

Portal Województwa Lubuskiego



Jak zrobić ser podpuszczkowy? Odpowiedź na warsztatach, które Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego organizuje z Twoim Zielonym Targiem w skansenie w Zielonej Górze Ochli



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -27 lipca 2022 godz. 09:18

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego wraz z Twoim Zielonym Targiem zaprasza do udziału w kolejnej odsłonie warsztatów z producentem

regionalnym. Tym razem będzie można się więcej dowiedzieć na temat sera typu bundz.

W najbliższą niedzielę, 31 lipca 2022 r. zapisani uczestnicy będą mogli poznać tajniki powstawania „**Sera typu bundz podpuszczkowego z ziołami według Qzko**”. Czyż nie jest to świetny pomysł na wyśmienite niedzielne śniadanie?

Podczas warsztatów będzie można pozyskać fachową wiedzę na temat serów kozich i krowich jak również na temat mydła powstającego na bazie koziego mleka. Tajniki zdradzi **Marcin Wojnowski** z gospodarstwa **Qzko**. Warsztaty odbędą się na terenie **Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze Ochli** w Chacie Chotków.

Już tradycyjnie podczas trwania Twojego Zielonego Targu w każdą **ostatnią niedzielę** miesiąca **zapisani uczestnicy** mają możliwość zapoznania się z **procesem powstawania produktów** za każdym razem z innej branży, promowanej przez jednostkę.

Do tej pory w warsztatach wzięło udział ponad 300 osób!

Każdy z organizowanych warsztatów prowadzony jest przez innego producenta. Do tej pory w **warsztatach wzięło udział ponad 300 osób!** Przypomnijmy, uczestnicy mieli szansę samodzielnie wykonać domowy chleb na zakwasie, ukreślić miód w miodarce, upiec rogalce, wykonać ser, kielbasę, zakwas na żur, poznać tajniki palenia kawy, a nawet wykonać świecę w puszce. Wszystkie informacje, odnośnie wytwarzanego na warsztatach produktu uczestnik otrzymuje w specjalnie wydanej **broszurze**, dzięki czemu może utrwalić przyswojoną wiedzę.

Qzko produkuje sery już 10 lat

Gospodarstwo Qzko powstało w 2012 roku, zaczynając od hodowli kóz, później dołączyły do stada również krowy. Głównym działaniem Qzko jest jednak produkcja serów według starych, sprawdzonych przepisów. Wiele z nich udało się wpisać na Ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

W gospodarstwie można nie tylko spróbować serów, ale również dowiedzieć się, jak takie sery są wyrabiane. Qzko prowadzi warsztaty serowarskie, na których każdy wykonuje swój serek oraz warsztaty mydlarskie, ponieważ gospodarstwo zajmuje się także wykonywaniem mydła na bazie koziego mleka. Wszystkie produkty wykonywane są ekologicznie tylko z naturalnych składników.

Przy gospodarstwie – przy serowni prowadzony jest mały sklepik, w którym można zakupić produkty.

Zapraszamy serdecznie do udziału w naborze na kolejne warsztaty: <https://lcpr.pl/warsztaty/>.

Udział w warsztatach jest **całkowicie bezpłatny!** **Ilość miejsc ograniczona.**

Najbliższe warsztaty: niedziela – **31 lipca 2022 roku**, w godzinach **10:00, 11:30, 13:00 Chata Chotków**, Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze Ochli.

