

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, gdyż 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 jedną, nie zawsze eksponowaną, ale niezmiernie ważną kwestię, a mianowicie na kontakt człowieka ze zwierzęciem. Przekonywała zebranych, że poza dobozem składników i mieszania ich w odpowiednich proporcjach, równie istotne jest to, żeby w całą swoją pracę wkładać dużo 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 Osławicy, Zdzisławę Baran z Hłudna oraz Michała Seweryna z Wyżnego.

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

(md)

Źródło: Stowarzyszenie Rolników "Ostoja"

Skomentuj to na FORUM DYSKUSYJNYM

Wydawca portalu 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