



SIEĆ NA RZECZ  
INNOWACJI W ROLNICTWIE  
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Projekt opracowany przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## PROGRAM

### Warsztaty serowarskie

### „ Podlaska Akademia Serowarska” – IV Edycja

**Terminy:** 31.05.2023 r.; 01.06.2023 r.; 13.06.2023 r.; 14.06.2023 r.; 15.06.2023 r.

**Miejsce:** Podlaskie Centrum Technologii Rolno-Spożywczych

**Uczestnicy:** mieszkańcy obszarów wiejskich województwa podlaskiego, zajmujący się lub planujący produkcję serów w ramach RHD lub MLO, przedstawiciele świata nauki, przedstawiciele instytucji świadczący usługi doradcze, członkowie Kół Gospodyń Wiejskich oraz inne osoby zainteresowane tematem

**09.45 - 10.00** – Przyjazd uczestników do Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, zbiórka w holu ośrodka szkoleniowego, spotkanie z prowadzącym, przejście do przetwórni.

**10.00 - 10.15** – Przygotowanie do uczestnictwa w pokazie (szatnia, korytarz wejściowy do pomieszczeń produkcyjnych)

- założenie obuwia i odzieży ochronnej
- zachowanie podstawowych zasad higieny
- omówienie warunków bezpiecznego poruszania się po przetwórni

**10.15 - 11.30** – Wejście uczestników na halę przetwórstwa mleka

- omówienie dotychczasowego przygotowania mleka do produkcji sera:
- przygotowanie maszyn,
- omówienie elementów składowych linii technologicznej i pomieszczeń produkcyjnych, charakterystyka procesu wytwarzania sera typu gołda oraz typu feta
- zaprezentowanie dodania kultury bakterii, chlorku wapnia oraz podpuszczki do mleka

**11.30 – 11.45** – Przerwa kawowa

**11.45 -13.45** – Uczestnictwo w procesie obróbki skrzepu

- ocena zwięzłości skrzepu
- krojenie i rozdrabnianie skrzepu
- osuszanie, dogrzewanie i dosuszanie ziarna



SIEĆ NA RZECZ  
INNOWACJI W ROLNICTWIE  
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”**  
Projekt opracowany przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

- odsączanie ziarna, dodawanie przypraw
- przekładanie ziarna do formy
- pozostawienie do ocieknięcia, prasowanie części sera

**13.45 - 14.45** – Omówienie formy solenia sera, przygotowanie roztworu z solą, zanurzenie sera w solance.

**14.45 - 15.00** - Podsumowanie pokazu, Zakończenie.