



Współpraca Producentów Rolnych Sposobem na Rozwój Rolnictwa i Obszarów Wiejskich

KOBIETY NA WSI - SIŁA WSPÓŁPRACY



Moniser - Serowarnia

Monika Przychodzka, Moniser



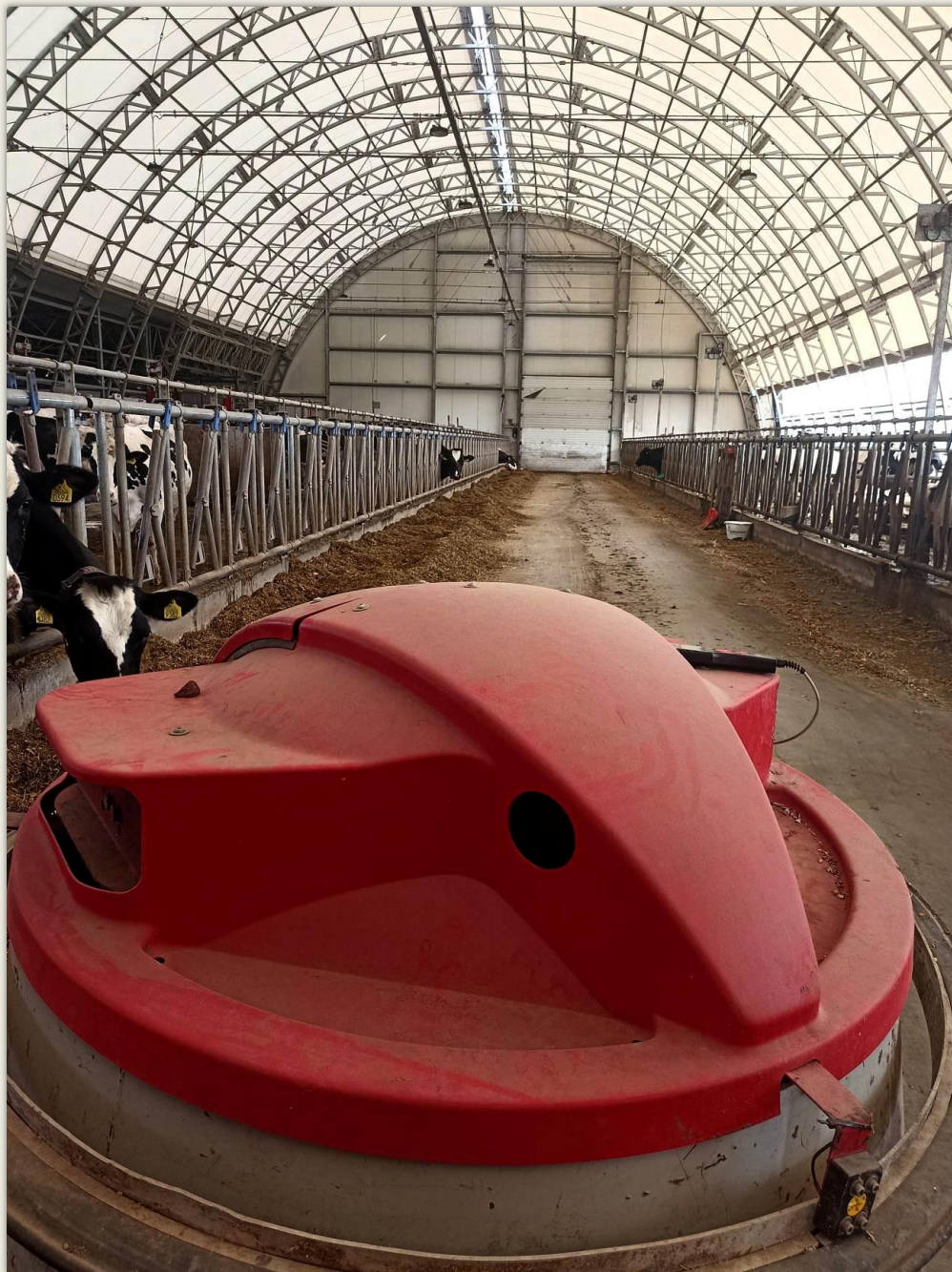
Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego WPR 2023-2027.
Operacja realizowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu. Instytucja Zarządzająca Planem
Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”





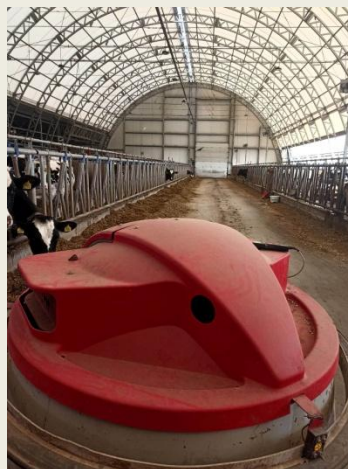


Nasze gospodarstwo ma powierzchnię 45ha. Od trzech pokoleń króluje u nas hodowla bydła mlecznego. Kiedy w 2010 roku przeprowadziłam się do męża nie wiedziałam jakie będą moje dalsze losy...

W naszym gospodarstwie korzystamy z nowych technologii i wykorzystujemy wiedzę fachową. W 2021 roku oddaliśmy do użytku nową oborę wolnostanowiskową z automatycznym systemem doju, robotem do usuwania nieczystości oraz robotem do podgarniania paszy. Obora nasza jest to namiot o konstrukcji łukowej z dachem z plandeki. Obiekt ma wymiary 48m długości na 22,5m szerokości oraz 11,25m wysokości.



W naszej oborze
zainstalowaliśmy
robota udojowego Lely
Astronaut A5 😊



Podgarnianiem pasz
zajmuje się Lely
Collectori dba on o
porządek na stole
paszowym.



Nasza obora
wieczorową porą.
Jeden z niewielu
obiektów tego typu w
Polsce.



W naszym gospodarstwie od kilku pokoleń hodowane były krowy mleczne. Babcia mojego męża, również wytwarzała sery twarogowe. Nasi przyjaciele czasami żartują, że mam to w genach po Babci Helenie. ☺

W 2017 roku, kiedy byłam w ciąży z synem, mój mąż pojechał na szkolenie serowarskie wraz ze znajomymi. Z tego wyjazdu przywiózł mi początkujący zestaw serowara i zakomunikował: Kochanie, zrób mi ser. W tamtym czasie nie w głowie było mi myśleć o serach. Jednak po miesiącu, kiedy zestaw ten leżał w szafce, pomyślałam: A! spróbuje. I tak to się zaczęło. Zrobiłam swój pierwszy podpuszczkowy ser. O dziwo, zasmakował!



SEROWARNIA MONISER

PO ZMIANACH W 2026 RKU

MLEKO,

niepasteteryzowane, w szklanej butelce o poj. 1l, butelka do ponownego napełnienia :)

SERY PODPUSZCZKOWE ŚWIEŻE

smaki do wyboru: naturalny, z kozieradką, z czarnuszką, z pomidorem, z żurawiną, ze słonecznikiem, z czosnkiem niedźwiedzim, z koperkiem, z chili



SERY WĘDZONE

smaki jak wyżej, wędzone w temperaturze 35 st. C ok 5-6h, zrębek buk/olcha



SER TWAROGOWY

idealny do pierogów leniwych lub naleśników



MASŁO



ŚMIETANA



MAŚLANKA



Moje sery, moja
pasja...





SEROWARNIA MONISER WYKONA DLA PAŃSTWA
OKOLICZNOŚCIOWE DESKI SERÓW. IDEALNE NA
SPOTKANIA RODZINNE LUB IMPREZY
OKOLICZNOŚCIOWE.

W OFERCIE SERY PODPUSZCZKOWE, WĘDZONE,
DOJRZEWAJĄCE I INNE



POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA
DYSPOZYCJI.

MONIKA PRZYCHODZKA
SEROWARNIA MONISER

PLEBANKA 4, 88-200 RADZIEJÓW
TEL: 508-030-466



SEROWARNIA RZEMIEŚLNICZA



ZAPRASZA DZIECI I MŁODZIEŻ NA WARSZTATY
SEROWARSKIE



PASJA TO POTĘŻNA MOC, KTÓRA POZWOLI
PRZEWYCIĘŻYĆ WSZYSTKIE TRUDNOŚCI. JEŚLI
KOCHASZ TO, CO ROBISZ, ZNAJDZIESZ SENS
SWOJEGO ŻYCIA — I NIEWAŻNE, CO NIM
BĘDZIE, WAŻNE, ABYŚ ROBIŁ TO, CO KOCHASZ.
KRZYSZTOF PUWAŁSKI

OGÓLNY PLAN NASZEGO SPOTKANIA:

ODWIEDZAMY KRÓWKI, IDZIEMY DO SEROWARNI
PRZYGOTOWUJEMY SIĘ DO PRACY, WCHODZIMY
DO POMIESZCZENIA PRODUKCYJNEGO I
ZACZYNAM OPWIADAĆ JAK TO WSZYSTKO SIĘ
ZACZĘŁO... JAK POWSTAJĄ SERY, SKĄD MLEKO W
KOTLE, CO TO JEST PODPUSZCZKA, O CO CHODZI
Z KULTURAMI W MLEKU...ZACZYNAMY MIESZAĆ W
KOTLE, KROIMY, CEDZIMY I PAKUJEMY DO
FOREMEK, DODAJEMY PRZYPRAW, SOLIMY,
OBRACAMY...

DEGUSTACJA W SEROWARNI MONISER

DZIECI MAJĄ MOŻLIWOŚĆ
POSMAKOWNIA MLEKA KROWIEGO,
JOGURTU NATURALNEGO ORAZ
SERÓW

MAKSYMALNA ILOŚĆ OSÓB: 20 :)
CZAS TRWANIA: 1,5 GODZINY

MIEJSCE WARSZTATÓW:
PLEBANKA 4, 88-200 RADZIEJÓW
508-03-04-66

ZAPRASZAM SER-DECZNIE
MONIKA PRZYCHODZKA

WARSZTATY SEROWARSKIE, CZYLI CZYM SKORUPKA ZA MŁODU...

QJAWSKIE MLEKO grupa
rolników, grupa producentów
mleka, a przede wszystkim GRUPA
PRZYJACIÓŁ





SEROWARSKIE WARSZTATY
PLENEROWE



SEROWE RHD W LOKALNYCH
SKLEPIKACH



RÓŻNE ŻYCIOWE ROLE



SOŁTYS OPATOWIC WRAZ Z SOŁTYSEM
Z PRUCHNOWA MAJĄ ZASZCZYT ZAPROSIĆ
NA:

**BAL KARNAWAŁOWY DLA DZIECI
Z SOŁECTWA PRUCHNOWO I
OPATOWICE CHOINKA**

**11 STYCZNIA 2025,
GODZINA 13:00
ŚWIE TLICA W
OPATOWICACH**

**MILE WIDZIANE STROJE
KARNAWAŁOWE :)**

zabawa z animatorem, foto lustro,
kolorowe warkoczyki, malowanie
twarzy, zabawa taneczna dla
dzieci i "słodkie paczuchy".

**WARSZTATY SEROWARSKIE
ZROB SWÓJ WŁASNY SER 😊**

TERMIN: 15 maj 2026

GODZINA: 17:00

**MIEJSCE: serowarnia MONISER
ul. Bankowa 4, 88-200 Radziejów**

Program: tworzenie serów podpuszczkowych, twarogowych,
syrów skyrów oraz degustacja... Liczba miejsc ograniczona 😊

Warsztaty grill składkowy na działce sołeckiej
(PRUCHNOWO 14:) Każdy przynosi co lubi.
Rezerwacja pod numerem telefonu 508030466 lub messenger
Serdecznie MONISER Monika Przychod

WSTĘP WOLNY

**PIKNIK
RODZINNY**

Otwarcie Altany Mlecznej Integracji
Działka sołecka w Pruchnowie

W programie:

- 13.15 - powitanie oraz oficjalne przecięcie wstęgi
- 13.30-14.00 - Od fermy do stołu - żywieniowe warsztaty edukacyjne
- 14.00-14.30 - warsztaty serowarskie "Zrób swój własny ser"
- 14.30-16.00 - Turniej Piłki Plażowej o Puchar Mlecznej Integracji De Heus
- 14.30-15.30 - gry i zabawy, m.in. mleczne warsztaty: dojenie krowy i tworzenie masła
- pyszne przekąski
- dmuchańce, lody tajskie, piana party
- upominki dla każdego dziecka!

**25 kwietnia 2026
13.15 - 19.00**

Projekt zrealizowany w ramach programu OZiD firmy i wspierany firmy De Heus



QJAWSKIE MLEKO
GRUPA PRODUCENTÓW
MLEKA

OPATOWICE

8 czerwca
od godziny 14:00

**świe tlica wiejska
w Opatowicach**

Program:

- dmuchańce wraz z Misiem
- animacje dla dzieci
- pyszności: kielbaski z grilla,

RÓŻNE SPOŁECZNE ROLE 😊



ALTANA MLECZNEJ
INTEGRACJI nasz
wspólny sukces 😊

