



MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tisztelettel meghívja Önt a
Kecske- és juhtej feldolgozás témájú Franciaországba szervezett külföldi
rendezvényére.

Helyszín: ACTALIA Oktatási Központ
Franciaország, Haute Provence régió, Carmejane
(04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson, Franciaország)

Időpont: 2018. október 15-től - 19-ig

Napirendi pontok, témák, előadók:

Kiutazás időpontja: 2018. október 14, vasárnap délben

Odaérkezés időpontja: 2018. október 15, hétfőn délelőtt

A rendezvény az alábbi program* szerint kerül lebonyolításra.

1. nap (2018.10.15.)

- 11:00 - Megérkezés
- A csoport fogadása a Mallemoisson-i szálláshelyen
- 12:00 - Ebéd a Carmejane-i mezőgazdasági technikum ebédlőjében
- 13:30 - 17:00
 - Bemutatkozás, a program ismertetése
 - A regionális sajt termelői ágazat és felépítésének bemutatása
 - Egy közösségi termelői értékesítési pont megtekintése

2. nap (2018.10.16.)

9:00 - 12:30

- Elméleti felkészítés: az oltós alvasztás technológiája - kékpenészes sajt, és nem hevített préselt félkemény sajt 1. rész
- Ebéd a Carmejane-i mezőgazdasági technikum ebédlőjében

13:30 - 17:00

- Elméleti felkészítés: az oltó enzimes alvasztás technológiája - kékpenészes sajt, és nem hevített préselt félkemény sajt 2. rész
- Elméleti felkészítés: a savas alvasztás technológiája

*A programváltozás jogát fenntartjuk!

- Savas alvasztás megindítása

3. nap (2018.10.17.)

9:00 - 12:30

- Savas alvasztású kecske és juhsajt készítés
- Az egyes gyártási szakaszok értelmezése és magyarázata az előadó részéről
- Alapanyag előkészítés a kékpenészes kecskesajthoz és a nem hevített préselt félkemény juhsajthoz
- Ebéd a Carmejane-i mezőgazdasági technikum ebédlőjében

13:30 - 17:00

- Kékpenészes kecskesajt és nem hevített préselt félkemény juhsajt készítése
- Az egyes gyártási szakaszok áttekintő elemzése és magyarázata az előadók részéről

4. nap (2018.10.18.)

9:00 - 12:30

- Az előző este készített sajtok kezelése
- Ebéd a Carmejane-i mezőgazdasági technikum ebédlőjében

13:30 - 17:00

- A kékpenészes, a savas alvasztású, valamint a nem hevített préselt félkemény sajt érlelésének elméleti áttekintése

5. nap (2018.10.19.)

9:00 - 12:30

- Látogatás egy termelői sajtkészítő gazdaságban
- A program értékelése
- Ebéd a Carmejane-i mezőgazdasági technikum ebédlőjében

Visszaút időpontja: 2018. október 19, péntek délután

Hazaérkezés időpontja: 2018. október 20, szombaton, a déli vagy kora délutáni órákban

Az elméleti és a gyakorlati programok a Carmejane-i Mezőgazdasági Középiskola tantermeiben és tanüzemében kerülnek lebonyolításra (Lycée agricole de Digne Carmejane).

A program az egyes fázisok elméleti és gyakorlati alkalmazásának váltott ismertetésére épül: kékpenészes sajt, savas alvasztású, valamint nem hevített préselt félkemény sajt gyártása, kecske és juhtejből. A résztvevők és az előadók közötti konzultáció a rendezvény része.



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

Kérem, hogy részvételi szándékát mielőbb jelezze az alábbi elérhetőségek valamelyikén:

Vadász Sándor, élelmiszeripari tanácsos, +36 30 336 8392

Varga László, élelmiszeripari szakértő, +36 70 490 6164

Tisztelettel kérjük, hogy a regisztrációjához és kiutazásához szíveskedjen személyes okmányait magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítunk!

Budapest, 2018. október 2.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató