

Szkolenie serowarskie w Muzeum Orkana



W dniach 09.09.-11.09.2024 r. w pomieszczeniach administracyjno-magazynowych Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju przy ul. Sądeckiej 6 odbywały się szkolenia w ramach realizowanego przez Fundację Rozwoju Regionu Rabka projektu "Z SERca do podhalańskiego mleka" – szkolenie z wyrobu oscypka, bundzu i krowiego sera podpuszczkowego. Udział we wszystkich szkoleniach był bezpłatny dzięki dofinansowaniu z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego w ramach konkursu „Zasmakuj w Małopolsce”. Szkolenia te były skierowane głównie do osób zainteresowanych sztuką serowarstwa, w tym rolników, producentów mleka, a także pasjonatów kulinarnych. Podczas szkoleń dyrektor muzeum – Wojciech Kusiak dokonał prezentacji zachowanych w muzeum eksponatów, zapisów i dokumentacji zdjęciowej rozwoju pasterstwa i przerobu mleka na Podhalu. Uczestnicy szkoleń poznali techniki produkcji serów i zdobyli niezbędną w tym zakresie wiedzę dzięki bacy Wojciechowi Komperdzie ze Szczawnicy, pod którego czujnym okiem adepci tradycyjnego serowarstwa zgłębiali wiedzę na temat wytwarzania tradycyjnych serów. Szkolenie miało aspekt praktyczny, gdyż dla uczestników było przygotowanych 10 samodzielnych stanowisk, a także zapewniono świeże mleko owcze i krowie. Na zakończenie szkolenia, każdy z uczestników zabrał ze sobą zrobiony przez siebie ser!





















