



Mazowsze.
serce Polski



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja pn. „Przetwórstwo mleka na poziomie własnego gospodarstwa” – warsztaty serowarskie.
współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

HARMONOGRAM

Szkolenie pn: **„Przetwórstwo mleka na poziomie własnego gospodarstwa” – warsztaty serowarskie.**

Termin realizacji: **3 września 2018r.**

Miejsce realizacji: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Radom
Radom, ul. Chorzowska 16/18

<i>Czas realizacji (godzina od – do)</i>	<i>Liczba godzin</i>	<i>Temat zajęć</i>	<i>Wykładowca</i>
do 8.45		Rejestracja uczestników	
8.45 -9.00		Otwarcie szkolenia	<i>MODR/Radom</i>
9.00 – 10.00	1	Część wstępna: „Mleko i jego przetwory – główne aspekty pozyskiwania mleka oraz możliwości jego przetwarzania w warunkach kuchennych”	<i>Krzysztof Jaworski</i>
10.00 – 10.15		<i>Przerwa kawowa</i>	
10.15 -13.15	3	Część praktyczna: warsztaty – wyrób sera metodą tradycyjną; <ul style="list-style-type: none">• mennonicka gouda• ser ręczny domowy posypywany różnorodnymi ziołami• ser z masy parzonej	<i>Krzysztof Jaworski</i>
13.15 – 13.30		<i>Przerwa kawowa</i>	
13.30 – 15.30	2	Zakończenie warsztatów – wspólne wytwarzanie ricotty z serwatki oraz dwie propozycje kulinarne z wykorzystaniem sera świeżego. <i>Degustacja</i>	<i>Krzysztof Jaworski</i>
15.30		Obiad	