

V okviru projekta Jem lokalno, jem boljše v mesecu marcu 2023 izvedli tečaj in ogled dobre prakse predelave mesa.

Vsebina delavnice:

- meso po zakolu
- senzorične lastnosti mesa
- mesni izdelki
- tehnološki postopki za podaljšanje obstojnosti (toplotna obdelava, sušenje, soljenje, dimljenje,...)
- senzorične lastnosti mesnih izdelkov
- nekaj receptur (domača trajna klobasa, hrenovke, jetrna pašteta, zaseka,...)



Podrobnejše informacije: lidija.snut@kr.kgzs.si

Priprava: spec. Lidija Šnut, univ.dipl.inž.kmet.

PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



888 LAS
Lokalna akcijska skupina
loškega pogorja

RAZVOJNA
AGENCIJA
SORA



LOŠKA ZADRUGA

P-ino
Inovacije in razvoj podeželja d.o.o.

Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje