

W krainie mlekiem i krówkami pachnącej...

Wpisany przez Administrator

wtorek, 09 czerwca 2015 00:23 - Zmieniony poniedziałek, 15 czerwca 2015 00:57



<kliknij by zobaczyć galerię>

28. 05. 2015r. /czwartek/ kl. I d, realizująca innowację przyrodniczą w gimnazjum nr 2 im. M. Kopernika w Olecku, pod opieką E. Orlik- Gogacz, uczestniczyła w niecodziennej lekcji, łączącej teorię z praktyką, w miejscowym zakładzie mleczarskim.

Z tajnikami produkcji przetworów mlecznych, zapoznała nas pani A. Ćwirko, która w ciekawy , profesjonalny sposób prezentowała nam kolejne linie produkcyjne.

Mieliśmy okazję zobaczyć nowoczesne technologie, np. linię ciągłą do produkcji masła, solownię, dojrzewalnię serów ,twarożkarnię.

Prawdziwa radość ogarnęła nas na widok stołów pełnych masy krówkowej, a co najpiękniejsze, zostaliśmy poczęstowani świeżo wyprodukowanymi króweczkami. Przepyszne ciagutki. Patrzyliśmy tęsknym wzrokiem na nieprzebrane ilości słodkich cukiereczków, sprawnie zawijanych w papierki przez pracujące przy nich panie.

Ucieszyła nas też informacja, że przy produkcji mleka świeżego, pasteryzowanego stosowane są tylko naturalne składniki, natomiast sery i twarogi, to nie tylko wyśmienity smak a przede

W krainie mlekiem i krówkami pachnącej...

Wpisany przez Administrator

wtorek, 09 czerwca 2015 00:23 - Zmieniony poniedziałek, 15 czerwca 2015 00:57

wszystkim wysoka jakość.

Mamy świadomość, że bez znajomości procesów biologicznych i chemicznych, produkcja masła, krówek, serów, itd. nie byłaby możliwa.

Odwiedziliśmy też laboratorium, w którym sprawdza się jakość produktów z danego dnia. Jedno jest pewne, od dzisiaj troszkę inaczej będziemy patrzeć na spotykane w sklepach przetwory mleczne , okiem wtajemniczonych „znawców”.

Za tę wiedzę dziękujemy panu J. Skorupskiemu , dzięki któremu mogliśmy uczestniczyć w tak interesującej lekcji oraz naszej pani przewodnik - A. Ćwirko, za b. miły klimat zajęć.

E.O-G.