

Konferencja - Zagrodowe i rzemieślnicze przetwórstwo mleka



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

W piątek i sobotę 6-7 października w Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego odbyła się dwudniowa konferencja serowarska „Zagrodowe i rzemieślnicze przetwórstwo mleka” dla 50 uczestników z Dolnego Śląska.

Konferencję otworzył zastępca dyrektora DODR Andrzej Znamkowski wraz z prezesem Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych Sylwestrem Wańczykiem.

Wykłady podczas konferencji prowadził dr Rimvydas Laižikas z Litwy. W pierwszym dniu przedstawił on historię litewskiego sera. Wskazał podobieństwa litewskiej i polskiej kultury oraz historii. Uczestnicy przenieśli się do początków hodowli zwierząt na tych terenach i produkcji pierwszych serów, czyli twarogów. Wytwarzano wówczas gomółki, czyli okrągłe sery i maldriki czyli sery ze słodkiego mleka. Omówiono również sposoby przechowywania serów bez lodówki.

W drugim dniu konferencji wykładowca poszerzył wiedzę uczestników na temat historii szwajcarskich serów podpuszczkowych. Ciekawostką były sery wytwarzane bez mleka np. ser postny z mleka z białego maku, czy ser jabłeczny i grzybowy. Laužikas wspomniał na koniec o współczesnych serach litewskich i ich wykorzystaniu w kuchni jako składników deserów i dań głównych.

Następnie Marcin Gołębiewski ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego omówił dobrostan zwierząt w produkcji mleka. Stan ich zdrowia fizycznego i psychicznego zależy od warunków, w jakich są utrzymywane, a wszystko to ma wpływ na jakość mleka.

O profilaktyce mastitis czyli zapaleniu gruczołu mlekowego (zapaleniu wymienia) opowiedziała dr inż. Aleksandra Kalińska ze Szkoły Głównej Gospodarstwa

Wiejskiego. Przedstawiła program prewencji mastitis w stadzie, omówiła jak dochodzi do infekcji i jak jej zapobiegać. Tematy związane z trendami we współczesnej hodowli małych przeżuwaczy omówił doradca żywieniowy i zootechniczny Mariusz Dobies.

W drugim dniu do wykładowców dołączył promotor kulinarny i ekspert marketingu Bartosz Wilczyński. Opowiedział o budowaniu własnej marki oraz o tym, jak sprzedawać swój produkt, jak sprawić by się wyróżniał spośród innych i przede wszystkim, by przyciągał klientów i zachęcał do zakupu.

Bogusława Szpak, prowadząca wraz z mężem 100 hektarowe gospodarstwo rolne z hodowlą krów rasy jersey i mountbeliarde mówiła o własnych doświadczeniach w hodowli i produkcji sera. Zwróciła uwagę na wpływ temperatury przechowywania mleka na jakość produktu końcowego. Ostatni wykładowca, regionalista Gabriel Jaczewski przedstawił historię serów na terenie Dolnego Śląska, zwłaszcza w Sudetach i Karpatach.

Podczas konferencji serowarzy i pasjonaci sera mogli poszerzyć swoją wiedzę z zakresu produkcji wyrobów mlecznych, utrzymania dobrostanu zwierząt i pozyskiwania surowca jak najwyższej jakości. Nie zabrakło dyskusji, rozmów i wymiany doświadczeń.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich województwa dolnośląskiego (SIR).





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

Data publikacji

2023-10-19

[Wszystkie relacje](#)