

Kurzy faremního zpracování mléka

Třídenní kurz pro registrované zemědělce :

Teoretická část (1. a 2. den)

- produkce potravin a lokální ekonomika
- chov mléčných plemen
- hygiena zpracování mléka
- zařízení a dispozice malé mlékárny
- legislativní požadavky
- označování výrobků a marketing
- zpracovatelská a odbytová družstva
- dotace pro rozvoj zpracování mléka

Praktická část (1. a 2. den)

- výroba čerstvého sýra
- výroba hněteného sýra typu oštěpok,
- lisování polotvrdého sýra
- výroba tvarohu a jogurtu
- finální úprava sýra lakování a voskování
- výroba pařeného sýra
- zpracování brynzy
- nakládání sýra

3. den – motivační exkurze do malé fungující mlékárny, na farmu (dojná plemena ovce, kozy, skot), dle možností – odbytové a zpracovatelské družstvo

Poplatek ve výši **1000 Kč** zahrnuje 2 x ubytování a stravování po dobu kurzu i exkurze

TERMÍN	KRAJ	MÍSTO KONÁNÍ KURZU
13.-15.6.	Zlínský	Prlov, Vsetín
30.6.-2.7.	Královehradecký	Horní Maršov, Trutnov
2. – 4.8.	Královehradecký	Kostecké Horky, Rychnov nad Kněžnou
8.-10.8.	Zlínský	Prlov, Vsetín - HOBBY*
5.-7.9.	Zlínský	Prlov, Vsetín
13.9. - 15.9.	Liberecký	Frýdlant
20.-22.9.	Jihočeský	Cunkov, Jistebnice (Tábor)
18.-20.10.	Jihočeský	Srnín, Český Krumlov

* kurz bez exkurze pro nezemědělce, poplatek 750 Kč



Přihlášky telefonicky 387 432 030 nebo emailem rosa@rosacb.cz
Podrobnosti najdete na www.rosacb.cz

„Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí“.