

LAS Dolina Soče

Trg tigrovcev 1, 5220 Tolmin
Tel: 05 38 41 507
las@prc.si
www.lasdolinasoce.si

Tolmin, 24. januar 2019

DELAVNICA »OCENJEVANJE RIBJIH IZDELKOV«

sreda, 6. februar 2019, ob 16. uri v Hotelu Dvorec v Tolminu

LAS Dolina Soče sodeluje v projektu »Ocenjevanje ribjih izdelkov«, ki se osredotoča na dvig prepoznavnosti slovenskih rib v lokalni kulinariki. Poleg informativnih, izobraževalnih in promocijskih vsebin bodo v sklopu projekta potekala tudi **usposabljanja ocenjevalcev ribjih izdelkov**, s čimer se bo omogočilo primerjavo kakovosti rib, dvignilo dodano vrednost ribogojcem in hkrati osveščalo potrošnike o pomenu in kakovosti lokalnih rib.

Ena izmed prvih dejavnosti projekta bo informativna delavnica o ocenjevanju ribjih izdelkov, ki je namenjena **ribogojcem, strokovnjakom s področja živilske tehnologije, kuharjem, vodjem kuhinj, potencialnim ocenjevalcem ribjih izdelkov ter širši zainteresirani javnosti iz območja LAS Dolina Soče**, ki pokriva območje občin Bovec, Kobarid, Tolmin in Kanal ob Soči.

Za udeležence brezplačno delavnico bosta izvajala strokovna sodelavca Kmetijsko gozdarskega zavoda Kranj, ki je partner v projektu.

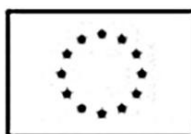
Program:

- Predstavitev projekta
- Ocenjevanje ribjih izdelkov
- Osnove ribogojstva in osnove gojenja sladkovodnih rib/postrvi
- Hranilna vrednost postrvi
- Splošno o ocenjevanju živil
- Namen in potek ocenjevanja ribjih izdelkov
- Pomen rezultatov ocenjevanja za pridelovalca in potrošnika
- Sheme kakovosti živil

Prijave do vključno 1. februarja 2019: Posoški razvojni center (Jana Podgornik), e-pošta: jana.podgornik@prc.si, telefon: 05/38-41-881.

Vljudno vabljeni

Greta Černilogar, vodja LAS Dolina Soče



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo