

# Sery Lutomierskie z Gór Sowich Zagroda Edukacyjna Pasternak, Browar Rebelia

zapraszają w każdą 3 niedzielę miesiąca  
na cykliczne wydarzenie kulinarne

## TARGI ZDROWEJ ŻYWNOŚCI PROSTO OD ROLNIKA

### 17.03.2019 / 19.05.2019 / 16.06.2019

### 12<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>



**czekać będą na Państwa:**

masło, jogurty, pierniki, oleje, kompoty i syropy sezonowe,  
przysmaki serowe, wędliny, mąki, miody, sery krowie, owcze  
i kozie, jaja i twarogi, zioła, przyprawy, pasty i pasztele  
wegetariańskie i wegańskie, lokalne pieczywo, przetwory  
warzywne i owocowe, sezonowe warzywa i owoce, ciasta, chipsy  
z pasternaku, zdrowe przekąski...

**na ciepło: zupy, herbaty, dania grillowane**



Targi odbywają się na terenie naszej Serowarni,  
w XVIII-wiecznej oficynie dworskiej,  
w otoczeniu pięknych Gór Sowich.



Serowarnia  
Lutomerz 29

57-213 Stoszowice

661 783 435

FB - SER4LUTOMIERSKIE  
SER4LUTOMIERSKIE.PL

Zabawa i edukacja w jednym!

# WARSZTATY WARZENIA SERA NA WESOŁO

Warsztaty składają się z trzech części:

Część I. **Zapoznanie się z pracą w serowni. Warzenie sera.**

Uczestnicy otrzymują odpowiednią czystą odzież ochronną, zostają poinstruowani o zasadach zachowania higieny pracy. Wspólnie rozpoczynamy proces przygotowania mleka, kroimy skrzep, odciągamy ręcznie serwatkę. Każdy z uczestników otrzymuje swoją formę, wybiera zioła i wyrabia ser.

Część II. **Degustacja wyrobów (nie tylko mlecznych) / Śniadanie u rolnika**

Dajemy możliwość spróbowania wszystkich naszych wyrobów: serów podpuszczkowych z czarnuszką, kozieradką, czosnkiem, innymi ziołami, sera typu Ricotta, masła, maślanki, surowego mleka oraz powideł, syropów, przetworów z domowej spiżarni.

Część III. **Spacer rolnika po gospodarstwie**

Przejdzie do pomieszczeń gospodarczych oraz wyjście na zagrodę, skąd rozciąga się cudowna panorama Gór Sowich oraz Bardzkich. W stadzie są zarówno małe cielaki jak i duże byki (największy waży ok. 800kg) oraz krowy - wszystkie zwierzęta można z bliska zobaczyć.



Zapraszamy dzieci, młodzież oraz miłośników sera.

Warsztaty wpisują się w program szkół specjalistycznych z kierunków: gastronomia, dietetyka, turystyka, rolnictwo, agrobiznes, hotelarstwo.

Zajęcia odbywają się codziennie z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.

Zapraszamy grupy od 10 do 50 osób.

Działamy cały rok.

