

20 października 2017



## **Poznali procesy produkcji i przetwórstwa, zdobyli nowe doświadczenia**

Spółdzielnię Mleczarską w Chmielniku, przetwórnię owoców i warzyw JURiDAN w Szczaworyżu, winnicę Nad Jarem w Złotej oraz Szkołę Przemysłu Spożywczego w Kielcach odwiedzili członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne w ramach warsztatów kulinarnych „Kuchnia Regionalna Świętokrzyska” organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego. Podsumowanie przedsięwzięcia oraz prezentacja potraw odbyła się w piątek, 20 października w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

W warsztatach, które odbyły się w dniach 18-20 października na terenie świętokrzyskich

zakładów wytwarzających żywność wysokiej jakości, uczestniczyło 50 członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne w tym uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

- Zależało nam, aby także młodzi ludzie zobaczyli jak pracują członkowie sieci w terenie. Uczniowie mieli możliwość m.in. obserwować cały ciąg technologiczny produkcji mleka w Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku. Jest to bardzo mała mleczarnia, która może pozwolić sobie na produkcję tradycyjnymi metodami. Tego typu mleczarni mamy w województwie zaledwie trzy - podkreślał **Maciej Giermasiński** z Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Uczestnicy podczas warsztatów odwiedzili: Spółdzielnię Mleczarską w Chmielniku, gdzie zapoznali się z procesem przetwarzania mleka, wytwarzania śmietany, sera, twarogu, masła, przetwórnię owoców i warzyw JURiDAN w Szczaworyżu, winnicę Nad Jarem w Złotej, gm. Samborzec, gdzie poznali tajniki prowadzenia winnicy, Szkołę Przemysłu Spożywczego w Kielcach, gdzie dowiedzieli się, jak wygląda proces przetwarzania mięsa. Zwieńczeniem warsztatów było przygotowywanie potraw pod nadzorem kucharzy.

Warsztaty były okazją do wymiany doświadczeń pomiędzy uczestnikami, a przede wszystkim poszerzenia oferty menu w hotelach i obiektach należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne.







## Poznali procesy produkcji i przetwórstwa, zdobyli nowe doświadczenia | 4



## Poznali procesy produkcji i przetwórstwa, zdobyli nowe doświadczenia | 5

