

Kurs serowarstwa w Czeremsze

Chcesz zdobyć umiejętność wyrobu serów? Zgłoś się do GOK-u w Czeremsze na kurs serowarstwa.

Termin: 18-19 marca 2010

Miejsce: Gminny Ośrodek Kultury w Czeremsze

Plan zajęć

1 dzień

30 min. - omówienie warsztatów

30 min. - omówienie procesu technologicznego

2 godz. - produkcja sera holenderskiego

1 godz. - wykład serowarski, pytania/odpowiedzi

2 godz. - produkcja sera parzonego podhalańskiego, nastawienie twarogu

30 min. - degustacja serów przywiezionych przez prowadzących

2 dzień

30 min. - wędzenie

30 min. - parafinowanie

1 godz. - wyrabianie twarogu

30 min. - podsumowanie warsztatów

Całe zaplecze (mleko oraz niezbędne narzędzia) zapewnia organizator.

Warsztaty zostaną poprowadzone przez Eugeniusza Mientkiewicz oraz mistrza serowarstwa - Krzysztofa.

Koszt warsztatów - 150 zł od osoby, dojazd we własnym zakresie.

Zapisy przyjmowane są do dn. 15 marca 2010. Ilość miejsc ograniczona!

W przypadku mniejszej ilości uczestników (poniżej 15) koszt warsztatów wzrośnie.