



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” – V Edycja

Terminy: 08.05.2024 r.; 09.05.2024 r.; 14.05.2024 r.; 22.05.2024 r.; 23.05.2024 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 świadczącej 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 organizatorem, 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 gouda 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
- 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.