

Portal Województwa Lubuskiego



Poznaj tajniki parzenia kawy - LCPR zaprasza na warsztaty

ZAPISY: WWW.LCPR.PL/WARSZTATY

WARSZTATY Z:



**AROMATYCZNE
METODY PALENIA KAWY
Z COFFEE HUNTER**

**WARSZTATY
DLA DOROSŁYCH**

29.05.2022, GODZ. 10:00, 11:30, 13:00

**TWÓJ ZIELONY TARG,
CHATA CHOTKÓW**

ORGANIZATORZY:



**LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO**



Kategoria - Aktualności

Data publikacji -25 maja 2022 godz. 13:42

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zaprasza do udziału w warsztatach z metod palenia kawy, które odbędą się w niedzielę podczas Twojego Zielonego Targu. O udziale decyduje kolejność zgłoszeń.

Zainteresowanie produktem regionalnym cały czas rośnie. Lubuszanie stają się coraz bardziej świadomi korzyści wpływających ze wspierania lokalnej gospodarki.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w celu umacniania wiedzy merytorycznej, a także przybliżania procesu powstawania produktów wytwarzanych lokalnie, od zeszłego roku - przy współpracy z Twoim Zielonym Targiem - organizuje na terenie Muzeum Etnograficznego w Ochli bezpłatne Warsztaty z Producentami Regionalnymi.

W najbliższą niedzielę (29.05) zapisani uczestnicy będą mieli z kolei możliwość zapoznania się z "Aromatycznymi metodami palenia kawy z Coffee Hunter". Czy świeżo zmielona kawa nie jest marzeniem większości z nas o poranku?

Inicjatywa organizowana jest we współpracy z Twoim Zielonym Targiem. W każdą ostatnią niedzielę miesiąca zapisani uczestnicy mają możliwość zapoznania się z procesem powstawania produktów, za każdym razem z innej branży. Jest to inicjatywa ciesząca się dużym zainteresowaniem mieszkańców województwa lubuskiego. Od momentu ogłoszenia naboru w 24 godziny wypełnione są wszystkie miejsca na warsztaty. A często dużo wcześniej!

Każdy z organizowanych warsztatów jest inny i wyjątkowy. W 2021 roku uczestniczyło w nich ponad 250 osób, którzy mieli szansę samodzielnie wykonać domowy chleb na zakwasie, ukreślić miód w miodarce, upiec rogale, wykonać ser, kiełbasę, zakwas na żur, a nawet świecę w puszce. Wszystkie informacje, odnośnie wytwarzanego na warsztatach produktu uczestnik otrzymuje w specjalnie wydanej broszurze, dzięki czemu może utrwalić przyswojoną wiedzę.

Podczas warsztatów oprócz fachowej wiedzy na temat kawy, a także tajników jej palenia, uczestnicy będą mieli możliwość skosztowania kawy palonej w lubuskiej palarni kawy.

Coffee Hunter to lokalna, rzemieślnicza palarnia kawy, prowadzona od 4. lat. Kawy palone są tradycyjną metodą mistrzowską w piecach bębnowych, w niskich temperaturach. Po wypaleniu ziarno jest schładzane powietrzem z otoczenia. Palone kawy to produkt najwyższej jakości. Palarnia jest certyfikowana i znajduje się pod nadzorem jednostki certyfikującej z Piły, dzięki temu znajduje się w bardzo wąskim gronie tego typu firm w Polsce.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zaprasza do udziału w warsztatach (jest bezpłatny): www.lcpr.pl/warsztaty

Najbliższe warsztaty: niedziela – 29 maja: godz. 10.00, 11.30, 13.00, Chata Chotków, Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze - Ochli