

KCER.43.6 -MP.2018

Program warsztatów kulinarnych:

## „Kuchnia góralska”

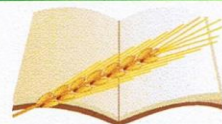
4-6 czerwca 2018 r. ZSCKR w Nowym Targu

Zakwaterowanie: Willa nad Dunajcem ul. Kokoszków 36, 34-400 Nowy Targ

4 czerwca /poniedziałek/	
Do 13:00	Zakwaterowanie uczestników
13:00 – 13:30	<b>Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia</b> Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie Stanisław Buła - kierownik szkolenia praktycznego ZSCKR w Nowym Targu
13:30-14:30	Obiad w ZSCKR im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu
14:30-15:30	<b>Dorobek dydaktyczno – wychowawczy ZSCKR im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu</b> – kierownik szkolenia praktycznego Stanisław Buła
15:30 – 18:00	Warsztaty – podział na grupy Gr. I: <b>Przygotowanie wybranych potraw kuchni góralskiej</b> – Robert Stanek – nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu Gr. II: <b>Wykład i ćwiczenia walory żywieniowe kuchni góralskiej</b> - Łukasz Fudala nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu
18:00-19:00	<b>Potrawy wpisane na listę produktów tradycyjnych i lokalnych</b> – Robert Stanek – nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu
5 czerwca /wtorek/	
6:30-7:30	Śniadanie w Willi nad Dunajcem
7:45-17:00	Zbiorka uczestników szkolenia przed ZSCKR w Nowym Targu ul. Kokoszków 71. Wyjazd studyjny: Teresa Wrocławiak i Łukasz Fudala nauczyciele ZSCKR w Nowym targu <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>W poszukiwaniu zapomnianych potraw regionalnych</b> – spotkanie z</li></ul>

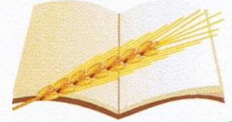
**Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie**

05-840 Brwinów ul. Pszczelińska 99,  
tel./fax: 22 729 73 02 22 729 59 05  
E-mail: kcer@kcer.pl www.kcer.pl



	<p>przedstawicielką Koła Gospodyń Wiejskich Józefą Kuchtą oraz wizyta w Osadzie Turystycznej Czorsztyń (skansen) i w Tischnerówce GOK w Łopusznej;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>„Szlakiem oscypka”</b> – wizyta na bacówce i udział w procesie produkcji tradycyjnego Oscypka podhalańskiego – Kluszkowce Polana Stylchen;</li> <li>• <b>Udział w Targach Zdrowej Żywności Nowy Targ Rynek.</b></li> </ul>
17:30-20:30	<p><b>Kuchnia góralska w nowoczesnym wydaniu.</b> Pokaz live cooking oraz obiadokolacja – Robert Stanek – nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu</p> <p>Powrót do hotelu Willa nad Dunajcem w Nowym Targu</p>
<p><b>6 czerwca /środa/</b></p>	
7:30-8:30	Śniadanie w Willi nad Dunajcem
8:30-10:30	<b>„Walory mięsa jagnięcego oraz baraniny. Produkty regionalne Podhala, Spisza i Orawy”</b> – prof. dr hab. Inż. Władysław Migdał UR w Krakowie
10:30-13.00	<p>Warsztaty – podział na grupy</p> <p>Gr. II: <b>Przygotowanie wybranych potraw kuchni góralskiej</b> – Robert Stanek – nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu</p> <p>Gr. I: <b>Wykład i ćwiczenia walory żywieniowe kuchni góralskiej</b> - Łukasz Fudala nauczyciel ZSCKR w Nowym Targu</p>
13:00-13:30	Podsumowanie seminarium, analiza arkuszy ewaluacyjnych. Rozdanie zaświadczeń i materiałów szkoleniowych - Małgorzata Pawlonka KCER w Brwinowie

# KRAJOWE CENTRUM EDUKACJI ROLNICZEJ w Brwinowie



## **Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie**

05-840 Brwinów ul. Pszczelińska 99,  
tel./fax: 22 729 73 02    22 729 59 05  
E-mail: [kcer@kcer.pl](mailto:kcer@kcer.pl)    [www.kcer.pl](http://www.kcer.pl)

## **Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie**

05-840 Brwinów ul. Pszczelińska 99,  
tel./fax: 22 729 73 02    22 729 59 05  
E-mail: [kcer@kcer.pl](mailto:kcer@kcer.pl)    [www.kcer.pl](http://www.kcer.pl)