



Opublikowane na: Mława (mlawa.pl)

Autor: Agnieszka Puzio-Dębska

Warsztaty serwarskie dla młodzieży i dorosłych

Publikowane od

24.01.2017 00:00:00

Publikowane do

24.02.2017 00:00:00



W dniach 18 i 19 lutego zapraszamy wszystkich smakoszy zdrowych przysmaków na profesjonalne warsztaty ważenia sera organizowane przez Miejski Dom Kultury. Kurs poprowadzi Krzysztof Jaworski, wieloletni szkoleniowiec serowarstwa, autor książki „Jak zrobić dobry ser”, na stałe związany z Żuławskim Parkiem Historycznym. Podczas dwudniowych warsztatów uczestnicy zostaną wprowadzeni w arkaana sztuki produkowania żywności tradycyjnej.

W pierwszym dniu część praktyczną poprzedzi dwugodzinny wykład obejmujący zagadnienia z historii serowarstwa. Omawiane będą również techniki wytwarzania serów w różnych krajach oraz podstawowe zagadnienia dotyczące mleka, jako surowca serowarskiego. Z wykładu uczestnik może również dowiedzieć się, jak zorganizować sobie prosty i tani warsztat serowarski we własnej kuchni. Czas trwania 2 h

Cześć praktyczna to przede wszystkim nauka wytwarzania sera w warunkach przyzagrodowych i domowych. Uczestnicy będą wytwarzać znane gatunki serów m.in. goudę farmerską czy ricottę oraz inne rodzaje rozpowszechnione w krajach alpejskich – w tym sery domowe z ziołami. Ponadto Krzysztof Jaworski pokaże, jak umiejętnie przygotować parzenicę żuławską, czyli mozzarellę z mleka krowiego oraz tradycyjne zdrowe przysmaki. Czas trwania 10 h

Zajęcia będą odbywały się 18-19 lutego 2017 r. w Sali na Piętrze Miejskiego Domu Kultury. Rozpoczęcie godz. 10.00. Codziennie po 6 godzin zegarowych.

Zapisy na warsztaty serowarskie przyjmujemy od 23 stycznia w godzinach pracy Miejskiego Domu Kultury.

Limit miejsc - 26 osób

Koszt 100 zł/os.

Autor MDK

Warsztaty serowarskie

dla
młodzieży
i dorosłych

18-19 lutego 2017 r.

Sala na Piętrze MDK

Warsztaty poprowadzi znany serowar

Krzysztof Jaworski

szkoleniowiec wiodących producentów wyrobów mleczarskich,
na stałe związany z Żuławskim Parkiem Historycznym

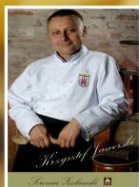
W programie:

- wykład z historii serowarstwa,
- wytwarzanie goudy farmerskiej, ricotty oraz alpejskich serów z ziołami,
- pokaz przygotowywania parzenicy żuławskiej.

Czas trwania 12 godz., koszt 100 zł/os.

Zapisy przyjmowane są w recepcji Miejskiego Domu Kultury w Mławie oraz telefonicznie.

Kontakt **23 654 35 85**
więcej na **www.mdkmlawa.com**



Adres źródłowy: <https://mlawa.pl/arttykul/warsztaty-serowarskie-dla-mlodziezy-i-doroslych>