Program warsztatów

**„Serowarstwo od podstaw”**

**Miejsce warsztatów:**

Hotel Kazimierski Zdrój, Oblasy 199, 24-123 Janowiec

**Termin:** 7-8 maj 2024 r.

Dzień pierwszy:

10.00 – powitanie, rozpoczęcie warsztatów serowarskich. Krótka historia

sera oraz kilka słów tytułem wstępu, czyli co koniecznie jest potrzebne w kuchni serowara.

10.30 - wprowadzenie do mikrobiologii i biochemii sera

11.00 - podstawowe zasady serowarstwa w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego

11.30 – warzenie sera korycińskiego

12.30 - przerwa kawowa

13.00 - ser żuławski jako przykład sera świeżego z możliwością dojrzewania

14.00 - obiad

15.00 - warzenie fety

16.00 – warzenie ricotty

17.00- przygotowanie bundzu do ukwaszenia na następny dzień

Dzień drugi:

8.30 – śniadanie

9.30 - Wykończenie serów wykonanych poprzedniego dnia oraz omówienie zasad przechowywania, dojrzewania, oraz solenia serów.

10.30- Warzenie sera typu gouda

11.45 – przerwa kawowa

12.00 Panel serów parzonych:

- rolada ustrzycka z ukwaszonego bundzu

-korbacze z ukwaszonego bundzu

- sery w typie oscypka i gołki polskiej

14.00 – obiad

15.00 – zakończenie warsztatów

W przerwach technologicznych podczas warsztatów serowarskich - panel chlebowy i wypiek chleba na zakwasie.