

Targ Sera, czyli trzeci dzień Wielkiego SERwowania (19.09.2021)



„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

Targ Sera, czyli trzeci dzień Wielkiego SERwowania

Warsztaty "ulep kozią kulkę", pokazy kulinarne i konkurs na najlepszy ser to atrakcje Targu Sera, na który wszyscy czekali z niecierpliwością. 19 września we Wrocławiu można było skosztować niepowtarzalnych wyrobów z mleka krowiego, koziego i owczego z całej Polski.

Na terenie zielonym przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego, oprócz serów można było kupić wina z dolnośląskich winnic, przetwory z dyni, produkty pszczele, wyroby wędliniarskie czy rękodzieło. Nie zabrakło atrakcji dla dzieci. Najmłodsi mogli wziąć udział w warsztatach „ulep kozią kulkę”, własnoręcznie wykonać ser, a także pobawić się w mleczną ciuciubabkę i nauczyć się doić kozy.

Na scenie odbywały się prelekcje dotyczące świadomości konsumenckiej w zakresie żywności wysokiej jakości oraz serowarstwa rzemieślniczego przeprowadzone przez Sylwestra Wańczyka. Były także pokazy kulinarne Tomasza Jakubiaka, Wojciecha Harapkiewicza oraz Patryka Dziamskiego. Publiczność mogła próbować dań przygotowywanych na miejscu. Występ zespołu Jazz Trio Buttercup umilał czas wystawcom i kupującym.

Podczas Targu odbył się ogólnopolski konkurs na najlepszy ser Wielkiego SERwowania 2021. W jury zasiedli Bartosz Wilczyński, prof. dr hab. Antoni Pluta, Sylwester Wańczyk, Tomasz Jakubiak, Leonhard Neuner, Patryk Dziamski i Wojciech Harapkiewicz.

Komisja konkursowa przyznała następujące nagrody:

- w kategorii IV – inne wyroby z mleka wygrały Kulki owcze w oleju rzepakowym na zimno tłoczonym – Serownia Zagroda pod lasem,
- w kategorii III – sery świeże krótko dojrzewające, w tym twarogi wygrał Ser twaróg wiejski – Serownia Serce Jadzi,
- w kategorii II – sery dojrzewające miękkie zwyciężył Ser Kozi Blue – Serownia Groser,
- w Kategorii I – sery dojrzewające twarde zwyciężył ser Oberwitz – Serownia Agroturystyka Stary Młyn.

Przyznano również wyróżnienia:

- SERveza – Serownia Serce na talerzu,
- Ser Grosernica – Gospodarstwo Rolne Groser.

Grand Prix otrzymała Serownia Sernica Dolnośląska za ser Łąkowy Owczy.

Agnieszka Krzeszewska DODR











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

Data publikacji

2022-05-20

[Wszystkie relacje](#)