



Oddelek za kmetijsko svetovanje
Enota Lesce

Lesce, 17.3.2025

VABILO

Kmetijsko gozdarski zavod Kranj organizira predavanje na temo

IZDELAVA JOGURTOV IN NAPAKE PRI IZDELAVI,

ki bo v sredo, 26.3.2025 ob 10.00 uri,

v dvorani Kulturnega doma v Stari Fužini,
(Stara Fužina 53 a, 4265 Stara Fužina).

Predavanje bo v izvedla **specialistka za higieno mleka in sirarstvo Sara Ketiš mag. varne prehrane na KGZ Ptuj.**

Na predavanju bomo spoznali ključne postopke pri izdelavi jogurtov, od izbire sestavin do končnega izdelka. Osredotočili se bomo na različne vrste jogurtov in najpogostejše napake, ki se pojavijo med postopkom. Predstavili bomo tudi nasvete za izboljšanje kakovosti in doslednost izdelkov.

Teme predavanja:

- Izbira sestavine
- Postopek izdelave jogurtov
- Najpogostejše napake pri izdelavi jogurtov
- Kako se izogniti težavam in izboljšati končni izdelek
- Senzorična ocena jogurtov – **za željeno je, da s seboj prinesete svoj izdelek. V primeru, da boste s seboj prinesli izdelek to sporočite ob prijavi.**

Po zaključku teoretičnega dela si bomo **ogledali še primer kmečke sirarne na kmetiji Pr` Prangarčk (Andreja Ravnik, Brod 4).** Za ogled sirarne in degustacijo jogurtov je potrebno plačati prispevek 5€/osebo in ga plačate ob prihodu.

Gospa Sara bo na voljo tudi za aktualna vprašanja v zvezi s predavanjem, kot ostalimi temami v povezavi s predelavo mleka. Predavanje je primerno za vse, ki se že ukvarjate z izdelavo jogurtov in tudi za tiste, ki se nameravate ukvarjati s predelavo mleka.

Zaradi lažje izvedbe ogleda sirarne vas prosimo, da svojo udeležbo sporočite Vanji Baid Frelih na tel. 04/5112701 ali e-naslov vanja.baid-frelih@kr.kgzs.si ali Ani Beden na tel. 04/5353617 ali ana.beden@kr.kgzs.si **do 24.3.2025.**

Lepo povabljeni.

KGZ Kranj, izpostava Radovljica
Ana Beden