

**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”**

Program warsztatów serowarskich realizowanych w ramach operacji „Mistrz serowarstwa”

Część 2. Sery z masy parzonej – mozzarella.

Data: 4 lipca 2023 r. 10:00 – 15:00

Miejsce: Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie

Prowadzący: Giacomo Zambelli

10:00 Przywitanie uczestników

10:15-11:00 Różnorodność serów z masy parzonej „pasta filata”

11:00-15:00 Blok warsztatowy (w trakcie przerwa kawowa ok. 35 min.)

Praktyczna nauka wytwarzania serów z masy parzonej

1. Produkcja mozzarelli (zaprawianie mleka, koagulacja, krojenie, odciągniecie serwatki, rozciąganie masy serowej, formowanie)

2. Inne sery z masy parzonej: różnica między mozarellą, caciocavallo a scamorza

15:00 Obiad