

Konferencja popularno-naukowa „ Nowe - stare inspiracje w hodowli i wykorzystaniu kulinarnym owiec”

RM GASTRO godz. 10.00 - 13.00

Godz.	Prezentujący	Placówka	Temat	Forma prezentacji
10.00 - 10.15	Organizatorzy		Otwarcie konferencji, powitanie uczestników	
10.15 - 10.40	Prof. dr hab. Tomasz Gruszecki	Uniwersytet Przyrodniczy Lublin	Owce w gospodarce żywnościowej i środowisku przyrodniczym - lubelskie inspiracje	Prezentacja POWER POINT
10.40 - 11.05	Prof. dr hab. Piotr Nowakowski	Uniwersytet Przyrodniczy Wrocław	Zdrowotne aspekty pasienia owiec na naturalnych użytkach zielonych	Prezentacja POWER POINT
11.05 - 11.30	Mgr inż. Marcin Świątek	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie	Wartość dietetyczna i wykorzystanie kulinarne podrobów owczych	Prezentacja POWER POINT
11.30 - 11.50	Piotr Lenart	Ekspert kuchni regionalnej Bydgoszcz	Wykorzystanie kulinarne podrobów owczych	Pokaz i degustacja potraw
11.50 - 12.10	Przerwa kawowa			bufet
12.10 - 12.30	Dr nauk med. Andrzej Wojcieszek	Centrum Onkologii - Instytut im. Marii Skłodowskiej- Curie. Oddział Gliwice	Jagnięcina okiem onkologa	Wykład
12.30 - 12.50	dr hab. Marek Rembierz	Uniwersytet Śląski w Katowicach	Filozofia z owieczką i baranem	Wykład
12.50	Organizatorzy		Dyskusja, podsumowanie i zakończenie konferencji	

Uwaga

Zajęcia praktyczne związane też z tematem konferencji, a więc pokazy rozbioru mięsa jagnięcego „po czesku i po polsku”, pokazy przyrządzania, gotowania jagnięciny przez świetnych mistrzów kuchni w tym Remigiusza Rączkę, strzyżenie owcy itd. jak i konkurs plastyczny dla dzieci pt.: „Owca w górach” odbędą się w Karczmie góralskiej.