



ZO SZV STUPAVA

Malacká 13; 900 31 S T U P A V A

Kurz medového pečiva

Stupava 27. a 28.09.2019.

ZO SZV v Stupave v spolupráci s RZ Bratislavského kraja a SOŠ Pod Bánošom 80 v Banskej Bystrici usporiada dvojdnový **kurz medového pečiva** v piatok **27. 09.** od 15³⁰ do 22 hodiny a v sobotu **28.09.2019** od 8 do 17 hodiny v priestoroch **MKIC Stupava** (mapka v prílohe). Kurz je určený všetkým záujemcom z radov registrovaných včelárov (v obmedzenom počte aj pre záujemkyne zo Stupavy) o pečenie a zdobenie medovníkov. Kurzu sa môžu zúčastniť aj absolventi kurzov z predošlého obdobia, nakoľko do programu budú zaradené i nové postupy, ktoré obohatia každého, kto sa o pečenie a zdobenie medového pečiva zaujíma. Absolventi kurzu dostanú pamätný certifikát o absolvovaní kurzu. Kurz je bezplatný. Účastníci kurzu znášajú iba náklady na cestovné a prípadné ubytovanie. Materiálové a technické zabezpečenie ako aj drobné občerstvenie (minerálne vody, káva a čaj) počas trvania kurzu zabezpečia organizátori podujatia.

Kurz povedie akreditovaná lektorka Bc. Mária Muráriková.

Certifikáty účastníkom kurzu na základe propozícií lektorky vystaví Stredná odborná škola Pod Bánošom 80, v Banskej Bystrici, ktorá má na kurz akreditáciu.

Program kurzu medového pečiva

Piatok 27.09.2019

1. Registrácia účastníkov kurzu 15³⁰ - 16⁰⁰
2. Priebeh kurzu – časový rozvrh a osnova
Prvá časť 16⁰⁰ - 18³⁰
 - Zahájenie kurzu
 - Príprava pracovnej časti
 - Krátky úvod o využití medu pri príprave medového pečiva a jeho fyziologických vlastnostiach
 - Priebeh prípravy cesta a pečenia*Prestávka 18³⁰ - 19⁰⁰*
Druhá časť 19⁰⁰ - 21³⁰
 - pokračovanie začatých prác*Ukončenie prvého pracovného dňa 21³⁰ – 22⁰⁰*

Sobota 28.09.2019

- Tretia časť 8⁰⁰ – 12⁰⁰
- príprava priestorov kurzu
 - pokračovanie prác z predchádzajúceho dňa
 - príprava polevy
 - zdobenie medovníkov
- Prestávka na obed 12⁰⁰ - 13⁰⁰*
-
- Štvrtá záverečná časť 13
- ⁰⁰
- 15
- ⁰⁰

Predseda ZO SZV: Anton Gramblička

Tajomník ZO SZV: doc. Ing. Ján Haščík, PhD.

gramblicka.anton@gmail.com, telefón: 0903 418 308 ; <https://stupava.vcelari.sk/>; stupava@vcelari.sk

IČO: 00178349_005.

Bankové spojenie: Slovenská sporiteľňa a.s.; IBAN: SK1109000000000019197560

- prezentácia kompozícií lektorky kurzu na Kulinárskych Olympiádach v Erfurte
- aranžovanie výrobkov
- vyhodnotenie prác účastníkov kurzu
- prezentácia hotových prác
- teoretické zhrnutie
- odovzdanie certifikátov
- diskusia
- Ukončenie kurzu 17⁰⁰ - 18⁰⁰
- *V prípade záujmu účastníkov kurzu – lektorka ako bonus širšie predvedie najnovšie kompozície, skúsenosti a zážitky z účasti na svetových kulinárskych súťažiach.*

Účastníci kurzu sa naučia technológiu správneho spracovania medu a ostatných surovín pri výrobe tradičného medovníka. Osvoja si zručnosti pri jeho vyrábaní (príprava cesta, pečenie, zdobenie a prezentovanie hotových výrobkov). V teórii a praxi sa účastníci kurzu naučia prípravu ďalších výrobkov z medu – 7 až 10 druhov medových výrobkov

Každý účastník kurzu si prinesie:

- zásteru
- utierku
- škatuľku na hotové výrobky
- písacie potreby

K dispozícii budú:

- Materiál na prípravu medovníky pre všetkých účastníkov
- receptár medovníkov
- kuchyňa, stoly a stoličky na zdobenie medovníkov
- bežný kuchynský inventár (misky, lyžičky,...)
- 2 elektrické rúry na pečenie
- 4 pracovné drevene dosky + valčeky na valkanie cesta

Prihlášky na kurz posielajte na adresu jan.hascik@stuba.sk. Prihláška by mala obsahovať: meno, priezvisko, dátum narodenia, trvalé bydlisko a registračné číslo v CRV prihláseného na kurz. Počet účastníkov kurzu je 20 maximálne 25.

Poznamenávame, že na požiadanie je možné zabezpečiť ubytovanie v hoteli Eminent Hlavná ulica 19, Stupava; www.hotel-eminent.sk; ubytovanie možno priamo rezervovať na recepia@hotel-eminent.sk.

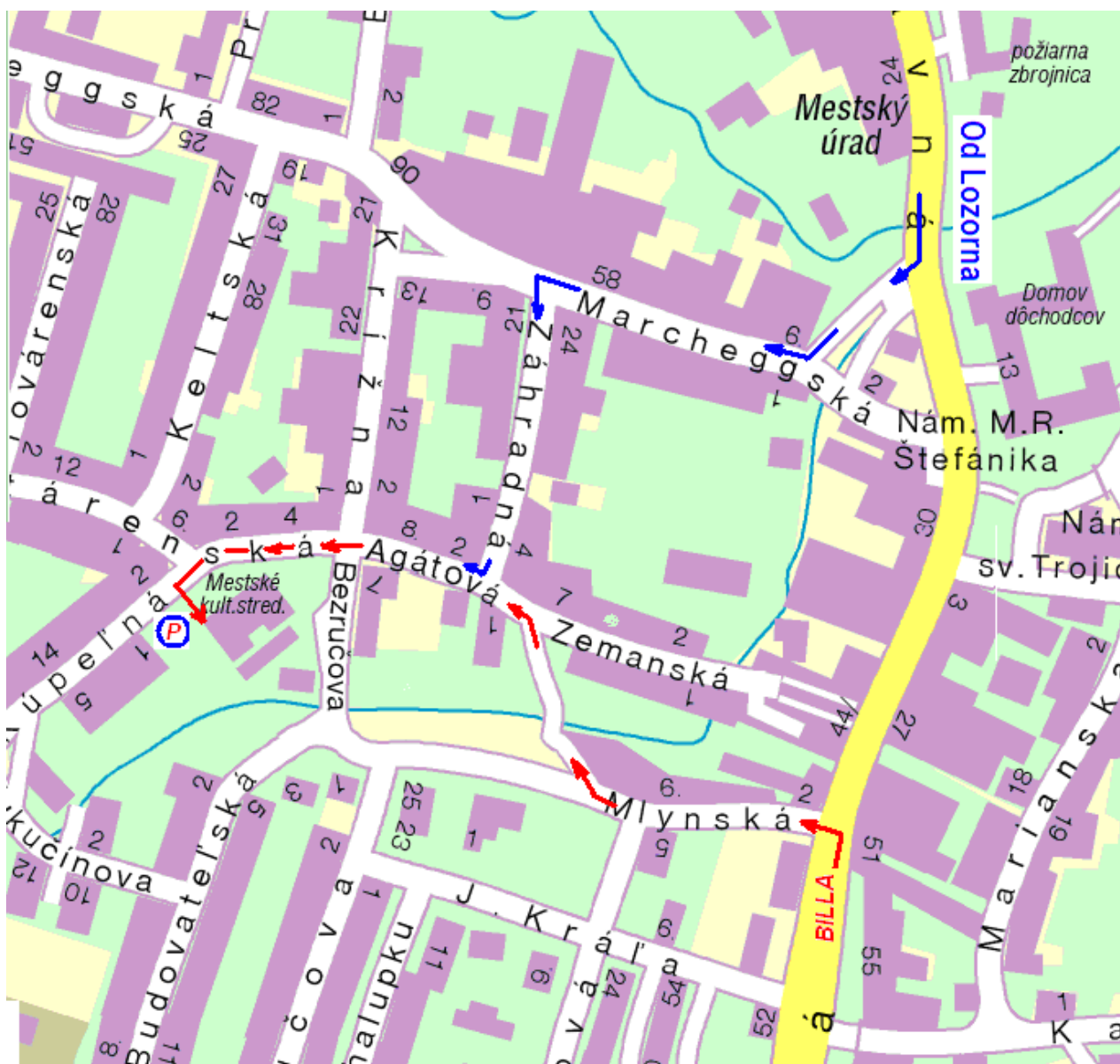
Vedenie RZ BA a výbor ZO SZV sa teší na stretnutie záujemcov o medové pečivo zo západného Slovenska, prípadne i vzdialenejších častí Slovenska v Stupave.

V Stupave 4. septembra 2019.

Výbor ZO SZV v Stupave

Prístup k Mestskému kultúrnemu a informačnému centru v Stupave

Prístup k MKIC Stupava zo smeru od Bratislavy je na priloženej sekvencii mapy Stupavy vyznačený červenými a od Malaciek a Lozorna modrými šípkami. Žltou je označená Hlavná ulica. Ak prichádzate od Bratislavy z Hlavnej ulice je potrebné odbočiť vľavo hneď za obchodom BILLA. Prichádzajúci zo smeru od Malaciek a Lozorna po prechode prvej veľkej križovatky pokračujú v priamom smere. Po pravej strane minú Mestský úrad, vľavo začne oploštenie parku až prídu k prvej možnosti odbočenia vpravo. Tu budú pokračovať po trase vyznačenej modrými šípkami až prídu na Agátovú ulicu, kde sa obe prístupové trasy spoja. Ďalej pokračovať po vyznačenej trase na parkovisko pred budovou MKIC. Použite hlavný vchod do MKIC. Kurz medového pečiva sa uskutoční vo veľkej sále MKIC kde je vstup z priechlia budovy MKIC (nie zo zadnej strany ako je vyznačené na mapke).



Predseda ZO SZV: Anton Gramblička

Tajomník ZO SZV: doc. Ing. Ján Haščík, PhD.

gramblička.anton@gmail.com, telefón: 0903 418 308 ; <https://stupava.vcelari.sk/>; stupava@vcelari.sk

IČO: 00178349_005.

Bankové spojenie: Slovenská sporiteľňa a.s.; IBAN: SK1109000000000019197560