



## VII Ogólnopolski Festiwal Serów Farmerskich i Tradycyjnych Lidzbark Warmiński 2-4 czerwca 2017 r.

[www.lidzbarkw.eu](http://www.lidzbarkw.eu)

W dniach 2-4 czerwca 2017 producenci i amatorzy tradycyjnych serów już siódmy raz spotkają się w Lidzbarku Warmińskim na przedzamczu i dziedzińcu Hotelu KRASICKI na VII Ogólnopolskim Festiwalu Serów Farmerskich i tradycyjnych. Festiwal „Czas na Ser” to święto serowej braci, to jedyna w Polsce impreza służąca odbudowie i rozwojowi tradycji serowarskiej oraz przywróceniu i promocji „zapomnianych” smaków. To miejsce spotkań, wzajemnej edukacji, wymiany doświadczeń i integracji środowiska małych producentów oraz miłośników tradycyjnych serów.

Festiwal buduje pozytywny wizerunek małych wytwórców, docenia ich wysiłek oraz promuje walory serów farmerskich i tradycyjnych, produkowanych zgodnie ze sztuką serowarską.

Pierwszy dzień przeznaczony jest dla producentów i osób głębiej zainteresowanych serowarstwem farmerskim i jego problemami. Planowane jest seminarium oraz ocena serów zgłoszonych do konkursu przez jury.. Udział w seminarium może wziąć każdy, kogo interesują technologiczne, sanitarne i prawne aspekty serowarstwa farmerskiego.

### **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”.*

Kolejne dwa dni będą otwarte i skierowane do festiwalowych gości, którzy będą mogli próbować i kupować różne polskie sery farmerskie, dostępne na co dzień tylko na lokalnych rynkach. Będzie też możliwość zakupu kilku serów francuskich.

W tym roku znów spodziewamy się wizyty serowarów litewskich.

Zainteresowani będą mogli uczestniczyć w warsztatach smaku, podczas których będą mogli poznać sery na co dzień niedostępne na polskim rynku i wzbogacić swoją wiedzę o ich walorach i sposobach łączenia z innymi produktami. Pierwszy raz na warsztatach pojawią się sery z Austrii.

## **Program warsztatów:**

### ***Sobota.***

1. Sery litewskie
2. Ser i oliwa, czyli jak łączyć różne sery i różne oliwy rzemieślnicze.
3. Sery i cydr, czyli jak dobierać sery do różnych typów cydru.
4. Sery austriackie

### ***Niedziela***

1. Sery litewskie
2. Sery i cydr, czyli jak dobierać sery do różnych typów cydru.
3. Sery i pasty cytrynowe, czyli sery po nowemu
4. Sery austriackie

Jak zwykle, festiwalowi będzie towarzyszyć szereg atrakcji dla dorosłych i dla dzieci oraz spokojna, nastrojowa festiwalowa muzyka. Ciesząc się na spotkanie z Państwem, kolejny raz zapraszamy w dniach 2-4 czerwca do Lidzbarka Warmińskiego – serowej stolicy Polski!

***Dalsze szczegóły wkrótce!!!***