



VABIMO VAS NA IZOBRAŽEVANJE TEHNOLOGIJA PRIDELAVE KISA,

ki bi potekalo dne 27.3. in 28.3. ter 3.4. in 5.4. 2024.

Izobraževanje je namenjeno proizvajalcem kisa na kmetijah in strokovnjakom kmetijske svetovalne službe, z namenom uvajanja novih produktov in izboljšanja kakovosti proizvodov na kmetijah.

Večdnevno izobraževanje o proizvodnji kisa, bo sestavljeno iz predavanj, delavnice in ogleda dobrih praks.

Program:

- V sredo, 27. 3. 2024, ob 13:00 uri,
 - **Osnovno znanje o kisu, tehnološki postopki, oprema, vrste kisa, zakonodaja o kakovosti kisa**
- V četrtek, 28.3.2024, ob 13:00 uri,
 - **Proizvodnja kisa kot dopolnilna dejavnost na kmetiji,**
 - **Osnove dobre higienske prakse v proizvodnji kisa,**
 - **Ekonomika proizvodnje kisa.**

V predavalnici Sadjarskega centra v Biljah, Bilje 1, 5292 Renče in preko spletnega seminarja. Traja 3 šolske ure. Predaval bo prof. dr. Rajko Vidrih iz UL BF Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologije rastlinskih živil in vino.

V predavalnici Sadjarskega centra v Biljah, Bilje 1, 5292 Renče in preko spletnega seminarja. Traja 3 šolske ure. Predavali bodo Srečko Horvat, dr. Karmen Bizjak Bat in Jernej Kovačič iz KGZS-Zavod GO.

- V sredo, 3. 4. 2024, ob 13:00 uri,

- **Napake in ocenjevanje kisa.**

V predavalnici Sadjarskega centra v Biljah, Bilje 1, 5292 Renče. Traja 2 šolski uri. Delavnico bo vodil prof. dr. Rajko Vidrih, UL, BF, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologije rastlinskih živil in vino.

- V petek, 5. 4. 2024, ob 6:00 uri,

- **Strokovna ekskurzija Modena.**

Odhod izpred Sadjarskega centra v Biljah, Bilje 1, 5292 Renče.

Modena z okolico je znana po balzamičnem kisu, zato bo naš prvi postanek pri **ACETAIA GIUSTI** – gre za družino Giusti, katera se lahko pohvali s 400 leti tradicije in s predanostjo izdelavi balzamičnega kisa. Dolg čas staranja in predvsem uporaba sodov, ki so v uporabi že stoletja, so elementi zaradi katerih je balzamični kis Giusti še vedno tako dragocen. Predstavitev, ogled muzeja in degustacija. V kraju Magreta di Formigine, bomo obiskali znano proizvodnjo kisa **LEONARDI**. Od trgatve do stekleničenja družina Leonardi osebno spremlja vse faze izdelave te brezčasne, rjave in žametne tekočine, zelo vsestranske, čarobnega ravnovesja sladkih in kislih okusov in arome. Ogled, predstavitev in degustacija. Prihod v poznih večernih urah.

Cena: **235 € z DDV pri minimalno 30 udeležencih.**

Cena vključuje: 6 šolskih ur predavanj, 2 šolski uri delavnice, enodnevna udeležba na strokovni ekskurziji (avtobusni prevoz, ogled in degustacije po programu, kosilo, vodenje in osnovno zavarovanje).

Dodatne informacije in **prijave** pošljite na naslov srecko.horvat@go.kgzs.si.

Število mest je omejeno, zato pohitite s prijavi.



KGZS-Zavod GO, Vodja oddelka JSKS

Vasja Juretič

