



Program warsztatów serowarskich

Poniedziałek – 9 sierpnia 2021

14:00 – 19:30	Powitanie uczestników
	Poczęstunek
	Zajęcia warsztatowe Część teoretyczna warsztatów: - omówienie tradycyjnych receptur wykorzystywanych w produkcji sera z mleka krowiego, - zaznajomienie uczestników z cyklami produkcji serów podpuszczkowych Część praktyczna warsztatów: - przygotowanie serów podpuszczkowych na bazie tradycyjnych receptur z różnymi dodatkami Prezentacja serów krowich i kolacja w formie ogniska

Wtorek – 10 sierpnia 2021

8:30	Śniadanie
9:00 – 14:00	Zajęcia warsztatowe: - poznanie kolejnych etapów tradycyjnego wędzenia sera, - przygotowanie jogurtu naturalnego oraz jogurtu z owocami według tradycyjnych receptur Podsumowanie i zakończenie warsztatów Obiad złożony z dań regionalnych

UWAGA: warsztaty, zakwaterowanie i wyżywienie są bezpłatne; **dojazd na koszt własny.**

Wypełniony formularz zgłoszeniowy należy przesać do dnia **5 sierpnia 2021 r.** na adres e-mail: lidia@procarpathia.pl lub dostarczyć osobiście do Stowarzyszenia Pro Carpathia, 35-064 Rzeszów, ul. Rynek 16/1.

Ilość miejsc na warsztatach ograniczona, liczy się kolejność zgłoszeń!

Warsztaty poprowadzi:

Bożena Wiśła, która zajmuje się produkcją serów podpuszczkowych z mleka od krów rasy Simental z własnej hodowli. Sery produkowane są tradycyjnymi metodami. Wytwarzane są również z dodatkiem czarnuszki, kozieradki, czubrycy zielonej, pieprzu, papyrki, śliwek oraz orzechów. Sery uzyskały szereg nagród i wyróżnień lokalnych, wojewódzkich i krajowych, np. ser podpuszczkowy z nutą leśną otrzymał I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów” organizowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Pani Bożena Wiśła, na co dzień prowadzi gospodarstwo Agro Eko Turystyczno-Edukacyjne położone w malowniczej bieszczadzkiej miejscowości Bukowiec (powiat leski) u podnóża Korbani w dolinie rzeki Solinka.