

Zpracování mléka na farmě, výroba tradičních typů sýrů

Datum: 11.-12. duben 2015

Místo: farma Apolenka, Na okrajích 156, Spoilil 530 02 (těsně u Pardubic)

Čas: 08:00 – 17:00 (oba dny)

Program:

Sobota 11. dubna: základy zpracování mléka, výroba (tvaroh, jogurt, čerstvý sýr)

Lektor:

- Vojtěch Toms – sýrař (www.tomscheese.cz)

Náplň semináře:

- základní informace o mléce a historii jeho zpracování
- základní informace o mléce a historii jeho zpracování
- mléko od různých hospodářských zvířat
- zásady uchování mléka a jeho ošetřování
- základní pravidla a principy výroby sýrů
- očkování kultur, teploty, sýření, krájení, dohřívání, prokysávání, solení, lisování...
- výroba jogurtu, tvarohu, ricotty, halloumi a vysvětlení principu výroby čerstvého sýra
- ošetřování sýrů (tvorba různých druhů kůrek, omývání, voskování, ochranný nátěr, zrání sýrů, uchovávání)

Neděle 11. dubna: výroba tradičních typů sýrů, včetně zracích procesů

Lektoři:

- Ing. Ivan Hrbek – akreditovaný zemědělský poradce a předseda Svazu faremních zpracovatelů
- Blanka Hrbková – zkušená sýrařka, provozovatelka faremní mlékárny (www.biomleko.com)

Náplně semináře:

- ukázka výroby polotvrdého dohřívávaného sýra typu Majorero
- vysvětlení biochemickými procesy při zrání sýrů, optimalizací podmínek zrání a vlivu zrání na kvalitu konečného výrobku
- legislativa: rozdíly mezi ohlášeným a schváleným zpracovatelským provozem
- novinky ve správném označování výrobků
- pasterace mléka: potřebnost, výhody, nevýhody
- tržní realizaci produkce
- rozdíly ve zpracování kravského, ovčího a kozího mléka

Seminář je určen zemědělským podnikatelům, ať už těm, kteří o sýrech teprve přemýšlejí, tak i těm, kteří už jsou zkušenými zpracovateli a chtějí se něco přiučit nebo vyměnit informace.

Kapacita semináře je omezena a účast na semináři je možná **POUZE** po potvrzené registraci. Přihlašovací údaje (jméno, název a sídlo firmy, IČO a kontaktní údaje) zasílejte prosím na kouril@smacr.cz. **Počet účastníků je omezen**

Ubytování si zajišťuje každý sám:

Penzion Signál: www.hotel-signal-pardubice.cz

Penzion Hůrka: www.hurka.penzion.com

Každý si osobně výrobu vyzkouší, výrobky ze semináře si každý účastník může odvést domů