

FIO - W Gorzuchowie nauczyć się robić sery

Autor: Administrator
14.06.2016.
Zmieniony 24.06.2016.

Gorzuchowanie w nadchodzący weekend zasmakujcie się w serach.....

Serach przygotowanych samodzielnie. 17 czerwca od godz. 17:00 w świetlicy wiejskiej w Gorzuchowie rozpocznie się warsztaty serowarskie. W trakcie warsztatów przygotowany zostanie ser żółty, ser mozzarella, bundz, oscypek, masło, w tym masło klarowane, ser topiony z kminkiem i bez. Sery podpuszczkowe zostaną zalane przygotowanymi zalewami, które uczestnicy warsztatów przygotują sami- zalewa z oleju tłoczonych na zimno z ziołami, pomidorami, czosnkiem, cebulkami.

Zadanie ma na celu naukę wyrobienia serów w domowych warunkach. Projekt ma za zadanie ukazać w jaki sposób można samodzielnie przygotować potrawy, by zaoszczędzić, jeść zdrowo. podczas warsztatów propagowana jest idea "Wiem co jem, i wiem za ile jem". udział w warsztatach i wspólna praca ma na celu również integrację mieszkańców. Plakat zadania