„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Program warsztatów
„II ABC serowarstwa w województwie lubelskim”

Miejsce warsztatów: **Pensjonat Uroczysko Zaborek, Kolonia 28 21-505 Janów Podlaski**

Termin: **23-24 czerwiec 2020 r.**

I dzień

9.00 – 9.30 zakwaterowanie w hotelu

9.30 – 10.00 powitanie, rozpoczęcie warsztatów serowarskich. Krótka historia sera oraz kilka słów tytułem wstępu, czyli co koniecznie jest potrzebne w kuchni serowara.

10.00 – 11.30 warzenie sera korycińskiego

11.30 – 12.00 serwis kawowy

12.00 – 13.30 warzenie goudy

13.30 – 14.30 przerwa technologiczna na nastawienie zaczynu na ciasto chlebowe.

14.30 – 15.30 obiad

15.30 – 16.30 warzenie fety

16.30 – 17.00 serwis kawowy

17.00 – 18.30 warzenie ricotty

19.00 - kolacja

II dzień

7.30 – 9.00 śniadanie

9.00 – 10.30 warzenie sera dojrzewającego typu handkase, wywodzącego się z tradycji mennonickiej oraz sposoby doprawiania serów.

10.30 – 11.00 nastawienie ciasta na chleb

11.00 – 11.30 serwis kawowy

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

11.30 – 13.00 warzenie camemberta lub parmezanu

13.00 – 14.00 Obiad

14.00 – 15.30 domowa mozeralla lub parzenica (ser w typie oscypka)

15.30 – 16.00 przygotowanie chleba do wypieku i wypiek

16.00 – 17.00 warzenie serów cd góralska Gołka

17.00 – 18.00 zakończenie warsztatów, wręczenie dyplomów.

Udział w warsztatach jest bezpłatny.

Warsztaty będą prowadzone przez Panią Joannę Włodarską z Akademia Siedliska pod Lipami. Link do strony Akademii: https://www.akademiasiedliska.pl/

Podczas warsztatów będzie możliwość dokonania zakupu zestawu startowego do wyrobu serów.