

## Serowarstwo wraca na Podkarpacie

Pod takim hasłem odbyła się konferencja zorganizowana przez Stowarzyszenie Rolników „Ostoja” we współpracy ze Stowarzyszeniem Euro-San. Obie organizacje jako priorytet postawiły sobie działania mające na celu promocję serowarstwa na terenach południowych województwa podkarpackiego, ze szczególnym uwzględnieniem Beskidu Niskiego i Bieszczad.

Było to już kolejne spotkanie, na które przybyli serowarzy z naszego terenu, aby podzielić się tajnikami swojej produkcji, wymienić doświadczeniami i wspólnie poszukać nowych pomysłów na ulepszenie tej branży rolnictwa.

Spotkanie to odbyło się w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowosielcach, gdy to właśnie ta szkoła jako jedyna w naszym regionie już niedługo odda do użytku nową linię technologiczną do produkcji sera, dzięki której uczniowie pod okiem fachowców będą mogli zgłębiać tajniki powstawania serów.

Jednym z najciekawszych punktów w programie konferencji było, bardzo rzeczowe i praktyczne wystąpienie Jolanty Dal, serowarki, właścicielki Gospodarstwa Ekoagroturystycznego OHANADAL. Zwróciła ona uwagę na jedno, nie zawsze eksponowane, ale niezmiernie ważne kwestię, a mianowicie na kontakt człowieka ze zwierzęciem. Przekonywała zebranych, że poza doбором składników i mieszaniem ich w odpowiednich proporcjach, równie istotne jest to, aby w całości swoją pracę wkładać do zaangażowania i pasji, co wpływa na to, że każdy z produkowanych w ich gospodarstwie serów ma jedyny i niepowtarzalny smak.

Spotkanie w ZSCK w Nowosielcach było także okazją do podsumowania wizyty studyjnej, która odbyła się w ostatnich dniach września. Uczestnicy odwiedzili małe gospodarstwa położone w dolinie Zillertal w Alpach centralnych w Austrii. Wyjazd ten miał służyć zapoznaniu się ze strukturą i organizacją gospodarstw, których głównym źródłem dochodu jest produkcja i sprzedaż sera.

Punktem kulminacyjnym konferencji były tzw. deski smaku, czyli prezentacja i komentowana degustacja lokalnych serów. Na deskach znalazły się sery przywiezione przez Katarzynę Milasz z Wisłoka Wielkiego, Jolantę Dal z Ostawicy, Zdzisław Baran z Hłudna oraz Michała Seweryna z Wynego.

Realizacja zadań mających na celu promowanie idei serowarstwa na Podkarpaciu nie obyłaby się bez zaangażowania rodziców zewnętrznych. Stowarzyszenie sięgnęło więc do funduszy pochodzących ze Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

(md)

ródło: Stowarzyszenie Rolników "Ostoja"

Skomentuj to na FORUM DYSKUSYJNYM

Wydawca portalu [lesko.net.pl](http://lesko.net.pl) nie ponosi odpowiedzialności za treść komentarzy zamieszczanych przez użytkowników. Osoby zamieszczające wypowiedzi naruszające prawo lub prawem chronione dobra osób trzecich mogą ponieść z tego tytułu odpowiedzialność karną lub cywilną.

REKLAMA:

Miejsce na twoją reklamę [KONTAKT](#)