



Zdrúženje kmečkih sirarjev Slovenije vabi na tečaj

TEHNOLOGIJA IZDELAVE TRDIH IN POLTRDIH SIROV

Predavateljici: MAJDA TUMPEJ, KATARINA HLEBANJA

Zdrúženje kmečkih sirarjev Slovenije vabi na dvodnevni sirarski tečaj, ki ga bosta vodili MAJDA TUMPEJ in KATARINA HLEBANJA. Program tečaja je prilagojen vsem, ki že predelujete mleko na domu in hočete izpopolniti svoje znanje.

Tečaj bomo izvedli v **ponedeljek, 8.maja in torek, 9. maja 2023** na **Kmetiji Pustotnik, Poljanska cesta 19, 4224 Gorenja vas**.

PROGRAM :

1.dan (ponedeljek, 8.5.2023)

Praktično delo v sirarni:

09.00 – 12.30 Izdelava poltrdega sira – 4 šolske ure

12.30 - 13.15 Odmor za kosilo

Teorija

13.15 – 15.30 Tehnologija proizvodnje poltrdih sirov – 3 šolske ure

Odmori po dogovoru!

2.dan (torek, 9.5.2023)

Praktično delo v sirarni:

09.00 – 12.30 Izdelava trdega sira z rdečo mažo na površini (Hribovec) – 4 šolske ure

12.30 - 13.15 Odmor za kosilo

Teorija

13.15 – 15.30 Tehnologija proizvodnje trdih sirov z rdečo mažo – 3 šolske ure

Odmori po dogovoru!

CENA TEČAJA: Člani Zdrúženja kmečkih sirarjev Slovenije – 200 € (z DDV) (samo v primeru plačane članarine), nečlani Zdrúženja – 300 € (z DDV) in vključuje strošek predavateljev, gradivo in potrdilo o udeležbi na tečaju.

KOTIZACIJO je potrebno **poravnati do petka, 5. maja 2023** na račun: Zdrúženje kmečkih sirarjev Slovenije, Studor v Bohinju 3a 4267 Srednja vas v Bohinju z navedbo »Plačilo tečaja TRDI SIRI«. Št. transakcijskega računa: SI56 0420 2000 0715 021 (Odprt pri NKBM, d.d.). Podatke za izdajo računa navedite na prijavnem obrazcu.

Kosilo: vsak boste imeli možnost kosila v vrednosti 15,00 € z izbiro dveh menijev (juha, glavna jed, solata).

PRIJAVE na ZKSS: do četrtna, 4. 5. 2023 preko PRIJAVNEGA OBRAZCA.

Dodatne informacije:

- × Telefon: 041 205 182 – Lucija Gartner
- × e-mail: kmecki.sirar@gmail.com

Zdrúženje kmečkih sirarjev Slovenije, Studor v Bohinju 3a, 4267 Srednja vas v Bohinju
e: kmecki.sirar@gmail.com, w: www.kmeckisiri.si