

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

**Temat: Warsztaty „Pszczelarstwo – rękodzieło i kulinaria”**

**Data: 1. Dzień: 6 października 2020r. godz. 15.00 2. Dzień: 8 października 2020r. godz. 17.00**

**Miejsce realizacji: Inkubator Przetwórstwa Produktów Pszczelich w Pszczelej Woli, Pszczela Wola 14**

**Realizator:** Lokalna Grupa Działania na Rzecz Rozwoju Gmin Powiatu Lubelskiego - „Kraina wokół Lublina”

**Grupa docelowa:** Mieszkańcy województwa lubelskiego, w tym: rolnicy, pszczelarze, przedstawiciele organizacji pozarządowych (np. Kół Gospodyń

Wiejskich, lokalnych stowarzyszeń i fundacji, LGD) przedstawiciele zakładów gastronomicznych, przetwórstwa produktów rolniczych;

przedstawiciele samorządu oraz instytucji publicznych

Pierwszeństwo w rekrutacji mają osoby w wielu do 35 r. życia

mieszkające na obszarach wiejskich.

**Program:** Warsztaty „Pszczelarstwo – rękodzieło i kulinaria” : **1 dzień - warsztaty wytwarzania świec z wosku (uczestnicy – 20 osób) - czas trwania 4 godziny**

Program:

1) Wstęp: wosk (skąd się bierze? Cechy charakterystyczne wosku.

Zasady pracy z woskiem?

2) pokaz plastra pszczelego oraz sposobu wytapiania wosku

z plastrów pszczelich oraz prezentacja form do wyrobu świec

oraz gotowych figurek i świec

3) proces wykonywania świec w przygotowanych formach –

prezentacja

4) wykonanie indywidualne świecy z węzy pszczelej, poznawanie

walorów leczniczych świec produkowanych z wosku

pszczelego

5) wykorzystanie walorów estetycznych oraz zdrowotnych świec

w handlu, medycynie, turystyce, gastronomii itp.

**2 dzień - warsztaty kulinarne – co najmniej 4 różne potrawy na bazie miodu (uczestnicy 20 osób) – czas trwania 4 godziny.**

Program:

1) Wstęp: Miód w gastronomii – walory dietetyczne

i smakowe

2) Dania główne na bazie miodu (wykonanie przykładowej

potrawy)

3) Ziołowe nalewki lecznicze na bazie miodu (wykonanie

przykładowej nalewki)

4) Desery na bazie miodu (wykonanie przykładowego deseru)

5) „Całuski pszczelowolskie” jako przykład tradycyjnego

ciasta na bazie miodu