



## WORKSHOP

*Ciupercile comestibile – utilizări terapeutice și gastrotehnie*

*12-14 iulie 2024, Sovata*

### Ziua I – Vineri, 12.07.2024 – Vila Ursul Negru Sovata

15:00-16.00    **Înscriere și ridicare mape de participare**

16.00-16.30    **Cuvânt de bun venit**

*Workshop Moderator – Diet. Drd. Maria Czinege - Vila Ursul Negru Sovata*

16:30–17.00    **Conf.univ.dr. Florina Ruța. Medicina culinară - obiective și perspective.**

17.00- 18.00    **Conf.univ.dr. Florina Ruța (lector), diet Cătălina Ciubucă (demonstrații practice). Rolul hranei sănătoase în restabilirea sistemului imunitar. Preparate culinare.**

18:00-13:30    **Micolog Attila Fődi. Ciupercile medicinale și efectele lor.**

18:30–19:00    **Naturalist Ioan Costa. Hrana funcțională. Beneficii pentru sănătate - demonstrații practice.**

19.00-21.00    **Attila Fődi, Naturalist Ioan Costa. Bucătăria japoneză Demonstrații culinare. Cina.**

### Ziua II - Sâmbătă, 13.07.2024

*Workshop Moderator – Diet. Drd. Maria Czinege - Vila Ursul Negru Sovata*

8:00 – 9:00    *Mic dejun.*

9:00 - 15:00    **Micolog Attila Fődi (lector), Judit Horváthné Ottlecz (demonstrații practice de teren). Ciupercile și importanța habitatelor. Explorarea mediului de viață și dezvoltare al ciupercilor.**

15:00 – 15:30    **Diet. Cătălina Ciubucă. Importanța enzimelor digestive produse de *Aspergillus oryzae* (Koji) în alimente și consumul lor.**

15:30 – 16:00    **Diet. Raluca Maior. Nutriția vegetariană în bolile autoimune.**

16:00 – 16:30    **Ing dr. Irina Matran. Nutrivigilența în relație cu ciupercile comestibile.**

16.30 – 17:00    **Szabi Lengyel. Conținutul ciupercilor în substanțe active.**

17:00 – 17:30    **chef Radu Zărnescu. Gastrotehnia ciupercilor.**

17:30 – 18:00    **Conservation Funghi NGO – Romania. Importanța conservării mediul natural pentru creșterea și dezvoltarea ciupercilor comestibile.**

18:30 – 19:00    **Micolog Attila Fődi. Importanța acțiunilor de protejare a ecosistemelor naturale. Rolul comunităților și a ONG-urilor.**

19:00 – 21:00    **chef Radu Zărnescu. Hrană funcțională - hrană sănătoasă slow cook. Demonstrații culinare. Cina.**



Conservation  
Funghi



COLEGIUL  
DIETETICIENILOR  
DIN ROMÂNIA  
COLEGIUL TERITORIAL AL  
DIETETICIENILOR DIN  
JUDEȚUL MUREȘ

**Ziua III - Duminică, 14.07.2024** – Vila Ursul Negru Sovata

Workshop Moderator – Diet. Drd. Maria Czinege

8:00 – 9:00	<i>Mic dejun.</i>
9:00-15:00	<b>Micolog Judit Horváthné Ottlecz, micolog Attila Fődi, Costa Ioan.</b> <i>Demonstrații practice de teren privind habitate, recoltări, identificări a speciilor de ciuperci din arealul Sovata.</i>
15:00 - 16:00	<b>Micolog Judit Horváthné Ottlecz, micolog Attila Fődi.</b> <i>Recunoașterea ciupercilor otrăvitoare. Explorarea mediului de viață și dezvoltare. Demonstrații practice de teren.</i>
16:00 – 16:30	<b>Szabi Lengyel.</b> <i>Trufa neagră. Speciile de trufe negre din Transilvania.</i>
16:30 – 17:00	<b>Naturalist Costa Ioan.</b> <i>Gălbiorii, "aurul pădurilor" transpus în farfurie.</i>
16:00 – 16:30	<b>chef Radu Zărnescu.</b> <i>Aromele incontestabile ale Hribilor.</i>
16.30 – 17:00	<b>Naturalist Ioan Costa.</b> <i>Ciupercile comestibile. Asocieri gastronomice.</i>
17:00 – 17:30	<b>Diet. Cătălina Ciubucă.</b> <i>Utilizarea farmaceutică a ciupercilor.</i>
17:30 – 18:00	<b>Micolog Judit Horváthné Ottlecz, micolog Attila Fődi.</b> <i>Recoltarea ciupercilor. Noțiuni de specialitate (identificare, recoltare, expunere, etichetare).</i>
18:30 – 19:00	<b>Naturalist Ioan Costa.</b> <i>Ciupercile comestibile. Asocieri gastronomice.</i>
19:00 – 21:00	<b>chef Radu Zărnescu.</b> <i>Hrană funcțională - hrană sănătoasă slow cook. Demonstrații culinare.</i> <b>Cina.</b>

## Comitet de organizare

Diet. Dr. Florina Daniela Ruța (ARoND)

Micolog Costa Ioan (Conservation Funghi)

Diet. Cătălina Ciubucă (ARoND)

Diet.drd. Maria Czinege (ARoND)