

## Program Podzim 2019

Kapacita workshopů je **25** účastníků z ČR.

**Nutná registrace na webu**

[www.mashlucinsko.cz](http://www.mashlucinsko.cz) nebo na e-mailu

[mashlucinsko@seznam.cz](mailto:mashlucinsko@seznam.cz)

## 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.

## Program Jesień 2019

## 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 Nadražní (kierunek Opava)

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