



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

## Program Warsztatów Piekarskich 22 – 23 listopada 2022 r.

Każdy Uczestnik warsztatów będzie miał zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w narzędzia i produkty do ich realizacji. Wykonane przez siebie produkty uczestnik zabierze ze sobą.

**W trakcie Warsztatów 25 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania produktów piekarskich:**

1. CHLEB ŻYTNIO-RAZOWY 100% ze słonecznikiem (chleb ciemny, żytni, na zakwasie żytnim, z mąki z pełnego przemiału, z dodatkiem słonecznika)
2. Samodzielne tworzenie zakwasu z mąki żytniej – zakwas chlebowy
3. CHLEB ŻYTNIO-PŁASKURKOWY (chleb jasny, pszenno-żytni na zakwasie żytnim, z mąki żytniej i z pradawnej odmiany pszenicy, chleb bez dodatków lub z czarnuszką)
4. CHLEB ŚRutowy MIESZANY (chleb żytnio-owsiano-gryczany na zakwasie żytnim, z mąki mieszanej z dodatkiem łamanego żyta, jasnej kaszy gryczanej, miodu oraz maku)
5. BUŁKI ORKISZOWE Z ŻURAWINĄ (bułki jasne na zakwasie żytnim, z mąki orkiszowej z dodatkiem żurawiny oraz sezamu lub kminku koptyjskiego)



**W ramach warsztatów przygotowanie żuru na bazie zakwasu chlebowego.**

### TEORIA:

- a. Rodzaje mąk i ich zastosowanie (podział mąk ze względu na zastosowanie ziarna, rodzaj przemiału, mąki podstawowe, dodatkowe i rzadko stosowane)
- b. Rodzaje dodatków do pieczywa wraz z ich zastosowaniem (dodatki płynne, nasiona, owoce, zioła, słody)
- c. Zakwas chlebowy (jak pozyskać dobry zakwas, rodzaje zakwasów, inne zakwasy na bazie żyta, rozmnażanie zakwasu, zastosowanie zakwasów w kuchni)
- d. Proces zaczyniania (czas, metoda i warunki zaczyniania, fermentacja ciasta)
- e. Proces pieczenia (łącznie składników, konsystencja ciasta chlebowego, wyrabianie ciasta, warunki garowania, prawidłowa temperatura i czas pieczenia)
- f. Przygotowania foremek (czyszczenie, smarowanie tłuszczem, obsypywanie mąką lub otrębami)



### AGENDA WARSZTATÓW:

#### Dzień 1 - 22.11.2022 r.

- 9.00 – Rozpoczęcie warsztatów
- 9.15 – Blok warsztatowy I (przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy II (przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Podsumowanie i zakończenie pierwszego dnia
- 19.00 – Kolacja

#### Dzień 2 - 23.11.2022 r.

- 8.30 – Śniadanie
- 9.00 – Blok warsztatowy III (przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy IV (przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.00 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów

**W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy, wyżywienie i nocleg dla uczestników Warsztatów Piekarskich.**