

## RAMOWY PROGRAM WARSZTATÓW



**„Pszczelarstwo – rękodzieło i kulinaria”  
cykl warsztatów promujących lokalne  
produkty w oparciu o infrastrukturę  
Inkubatora Pszczelarstwa**

*Celem warsztatów jest promocja produktów lokalnych na przykładzie produktów pszczelich oraz możliwości współpracy przedstawicieli wielu sektorów na bazie obiektu Inkubatora Przetwórstwa Pszczelarskiego*

**Warsztaty wytwarzania świec z wosku :**

**Termin realizacji:**

**15 października 2021 r. godz. 9.00  
15 października 2021 r. godz. 15.00  
20 października 2021 r. godz. 15.00  
21 października 2021 r. godz. 15.00**

**Program:**

- 1) Prezentacja pomieszczeń Inkubatora Pszczelarstwa oraz jego oferty
- 2) Wstęp: wosk (skąd się bierze? Cechy charakterystyczne wosku. Zasady pracy z woskiem)
- 3) Zastosowanie wosku w kosmetyce i lecznictwie
- 4) pokaz plastra pszczelego oraz sposobu wytapiania wosku z plastrów pszczelich oraz prezentacja form do wyrobu świec oraz gotowych figurek i świec
- 5) proces wykonywania świec w przygotowanych formach – prezentacja
- 6) wykonanie indywidualne świecy z węzy pszczelej, poznawanie walorów leczniczych świec produkowanych z wosku pszczelego
- 7) wykorzystanie walorów estetycznych oraz zdrowotnych świec w handlu, medycynie, turystyce, gastronomii itp.

**Warsztaty kulinarne:**

**Termin realizacji:**

**15 października 2021 r. godz. 9.00  
15 października 2021 r. godz. 15.00  
20 października 2021 r. godz. 15.00  
21 października 2021 r. godz. 15.00**

**Program:**

- 1) Prezentacja pomieszczeń Inkubatora Pszczelarstwa oraz jego oferty
- 2) Miód w gastronomii – walory dietetyczne i smakowe
- 3) Dania główne na bazie miodu (wykonanie przykładowej potrawy)
- 4) Ziołowe nalewki lecznicze na bazie miodu (wykonanie przykładowej nalewki)
- 5) Desery na bazie miodu (wykonanie przykładowego deseru)
- 6) „Całuski pszczelowolskie” jako przykład tradycyjnego ciasta na bazie miodu
- 7) Promocja i wprowadzanie produktów lokalnych na rynek – podstawowe informacje