

KCER.43.1 -MP.2019

Program wizyty studyjnej:

„Walory zdrowotne surowców i potraw kuchni greckiej”

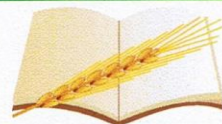
10-16 maja 2019r.

Zakwaterowanie: Hotel ANAIS - PARALIA KORINOU, Beach Road, Korinos 600 62,  
Grecja

10 maja /piątek/	
21.30	Zbiórka uczestników wyjazdu – Dworzec PKP, Rzeszów.
11 maja /sobota/	
Ok. 19:00	Zakwaterowanie uczestników hotelu, kolacja.
20:00 – 21.00	<b>Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia.</b> Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie.
12 maja /niedziela/	
8:00	Śniadanie.
9:00-12:00	<b>Proces produkcji wina i bimbrow, filozofia oinotherapy – leczenia winem, wizyta studyjna w winnicy</b> <b>Pradawna kuchnia grecka</b> – Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
13:00-17:00	<b>To co w Grecji najlepsze czyli:</b> pita, ciasto filo, kataifi, sfiliata, tyropita, spanakopita – wizyta w greckiej piekarni – degustacja potraw. Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
18:00 - 19:00	Kolacja.
19:00 – 20:00	<b>Kuchnia grecka i jej walory zdrowotne</b> – Wanda Mazurek - nauczyciel ZSSChiO w Jarosławiu.
13 maja /poniedziałek/	
8:00-9:00	Śniadanie.
9:00-13:00	<b>Zioła wykorzystywane w kuchni greckiej (Litochoro)</b> warsztaty terenowe w rezerwacie przyrody w masywie Olimpu. Monika Kochman – tłumacz, produkt menager

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



14:00 – 17.30	<b>Warsztaty sporządzania i degustacji potraw greckich:</b> sałatka grecka, tzatziki, pieczone bakłażany/cukinie, pieczarki z grilla, kotleciki mielone greckiej receptury (bifteki, keftedes), pansety, szaszłyki, desery - greckie specjały – kucharz tawerny. Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
18:00 – 19:00	<b>Asortyment surowców krajów basenu Morza Śródziemnego i ich walory zdrowotne</b> – Agnieszka Siwoń – nauczyciel ZSSChiO w Jarosławiu.
19:15 - 20:00	<i>Kolacja.</i>
<b>14 maja /wtorek/</b>	
8:00-9:00	<i>Śniadanie.</i>
9:30-12:00	<b>Wizyta w rybackiej osadzie</b> w Pierii (największej hodowli małży) – wykład na temat owoców morza – asortymentu, sposobów połowów, przypraw wykorzystywanych podczas sporządzania potraw z owoców morza - degustacja. Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
12:30-17.00	<b>Zasady przygotowywania kawy po grecku na gorąco i na zimno</b> (frapee) – wizyta w kafenionie Degustacja różnych rodzajów kaw. Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
18:00 - 19:00	<i>Kolacja.</i>
19:00-20:00	<b>Podsumowanie seminarium, analiza arkuszy ewaluacyjnych. Rozdanie zaświadczeń i materiałów szkoleniowych</b> - Małgorzata Pawlonka KCER w Brwinowie.
<b>15 maja /środa/</b>	
8:00-9:00	<i>Śniadanie .</i>
9:30	<b>Zapoznanie z lokalnymi surowcami i sposobami sprzedaży bezpośredniej na przykładzie lokalnego bazaru</b> — Monika Kochman – tłumacz, produkt menager
13:00	<b>Obiad w Tawernie.</b> <b>Wyjazd do Polski</b> – planowany przyjazd do Rzeszowa około 16:30(16 maja czwartek).