

## POZVÁNKA NA WORKSHOP

### „Chov a zpracování ryb – od rybníka až na talíř“

**Termín akce: 13. 11. 2014 od 7:00**

#### PROGRAM workshopu:

- 7.00 Odjezd z Brna od budovy MZLU směr Pohořelice, kde navštívíme:
- Sádky Rybníkářství Pohořelice s odborným výkladem o sádkování
  - Moderní prodejnu rybářských produktů
  - Zpracovnu ryb Pohořelice s výkladem o zpracování ryb a názornou ukázkou
- 13.00 Návrat do Brna s pokračováním workshopu:
- Přednáška Doc. Buchtové (VFU) na téma změny kvality svaloviny ryb po jejich usmrcení, možnosti skladování apod.
  - Přednáška a ukázky Ing. Levého – Využití ryb v kuchyni, praktické vyzkoušení zpracování ryb, degustace různých výrobků.
- 15.00 Pravděpodobné ukončení workshopu.



**Akce je realizována v rámci projektu INOVACE STUDIJNÍCH PROGRAMŮ AF a ZF  
MENDELU SMĚŘUJÍCÍ K VYTVOŘENÍ MEZIOBOROVÉ INTEGRACE, CZ.1.07/2.2.00/28.0302**