

**English: Pages, 1-3**

**Deutsch: Seiten, 4-6**

**Español: Página, 7-9**

## **Cheese and Yogurt (Workshop)**

**Fee: US\$99.00 dollars (adults, 16-75 years old)**

**25% discount for children and youth up to 15 years old.**

**Volunteers get 20% discount**

### **Workshop schedule**

- Visit to the cattle stable or family plantation (8:00 a.m.)
- Explanation about food, breeds, care, etc. (9:00h)
- Explanation about the types of milking (10: 00h)
- Milking time (10:30h)
- Lunch (12: 00h) (Included)
- We go to workshop place (2:00 p.m.)
- Explanation on methods of conservation of milk and derivatives (14:30)
- Preparation of the milk (3:00 p.m.)
- Cheese making (4:00 p.m.)
- Preparation of yogurt (5:00 p.m.)
- Packaging (5:30 p.m.)
- End of the workshop (6:00 p.m.)

**Development of the program**

The program begins by visiting the cattle stable or family plantations to meet the cows we will be working with on this day. There, we will explain to the participants about the cow characteristics, physiology, diet, races, care and diseases. Moreover, the different types of milking are explained to the travelers. Later each participant will milk a cow.

Finally, in the dairy workshop, they will learn about the different methods of preserving milk, its primary and secondary derivatives, and the packaging of dairy products. Once the milk is ready, they will learn to make cheese and yogurt by hand.

**Workshop objective:**

Learn and prepare the recipe for fresh cheese and yogurt. Learn to get the raw materials and necessary items to be able to repeat it at home.

**Details****Time Available**

All year long

**Recommended Age**

3 years old and up

**We will provide the following items:**

- Milk
- Hair net
- Rubber gloves
- Molders
- Apron
- Wrapper for final cheese

**Lunch is also provided**

**Workshop duration:** 8 hours

**Difficulty level:** Low

The content of the workshop will be adapted to the age and type of the participant

**Travelers must bring:**

- Trekking shoes.
- Mosquito repellent.
- Sunblock cream.
- Hat.
- Rain coat.
- Fresh cloths such as, shorts and t-shirts.
- Long pants.
- Sunglasses
- Cash because there are not ATMs in Puerto Inca. The closest ATM is located in the city of Pucallpa.

**About our workshop:**

In this experiential course, the traveler will discover each and every one of the steps to follow for the manufacture of cheese and yogurt. From milking the fresh milk in our cows to the product packaged, labeled and ready to eat and drink.

Our workshop focuses on techniques that can easily be replicated at home or on small-scale dairies. Attendees learn the steps to make cheese naturally, without packed crops, additives, and chemicals, and how to get the best possible milk to make cheese. The workshops are demonstrative style: that means, we all make cheese together around the table.

Each person participating in the workshop will handle and process 1 liter of milk and obtain their own fresh cheese, which they can take home once they finish draining at the end of the afternoon properly packaged.

In our fresh cheese making workshop, we will know and experience the secrets of milk and the little "miracle" that is the transformation into cheese, and its subsequent processing.

In this workshop, apart from learning the recipe for fresh cheese, travelers will also learn the way it should be changed to get a cheese to "cure" and how to take advantage of the serum that we have left over to make a cottage cheese.

It is a great experience and the best is that you can take your cheese and enjoy it at any time in your place. Knowing that you prepare it yourself is priceless!

## **Käse und Joghurtherstellung (ein Tag Workshop)**

**Preis: US\$99.00 Dollar (Erwachsene: 16-75 Jahre alt)**

**25% Rabatt für Kinder und Jugendliche bis 15 Jahre.**

**Freiwillige erhalten 20% Rabatt.**

### **Workshop-Zeitplan**

- Besuch eines Milchviehbetriebes oder den Weideflächen (8:00 Uhr)
- Erläuterung zu Futter, Rassen, Pflege usw. (9: 00h)
- Erläuterung zu den Melkarten (10: 00h)
- Kühe werden gemolken (10: 30h)
- Mittag (12: 00h) (inklusive)
- Wir gehen zur Milchwerkstatt (14.00 Uhr)
- Erläuterung zu Methoden zur Konservierung von Milch und den daraus hergestellten Produkten (14:30)
- Vorbereitung der Milch (15.00 Uhr)
- Käseherstellung (16.00 Uhr)
- Vorbereitung und Herstellung von Joghurt (17.00 Uhr)
- Verpacken der Produkte (17:30 Uhr)
- Ende des Workshops (18.00 Uhr)

### **Entwicklung des Programms**

Das Programm beginnt mit einem Besuch des Viehstalls oder der Weideflächen, um die Kühe zu treffen, mit denen wir an diesem Tag arbeiten werden. Dort erklären wir den Teilnehmern die Kuhmerkmale, Physiologie, Ernährung, Rassen, Pflege und Krankheiten. Darüber hinaus werden den Reisenden die verschiedenen Melkarten erklärt. Später melkt jeder Teilnehmer eine Kuh.

Schließlich lernen sie in der Milchwerkstatt die verschiedenen Methoden zur Konservierung von Milch, ihren primären und sekundären Derivaten sowie die Verpackung von Milchprodukten kennen. Sobald die Milch fertig ist, lernen sie, Käse und Joghurt von Hand herzustellen.

## **Workshopziel:**

Lernen und bereiten Sie Frischkäse und Joghurt nach Rezept zu. Lernen Sie, die Rohstoffe und notwendigen Gegenstände zu beschaffen, um dies zu Hause wiederholen zu können.

### **Einzelheiten:**

#### **Empfohlene Zeit**

Das ganze Jahr über

#### **Empfohlenes Alter**

3 Jahre und älter

### **Wir werden folgende Artikel bereitstellen:**

-Milch

-Haarnetz

-Gummihandschuhe

-Formen

-Schürze

-Verpackung für endgültigen Käse

### **Das Mittagessen wird ebenfalls angeboten**

**Workshopdauer:** 8 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** Niedrig.

Der Inhalt des Workshops wird an das Alter und den Typ der Teilnehmer angepasst

### **Reisende müssen mitbringen:**

-Wanderschuhe.

-Mückenschutz.

-Sonnenscreme.

-Hut.

-Regenmantel.

-Wechselkleidung wie Shorts und T-Shirts.

-Lange Hosen.

-Sonnenbrille

-Bargeld, da es in Puerto Inca keine Geldautomaten gibt. Der nächstgelegene Geldautomat befindet sich in der Stadt Pucallpa.

### **Über unseren Workshop:**

In diesem Erlebniskurs wird der Reisende jeden einzelnen Schritt für die Herstellung von Käse und Joghurt entdecken. Vom Melken unserer Kühe bis zum Herstellen, Verpacken und Etikettieren der ess- und trinkfertigen Produkte.

Unser Workshop konzentriert sich auf Techniken, die leicht zu Hause oder in kleinen Molkereien nachgebildet werden können. Die Teilnehmer lernen die Schritte zur natürlichen Herstellung von Käse ohne verpackte Pflanzen, Zusatzstoffe und Chemikalien und wie man die bestmögliche Milch für die Käseherstellung erhält. Die Workshops sind demonstrativ: Das heißt, wir alle machen gemeinsam Käse am Tisch.

Jede Person, die an dem Workshop teilnimmt, verarbeitet 1 Liter Milch und erhält ihren eigenen Frischkäse, den sie mit nach Hause nehmen kann, den sie am Ende des Nachmittags ordnungsgemäß verpackt hat.

In unserer Werkstatt für Frischkäse lernen und erleben wir die Geheimnisse der Milch und das kleine "Wunder", das die Umwandlung in Käse und dessen anschließende Verarbeitung ist.

In diesem Workshop lernen Reisende nicht nur das Rezept für Frischkäse, sondern auch, wie es geändert werden sollte, um einen Käse zum "Heilen" zu bringen, und wie man die Molke nutzt, die nach der Herstellung eines Hüttenkäses übrig bleibt.

Es ist eine großartige Erfahrung und das Beste ist, dass Sie Ihren Käse jederzeit an Ihrem Platz genießen können. Zu wissen, dass Sie es selbst vorbereiten, ist von unschätzbarem Wert!

## Queso y Yogurt (Taller, 1 día)

**Precio: US\$99.00 dólares por persona adulta, (16-75 años)**

**25% de descuento para niños y jóvenes hasta los 15 años**

**Voluntarios obtienen 20% de descuento.**

### Horario del taller

- Visita a establo (8:00h)
- Explicación sobre alimentación, razas, cuidados, etc (9:00h)
- Explicación sobre los tipos de ordeño (10:00h)
- Hora de ordeñar (10:30h)
- Almuerzo (12:00h) (Incluido)
- Vamos a taller de lechería (14:00h)
- Explicación sobre métodos de conservación de la leche y derivados (14:30h)
- Preparación de la leche (15:00h)
- Elaboración de queso (16:00h)
- Elaboración de yogurt (17:00h)
- Envasado (17:30h)
- Final del taller (18:00h)

### Desarrollo del programa

El programa comienza visitando el establo o alguna chacra familiar para conocer a las vacas con las que trabajaremos en este día. Allí se les explica sus características, fisiología, alimentación, razas, cuidados y enfermedades. A continuación se les explica a los viajeros/as los distintos tipos de ordeño. Posteriormente, cada participante pasará a ordeñar una vaca.

Por último, en el taller de lechería, conocen los diferentes métodos de conservación de la leche, sus derivados primarios y secundarios, estudian el envasado de los productos lácteos. Una vez que la leche está preparada, aprenden a elaborar de manera artesanal queso y yogurt.

### Objetivo del taller:

Aprender y elaborar la receta del queso fresco y yogurt. Aprender a conseguir la materia prima y materiales necesarios para poder repetirla en casa.

## **Detalles**

### **Época Disponible**

Todo el año

### **Edad Recomendada**

A partir de los 3 años

### **Nosotros Proporcionamos los siguientes productos:**

-Leche

-Gorra desechable (net).

-Guantes desechables.

-Mandil - Delantal

-Moldes

-Envoltorio para el producto final.

**-El almuerzo también está incluido**

**Duración del taller:** 8 horas

**Nivel de dificultad:** Bajo

El contenido del taller se adaptará a a la edad y tipología del participante

### **LOS VIAJEROS DEBEN TRAER:**

-Zapatos para senderismo.

-Repelente para zancudos.

-Crema bloqueadora para el sol.

-Sombrero o gorro.

-Gafas para el sol

-Abrigo impermeable para la lluvia.



-Ropa fresca como, pantalones cortos y camisetas.

-Pantalones largos.

-Dinero en efectivo porque no hay maquinas ATM en Puerto Inca. La ATM mas cercana está en la ciudad de Pucallpa

### **Sobre nuestro taller:**

En este curso vivencial descubrirás todos y cada uno de los pasos a seguir para la fabricación del queso y yogurt. Desde ordeñar la leche fresca en nuestras vacas hasta el producto envasado, etiquetado y listo para comértelo o bebértelo.

Todas las clases se enfocan en técnicas que fácilmente se pueden replicar en casa o en lecherías de producción pequeña. Los asistentes aprenden los pasos para fabricar quesos de manera natural, sin cultivos envasados, aditivos, y químicos, y como conseguir la mejor leche posible para hacer quesos. Los talleres son estilo demostrativo: o sea, todos juntos alrededor de la mesa hacemos queso.

Cada persona participante en el taller, manipulará y procesará 1 litro de leche, obtendrá su propio queso fresco, que podrá llevar a casa, una vez termine de desuerar, al final de la tarde, debidamente envasado.

En nuestro taller de elaboración de queso fresco, conoceremos y experimentaremos los secretos de la leche, del pequeño "milagro" que es la transformación en queso, y su procesado posterior.

En el transcurso del taller, aparte de aprender la receta del queso fresco, también conoceremos que deberíamos cambiar en ella para conseguir un queso para "curar" y como aprovechar el suero que nos sobra para hacer un requesón.

Es una experiencia estupenda y lo mejor que pueden llevar su queso y disfrutarlo en cualquier momento. ¡El saber que lo ha hecho uno mismo, no tiene precio!.