



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Program Warsztatów Serowarskich 8 – 9 listopada 2022 r.

Każdy Uczestnik warsztatów będzie miał zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w narzędzia i produkty do ich realizacji. Wykonane przez siebie produkty uczestnik zabierze ze sobą.



Podczas dwudniowych Warsztatów 25 uczestników zapozna się z procesem wytwarzania SERÓW:

1. Ser CHEDDAR (ser twarde, dojrzewający, podpuszczkowy, angielski)
2. Ser RICOTTA (ser serwatkowy)
3. Ser ROLADA USTRZYCKA (ser z masy parzonej, podpuszczkowy, wędzony)
4. Ser HALLOUMI (ser półtwardy, świeży, podpuszczkowy, cypryjski)
5. Ser PANEER (ser zwarty, świeży, miękki, indyjski)

W ramach warsztatów prawidłowe komponowanie deski serów z dodatkami słonymi i słodkimi połączone z degustacją oraz nauką wędzenia jednego z wykonanych serów.

TEORIA:

- a. Podział serów: miękkie, półtwarde, twarde, zwarowe, z masy parzonej
- b. Metody koagulacji: podpuszczkowa, kwasowa, termiczno-kwasowa
- c. Metody ukwaszania serów
- d. Cheddaryzacja - praca z urządzeniami pomiarowymi
- e. Metody prasowania serów i ich przechowywanie
- f. „No waste” w serowarstwie
- g. Prawidłowy dobór serów i dodatków do deski serów
- h. Wędzenie serów: dobór odpowiedniego drewna, kontrola temperatury i wilgotności

AGENDA WARSZTATÓW:

Dzień 1 - 8.11.2022 r.

- 9.00 – Rozpoczęcie warsztatów
- 9.15 – Blok warsztatowy I (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy II (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.30 – Podsumowanie i zakończenie pierwszego dnia
- 19.00 – Kolacja

Dzień 2 - 9.11.2022 r.

- 8.30 – Śniadanie
- 9.00 – Blok warsztatowy III (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 13.30 – Przerwa obiadowa
- 15.00 – Blok warsztatowy IV (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)
- 18.00 – Rozdanie zaświadczeń i zakończenie warsztatów

W ramach wydarzenia zapewniony zostanie serwis kawowy, wyżywienie i nocleg dla uczestników Warsztatów Serowarskich.