   

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

## **Program szkolenia: „Warsztaty serowarskie – szansą na dodatkowe dochody”**

**07.04.2017r.**

1.Wykład na temat mleka i jego produktów - główne aspekty pozyskiwania mleka, oraz możliwości jego przetwarzania w warunkach domowych. Czas trwania 30 min.

* Mleko udojowe – jakość, skład, omówienie różnorodności produktów mleczarskich możliwych do wytworzenia w warunkach domowych. Zasady udoju mleka oraz jego wpływ na surowiec.
* Jakość mleka i jego wpływ na smak sera.
* Mikroflora występująca w mleku i jej wpływ na technologię domowej produkcji.
* Obróbka termiczna mleka, parametry, potrzeba jej stosowania i jej wpływ na mleko serowarskie.
* Omówienie napojów fermentowanych, kefiru, jogurtu; jak wytworzyć te napoje.
* Sztuka serowarska – Omówienie poszczególnych etapów wytwarzania sera.
* Domowe, proste badanie mleka, próba fermentacyjna, próba aktywności podpuszczki. Co można wytworzyć z serwatki.
* Dojrzewanie sera, na czym polega, warunki i parametry dojrzewalnicze oraz pielęgnacja sera.
* Różnice między rodzajami mleka i ich właściwości  (kozi, owczy, krowi i inne).
* Wpływ poszczególnych etapów wytwarzania na smak i rodzaj sera. Solenie sera.
* Zasady prawnej legislacji wytwarzania serów przyzagrodowych.
1. Część praktyczna -wytwarzamy ser w warunkach zagrodowych, domowych. Czas trwania części praktycznej 3,5 godziny.
* Wytwarzanie serów na sposób holenderski z uwzględnieniem warunków rodzimych. W części praktycznej wytworzymy ser, który stanowi najlepsze prawidło do nauki sztuki serowarskiej, czyli goudę farmerską.
* Wytwarzanie ricotty, czyli sera pozwalającego na wykorzystanie powstałej serwatki.
* Jak zrobić ser typu feta z mleka krowiego
* Wytwarzamy ser z masy parzonej, czyli mozzarellę z mleka krowiego