**Program szkolenia „Przyzagrodowy - proekologiczny chów gęsi”**

11 maja 2016 r., świetlica wiejska Gąski (gm. Gniewkowo)

09:00 – 10:00 rejestracja uczestników

10:00 – 13:00 *dr inż. Halina Bielińska, Instytut Zootechniki w Kołudzie Wielkiej*

* Gęś Biała Kołudzka® - charakterystyka rasy
* Warunki odchowu piskląt: transport gęsiąt; pomieszczenia i obsada; ogrzewanie i temperatura w odchowie; oświetlenie; zasady pielęgnacji i ochrona zdrowia
* Żywienie gęsi owsianych systemem gospodarczym
* Gęś owsiana - przydatność kulinarna oraz wartość odżywcza mięsa i tłuszczu

13:00-13:15 przerwa kawowa

13:15-15:15 *Anna Marek, ekspert kulinarny*

* Rozbiór tuszki gęsiej z omówieniem wykorzystania poszczególnych elementów do potraw i przetworów
* Farsze do gęsiny - gęś po kołudzku z jabłkami i majerankiem; gęś po staropolsku (farsz z kaszy gryczanej, kapusty, grzybów i suszonych śliwek)
* Gęś z wybranym farszem (pieczona w całości), przyrządzanie sosu na bazie esencji pieczeniowej
* Wykorzystanie elementów gęsiny w potrawach – przykłady

Rosół i czernina na gęsich korpusach i podrobach

Rolada z piersi gęsiej w sosie na rosole i szarych renetach

Potrawka z gęsich ud z selerem i śliwkami

15:15-16:00 obiad

16:00-17:15 *Anna Marek, ekspert kulinarny*

* Wykorzystanie elementów gęsiny w przetwórstwie

Konfitowanie, jako metoda przetwarzania i konserwacji w gęsim tłuszczu

Smalec sadełkowy i skwarkowy

„Świąteczna strawa z gęsich wątróbek”, czyli foie gras po krajeńsku

Okrasa, czyli gęsi tatar z Krajny

Faszerowana szyjka gęsia

Półgęsek wędzony dymem zimnym i gorącym omówienie receptury i prezentacja gotowego produktu