

PROGRAM WARSZTATÓW

pn. „Przetwórstwo mleka w domu i zagrodzie”

w ramach planu operacyjnego na rok 2025 w ramach Planu działania Krajowej Sieci

Obszarów Wiejskich KSOW+

Termin: 08.05.2025r.

Miejsce realizacji: Remiza OSP, Włochy 21b

08.05.2025 r.			
Godzina	Zakres tematyczny	Wykładowca	Czas trwania
16.30 – 17.00	Rejestracja uczestników		
17.00 – 17.30	Ser podpuszczkowy – opis procesu i możliwości wytwarzania serów w warunkach zagrodowych – sposoby koagulacji mleka.	Anna Smreczak	30 min
17.30 – 18.00	Prezentowanie procesu parzenia serów wraz z degustacją (korbacze mozzarella, gołka).	Anna Smreczak	30 min
18.00 – 18.15	Serwis kawowy		
18.15 – 18.45	Ser podpuszczkowy (krojenie skrzepu, osuszanie, formowanie, degustacja).	Anna Smreczak	30 min
18.45 – 19.15	Ser zwarowy – Ricotta pełny proces produkcji wraz z degustacją ciepłego produktu.	Anna Smreczak	30 min
19.15 – 19.30	Napój serwatkowy schłodzony - degustacja.	Anna Smreczak	15 min
19.30 – 20.15	Zasady prowadzenia RHD oraz MLO.	Anna Smreczak	45 min