

Hirdetés

2024.07.11. 08:00

# Együttműködésben az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem és a Heves Vármegyei Szakképzési Centrum

Címkék [#Eszterházy Károly Katolikus Egyetem](#) [#Heves Vármegyei Szakképzési Centrum](#) [#gasztronómia](#)

Az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem WINOVATE projektjének fő célja az alkoholmentes és alkoholmentesített borok előállításának, forgalmazásának és piaci lehetőségeinek megismertetése a szakiskolák tanulóival. A projektben az egri egyetem partneriskolái a Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum és a budafoki Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola, mert a két intézmény több olyan képzést is nyújt, melynek tanrendjébe beilleszthető a WINOVATE anyaga.



Tetszik

PR CIKK

**EZT NE HAGYJA KI!**

***Sok a közös a DK-ban és a Tisza Pártban***



## **Innováció a borászatban: alkoholmentes bor**

A napokban tartottak alkoholmentesített borkóstolót a Sárvári Technikumban, ahol a projekt szakmai vezetője, Hegyi Ádám kifejtette, hogy a jövő generációjának ki kell tanulnia a szakma ezen részét is, mert ez jelentheti az új irányt. Az alkoholmentes borok helytállóak a gasztronómiában is, hiszen karakteres ízükkel ugyanúgy illenek egy borvacsorához, mint az alkoholos verziók.

Hegy Ádám elmondta, hogy hazánkban még nincs az alkoholmentes borokra specializálódott borászat, holott a világban már több ilyen borászat is működik. Ahogyan igény van az alkoholmentes pezsgőkre

vagy sörökre, úgy sikeres innováció lesz az alkoholmentes borok előállítása is.



Mandiner

Mit ettek a fürdőzők Siófokon 100 évvel ezelőtt? Hát nem heketet...



Origo

Gyereket vár a magyar szépségkirálynő, a Farm VIP szereplője



Metropol

Fradi parádé a BL-ben



VG

Európai átlagfizetés – most megnézheti, hol tart Magyarország



TEOL

A cél, hogy hatékonyabb legyen az óvodákban folyó pedagógiai munka

