

Tradiční zpracování úrody

21. 9. 2019
9:00 – 15:00

Obecní úřad Bohuslavice
Poštovní 119, Bohuslavice

Workshop zahájíme na obecním úřadě v Bohuslavicích, kde se seznámíme s tradičními způsoby zpracování úrody z pole a zahrady. Navštívíme Halfarovicí kozí farmu, kde se dozvíme, jak se vyrábějí jogurty a sýry i jak správně chovat kozy. Na Statku u Veverků pěstují mák, kmín a hlavně česnek. Nahlédneme nejen do procesu pěstování, pestrosti odrůd, ale také do možností zpracování česneku.

Zpracování ovoce a výroba domácích sirupů

20. 10. 2019
9:00 – 15:00

Obecní sál
Czyżowice 45, 48-200 Prudnik

Odjezd z Hlučínska

7:15 – Hlučín, autobusové nádraží
7:35 – Kravaře, autobusová zastávka Nádražní
(směr Opava)

Zaměříme se na tradiční způsoby zpracování úrody z ovocných stromů a keřů v domácích podmínkách. Vyzkoušíme si přípravu a výrobu domácích šťáv a sirupů z různých druhů plodů.

ROCK MA VSI

Tradycyjne przetwarzanie plonów

21. 9. 2019
godz. 9:00 – 15:00

Obecní úřad Bohuslavice
Poštovní 119, Bohuslavice

Warsztat rozpocznie się w budynku Urzędu Wiejskiego w Bohuslavicach gdzie zapoznamy się z tradycyjnym przetwarzaniem plonów z pola i ogrodu. Odwiedzimy kozią fermę Pani Halfarovej gdzie poznamy jak produkuje się jogurty i sery i jak prawidłowo hodować kozy. Na gospodarstwie u Pana Veverki uprawiają mak, kmín i głównie czosnek. Zobaczymy nie tylko proces uprawy ale też różne odmiany czosnku i możliwości wykorzystania i przetworzenia czosnku.

Przetwarzanie owoców i produkcja domowych syropów i nalewek

20. 10. 2019
godz. 9:00 – 15:00

Wiejska Świetlica
Czyżowice 45, 48-200 Prudnik

Odjazd z terenu Hlucinska

7:15 – Hlucin, dworzec autobusowy
7:35 – Kravarze, stacja autobusowa na ulicy Nadražni
(kierunek Opava)

Tematem warsztatów będą tradycyjne sposoby przetwarzania plonów z drzew i krzewów owocowych w domowych warunkach. Spóbujemy przygotować i wyprodukować syropy i nalewki z różnych rodzajów plonów.