

Jak zostać serowarem?

Autor: agroFakt.pl

Data: 13 czerwca 2019

Sery są pyszne i dodatkowo osiągają dobre ceny. Ale jak zostać serowarem? – Na przykład biorąc udział w szkoleniach, organizowanych przez ODR-y. Zapraszamy na relację z jednego z nich.

Warsztaty „Innowacje w dolnośląskim serowarstwie” zorganizował Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Kilkunastu uczestników przez 3 dni pracowało pod okiem serowara z Krzeszowa – Sylwestra Wańczyka.

Ricotta i feta



fot. DODR

warsztaty serowarskie

Pierwszy dzień warsztatów upłynął na produkcji sera gouda na bazie krowiego mleka oraz sera fety. Odpowiednia wielkość ziaren, czas mieszania, krojenie w słupki, a wszystko to pod bacznym okiem właściciela serowni. Sery obracano w formach w wymaganych odstępach czasu, a z pozostałej serwatki uczestnicy przygotowali ricottę. Oprócz zajęć praktycznych, warsztaty składały się także z części teoretycznej. Bo aby wyprodukować dobry ser, trzeba mieć i wiedzę, i umiejętności na temat wymagającej sztuki serowarskiej.

Jogurtowe wariacje i sery podpuszczkowe



fot. DODR

Sery zrobione przez uczestników szkolenia

Podczas warsztatów odbyły się także jogurtowe wariacje. Każdy przyszedł serowar miał za zadanie przygotowanie ośmiu rodzajów jogurtów, o różnej zawartości dodanych kultur bakterii i rodzaju wykorzystanego mleka. W kolejnych dniach przygotowywano sery kwasowo-podpuszczkowe i podpuszczkowe z niepasteryzowanego mleka, ser górski sudecki. Rozpoznawano też różnice w konsystencji, smaku i zapachu jogurtów wytworzonych pierwszego dnia.

Feta z fetą



fot. DODR

deska lokalnych serów

Kluczem do sukcesu w sprzedaży regionalnej żywności jest budowanie lokalnej marki. Jest to możliwe dzięki współpracy lokalnych producentów, przedsiębiorców, restauratorów i organizacji. Aby pokazać uczestnikom warsztatów przykład takiej działalności, zorganizowano wizytę w restauracji Babinicz w Dworzysku w Szczawnie Zdroju. Wykorzystuje ona w swojej kuchni nie tylko produkty serowarskie z Wańczykówki, ale także specjały wytwarzane przez innych dolnośląskich producentów i rolników.

Lokalne serowarstwo ma przyszłość!

Deska serów własnego wyrobu to doskonały produkt w agroturystyce i gastronomii. Konkurencja też nie jest wielka, bo serowar to nadal niszowa specjalność. Zainteresowani? – Pytajcie o szkolenia serowarskie w ODR-ach, co jakiś czas odbywają się w różnych częściach kraju.

Źródło: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego