



Ste že kdaj pripravili hrenovko z ovčjim mesom brez fosfatov in nitritov?
Kaj vse lahko pripravimo iz svinjine, govedine in jagnjetine?
In če bi dodali še kos ovčjega mesa ali mesa kozlička?
Naučite se pripraviti drugačne mesnine!

TEČAJI EKO PREDELAVE MESA S PROFESORJEM HERMANNOM JAKOBOM

Gospod **Hermann JAKOB** je znani avtor številnih knjig, med njimi »Izdelovanje mesnih izdelkov brez dodatkov« in »Ekološki recepti za klobase«. Je tudi mesarski mojster, učitelj na šoli za mesarje in ravnatelj Šole za mesarske mojstre v Kulmbachu v Nemčiji, ki v Sloveniji vodi tečaje že od leta 2003.

Vabimo vas na enodnevni tečaj

GOVEDINA

zorenje (različne metode zorenja: suho staranje, aqua-aging, ash-aging), pakiranje, razsek, izboljšanje in predelava govedine

Tokrat smo po več letih ponovno pripravili tečaj s H. Jakobom. Udeleženci bodo pripravljali izdelke samo s pomočjo kuhinjske soli in začimb, kar je primerno tako v moderni industriji kot tudi pri domači, enostavni izdelavi.

**Tečaj bo v četrtek, 22. februarja 2018,
na IC Piramida Maribor, Park mladih 3, 2000 Maribor.**

PROGRAM TEČAJA

- 8:30 – 8:45 Registracija udeležencev
- 8:45 – 9:00 Kratek predgovor
- 9:00 Začetek seminarja**
- 9:00 – 12:00 Sodoben razrez govedine za prodajo, možnosti zorenja, priprava mesa za izdelavo klobas, priprava čevapčičev in hamburgerjev
- 12:00 – 13:00 Odmor za malico in pokušina pripravljenih izdelkov
- 13:00 – 15:00 Izdelava jetrnih klobas, krakovske klobase in pečenic iz 100% govedine
- 15:00 – 15:30 Kalkulacije z govejim mesom v Excelu
- 15:30 – 16:30 Teoretični del. Vprašanja in odgovori.

Zagotovljeno je tolmačenje v slovenski jezik, udeleženci prejmejo obsežno skripto s tehnološkimi postopki in recepturami v slovenskem jeziku. Za delo v delavnici potrebujete zaščitna oblačila (halje, kape, nedrsečo obutev).

Prijavite se lahko pisno s priloženo prijavnico, ki jo pošljete po pošti na naslov: Inštitut KON-CERT, Vinarska ulica 14, 2000 Maribor. Prijavnico lahko pošljete tudi po e-pošti valentina.aleksic@kon-cert.si.

**Prijave sprejemamo do zasedbe prostih mest (največ 15 udeležencev).
V primeru premajhnega števila prijav tečaj ne bo izveden.**

Za dodatne informacije in prijave prosim pokličite 02-228-49-41 ali 041-635-287 (Valentina Aleksič).

OBRNITE LIST ►

PRIJAVNICA
za
enodnevni tečaj
GOVEDINA

zorenje (različne metode zorenja: suho staranje, aqua-aging, ash-aging), pakiranje, razsek, izboljšanje in predelava govedine

ČETRTEK, 22. februar 2018

Naziv podjetja ali ime kmetije	
Ime in priimek udeleženca	
Naslov podjetja ali kmetije	
Pošta in poštna številka	
Davčna številka SAMO za davčne zavezance!	
Telefon in mobilni telefon	
e- naslov	
Datum	
Podpis odgovorne osebe ali udeleženca	

Prijavljam se na enodnevni tečaj.

Kotizacija za tečaj znaša 115,00 eur (brez DDV) na udeleženca.

Plačilo kotizacije:

Kotizacijo je potrebno plačati na osnovi izdanega računa. Podatke za nakazilo vam bomo poslali po prijavi.

Kotizacija vključuje: stroške predavatelja, tolmačenje v slovenski jezik, gradivo z recepturami v slovenskem jeziku, mesne izdelke, narejene na tečaju, malico in potrdilo o udeležbi.

POMEMBNO!

Udeležbo na tečaju lahko **odpoveste najkasneje 3 dni pred prvim dnevom izobraževanja!** Organizator si pridržuje pravico do odpovedi izobraževanja v primeru premajhnega števila prijavljenih.

Organizator si pridržuje pravico do spremembe lokacije tečaja v primeru nepredvidljivih dogodkov.