

Projekt: JEM LOKALNO, JEM BOLJŠE (LAS loškega pogorja)

VABILO

NA IZVEDBO PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA – SVEŽE MESO IN PREDELAVA MESA V PROIZVODE PRIMERNE ZA PREHRANO V JAVNIH ZAVODIH, KI BO V PONEDELJEK, 13. MARCA 2023

ob 9.00 uri na kmetiji Jožeta Goličiča, Reteče 6
(PRIDELAVA IN PREDELAVA MESA)

V okviru projekta Jem lokalno, jem boljše bomo pod vodstvom usposobljenega mesarja g. Jerneja Čebaška, ki izvaja usposabljanje v okviru Biotehniškega centra Naklo:

- Spregovorili o pripravi surovin, kakovosti mesa in mesnih izdelkov ter dobri higieniški praksi v obratu
- Izvedli praktični prikaz izdelave: hrenovk, mešanega mletega mesa, pečenic in mesnega sira. Po zaključenem izvajanju bomo izdelke tudi poskusili.

Udeleženci prejmejo potrdilo o udeležbi. Usposabljanje je brezplačno!

**PRED USPOSABLJANJEM BO IZVEDEN TUDI OGLED PRIMERA DOBRE PRAKSE –
PRIDELAVE IN PREDELAVE MESA.**

Vsi, ki bi se želeli udeležiti usposabljanja se prijavite na tel. 04/5112701 (Vanja) ali na e -
naslov: vanja.bajd-frelih@kr.kgzs.si do četrтка, 9.3.2023

Vabljeni k udeležbi!

Organizator: KGZS Zavod KR, Enota Škofja Loka

Projekt sofinancira Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino aktivnosti je odgovoren KGZS – Zavod KR.