

Program

VII Festiwalu Serów Farmerskich i Tradycyjnych

CZAS NA SER

Piątek, 2 czerwca, Hotel Krasicki****

11.00 -14.00 - Obrady Komisji Konkursowej na najlepszy ser festiwalu

15.00 - Sympozjum serowarskie „Czas na Ser” skierowane do małych wytwórców i pasjonatów serów tradycyjnych

Program seminarium:

1. Prezentacja Europejskiego Poradnika Dobrych Praktyk Higienicznych (pierwszy raz w Polsce!!!)
2. Produkcja mozzarelli w warunkach farmerskich
3. Dynamika zmian kwasowości podczas produkcji różnych produktów mleczarskich
4. Znaczenie mycia i dezynfekcji jako elementu dobrej praktyki higienicznej (GHP)
5. Komentowana degustacja „Sery Europy”.

17.00 - *Laboratorium Smaku – Sery Europy* - Prezentacja i komentowana Degustacja serów z różnych krajów europejskich.

Sobota 3 czerwca, dziedziniec Hotelu Krasicki

09.30 - Otwarcie stoisk serowarskich: degustacja i sprzedaż serów

10.00 - Oficjalne otwarcie festiwalu „Czas na Ser”

11.00 - Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród

Warsztaty smaku

11.00 - Sery litewskie

12.15 - Ser i oliwa, czyli jak łączyć różne sery i różne oliwy rzemieślnicze.

13.30 - Sery i cydr, czyli jak trafnie połączyć sery i różne typy cydru.

15.00 - Sery austriackie

Niedziela 4 czerwca, dziedziniec Hotelu Krasicki

09.30 - Otwarcie stoisk z degustacją i sprzedażą serów

Warsztat smaku

10.00 - Sery litewskie

12.15 - Sery i cydr, czyli jak trafnie połączyć sery i różne typy cydru.

13.15 - Sery i konfitury cytrynowe, czyli sery po nowemu.

14.30 - Sery austriackie

16.00 – Zakończenie Festiwalu

Atrakcje festiwalowe

- miasteczko zabaw dla dzieci z konkursami i nagrodami
- degustacja festiwalowej zupy serowej na dziedzińcu hotelowym
- stoiska z nalewkami miodami pitnymi, polskim winem i piwem niepasteryzowanym