

Društvo rejcev drobnice Zgornjega Posočja

VABI

na
delavnico
**Priprava mesa
drobnice za
gostince,**

ki bo v
torek, **16. junija,**
ob **14. uri,**
v **Hotelu Lucija** na Mostu na Soči.



Namen delavnice je vzpodbuditi gostinske ponudnike za povečanje prodaje jagnjetine ter okrepiti vezi med njimi in ovčerejci. Delavnico bo vodil kuharski mojster **Robert Merzel**. Udeležencem bo skušal prikazati pripravo večih jedi z uporabo vseh delov jagenjčka.

Jagnjetina v svetu velja za specialiteto in je ob primerni ponudbi dobra tržna niša.

Gostince vabimo, da svoje kandidate (kuharje oz. šefe kuhinj) prijavijo na delavnico in se jim nato pridružijo na degustaciji, ki bo ob 19. uri, kjer bo priložnost, da se pogovorijo in krepijo vezi z ostalimi gostilničarji in rejci drobnice.

Vabimo vas tudi, na delavnico **Prikaz zakola in razsek jagnjeta**, ki bo v **ponedeljek, 15. junija** na Mostu na Soči (dobimo se na avtobusni postaji na Mostu na Soči ob **9.30**).

Prijave na delavnico so obvezne, zbiramo jih do sobote, 13. 06.
na telefon: 05/ 38-41-508 ali 031-409-012 Peter Domevšček

Delavnica bo potekala v sklopu LEDAER projekta **Meso drobnice priložnost in izziv**.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje



Bogastvo podeželja ob smaragdni poti