

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

Program warsztatów serowarskich realizowanych w ramach operacji „Mistrz serowarstwa”

Część 3. **Sery pleśniowe**

Data: 12 września 2023 r. 10:00 – 15:00

Miejsce: Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej w Minikowie

Prowadzący: Jolanta Lunitz

10:00 Przywitanie uczestników

10:15 -11:00 Wykład

* procesy technologiczne: zaprawianie, koagulacja, obróbka skrzepu
* produkcja sera camembert, stilton
* ocena skrzepu i koagulacji
* omówienie procedur
* różnice w pracy z mlekiem pasteryzowanym i niepasteryzowanym
* podstawowe zasady produkcji i higieny
* najbardziej powszechne wady serów pleśniowych
* twarożki dojrzewające - omówienie

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

Praktyczna nauka wytwarzania:

1. Serów z porostem białej pleśni

2. Serów z przerostem niebieskiej pleśni.

15:00 Obiad