



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Przedsięwzięcie realizowane przez Sekretariat Regionalny KSOW Województwa Podlaskiego.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Przedsięwzięcie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach II schematu Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

PROGRAM SZKOLENIA

„Przetwarzanie mleka udojowego – warsztaty serowarskie”

w dniu 23 listopada 2017 r. (godz. 9.00 – 15.00)

w Pulszach

1. Wstępny wykład na temat mleka i jego produktów - główne aspekty pozyskiwania mleka oraz możliwości jego przetwarzania w warunkach domowych. (Czas trwania 1 godzina).

- 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. Zasady udoju mleka oraz jego wpływ na surowiec.
- Mikroflora występująca w mleku i jej wpływ na technologię domowej produkcji.
- Obróbka termiczna mleka - parametry, potrzeba jej stosowania i jej wpływ na mleko serowarskie.
- Jak zrobić w warunkach domowych : masło, sery, twarogi, śmietankę, śmietanę a także różne mniej znane ciekawostki.
- Omówienie napojów fermentowanych: kefiru, jogurtu - jak wytworzyć te napoje?
- Sery świata - omówienie różnorodności gatunków sera oraz przedstawienia historii serowarstwa.
- 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.
- Dyskusja na tematy mleczarskie, serowarskie i inne. Odpowiedzi na pytania.
- Różnice między rodzajami mleka i ich właściwości (kozi, owczy, krowi i inne).
- Wpływ poszczególnych etapów wytwarzania na smak i rodzaj sera.
- Pielęgnacja i dojrzewanie.
- Solenie sera.
- Zasady budowy przydomowej dojrzewalni lub dojrzewania w warunkach zagrodowych.
- Zasady prawnej legislacji wytwarzania serów przyzagrodowych.

2. Część praktyczna - wytwarzamy ser w warunkach zagrodowych, domowych. (Czas trwania części praktycznej ok. 5 godzin).

- 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.
- Wytwarzamy ser z masy parzonej, czyli mozzarellę z mleka krowiego.