

SOBOTA – 12 września 2026 r. – godz. 10:00 – 18:00
plac przed CENTRUM KONFERENCYJNYM UWM

- 10:00 – 18:00** ➤ **DEGUSTACJA SERÓW I TWAROGÓW NA STOISKACH PRODUCENTÓW** oraz... szereg poniższych atrakcji pod egidą wodzireja i w rytm muzyki na żywo w wykonaniu **CEZAREGO MAKIEWICZA z ZESPOŁEM KOLTERSI** – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców na placu – non-stop
- **SEROWY KRÓL I TWAROGOWY KRÓL** – dwudniowy konkurs konsumentów na najlepszy ser dojrzewający i twaróg – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców – non-stop
- 11:00** ➤ **OFICJALNE OTWARCIE OGÓLNOPOLSKIEGO ŚWIĘTA SERA – XI FESTIWALU SERÓW I TWAROGÓW POLSKIEGO MLECZARSTWA** przez: Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Prezydenta Olsztyna, Rektora UWM, Prezesa KSM, Dziekan Wydziału Nauki o Żywności
- **SER-IO? QUIZ!** – co godzinę mleczarskie konkursy dla publiczności z nagrodami – plac przed sceną główną
- **PRZECZ DZIURKĘ SERA DO KUCHNI** – pokazy kulinarne i degustacja potraw na bazie nabiału przygotowane przez zakłady mleczarskie – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców – non-stop
- 12:00** ➤ **W SAMO POŁUDNIE... BIJEMY SEROWY REKORD!!!** – aktywny udział publiczności w ustanowieniu rekordu w rozciąganiu sera mozzarella wyprodukowanego w **KATEDRZE MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ UWM**
- **CZY WIESZ, ŻE... MLEKO TO WIĘCEJ NIŻ SUMA JEGO SKŁADNIKÓW – ZA CO KOCHAMY MLEKO, SERY, TWAROGI...?** **STOISKO EKSPERTA** – porozmawiaj z krajowymi autorytetami mleczarstwa. Dowiedz się, jak wybrać dobry ser, czym różnią się poszczególne gatunki oraz co decyduje o jakości i wartości odżywczej produktów mlecznych – namiot – non-stop
- **INNOWACJE W PRZETWÓRSTWIE MLEKA – OD POMYSŁU DO APLIKACJI W PRZEMYSŁE POD FLAGĄ SUP-RIM** – popularyzacja efektów projektu – namiot SUP-RIM – non-stop
- 13:30** ➤ **ZASMAKUJ W REGIONIE NA ŻYWO!** – kulinarny spektakl z udziałem Aleksandry Juszkiewicz, zwyciężczyni 9. edycji programu MasterChef – live cooking połączony z degustacją regionalnych potraw – namiot przy scenie głównej
- **ARCHITEKCI SEROWARSTWA – LABORATORIUM SERA I TWAROGU** gdzie biały płyn na Twoich oczach zamienia się w serowe arcydzieło! W tym interaktywnym centrum serowarstwa będziesz świadkiem niezwykłego pokazu – wielozmysłowej przygody dla dzieci i dorosłych, łączącej szacunek do tradycji z precyzją nowoczesnej nauki - aktywny udział w mini pokazach technologiczno-laboratoryjnych – namiot – **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – non-stop
- **Od Śmietanki do Złota – MAŚLANE SEKRETY – LABORATORIUM MLEKA I MASŁA** – plenerowe centrum „mlecznej alchemii”, gdzie gęsta śmietanka zamienia się w drogie, złociste masło! To interaktywne stanowisko, które łączy tradycyjne receptury z precyzyjną technologią. Zobacz na własne oczy widowiskowy moment „wybijania” ziaren masła i oddzielania się pysznej, świeżej maślanki – aktywny udział dzieci i dorosłych w mini pokazach technologiczno-laboratoryjnych – namiot – **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – non-stop
- 15:00** ➤ **SPACERKIEM PO HALI TECHNOLOGICZNEJ KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ** Zobacz z bliska maszyny i urządzenia do produkcji mleka (UHT, mikrofiltrowanego, zagęszczonego i w proszku), jogurtów, kefirów, twarogów, serków wiejskich oraz serów dojrzewających i lodów. Odwiedź nas, poznaj tajniki produkcji, a na koniec – skosztuj naszych wyrobów! – **BUDYNEK KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ UL. OCZAPOWSKIEGO 7**
- **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – najbardziej rozbrykana strefa festiwalu, w której pasja do mleka łączy się z beztroską zabawą! To kolorowa przestrzeń stworzona z myślą o najmłodszych odkrywca i wszystkich tych, którzy mają w sobie duszę „seromaniaka”. Czekają tu animacje dla dzieci w formie różnorodnych „mleczarskich” zabaw, konkursów oraz gier z upominkami i nagrodami. W programie m.in.: „Koło SERofortuny”, „Jestem najlepszym dojarzem”, „Mleczny malarz”, „Po co krowie łąty?”, „SEROteka–FOTOteka”, „Od trawy do szklanki mleka – rzeka mleka” oraz „Mleczne rebusy” – namioty – non-stop
- **SUP-RIM – edukacyjnie** – prelekcje oraz pokazy doświadczeń chemicznych, fizycznych i minitechnologicznych, w tym m.in. „Chcesz aby Twoja dieta była zdrowsza, ale ciągle brakuje Ci czasu? Poznaj aplikację **DZIENNIK DIETY!**”, „Zszyć białko – magiczne właściwości peptydów”, „Zrób to sam – FUNKCJONALNE BIO-SHAKI”, „Różne odstony dwutlenku węgla” – **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – non-stop
- **AKADEMIA MAŁEGO MEDYKA** – edukacyjna przestrzeń pełna odwagi, której absolwenci posiadają supermoc ratowania innych! W tej bezpiecznej strefie młodych bohaterów, gdzie nauka ratowania życia staje się fascynującą zabawą, dzieci osławiają się z medycyną i dowiadują się, że każdy – niezależnie od wzrostu – może zostać superbohaterem w nagłym wypadku – **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – non-stop
- 16:00** ➤ **„BOSO PRZECZ... MLECZNĄ KRAINĘ”** – w arkana mleczarstwa wtajemniczać najmłodszych będą studenci – członkowie Naukowego Koła Technologów Mleczarstwa **WNOŻ UWM** – pogadanka z prezentacją multimedialną – namiot **ULICZKA SEROMANIAKÓW**

SOBOTA – 12 września 2026 r. - godz. 10.00 – 18.00
BUDYNEK CENTRUM POPULARYZACJI NAUKI I INNOWACJI KORTOSFERA UWM

- 10:00 – 18:00** ➤ **ZWIEDZANIE WYSTAWY INTERAKTYWNEJ** – non-stop
➤ **Pracownia mikroskopowa prezentująca preparaty z zakresu mikrobiologii i fizjologii układu pokarmowego**
➤ Strefa laboratoryjna „Mleko pod lupą” – stanowiska doświadczalne w formule ciągłej rotacji uczestników, umożliwiające samodzielne wykonywanie prostych eksperymentów z zakresu mikrobiologii i biochemii produktów mleczarskich
➤ **PREZENTACJE KÓŁ NAUKOWYCH WNŻ UWM** – Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności „KOCURIA” oraz Naukowe Koło Technologów Mięsa „STEKERSi” – non-stop

KONKURS „KALORIE POD KONTROLĄ” – TARAS KORTOSFERY

- 10:00 – 12:00** ➤ **KALORIE POD KONTROLĄ** – konkurs „wiosłowania na sucho” na ergometrze wiosłarskim polegający na spaleniu jak największej liczby kalorii. Do dyspozycji widzów i uczestników będą wykwalifikowani dietetycy opowiadający o produktach mleczarskich w kontekście zdrowej diety i odpowiadający na pytania zainteresowanych – **PARTNERZY PUNKTU PROGRAMU: OSM PIĄTNICA oraz SM RYKI**. Konkurs odbędzie się w trzech turach, przewidziano nagrody dla zwycięzców każdej tury
- 12:00 – 14:00**
- 14:00 – 17:00**

SCENA PRZY WAHADLE FOUCAULTA

- 10:15 – 10:45** ➤ **POKAZ CHEMICZNY – Magia chemii w barwach** – Fascynujący pokaz laboratoryjny odkrywający różnorodność reakcji chemicznych. Uczestnicy poznają procesy utleniania i redukcji, zbadają właściwości cukru oraz soku z czerwonej kapusty, eksperymentują z bańkami mydlanymi i samodzielnie stworzą chmury
- 12:00 – 13:00** ➤ **NAUKOWIADA** – drużynowy quiz edukacyjno-rozrywkowy z nagrodami – zakres tematyczny: mleczarstwo, rolnictwo, żywność, żywienie człowieka
- 14:00 – 15:00** ➤ **KONKURS UBIJANIA MASŁA** – pod okiem eksperta z Wydziału Nauki o Żywności UWM 2-osobowe drużyny będą zmagły się z procesem ubijania śmietanki na masło. Konkurs będzie poprzedzony wyjaśnieniem skąd się wywodzi ta tradycja i jakie znaczenie mają produkty mleczne w diecie człowieka – **PARTNER PUNKTU PROGRAMU: SM MLEKPOL**
- 16:00 – 16:30** ➤ **POKAZ FIZYCZNY – Zobacz dźwięk!** – interaktywny pokaz, podczas którego uczestnicy odkryją, jak powstają i rozchodzą się fale dźwiękowe oraz od czego zależą wysokość i barwa dźwięku. Nie zabraknie doświadczeń z kamertonami, strunami i falami, a kulminacją będzie widowiskowa tuba Rubensa, w której płomienie zatańczą w rytm dźwięku

LABORATORIUM ŻYWNOSCI II PIETRO (po 30 osób)

- 11:00 – 12:00** ➤ **MLEKO – PRZEŻYTEK CZY WCIĄŻ FUNDAMENT DIETY?** – zajęcia laboratoryjne, podczas których uczestnicy zbadają wartość odżywczą i chemiczne mleka oraz wybranych produktów mleczarskich. Samodzielnie wykonają doświadczenia z wykorzystaniem sprzętu laboratoryjnego i odczynników, sprawdzając, czy mleko rzeczywiście pozostaje istotnym źródłem kluczowych składników odżywczych
- 13:00 – 14:00**
- 15:00 – 16:00**

NIEDZIELA – 13 września 2026 r. – godz. 10.00 – 15.00
BUDYNEK CENTRUM POPULARYZACJI NAUKI I INNOWACJI KORTOSFERA UWM

- 10:00 – 15:00** ➤ **ZWIEDZANIE WYSTAWY INTERAKTYWNEJ** – non-stop
➤ **Pracownia mikroskopowa prezentująca preparaty z zakresu mikrobiologii i fizjologii układu pokarmowego** –
➤ Strefa laboratoryjna „Mleko pod lupą” – stanowiska doświadczalne w formule ciągłej rotacji uczestników, umożliwiające samodzielne wykonywanie prostych eksperymentów z zakresu mikrobiologii i biochemii produktów mleczarskich
➤ **PREZENTACJE KÓŁ NAUKOWYCH WNŻ UWM** – Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności „KOCURIA” oraz Naukowe Koło Technologów Mięsa „STEKERSi” – non-stop

KONKURS „KALORIE POD KONTROLĄ” – TARAS KORTOSFERY

- 10:00-12.00** ➤ **KALORIE POD KONTROLĄ** – konkurs „wiosłowania na sucho” na ergometrze wiosłarskim polegający na spaleniu jak największej liczby kalorii. Do dyspozycji widzów i uczestników będą wykwalifikowani dietetycy opowiadający o produktach mleczarskich w kontekście zdrowej diety i odpowiadający na pytania zainteresowanych – **PARTNERZY PUNKTU PROGRAMU: OSM PIĄTNICA oraz SM RYKI**. Konkurs odbędzie się w dwóch turach, przewidziano nagrody dla zwycięzców każdej tury
- 12.00-15.00**

SCENA PRZY WAHADLE FOUCAULTA

- 10:30 – 11:00** ➤ **POKAZ CHEMICZNY – Magia chemii w barwach** – Fascynujący pokaz laboratoryjny odkrywający różnorodność reakcji chemicznych. Uczestnicy poznają procesy utleniania i redukcji, zbadają właściwości cukru oraz soku z czerwonej kapusty, eksperymentują z bańkami mydlanymi i samodzielnie stworzą chmury
- 11:20 – 11:50** ➤ **POKAZ FIZYCZNY – Zobacz dźwięk!** – interaktywny pokaz, podczas którego uczestnicy odkryją, jak powstają i rozchodzą się fale dźwiękowe oraz od czego zależą wysokość i barwa dźwięku. Nie zabraknie doświadczeń z kamertonami, strunami i falami, a kulminacją będzie widowiskowa tuba Rubensa, w której płomienie zatańczą w rytm dźwięku
- 12:30 – 13:30** ➤ **LIVE COOKING – danie główne** (wejście 1) – pokaz kulinarny prowadzony przez Mariusza Gachewicza - utytułowanego szefa kuchni, laureata wielu nagród kulinarnych - pokaz wraz z degustacją oparty na produktach mleczarskich połączony z komunikacją o zdrowym żywieniu.
- 14:00 – 14:45** ➤ **LIVE COOKING – deser** (wejście 2) – pokaz kulinarny prowadzony przez Mariusza Gachewicza

LABORATORIUM ŻYWNOSCI II PIETRO (po 30 osób)

- 10:00 – 11:00** ➤ **MLEKO – PRZEŻYTEK CZY WCIĄŻ FUNDAMENT DIETY?** – zajęcia laboratoryjne, podczas których uczestnicy zbadają wartość odżywczą i chemiczne mleka oraz wybranych produktów mleczarskich. Samodzielnie wykonają doświadczenia z wykorzystaniem sprzętu laboratoryjnego i odczynników, sprawdzając, czy mleko rzeczywiście pozostaje istotnym źródłem kluczowych składników odżywczych
- 12:00 – 13:00**
- 14:00 – 15:00**

NIEDZIELA – 13 września 2026 r. - godz. 10.00 – 16.00
plac przed CENTRUM KONFERENCYJNYM UWM

- 10:00 – 16:00** ➤ **DEGUSTACJA SERÓW I TWAROGÓW NA STOISKACH PRODUCENTÓW** oraz... szereg poniższych atrakcji pod egidą wodzireja i w rytm muzyki na żywo w wykonaniu **CEZAREGO MAKIEWICZA z ZESPOŁEM KOLTERSI** – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców na placu – non-stop
- **SEROWY KRÓL I TWAROGOWY KRÓL** – dwudniowy konkurs konsumentów na najlepszy ser dojrzewający i twaróg – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców – non-stop (głosowanie do godz. 12.30)
- **SER-IO? QUIZ!** – co godzinę mleczarskie konkursy dla publiczności z nagrodami – plac przed sceną główną
- 11:00** ➤ **ŚNIADANIOWE IMPRESJE – KLASYKA: MLEKO, SER, TWARÓG, MASŁO, CHLEB I...** – degustacja zorganizowana przez studentów – członków Naukowych Kół WNoŻ UWM w Olsztynie – live-cooking połączony z degustacją – namiot
- **CZY WIESZ, ŻE... MLEKO TO WIĘCEJ NIŻ SUMA JEGO SKŁADNIKÓW – ZA CO KOCHAMY MLEKO, SER, TWAROGI...?** **STOISKO EKSPERTA** – porozmawiaj z krajowymi autorytetami mleczarstwa. Dowiedz się, jak wybrać dobry ser, czym różnią się poszczególne gatunki oraz co decyduje o jakości i wartości odżywczej produktów mlecznych – namiot – non-stop
- **PRZÉZ DZIURKĘ SERA DO KUCHNI** – pokazy kulinarne i degustacja potraw na bazie nabiału przygotowane przez zakłady mleczarskie – namioty wystawiennicze oraz stoiska wystawców – non-stop
- **INNOWACJE W PRZETWÓRSTWIE MLEKA – OD POMYSŁU DO APLIKACJI W PRZEMYSŁE POD FLAGĄ SUP-RIM** – popularyzacja efektów projektu – namiot SUP-RIM – non-stop
- 12:00** ➤ **SPACERKIEM PO HALI TECHNOLOGICZNEJ KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ** Zobacz z bliska maszyny i urządzenia do produkcji mleka (UHT, mikrofiltrowanego, zagęszczonego i w proszku), jogurtów, kefirów, twarogów, serków wiejskich oraz serów dojrzewających i lodów. Odwiedź nas, poznaj tajniki produkcji, a na koniec – skosztuj naszych wyrobów! – BUDYNEK KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ UL. OCZAPOWSKIEGO 7
- **ARCHITEKCI SEROWARSTWA – LABORATORIUM SERA I TWAROGU** gdzie biały płyn na Twoich oczach zamienia się w serowe arcydzieło! W tym interaktywnym centrum serowarstwa będziesz świadkiem niezwykłego pokazu – wielozmysłowej przygody dla dzieci i dorosłych, łączącej szacunek do tradycji z precyzją nowoczesnej nauki – aktywny udział w mini pokazach technologiczno-laboratoryjnych – namiot – ULICZKA SEROMANIAKÓW – non-stop
- **Od Śmietanki do Złota – MAŚLANE SEKRETY – LABORATORIUM MLEKA I MASŁA** – plenerowe centrum „mlecznej alchemii”, gdzie gęsta śmietanka zamienia się w drogocenne, złociste masło! To interaktywne stanowisko, które łączy tradycyjne receptury z precyzyjną technologią. Zobacz na własne oczy widowiskowy moment „wybijania” ziaren masła i oddzielania się pysznej, świeżej maślanki – aktywny udział dzieci i dorosłych w mini pokazach technologiczno-laboratoryjnych – namiot – ULICZKA SEROMANIAKÓW – non-stop
- 14:00** ➤ **„BOSO PRZÉZ... MLECZNĄ KRAINĘ”** – w arkana mleczarstwa wtajemniczać najmłodszych będą studenci – członkowie Naukowego Koła Technologów Mleczarstwa WNoŻ UWM – pogadanka z prezentacją multimedialną – namiot ULICZKA SEROMANIAKÓW
- **ULICZKA SEROMANIAKÓW** – najbardziej rozbrykana strefa festiwalu, w której pasja do mleka łączy się z beztroską zabawą! To kolorowa przestrzeń stworzona z myślą o najmłodszych odkrywcach i wszystkich tych, którzy mają w sobie duszę „seromaniaka”. Czekają tu animacje dla dzieci w formie różnorodnych „mleczarskich” zabaw, konkursów oraz gier z upominkami i nagrodami. W programie m.in.: „Koło SERofortuny”, „Jestem najlepszym dojarzem”, „Mleczny malarz”, „Po co krowie łaty?”, „SEROteka-FOTOteka”, „Od trawy do szklanki mleka – rzeka mleka” oraz „Mleczne rebusy” – namioty – non-stop
- **SUP-RIM – edukacyjnie** – prelekcje oraz pokazy doświadczeń chemicznych, fizycznych i minitechnologicznych, w tym m.in. „Sensorycznie o produktach mleczarskich”, „Zabawy z mlekiem – mleczne puzzle i malowanki”, „Misja: Czysta Woda – konkurs dla młodych ekologów” – ULICZKA SEROMANIAKÓW – non-stop
- **AKADEMIA MAŁEGO MEDYKA** - edukacyjna przestrzeń pełna odwagi, której absolwenci posiadają supermoc ratowania innych! W tej bezpiecznej strefie młodych bohaterów, gdzie nauka ratowania życia staje się fascynującą zabawą, dzieci oswiają się z medycyną i dowiadują się, że każdy – niezależnie od wzrostu – może zostać superbohaterem w nagłym wypadku – ULICZKA SEROMANIAKÓW – non-stop
- 15:00** **Uroczyste zakończenie festiwalu oraz wręczenie nagród wystawcom:**
- **PUCHARU MINISTRA NAUKI I SZKOLNICTWA WYŻSZEGO**
- **PUCHARU MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO**
- **PUCHARU PREZYDENTA OLSZTYNA**
- **PUCHARU PREZESA KSM**
- **STATUETEK REKTORA UWM w Olsztynie – HIT TWAROGOWY oraz HIT SEROWY**
- **STATUETEK KONSUMENTÓW – SEROWY KRÓL oraz TWAROGOWY KRÓL** – ogłoszenie wyników dwudniowego konkursu o Nagrodę Publiczności