festiwal serów i twarogów polskiego mleczarstwa

ogólnopolskie święto sera

OGÓLNOPOLSKIE ŚWIĘTO SERA –

Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa

13 – 14 września w 2014 roku,

OMEGA Hotel*** Olsztyn

ORGANIZATORZY

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie

Patronat:

Rektor UWM w Olsztynie

Prezydent Olsztyna

Festiwal współfinansowany jest z Funduszu Promocji Mleka.

Celem Festiwalu jest zaprezentowanie szerokiej rzeszy konsumentów serów i twarogów, produktów o najwyższej jakości i wartości odżywczej wytwarzanych przez krajowy przemysł mleczarski.

W programie przeznaczonym dla publiczności przewidziane są takie atrakcje jak:

- **wybór serowego i twarogowego króla** czyli dwudniowy konsumencki konkurs, na najlepszy ser i twaróg prezentowany przez wystawców festiwalu;
- **uczta serowa** czyli pokazy i degustacja różnorodnych potraw przygotowanych na bazie serów i twarogów przez kucharzy m.in. Restauracji Lazur Spółdzielni Mleczarskiej LAZUR w Nowych Skalmierzycach oraz kucharzy reprezentujących

Spółdzielnię Mleczarską MLEKOVITA w Wysokiem Mazowieckiem i innych wystawców Festiwalu;

- **czy wiesz że… – stoisko eksperta**, gdzie w bezpośrednim kontakcie z autorytetami z zakresu serowarstwa i żywienia człowieka z Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, uzyskasz odpowiedź na nurtujące Cię pytania i zagadnienia dotyczące np. wyboru dobrego sera, rodzajów i różnic między gatunkami serów, prawidłowości znakowania serów, roli żywieniowej produktów mleczarskich, doboru wina do sera itd.;
- **uliczka młodych seromaniaków**, czyli animacje dla dzieci w formie różnorodnych „mleczarskich" zabaw, konkursów oraz gier (z upominkami i nagrodami), prowadzone przez studentów Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie;
- **laboratorium sera i twarogu** , czyli wystawa fotograficzna oraz pokazy filmowe poświęcone tajnikom przemysłowej produkcji serów dojrzewających i twarogów najwyższej jakości;
- **architekci serowarstwa** czyli aktywny udział dzieci w mini pokazie technologiczno-laboratoryjnym, w którym będą badać mleko, produkować ser i masło, poznają sprzęt i stosowane dodatki technologiczne;

  … i inne atrakcje dla dorosłych i dzieci.

Szczegółowy program zamieszczono na stronie festiwalowej: **www.uwm.edu.pl/festser** a najświeższe wiadomości o wydarzeniu można przeczytać na portalu **Facebook.**

Swój akces w projekcie zgłosiło kilkanaście polskich zakładów - producentów serów i twarogów oraz firm pracujących na rzecz mleczarstwa i dbających o szybki transfer innowacyjnych rozwiązań w technologii, technice oraz organizacji przetwórstwa mleka.