



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

VABILO NA KULINARIČNO DELAVNICO »JAGNETINA IN OVČJE MLEKO V KULINARIKI«

TERMIN: TOREK, 29. 10. 2019, od 15.00 do 19.30 ure

LOKACIJA: Pokrita tržnica Idrija, Ulica sv. Barbare 8, 5280 Idrija

Mmmm.... Ste za jagenjčka pečenega v ovčjem mleku z zelišči? Narastek z jagenjčkovim ragujem in ovčjim sirom? Kaj pa jagenjčkov burger s pomakami z drobnjakom, pehtranom ali majaronom? Ali pa hruškovo pito z ovčjim mlekom in smetano? Bi radi pridobili ideje, predloge, kako na krožnikih prodati lokalno jagnjetino z dodano vrednostjo?

Spoštovani,

V okviru projekta **NOVI IZZIVI SLOVENSKE DROBNICE** in delovnega sklopa **RAZVOJ KULINARIČNE PONUDBE** vas vabimo na kulinarčno delavnico jagnjetina in ovčje mleko v kuhinji.

Reja drobnice je v zadnjih desetih letih močno porasla, s tem pa tudi potrošnja mesa in priložnost za dvig kakovostne kulinarčne ponudbe. Mlada jagnjetina je ena izmed najokusnejših vrst mesa, a še vedno premalo uporabljena ali celo nepoznana. Prisotno je pomanjkanje informacij o pozitivnih lastnostih mesa drobnice, možnosti uporabe, pomanjkljivo je znanje o hranilni in kulinarčni vrednosti jagnjetine, procesih obdelave mesa, prisoten je ozek izbor jedi, ... Premalo je poudarka na oblikovanju ponudbe jedi iz lokalne jagnjetine, tako je cilj operacije predstaviti in spodbuditi večjo in kakovostno ponudbo jedi iz mesa kot tudi mleka drobnice tako v turistični ponudbi kot v vsakdanji prehrani, v obratih družbene prehrane.

Na delavnici boste spoznali način razkosavanja jagenjčka za čim večji izkoristek, različne načine uporabe vseh delov po načinu »zero waste« ter kako izkoristiti in pripraviti jedi iz manj cenjenih delov jagnjetine. Skupaj bomo pripravili do 10 različnih jedi, vključno s sladicami.

Delavnica je namenjena gostincem, kuharjem različnih gostinskih obratov, rejcem drobnice in drugim zainteresiranim.

Kulinarčne delavnice bo vodila **Ana Anita Ratoša**, ki v gostinstvu dela že več kot 25 let. Izkušnje je pridobivala z delom na domači družinski gostilni in turistični kmetiji. Pomagala je pri vodenju velikih kuhinj (Grand Hotel Union, Hotel Perla). V skladu z željami naročnika je pripravljala koncepte za butične slaščičarne, turistične kmetije in bistroje. Za Akademijo Jezeršek in druge naročnike pripravlja kuharske delavnice.

Udeleženci s seboj prinesite predpasnike.

Kulinarčna delavnica je za udeležence BREZPLAČNA. Obvezne predhodne prijave se sprejemajo na e-mail na naslov: polona.kavcic@icra.si ali telefonsko številko: 05 37 43 912. Prijave sprejemamo do ponedeljka, 28. oktobra oziroma do zapolnitve prostih mest. Število mest je omejeno.

Vabljeni k sodelovanju.

Organizacija: LTO Laufar Cerkno, LAS s CILjem.

Operacija "Novi izzivi slovenske drobnice" je sofinancirana s strani Evropske unije iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije v okviru Programa razvoja podeželja 2014 – 2020.

Organ upravljanja za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 – 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Projektni partnerji operacije so: LAS s CILjem, LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, LAS Dolenjska in Bela krajina.