



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

BiO
Academy

Vzdělávací seminář PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců z cyklu
FINALIZACE BIOPRODUKCE A MOŽNOSTI JEJÍHO ODBYTU

ZPRACOVÁNÍ OBILOVIN

VÝROBA PRODUKTŮ V PODMÍNKÁCH EKO FARMY

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství.

10.11.2017 | 9.00 – 16.00

Místo konání: **Country Life**

Nenačovice 87, 266 01 Beroun 1 | GPS: 50.018223N, 14.136354E

PROGRAM:

9.00 - 9.15 prezence

9.15 – 12.15 **Teoretická část**, Andre Heuck, Die Freien Bäcker e.V

- rozdíly a specifika jednotlivých druhů celozrnných mouk
- zpracování jednotlivých druhů mouk ze speciálních plodin
- vysvětlení výroby vysvětlení výroby kvasu, kvásku z droždí a techniky na přípravu dortového (brioškového) piškotového těsta s tukem a mímím uvolněného lepku

12.15 – 12.45 oběd

12.45 – 15.45 **Praktická část**, Andre Heuck, Die Freien Bäcker e.V

- výroba čtyř druhů těst (žitné, špaldové, dvouzrnné, jednozrnné), všechna z celozrnných mouk
- výroba chlebů
- ochutnávka chlebů a posouzení jejich vlastností

15.45 – 16.00 diskuze a závěr

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

Přihlášky do 9. 11.2017 martina.cechova@pro-bio.cz, nebo
telefonicky na 607563041. Seminář je bezplatný, dopravu na
místo si hradí každý účastník sám.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Občerstvení zajištěno. Změna přednášejících možná.