

EXKURZE

zpracování ovoce
- moštování

Moštárna Rynoltice



AKTIVITY

Exkurze do provozu moderně zařízené moštárny, přednáška o možnostech zpracování jablek, o procesu výroby moštu a cideru.

V rámci workshopu se provádí ochutnávka.



PRO KOHO

Program je určený pro žáky základních škol a studenty středních a vyšších odborných škol.

Kapacita workshopu je střední, vhodná pro skupiny do 20 osob. Při větším počtu je možné rozdělení na dvě skupiny.



DOBA TRVÁNÍ

Časová náročnost exkurze do provozu a ukázky procesu moštování je přibližně 1h.

Aktivity spojené s řemeslem trvají 1h.

Jedná se o sezónní záležitost s návazností na úrodu. Termín exkurze je vždy nutné dohodnout předem.

ZŠ

SŠ + VOŠ

O NÁS

V Moštárně Rynoltice od roku 2020 zpracováváme ovoce malých zahrádkářů. Veškeré naše vybavení má nejvyšší hygienický standard a technologii zpracování na vysoké evropské úrovni. Od roku 2022 se kromě moštu věnujeme výrobě cideru s 5-7 % podílu alkoholu.

PROČ LK SOBĚ?

Regionální výrobci a poskytovatelé služeb obohacují místní trh i komunitní život a rozvíjejí udržitelnou lokální ekonomiku. Proto vznikl projekt Liberecký kraj sobě. O aktivitách projektu se více dozvíte na www.lksobe.cz.



kontaktní osoba

Ivan Vastl



e-mail

mostarna@mostarna-rynoltice.cz



telefon

+420 777 527 607



www.mostarna-rynoltice.cz



Rynoltice 149, 463 53 Rynoltice