 – 13:00 Kosilo s svežimi izdelki, narejenimi dopoldne
- 13:00 – 15:00 Priprava domačih klobas, salam, jagnječje salame in jagnječje šunke
- 15:00 – 15:30 Kalkulacije s pomočjo računalniškega programa
- 15:30 – 16:00 Kratko predavanje in razprava

DRUGI DAN, 25.11. (1. skupina) in 26.11. 2011 (2. skupina)

- 9:00 Začetek seminarja s kratkim nagovorom
- 9:00 – 13:00 Izdelava jagnječjih pečenic, jagnječjega jetnega sira, hrenovk in klobase
- 13:00 – 14:00 Kosilo s svežimi izdelki, narejenimi dopoldne
- 14:00 – 15:00 Predavanje o jagnjetini, o njeni uporabni vrednosti za prodajo in predelavo
- 15:00 – 15:30 Ocenjevanje izdelkov s prvega dne usposabljanja (zoreni izdelki)
- 15:30 – 16:00 Izmenjava izkušenj in diskusija

Na seminar lahko prinesete svoje izdelke v ocenjevanje. Izdelke, narejene na seminarju, dobijo udeleženci.

OBRNITE LIST →

Zagotovljeno je tolmačenje v slovenski jezik, udeleženci prejmejo obsežno skripto z recepturami v slovenskem jeziku. Za delo v delavnici potrebujete zaščitna oblačila (halje, kape, nedrsečo obutev).

Prijavite se lahko pisno s priloženo prijavnico, ki jo pošljete po pošti na naslov: Inštitut KON-CERT, Vinarska ulica 14, 2000 Maribor. Prijavnico lahko pošljete tudi po faksu št. 02-251-94-82 ali pa svojo udeležbo sporočite po e-pošti valentina.aleksic@kon-cert.si oz. po telefonu.

Prijave sprejemamo samo do zasedbe prostih mest (največ 15 udeležencev v vsaki skupini).

Prijava je možna samo za oba dneva skupaj, prijav za en dan ne sprejemamo. Prestopi med skupinami niso mogoči.

V primeru premajhnega števila prijav usposabljanje ne bo izvedeno.

Za dodatne informacije in prijave prosim pokličite 02-228-49-41 ali 041-635-287 (Valentina Aleksič).

ODREŽI

ODREŽI

PRIJAVNICA

za

usposabljanje o alternativnih postopkih izdelave mesnin iz jagnjetine in ovčetine brez uporabe nitritov / nitratov

s Hermannom Jakobom iz Nemčije

Naziv podjetja ali ime kmetije	
Ime in priimek udeleženca	
Naslov podjetja ali kmetije	
Pošta in poštna številka	
Davčna številka SAMO za davčne zavezance!	
Telefon in mobilni telefon	
e- naslov	
Datum	
Podpis odgovorne osebe ali udeleženca	

Prijavljam se na dvodnevno usposabljanje – prosimo obvezno označite!

- 1. skupina: 7.10. in 25.11.2011 (Turistična kmetija Pri Mlinarju)**
- 2. skupina: 8.10. in 26.11.2011 (Turistična kmetija Loger)**

Kotizacija za usposabljanje znaša 240,00 eur (brez DDV) na udeleženca za oba dneva.

Plačilo kotizacije (prosim označite):

- za fizične osebe:** plačilo z gotovino prvi dan na kraju izobraževanja.
- za pravne osebe:** plačilo po računu.

Kotizacija vključuje: stroške predavatelja, tolmačenje v slovenski jezik, skripto z recepturami v slovenskem jeziku, 2x kosilo, tople napitke, mesne izdelke, ki jih odnesete domov, potrdilo o udeležbi in CD s fotografijami.

POMEMBNO!

Udeležbo na usposabljanju se lahko **odpove najkasneje 3 dni pred prvim dnevom usposabljanja**, da lahko poiščemo nadomestnega udeleženca! Organizator si pridržuje pravico do odpovedi usposabljanja, v kolikor bo premajhno število prijavljenih.

