Warsztaty serowarskie

w ramach operacji: „Rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego w gospodarstwach poprzez innowacyjne metody wypieku chleba, produkcji serów i wyrobu wędlin”

Nowa Pogorzel (gmina Siennica) - **17.09.2026** (Anna Matyszczak 25 640 09 38, Lucyna Adamiak 512 264 947)
Węgrów - **29.09.2026** (Anna Matyszczak 25 640 09 38, Lucyna Adamiak 512 264 947)
Sokołów Podlaski - **13.10.2026** (Agnieszka Adynowska 517 157 309)
Górzno (powiat garwoliński) - **15.10.2026** (Maria Stefanowska 517 157 989)
Łosice - **03.11.2026** (Joanna Borkowska723 436 284)
Chodów (gmina Siedlce) - **10.11.2026** (Wiesław Tarkowski 517 157 394)

Program warsztatów	
10.30 - 11.00	*Rejestracja uczestników*
11.00 - 11.10	*Otwarcie warsztatów*
11.10 - 12.00	*Wiadomości ogólne i rys historyczny dotyczący produkcji serowarskiej. Omówienie cech mleka serowarskiego, narzędzi i materiałów pomocniczych przy produkcji serów. Marketing oparty na historii produktu i transparentnym pochodzeniu surowców. Innowacyjne przetwórstwo mleka w gospodarstwie jako element skracania łańcuchów dostaw oraz szansa na zwiększenie przychodów rolników.* *- teoretyczne wprowadzenie do warsztatów (Krzysztof Jaworski WARSZTATY SMAKU)*
12.00 - 12.20	*Przerwa kawowa*
12.20 - 13.20	*Wytwarzanie trzech rodzajów serów na bazie mleka krowiego (gouda, ricotta, mozzarella), przedstawienie etapów wytwarzania oraz zapoznanie z podstawowymi technikami. Nowoczesne podejście do tradycyjnych metod produkcji serów.* *- warsztaty (Krzysztof i Adam Jaworscy WARSZTATY SMAKU)*
13.20 - 14.20	*Przygotowanie sera na bazie surowca pozyskanego w gospodarstwie, dobre praktyki w przetwórstwie mleka wpływające na tworzenie wyrobów wysokiej jakości, degustacja przygotowanych wyrobów.* *– warsztaty cd. (Krzysztof i Adam Jaworscy WARSZTATY SMAKU)*
14.20 - 14.40	*Przedstawienie informacji dotyczących interwencji wpisanych do Planu Strategicznego Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 wspierających przetwórstwo rolno-spożywcze oraz skracanie łańcuchów dostaw w tym rolniczy handel detaliczny. Współpraca producentów jako element sprzyjający wdrażaniu innowacji i wzmacnianiu konkurencyjności.* *(doradca/specjalista MODR)*
14.40 – 15.00	*Dyskusja, wymiana doświadczeń, podsumowanie warsztatów*
15.00 - 15.30	*Obiad*