



Szilvalekvárfőzés? Aszalás? Ebből meg is lehet élni?

A Helyipiac.hu Egyesület

Hagyományos lekvárfőzés és aszalás a szatmári szilva hazájában

címmel képzést szervez Panyolán

A képzésen résztvevők megismerhetik a szilvalekvárfőzés és a gyümölcsaszalás elméletét és gyakorlatát. Segítséget nyújtunk az értékesítéshez, mert Szatmár kincsei, a szilva és más ízletes gyümölcsök jó jövedelmet is hozhatnak! A résztvevők a képzés elvégzéséről oklevelet kapnak és lehetőségük van kapcsolódni helyi feldolgozási és kereskedelmi kezdeményezésekhez.

A képzés ingyenes, de résztvevőket csak korlátozott számban, előzetes jelentkezés alapján tudunk fogadni!

Ha részt kíván venni a képzésen, kérjük, szíveskedjen jelezni a 06-20-417-4188 telefonszámon, szeptember 6-áig!

Szeretettel várjuk!

1. alkalom: Lekvárfőzés – elméleti és gyakorlati képzés

2012. szeptember 7-8.

Helyszín: Panyola, Szombathelyi u. 21.

8.00 - 10.00	Gyümölcselőkészítés	Muhari Zoltán	- A lekvárfőzéshez használható gyümölcsök (fajták, érettségi fok stb.). - A szedés ideje és módja.
		Szabadkai Andrea	- Az élelmiszerfeldolgozás jó higiéniai gyakorlata, személyi higiénia. Az előállításához és értékesítéshez szükséges eszközök és helyszín követelményei. - A gyümölcsök tisztítása.
10.00 - 10.15	<i>Kávészünet</i>		
10.15 - 11.15	Elméleti képzés – főzés	Nagy Dániel	- A lekvárfőzés módszere.
11.15 - 13.15	Gyakorlat: szilvalekvárfőzés	Az előadók aktív segítségével.	A gyümölcsök előkészítése és a főzés megkezdése. Az egész napos, hagyományos lekvárfőzés részeként.
13.15 - 14.00	<i>Ebéd</i>		
14.00 - 15.00	Elméleti képzés – főzés	Sztolyka Zoltán	- A lekvárfőzés eszközei (hagyományos és modernizált); - A lekvárfőzés beruházási igényei.
15.00 - 17.00	Hagyományos gyümölcsezés	Cserenyák László	- A gyümölcsezés és a lekvárfőzés hagyománya, szerepe Szatmárban és az ország más tájain. - Hagyományos fajtáink és előfordulásuk a környéken. - A fák ápolásának alapjai a jó termés érdekében.
		Nagy Dániel	
17.00 - 17.15	<i>Kávészünet</i>		
17.15 - 19.15	Elméleti képzés – értékesítés	Méhész Zsuzsa	- Értékesítési alapismeretek – hogyan találjunk vevőket? - Értékesítéssel foglalkozó cégek, szervezetek a környéken – kikkel lehet együttműködni?
		Kajner Péter	- Az Élő Tisza védjegy és a SZÖVET értékesítési hálózata. Bekapcsolódási lehetőség az értékesítésbe. - Kapcsolódási lehetőségek a Szatmári ízek Háza Szociális Szövetkezet munkájához – gyümölcsfeldolgozási és értékesítési tevékenység.
19.15 - 19.30	<i>Kávészünet</i>		
19.30 - 1.30	Gyakorlat: szilvalekvárfőzés	Az előadók aktív segítségével.	Főzés, gyakorlati mesterfogások ismertetése, végül a lekvár kiszedése. Az egész napos, hagyományos lekvárfőzés részeként. Közben: vacsora és kötetlen beszélgetés

A projekt az MNVH Elnökségének értékelése alapján a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága jóváhagyásával valósult meg.



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



DARÁNYI IGNÁC TERV

Hagyományos lekvárfőzés és aszalás a szatmári szilva hazájában

a Helyipiac.hu Egyesület képzése Panyolán

2. alkalom – Aszalás, elméleti képzés

2012. október 5.

Helyszín: Panyola, Szombathelyi u. 21.

9.00 - 11.00	Elméleti képzés – gyümölcselőkészítés	Méhész Zsuzsa Muhari Zoltán	<ul style="list-style-type: none"> - Az aszaláshoz használható gyümölcsök (fajták, érettségi fok stb.). - A szedés ideje és módja. - A gyümölcsök tisztítása.
11.00 - 11.10	<i>Kávészünet</i>		
11.10 - 13.10	Elméleti képzés – aszalás	Nagy Dániel Sztolyka Zoltán	<ul style="list-style-type: none"> - Az aszalás módszerei. - Az aszalás eszközei (hagyományos és modernizált). - Az aszalás beruházási igényei.
13.10 - 14.10	<i>Ebéd</i>		
14.10 - 16.10	Hagyományos gyümölcésészet	Hudák Katalin Kajner Péter	<ul style="list-style-type: none"> - A gyümölcésészet és az aszalás hagyománya, szerepe Szatmárban és az ország más tájain. - Hagyományos fajtáink és előfordulásuk a környéken. - A fák ápolásának alapjai a jó termés érdekében. - Hagyomány és jövő: a tájfajták fenntartása, a helyi feldolgozás és értékesítés szerepe a klímaváltozáshoz való alkalmazkodásban és a fenntartható vidékfejlesztésben.
16.10 - 16.20	<i>Kávészünet</i>		
16.20 - 18.20	Elméleti képzés – értékesítés	Szabadkai Andrea	<ul style="list-style-type: none"> - Értékesítési alapismeretek – címkézés, az értékesítéshez szükséges dokumentációk. - Értékesítéssel foglalkozó cégek, szervezetek a környéken – az együttműködés módszerei. - Kapcsolódási lehetőségek a Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezet munkájához – értékesítési szituációs játék.

2. alkalom – Aszalás, gyakorlati képzés

2012. október 6.

Helyszín: Panyola, Szombathelyi u. 21.

9.00 - 13.00	Gyakorlat	Az előadók aktív részvételével.	A Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezetnél részt vesz a csoport egy aszaláson és bekapcsolódik a munkába.
13.00 - 14.00	<i>Ebéd</i>		
14.00 - 18.00	Gyakorlat	Az előadók aktív részvételével.	Az aszalás folytatása. A csoport meglátogat egy manufaktúrális lekvárfőző üzemet.



Projekt címe: Hagyományos lekvárfőzés és aszalás a szatmári szilva hazájában

Kedvezményezett: Helyipiac.hu Egyesület

A projekt az MNVH Elnökségének értékelése alapján a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága jóváhagyásával valósult meg.



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa

