

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie serami stoi



LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO



ZAPISY:

WWW.LCPR.PL/WARSZTATY

**UDZIAŁ
DARMOWY**

*Warsztaty
z producentami
regionalnymi*



KIEDY?

**29.08.
SERY KOZIE
PAZDROWSCY**

**10:00, 11:30,
13:00**

**WYKORZYSTANIE NABIAŁU KOZIEGO
W POŁĄCZENIU Z INNYMI PRODUKTAMI
DOSTĘPNYMI NA TWOIM ZIELONYM TARGU**

GDZIE?

**TWÓJ ZIELONY TARG
OCHLA - ZIELONOGÓRSKA 5
ZIELONA GÓRA
CHATA CHOTKÓW**



Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego

www.lcpr.pl, FB Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego

Kategoria - Rolnictwo

Data publikacji -24 sierpnia 2021 godz. 11:16

Ruszył nabór na wyczekiwane warsztaty Sery Kozie Pazdrowscy organizowane w ramach cyklu warsztatów we współpracy z Twój Zielony Targ.

Warsztaty organizowane przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego odbędą się 29 sierpnia br. - Lubuskie produkty tradycyjne są wyjątkowe. Warto poznać tajniki ich produkcji - zachęca wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Do wyboru 3 godziny warsztatów: **10:00, 11:30, 13:00**

Gdzie?

[Twój Zielony Targ](#) ul. Ochla Zielonogórska 5 - Zielona Góra

Chata Chotków teren [Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze - Ochli](#)

LCPR zaprasza do zapisów: <http://www.lcpr.pl/warsztaty>

Każdy uczestnik warsztatów otrzymuje:

- Butelkę serwatki
- Własnoręcznie wykonaną sałatkę z kozim serem
- Ciekawostki dotyczące wyrobów na bazie koziego mleka

Warsztaty skierowane do dzieci i dorosłych. Ilość miejsc ograniczona.

Samo wysłanie zgłoszenia nie jest jednoznaczne z udziałem w warsztatach. Organizator będzie kontaktował się z osobami zakwalifikowanymi telefonicznie.

Sery Kozie Pazdrowscy to mała, rodzinna serowarnia. Wywodzi się z tradycji gospodarstwa rolnego "Borowiecka Łąka", które specjalizowało się w hodowli kóz i produkcji mleka oraz jego przetwórstwie.

Produkcja koziego nabiału opiera się tu na wysokiej jakości surowcu od sprawdzonego dostawcy. Jest to firma, która zrodziła się z pasji i miłości do tego co naturalne. Tworzy sery na bazie sprawdzonych receptur, manualnie, zgodnie ze sztuką serowarską. Wytwarza sery świeże typu bundz, twarożki, pasty oraz bundz wędzony, a także sery długodojrzewające oraz inne specjały z koziego mleka.

Właściciele serowarni są członkami Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, uczestniczą czynnie w szkoleniach, seminariach oraz imprezach branżowych zarówno krajowych jak i zagranicznych. Współpracują m.in. z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu oraz Slow Food Polska.

Celem serowarni jest dostarczanie konsumentom wysokiej jakości nabiału koziego, poprzez zachowywanie i doskonalenie sprawdzonych receptur, przetwarzanie wysokiej jakości surowca, wytwarzanego metodami naturalnymi i produkowanie żywność o minimalnym stopniu przetworzenia.