

V Targ Sera Wielkie SER-wowanie

W niedzielę 8 października Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego wraz ze Stowarzyszeniem Serowarów Farmerskich i Zagrodowych zorganizował już po raz piąty Targ Sera Wielkie SER-wowanie. Święto serowarów farmerskich we Wrocławiu przyciąga miłośników serów i produktów mlecznych o niepowtarzalnych smakach.

Na stoiskach, na terenie zielonym DODR można było znaleźć sery z mleka krowiego, koziego i owczego z całej Polski. Oprócz produktów mlecznych uczestnicy wydarzenia kupowali wyroby rękodzielnicze, a także wędliny, miody, wina, cydr, przetwory owocowe i warzywne, kiszonki soki i wiele innych wyrobów rzemieślniczych. Dużym powodzeniem cieszyły się zabawy i warsztaty dla dzieci. Najmłodszy mogli m. in. ulepić serowe kozie kulki, wydoić drewnianą krowę, zagrać w koło fortuny, serowe bule lub wziąć udział w zajęciach plastycznych. Nie zabrakło też chętnych na lody z owczego mleka.

Przez całą niedzielę odbywały się pokazy wyciągania korbaczy (serowe spaghetti) i warzenia sera, robienia mozzarelli, a także prelekcje na scenie i pokazy kulinarne z wykorzystaniem lokalnych i regionalnych produktów, prowadzone przez Patryka Chowaniaka. Publiczność próbowała dań przygotowywanych na żywo. Można było również zjeść zupę maślankową i pajdy chleba z regionalnymi serami przygotowywane przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Występy Ireny Salwowskiej wraz z zespołem umilały czas wystawcom i kupującym. Podczas targu zorganizowano także konkursy, m. in. na najlepszy ser Wielkiego SER-wowania. Doradcy udzielali porad i oferowali fachowe wydawnictwa na stoisku informacyjno-promocyjnym Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego i Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich SIR.

Branża serowarska rozwija się dynamicznie, a dolnośląskie sery z roku na rok są coraz lepsze, rośnie również gama oferowanych produktów. Promocja produktów regionalnych sprawia, że zwiększa się świadomość konsumenta, dotycząca żywności wysokiej jakości. Umożliwia to pozyskanie rosnącego grona zwolenników zdrowej, różnorodnej żywności. Zakup bezpośrednio u producenta skraca łańcuch dostaw, a rozmowa z rolnikiem daje kupującemu możliwość lepszego poznania nie tylko smaku, ale i metod wytwarzania regionalnych produktów.

Agnieszka Krzeszewska DODR







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

Data publikacji

2023-10-11

[Wszystkie relacje](#)