



Urząd Marszałkowski  
Województwa Mazowieckiego w Warszawie  
oraz Stowarzyszenie „Dziedzictwo i Rozwój”  
zapraszają na szkolenie:

## **MAZOWIECKIE DOBRE PRAKTYKI I TRADYCJE KULINARNE – PRZERÓB OWOCÓW**

**14 marca 2025 r. w godz. 14:00 – 18:00**

**Świetlica Wiejska w Wojstawicach,  
Wojstawice 94**



**Program:**

**14.00 - 14.15** Rejestracja uczestników

**14.15 - 14.20** Otwarcie szkolenia

**14.20 – 16.00** Dariusz Koroś – firma Cydr Chyliczki

Praktyczne kierunki przerobu owoców produkowanych we własnych gospodarstwach (często stare odmiany), ze szczególnym uwzględnieniem wykorzystania jabłek i innych owoców do produkcji soków oraz napojów. (cz.1)

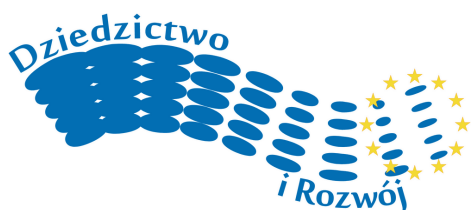
**16.00 – 16.30** Poczęstunek produktami lokalnymi i tradycyjnymi.

**16.30 – 17.30** Dariusz Koroś – firma Cydr Chyliczki

Praktyczne kierunki przerobu owoców produkowanych we własnych gospodarstwach (często stare odmiany), ze szczególnym uwzględnieniem wykorzystania jabłek i innych owoców do produkcji soków oraz napojów. (cz.2) i mini konkurs z mini nagrodami.

**17.30 – 18.00** Dyskusja i zamknięcie szkolenia

**Z uwagi na limit miejsc, prosimy o zapisy telefoniczne – 48 676 20 29**



**Wydarzenie współfinansowane ze środków  
Samorządu Województwa Mazowieckiego**