**Program warsztatów**

**„Zagrodowe przetwarzanie mleka udojowego”**

**Dzień pierwszy**

1. Wykład: Mleko i jego produkty oraz możliwości jego przetwarzania   
w warunkach zagrodowych

Czas trwania 2 godziny

Mleko udojowe – jakość, skład, omówienie różnorodności produktów mleczarskich możliwych do wytworzenia w warunkach domowych. Zasady udoju mleka oraz jego wpływ na surowiec.

* Jakość mleka i jego wpływ na smak sera. Zasady udoju mleka oraz jego wpływ na surowiec
* Mikroflora występująca w mleku i jej wpływ na technologię domowej produkcji
* Obróbka termiczna mleka, parametry, potrzeba jej stosowania i jej wpływ na mleko serowarskie
* Jak zrobić w warunkach domowych: masło, sery, twarogi, śmietankę, śmietanę…,   
  a także różne mniej znane ciekawostki (prezentacja urządzeń do wytwarzania masła, twarogu i sera na małą skalę – „Milky”
* Omówienie napojów fermentowanych, kefiru, jogurtu; jak wytworzyć te napoje
* Sery świata – grupy, rodzaje omówienie historii sera. Omówienie różnorodności gatunków sera. Dzieje serowarstwa
* Sztuka serowarska – Omówienie poszczególnych etapów wytwarzania sera.
* Domowe, proste badanie mleka, próba fermentacyjna, próba aktywności podpuszczki. Co można wytworzyć z serwatki
* Dojrzewanie sera, na czym polega, warunki i parametry dojrzewalnicze oraz pielęgnacja sera
* Dyskusja na tematy mleczarskie, serowarskie i inne. Odpowiedzi na pytania.
* Różnice między rodzajami mleka i ich właściwości (kozi, owczy, krowi i inne)
* Wpływ poszczególnych etapów wytwarzania na smak i rodzaj sera
* Pielęgnacja i dojrzewanie
* Solenie sera
* Zasady budowy przydomowej dojrzewalni lub dojrzewania w warunkach zagrodowych
* Zasady prawnej legislacji wytwarzania serów przyzagrodowych

2. Część praktyczna: Wytwarzamy ser w warunkach przyzagrodowych,  
domowych

Czas trwania ok. 4 godzin

* Wytwarzanie serów na sposób holenderski z uwzględnieniem warunków rodzimych. W części praktycznej wytworzymy ser, który stanowi najlepsze prawidło do nauki sztuki serowarskiej, czyli goudę farmerską (woorderkase)
* Wytwarzanie ricotty, czyli sera pozwalającego na wykorzystanie powstałej serwatki
* Wytwarzanie jogurtu

**Dzień drugi**

Praktyczna nauka wytwarzania sera

Czas trwania zajęć 6 godzin

* Ser ręczny, domowy z ziołami i dodatkami smakowymi

Sery te są bardzo rozpowszechnione w krajach alpejskich, gdzie występuje bogactwo aromatycznych ziół, jest to rodzaj uniwersalnego sera, który można spożyć na świeżo ze słodkimi dodatkami (miód, sok pigwowy, żurawinowa konfitura), bądź też w postaci sałatkowej- na ostro, z czubricą, papryką, pomidorami i kwaśną śmietaną. Stosowane dodatki zależą od ich dostępności i pomysłowości serowara. Podobny rodzaj sera wytwarza się w Polsce

* Wytwarzamy ser z masy parzonej (parzenica żuławska), czyli mozzarellę z mleka krowiego.
* Prezentacja wytwarzania sera miękkiego na sposób francuski (sery pleśniowe)

http://forget--me--not.blog.onet.pl/wp-content/blogs.dir/1289238/files/blog_rl_4793822_7357465_tr_39vb.png