

Czwarte Wielkie SER-wowanie



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„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

Już po raz czwarty, na terenie Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego odbyło się Wielkie SER-wowanie, czyli święto dolnośląskich serowarów. W dniach od 30 września do 2 października zainteresowani tematyką serowarstwa mogli wziąć udział w konferencji, wyjeździe studyjnym i Targu sera. Trzydniowe wydarzenie, zostało zorganizowane przez Ośrodek i Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

Piątkową konferencję Pielęgnowanie serów otworzył Dyrektor DODR Marek Tarnacki i Prezes Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych Sylwester Wańczyk.

Pierwszą część wykładów poprowadzili Arnaud Sperat Czar – dziennikarz, założyciel i redaktor naczelny dwumiesięcznika Proffesional Fromager, wydawanego w językach – francuskim, angielskim i portugalskim oraz Débora de Carvalho Pereira Sperat Czar z Międzynarodowego Centrum Szkoleniowego dla branży spożywczej. Trzeci wykładowca Audrius Jakubauskas – litewski rolnik i serowar, przybliżył uczestnikom konferencji zagadnienia związane z dojrzewaniem sera. Podczas wykładów przedstawiono informacje na temat pielęgnowania serów dojrzewających, które zaprezentowała dr inż. Dorota Kalicka z Zakładu Technologii Mleczarstwa Uniwersytetu Rzeszowskiego i dr hab. inż. Katarzyna Czyż z Instytutu Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Tematy związane z jakością mleka małych przeżuwaczy i ich wpływem na produkcję serów omówił doradca żywieniowy i zootechniczny Mariusz Dobies.

Podczas konferencji serowarzy rozmawiali o technologii produkcji wyrobów mlecznych oraz zasadach utrzymywania zwierząt w dobrostanie tak, aby pozyskiwany surowiec był jak najlepszej jakości.

Drugiego dnia producenci sera i pasjonaci serowarstwa odwiedzili dwa gospodarstwa. Najpierw udali się do Namysłowa, aby zwiedzić rzemieślniczą serownię AhSer, należącą do Anny i Radosława Smreczków. Ta młoda serownia powstała w ubiegłym roku. Na co dzień Państwo Smreczkowie prowadzą warsztat samochodowy, który jest głównym źródłem utrzymania rodziny, a serownia to ich pasja. Właściciel pochodzi z Nowego Targu, jego dziadek produkował wędzone sery, stąd pomysł na produkcję serów na własne potrzeby. Z czasem Smreczkowie zaczęli zwiększać produkcję. Na serownię zaadaptowali budynek po ośrodku szkolenia kierowców i otworzyli działalność gospodarczą MOL. Dziś kupują mleko od trzech rolników z okolicy. Miesięcznie przerabiają ok 400 litrów krowiego mleka. W serowni jest sklepik, w którym można kupić twarogi, świeże sery podpuszczkowe, wędzone oraz sery dojrzewające.

Druga serownia, którą odwiedzili uczestnicy, to Sernica Dolnośląska w Bielawie. Prowadzi ją Kamil Holajda, który zaczynał serowarską przygodę od produkcji serów we własnej kuchni i ich sprzedaży w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. Sery w Sernicy Dolnośląskiej są wytwarzane z własnego mleka oraz surowca pozyskanego z okolicznych gospodarstw. Dziś Kamil Holajda oferuje klientom produkty z mleka krowiego, koziego i owczego, takie jak jogurty, sery świeże i sery dojrzewające, w których się specjalizuje. Jego produkty były nagradzane w licznych konkursach kulinarnych. Przy serowni znajduje się niewielki sklepik, w którym sprzedawane są również produkty dolnośląskich producentów regionalnej żywności.

Trzeciego dnia Wielkiego SER-wowania na terenie zielonym Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego odbył się Targ Sera, na którym można było kupić sery kilkunastu regionalnych producentów, ale też wędliny, miody i produkty pszczele, przetwory owocowe i warzywne oraz rękodzieło.

Wydarzeniu towarzyszyły prelekcje na scenie na temat zdrowego żywienia i znaczenia lokalnej żywności w rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich oraz komentowane degustacje potraw przygotowywanych z lokalnych produktów. Nie zabrakło konkursów serowarskich m.in. na najlepszy ser Targu.

Wystawcy opowiadali o swoich gospodarstwach i serowarskich

przedsięwzięciach, po to by przybliżyć kupującym informacje o produktach dostępnych na targu.

Promocja żywności wysokiej jakości ułatwia producentom pozyskiwanie świadomych konsumentów. Dolny Śląsk to miejsce wytwarzania wielu wartościowych produktów spożywczych o unikalnym smaku i wartościach, których szukają klienci. Dzięki szkoleniom, wyjazdom studyjnym i konferencjom serowarzy zdobywają wiedzę, która umożliwi produkcję coraz lepszych serów.

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).

Agnieszka Krzeszewska DODR





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

Data publikacji

2022-10-26

[Wszystkie relacje](#)