

## ANUNȚ

### Workshop „Fructe, legume și ierburi uscate: adăugând valoare produselor locale”

Asociația HOSMAN DURABIL organizează un workshop de uscarea fructelor, legumelor și a ierburilor. Seminarul este derulat în cadrul proiectului „Solidaritate pentru dezvoltarea economică în Valea Hârtibaciului”. Proiectul este co-finanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul Contribuției Elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă.

Mai multe informații găsiți pe [www.hosman-durabil.org](http://www.hosman-durabil.org).

#### Data și ora

- 14-16 august 2016 (duminică – marți)
- 19-21 august 2016 (vineri – duminică)
- între orele 9:00 și 17:30

**Locația:** Hosman

#### Program

ZIUA 1: Conservare prin deshidratare

Modele diferite: uscător solar – uscător electric – cuptor – deshidrator

Partea practică: pregătirea ramelor – colectarea frunzelor – pregătirea „pielei de fructe”

ZIUA 2: Avantaje și pericole la uscarea fructelor: La ce trebuie să avem grijă?

Partea practică: pregătirea și fermentarea frunzelor – prelucrarea „pielei de fructe” - pregătirea legumelor

ZIUA 3: Finalizarea produselor: măcinarea legumelor cu sare – fructe uscate – pielea de fructe – ceaiul fermentat – ambalare și etichetarea produselor – depozitarea produselor.

Întrebări referitoare la rețete, aparate etc.



Vă așteptăm cu drag! Pentru mai multe informații: G. Cotaru, tel.: 0748-800.049, [hd@hosman-durabil.org](mailto:hd@hosman-durabil.org). Participarea este gratuită.