**Program warsztatów**

**„Serowarstwo od podstaw”**

Miejsce warsztatów: **Łubinowe Wzgórze | Eko Resort & Natural SPA Łąki 45A, 24-160 Nałęczów**

Termin: **10-11 maj 2022 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

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/>