

Operacja “Innowacje w dolnośląskim serowarstwie” (29-31.05.2019 r.)



„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 współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

Ricotta, feta i osiem jogurtów

Innowacje w dolnośląskim serowarstwie - czyli trzy pracowite dni warsztatów w serowni Wańczykówka w Krzeszowie dobiegły końca. W dniach 29-31 maja dwunastoosobowa grupa przystąpiła do serowej produkcji pod czujnym okiem serowara z Krzeszowa Sylwestra Wańczyka.

Pierwszy dzień warsztatów upłynął na produkcji sera gouda na bazie krowiego mleka oraz sera fety. Odpowiednia wielkość ziaren, czas mieszania, krojenie w słupki, a wszystko to pod baczным okiem właściciela serowni. Sery obracano w formach w wymaganych odstępach czasu, a z pozostałej serwatki uczestnicy przygotowali ricottę. Oprócz zajęć praktycznych, warsztaty składały się także z części teoretycznej, podczas której przedstawiono zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa produkowanej żywności, a także możliwości jej sprzedaży przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego. Bo aby wyprodukować dobry ser, trzeba mieć i wiedzę, i umiejętności na temat wymagającej sztuki serowarskiej.

Jogurtowe wariacje

Podczas warsztatów odbyły się także jogurtowe wariacje. Zadaniem uczestników było przygotowanie ośmiu rodzajów jogurtów, o różnej zawartości dodanych kultur bakterii i rodzaju wykorzystanego mleka. W kolejnych dniach przygotowywano sery kwasowo-podpuszczkowe i podpuszczkowe z niepasteryzowanego mleka, ser górski sudecki. Rozpoznawano też różnice w konsystencji, smaku i zapachu jogurtów wytworzonych pierwszego dnia. Nie

zabrakło tematów związanych z mikrobiologią mleka oraz zagrożeniami mikrobiologicznymi, a także ze sprzętem serowarskim oraz innymi narzędziami wykorzystywanymi do produkcji.

Feta z fetą

Kluczem do sukcesu w sprzedaży regionalnej żywności wysokiej jakości jest promocja poprzez budowanie lokalnej marki. Stworzenie wspólnej oferty regionu to zachęca turystów do przyjazdów i powrotów. Jest to możliwe dzięki współpracy lokalnych producentów, przedsiębiorców, restauratorów i organizacji. Aby pokazać uczestnikom warsztatów przykład takiej działalności, zorganizowano wizytę w restauracji Babinicz w Dworzysku w Szczawnie Zdroju. Wykorzystuje ona w swojej kuchni nie tylko produkty serowarskie z Wańczykówki, ale także specjały wytwarzane przez innych dolnośląskich producentów i rolników. Wyróżniony nagrodą Hermesa w 2016 roku oraz tytułem Szefa Kuchni Tradycyjnej 2017 Wojciech Harapkiewicz skomponował poczęstunek złożony z przystawki oraz zupy, do przyrządzenia których wykorzystał sery z Wańczykówki. Po posiłku uczestnicy warsztatów przygotowywali potrawy z serów pod kierownictwem Szefa Kuchni.

I Ty możesz zostać serowarem

Ponieważ warsztaty „Innowacje w dolnośląskim serowarstwie” zostały zorganizowane w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2018-2019 w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, nie mogło zabraknąć tematów związanych z funkcjonowaniem oraz działaniami Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Dolnego Śląska, a także możliwościami tworzenia grup operacyjnych w ramach działania „Współpraca”. Zagadnienia te omówiła Izabela Michniewicz – koordynator SIR w Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu.

Celem warsztatów było wsparcie rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich Dolnego Śląska w zakresie serowarstwa. Podniesienie poziomu wiedzy i umiejętności w zakresie lokalnego przetwórstwa oraz zapewnienie pakietów startowych, zawierających podstawowe elementy niezbędne do rozpoczęcia działalności, zachęciły do tworzenia kolejnych serowarni w naszym regionie. W przyszłości zasila one z pewnością Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

Wszyscy uczestnicy otrzymali certyfikaty ukończenia warsztatów serowarskich.







- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2019-06-05

[Wszystkie relacje](#)