

Warsztaty „Kiszenie warzyw jako wzbogacenie oferty i poprawa sytuacji rolnika w łańcuchu dostaw żywności od pola do stołu”

Cieszące się dużym zainteresowaniem warsztaty przeprowadziła Anna Litwin, ucząc przygotowania czterech rodzajów kiszonek: z kalafiora i brokuła, kimchi, rzodkiewki oraz zakwasu z buraków. Niestety tu również liczba uczestników została ograniczona do 20 osób.

Pani Anna produkuje zdrową, rzemieślniczą żywność, prowadzi warsztaty z zakresu przetwórstwa warzyw i owoców, jest rolniczką, przedsiębiorcą i praktykiem. Propaguje zdrowy styl życia, jak najmniej przetworzoną żywność oraz naturalne i niekonwencjonalne metody wspomagania organizmu.

Zorganizowane przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie warsztaty odbyły się 03.10.2022r. na Sali Bankietowej „Krzyżewscy” w Lipnikach w ramach projektu: „Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014 – 2020, Plan operacyjny na lata 2022-2023.