

„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 pn. „Przetwórstwo mleka na poziomie własnego gospodarstwa”- warsztaty serowarskie

 współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

**HARMONOGRAM**

 Szkolenie pn: **„Przetwórstwo mleka na poziomie własnego gospodarstwa” – warsztaty**

 **serowarskie**.

Termin realizacji: **4 -6 września 2018r.**

 Miejsce realizacji: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Radom

 *Radom, ul. Chorzowska 16/18*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  *Czas realizacji (godzina od – do )* | *Liczba* *godzin* | *Temat zajęć* | *Wykładowca* |
| do 8.45 |  | Rejestracja uczestników |  |
| 8.45 -9.00 |  | Otwarcie szkolenia | *MODR O/Radom* |
| 9.00 – 10.00 | 1 | **Część wstępna**:,,Mleko i jego przetwory – główne aspekty pozyskiwania mleka oraz możliwości jego przetwarzania w warunkach kuchennych” | *Krzysztof Jaworski*  |
| 10.00 – 10.15 |  | *Przerwa kawowa* |  |
| 10.15 -13.15 | 3 | **Część praktyczna:** warsztaty – wyrób sera metodą tradycyjną;* mennonicka gouda,
* ser ręczny domowy posypywany różnorodnymi ziołami,
* ser z masy parzonej.
 | *Krzysztof Jaworski* |
| 13.15 – 13.30 |  | *Przerwa kawow*a |  |
| 13.30 – 15.30 | 2 | Zakończenie warsztatów – wspólne wytwarzanie ricotty z serwatki i mascarpone.*Degustacja* | *Krzysztof Jaworski* |
| 15.30 |  | Obiad |  |