

WARSZTATY SEROWARSKIE

„Od teorii do praktyki w produkcji serów z mleka owczego”



DOSTĘPNE DWA TERMINY:

2 i 3 lipca 2025 r.
dla dwóch grup 20 osobowych



W PROGRAMIE:

8.45 – 9.00

Rejestracja uczestników i otwarcie warsztatów

9.00 – 9.30

Tworzenie krótkich łańcuchów dostaw żywności, budowanie relacji producenta żywności z konsumentem oraz nowych modeli organizacji produkcji i sprzedaży, w tym RHD i MOL – wykład

9.30 – 10.00

Główne aspekty pozyskiwania mleka i możliwości jego przetwarzania w warunkach domowych oraz dobra praktyka higieniczna i produkcyjna w małym przetwórstwie domowym – wykład

10.00 – 11.15

Wytwarzanie sera w warunkach domowych – warsztaty z produkcji **jogurtów** z mleka owczego

11.15 – 11.30

Przerwa kawowa

11.30 – 13.00

Wytwarzanie sera w warunkach domowych – warsztaty z produkcji **fety** z mleka owczego

13.00 – 14.30

Wytwarzanie sera w warunkach domowych – warsztaty z produkcji **halloumi** z mleka owczego

14.30 – 15.00

Podsumowanie warsztatów serowarskich i wizyta w owczarni

15.00

Obiad



ZAPISY U ORGANIZATORA:

Anna Nowicka, anna.nowicka@modr.mazowsze.pl, tel. 511 461 002



Śródborze 19, 09-130 Śródborze, Śródborska Manufaktura Serów