



Kuchnia regionalna przeżywa dzisiaj prawdziwą rewolucję, kusząc swojskimi przysmakami. Coraz chętniej wracamy do domowych sposobów wytwarzania żywności, która bez wątpienia nie może równać się ze sklepowymi odpowiednikami. Jednym z takich produktów są na pewno sery.

W dniu 24 października br. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Lubiejewie odbyło się szkolenie warsztatowe pn. „Dobre Praktyki Przetwórcze – zagrodowe przetwórstwo mleka” zorganizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie przy współpracy LGD „ZIELONE SIOŁO”. W warsztatach aktywnie uczestniczyli właściciele gospodarstw prowadzących produkcję mleka, przedstawicielki kół gospodyń wiejskich, właściciele gospodarstw agroturystycznych i edukacyjnych z obszaru działania LGD „ZIELONE SIOŁO” oraz uczniowie ZS CKR w Starym Lubiejewie. W warsztatach uczestniczyli także: Radny Sejmiku Województwa Mazowieckiego p. Mirosław Augustyniak, gospodarz miejsca Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego p. Roman Malicki, Kierownik Wydziału Rolnictwa, Żywności i Rozwoju Obszarów Wiejskich w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich p. Marzena Rogozińska wraz z pracownikiem Departamentu p. Krzysztofem Zaniewskim, Prezes Zarządu p. Adriana Rukat z pracownikiem Biura LGD p. Agnieszką Sołowińską.

Profesjonalny serowar z Żuław p. Krzysztof Jaworski, który od ponad 30-lat zajmuje się sztuką serowarską, absolwent Akademii Rolniczo Technicznej w Olsztynie, podzielił się wiedzą dotyczącą sposobu warzenia, kształtowania i czasu dojrzewania serów, zanim w pełni można zacząć rozkoszować się ich smakiem. Omówił sposób sporządzania solanki oraz jakie dodatki są najlepsze, aby urozmaicić smak sera. Ale przede wszystkim pokazał, jak w prosty sposób

można zamienić swoją domową kuchnię w prawdziwy warsztat serowarski.

Pod okiem p. Krzysztofa uczestnicy mieszały, podgrzewali, kroili, odciskali i formowali, nadając białej masie fantazyjne formy. Nauczyli się wytwarzać ser podpuszczkowy dojrzewający, serek domowy oraz ser serwatkowy podobny do włoskiej ricotty. Na zakończenie podczas degustacji własnoręcznie zrobionych serów wzbogaconych aromatem różnych ziół, a także suszonymi owocami i miodem w wersji deserowej, wszyscy jednogłośnie stwierdzili że ich smak jest niepowtarzalny.

Podczas warsztatów gościliśmy dziennikarzy realizujących program „Wieści z Mazowsza” na zlecenie Samorządu Województw Mazowieckiego.

Serdeczne podziękowania dla Dyrekcji ZS CKR w Starym Lubiejewie za udostępnienie pomieszczeń i udział młodzieży w warsztatach.

{gallery}warsztatyserowarskie2019{/gallery}