

Artykuł w Dzienniku Zachodnim

Wpisany przez vtec
niedziela, 22 lutego 2009 01:00



W piątkowym, weekendowym wydaniu Dziennika Zachodniego, dodatek częstochowski, ukazał się artykuł Pana Piotra Piesika, na temat naszej Szkoły Domowego Masarstwa.

Turystom i tubylcom

► Organizatorzy imprez agroturystycznych założyli w Zrębicach pierwszą w kraju Szkołę Domowego Masarstwa

Piotr Piesik

Jedyna w Polsce Szkoła Domowego Masarstwa działa od kilkunastu dni w Zrębicach, w gminie Olsztyn. Jej współzałożycielem jest Stanisław Kozubek, prowadzący słynny Folwark Agroturystyczny Zrębice, prezes Jurajskiego Stowarzyszenia Turystyki Wiejskiej.

Nie ma co ukrywać, że z jednej strony chodzi o zachowanie i utrzymanie doskonałych polskich tradycji masarskich, kiedy w każdej wsi pracowali miejscowi rzeźnicy, dokonujący fachowego uboju zwierząt i wyrobu wędlin. Z drugiej natomiast o dostarczenie każdemu, kto przybywa do coraz liczniejszych na Jurze gospodarstw agroturystycznych, dodatkowej atrakcji. Wyrabiane na miejscu wędliny wzbogacają przecież jadłospis, komu zasmakują ten może kupić je sobie na zapas, a przy odpowiednim wypromowaniu całego pomysłu poszczególne wyroby mogą trafić na listę potraw i wiktuałów regionalnych.

– Wędliny domowe swą jakością zawsze przewyższały produkcję seryjną, przemysłową. Na wniosek Wędzarniczej Braci postanowiliśmy zbudować bazę edukacyjną i rozpocząć agroturystyczne szkole-



Słuchacze Szkoły Domowego Masarstwa w Zrębicach, jedynej w kraju takiej

nia w tym zakresie, powierzając naukę praktykom i znawcom zagadnienia, społecznym działaczom i hobbystom z „Wędzarniczej Braci – Wędliny domowe” – informuje Stanisław Kozubek.

Pierwsze trzydniowe warsztaty właśnie się odbyły. Uczestniczyło w nich 17 osób. Specjalnie dla nich przygotowano bazę szkoleniową oraz półprodukty. Każdy stanął

przy stole technologicznym i próbował wykorzystać wiedzę, uzyskaną wcześniej podczas wykładów teoretycznych. Zajęcia prowadzili doświadczeni technolodzy przetwórstwa mięsa, rzeźnicy oraz masarze z długoletnią praktyką. Nie pominięto rzecz jasna opieki weterynaryjnej.

Po zakończeniu warsztatów to, co udało się wyprodukować, sprawiedliwie podzielo-

no, a z sobą się o dziwo czy z...

Uczniowie zamieściли wywar z salcesem, lecz nie wyrobili już receptur przez

Artykuł w Dzienniku Zachodnim

Wpisany przez vtec
niedziela, 22 lutego 2009 01:00
