

Trening o proizvodnji sira, 24.11.-27.11.2014.

Dolazak predavača iz Italije						
Nedjelja	10.30 - Učionica	13.00 Ručak	14.00 - Laboratorij	15.00 - Laboratorij	16.00 - Učionica	18.00 Kraja prvog dana
Ponedjeljak Poljoprivredna škola	Predstavljanje treninga Prvi teoretski dio: -lattiche -morbide		Početak demonstracije pravljenja sira 50 litara mlijeka za lattiche 50 litara mlijeka za morbide 20 litara mlijeka za lattoinesto	Priprema salamure (sol i limunska kiselina)	Nastavak teoretskog dijela s demonstracijom dozrijevanja sira	
Utorak Poljoprivredna škola	8.30 - Laboratorij Vađenje lattiche (proces traje 24h) Provjera mekog sira i slanosti Početak pripreme parenog tijesta za sir – pasta filata (50 litara mlijeka)	9.30 - Laboratorij Proizvodnja „balkanskog“ sira (kiselo tijesto) 50 litara mlijeka s fermentiranim mezofilima	12.00 - Laboratorij Završetak pripreme parenog tijesta za sir – pasta filata (Filatura) i mozzarella	13.00 Ručak	14.00 - Učionica Teoretska predavanja o siru semicotta i cotta Teorija specijalnog sira	17.00 Kraj drugog dana
Srijeda Farma Livač	8.30 - Prezentacija Farma i sirana (predstavljanje sira Trapista)	9.30 - Laboratorij Proizvodnja tijesta za sir semicotta	11.00 - Laboratorij Proizvodnja tijesta za sir cotta	13.00 Ručak	14.00 - Laboratorij Početak pripreme tijesta za rotti Predavanje o dozrijevanju sira	17.00 Kraj trećeg dana
Četvrtak Poljoprivredna škola	8.30 - Laboratorij Upravljanje zgrušavanjem sira i mlijeka; Oblikovanje i dodavanje začina/aroma	9.30 - Laboratorij Kontrola tijesta za sir s plemenitom plijesni – pasta molle (meki sir)	10.30 - Laboratorij Slani balkanski sir (kiselo tijesto)	12.00 - Laboratorij Održavanje u ulju sira lattiche	13.00 Završetak treninga Ručak	14.00 Odlazak sudionika