

**Program zajęć edukacyjnych**

ODSAPKA SERNIKI/ WRONISZ MARCIN, WRONISZ MAŁGORZATA

SERNIKI KOLONIA 23A, 21-107 SERNIKI

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

LUBELSKIE

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

**Warsztaty serowarskie/„Jak z mleka powstaje ser”**

2. Czas trwania zajęć:

3H

3. Grupa docelowa:

Dzieci szkolne, młodzież

4. Liczebność grupy:

min. 15 max. 50

5. Prowadzący zajęcia:

Gospodarze: Wronisz Marcin, Wronisz Małgorzata

6. Zakres tematyczny:

Właściwości prozdrowotne mleka koziego, przetwarzanie mleka koziego na twaróg i ser kwasowo-podpuszczkowy.

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

- Powitanie grupy.
  - Przedstawienie gospodarstwa i zasad w nim panujących.
  - Omówienie właściwości mleka koziego.
  - Omówienie zasad higieny podczas doju i pracy przy przetwarzaniu mleka.
  - Warsztaty serowarskie z wykorzystaniem mleka koziego- obróbka mleka i omówienie poszczególnych etapów powstawania sera.
  - Dodatki do sera (zioła, ziarna, przyprawy).
  - Solenie sera.
  - Degustacja produktów.
- Czas wolny w którym można zwiedzić koziarnię, pastwisko na którym przebywają kozy.

8. Pomoce dydaktyczne:

Kociołek serowarski, małe formy serowarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii, termometr, rękawice, fartuchy, czepek, sita, chusta serowarska, blat ociekowy.

9. Dodatkowe uwagi:

Każdy uczestnik warsztatów otrzymuje rękawice, fartuch i czepek. Uczestnicy wykonują własny ser w małej formie serowarskiej, który mogą dodatkowo przyprawić ziołami.