**Program szkolenia „ZNAWCA SMAKU”**

***w tym wizyty w pokazowej wytwórni jabłecznika***

**14 - 15 wrzesień 2017 r**

**Miejsce szkolenia; FRUX-SOLIS Mikołajówka 11, 23-250 Urzędów**

**Miejsce zakwaterowania: Zielony Dworek, ul. Kolejowa 10, 23-200 Kraśnik**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **14 wrzesień (czwartek)** | | |
| 10.00-11.30 |  | ***Szkolenie-Podstawowe informacje o jabłeczniku czym jest jabłecznik? metody jego produkcji*** |
| 11.30-12.00 | Przerwa kawowa |  |
| 12.00-13.30 |  | ***Szkolenie-Różne rodzaje fermentacji*** |
| 13.30-14.30 | Obiad |  |
| 14.30-16.00 |  | ***Szkolenie-Podstawowe klasyfikacje jabłecznika*** |
| 16.30-18.30 |  | **Wizyta w pokazowej cydrowi – warsztaty z przygotowywania jabłecznika połączone z degustacją produktów lokalnych.** |
| 20.00 | Przejazd do hotelu | **Zakwaterowanie i nocleg** |
|  |  |  |
| **15 wrzesień (piątek)** | | |
| 7.30-8.30 | Śniadanie | **Restauracja hotelowa** |
| 9.00-10.30 |  | **Szkolenie-Z*asady profesjonalnej degustacji jabłecznika; temperatura, rodzaje szkła, przechowywanie*** |
| 10.30-11.00 | Przerwa kawowa |  |
| 11.00-12.30 |  | **Szkolenie- *dobór jabłecznika do potraw–zasady łączenia*** |
| 12.30-13.30 | Obiad |  |
| 13.30-15.00 |  | **Szkolenie- *sensoryka jabłecznika – nauka rozpoznawania smaków i aromatów jabłecznika połączona z degustacją*** |
| 15.00 | Zakończenie szkolenia |  |