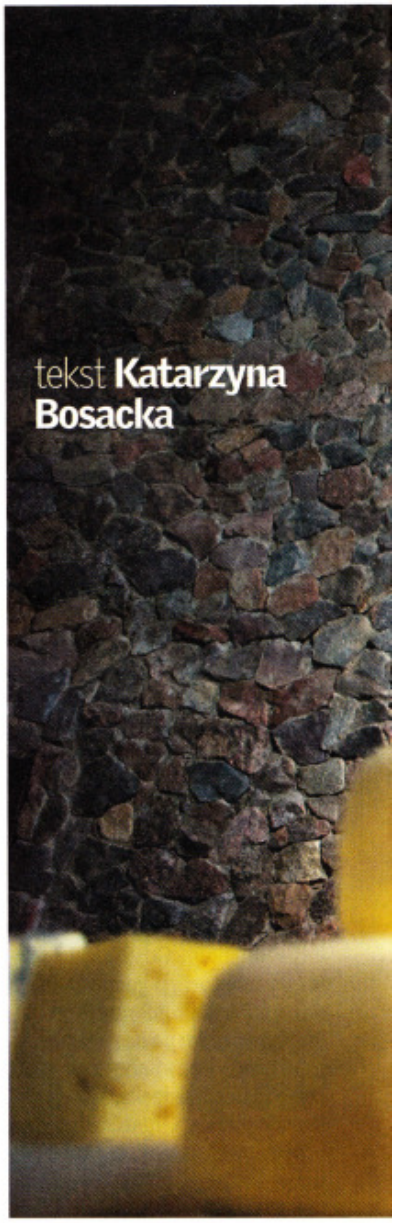
Mądrzy do sera

Amazonka i pianista, porzuciwszy kariery sportową i artystyczną, na ranczu Frontiera pod Mrągowem ręcznie robią owcze sery

tekst **Katarzyna Bosacka**



Pecorino mazuriano - tak żartobliwie nazywają ser żółty owczy twardy, dojrzewający nawet kilkanaście miesięcy. Dumni są z dojrzewającego z małymi dziurkami i jedynego w Polsce owczego sera blue robionego ręcznie w wersji pikantnej lub łagodnej.

M jak miłość

Cała historia zaczęła się 15 lat temu od miłości. Do natury i zwierząt. I niechęci do miasta. Sylwia Szlandrowicz, absolwentka Wydziału Hodowli Zwierząt Akademii Rolniczej w Poznaniu, na studia poszła z miłości do koni. Przez wiele lat uprawiała jeździectwo, startowała w zawodach wszechstronnego konkursu konia wierzchowego. Coraz bardziej dusiła się w Poznaniu.

- Wszystko przez piękną kobietę - wspomina Rusłan Kozynko. Urodzony w Związku Radzieckim pianista, poeta, wspinacz wysokogórski, podróżnik. Jak kiedyś obliczył, mieszkał w 16 miejscach na ziemi, wykonywał 23 zawody. Smak dojrzewającego sera owczego zapamiętał dzięki pasterzom z Czeczenii, a suszoną jagnięcinę jadał w górach Pamiro-Altaj. - Najpierw były konie. Potem Sylwia wpadła na pomysł hodowli owiec wschodniofryzyjskich, więc szukałem ich po całej Polsce i chyba wykupiłem wszystkie - do Warpun przywiozłem aż sześć - śmieje się Ruslan.

Sylwia tłumaczy, że sezon na Mazurach trwa tylko trzy miesiące, więc ze szkoły jeździeckiej trudno było wyżyć, jedli chleb z wątrobianką i zastanawiali się, kiedy wyłączą im prąd. Postanowili spróbować hodowli i serowarstwa. Serowarem i hodowcą jest Sylwia, Rusłan zajmuje się sprzedażą i marketingiem.

Fryzyjki miały na początku dojadać resztki paszy po koniach, jednak szybko okazało się, że to francuskie pieski i jedzą tylko paszę najlepszej

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE, FILIP KLIMASZEWSKI

jakości. Za to dają dużo mleka - owce wschodniofryzyjskie są najwydajniejszą rasą mleczną, dla porównania polskie owce górskie dają dziesięć razy mniej mleka.

Po przestudiowaniu literatury przyszła kolej na produkcję i praktyczną naukę na własnych błędach. - Sylwia wyczytała między innymi, że owca jest jedynym zwierzęciem domowym, które nie zapada na nowotwory. Dlaczego? Badania prowadzone przez prof. Bożenę Patkowską z Instytutu Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu wykazały, że mleko owcze oraz jego przetwory, ale także mięso owcze i jagnięce mają dużo kwasu CLA, czyli kwasu linolowego, który zapobiega rozwojowi nowotworów.

- Dodatkowo CLA obniża masę ciała, pobudza układ odpornościowy, działa przeciwmiażdżycowo oraz obniża ciśnienie krwi - tłumaczy Sylwia Szlandrowicz.

P jak plastelina

W przeciętnym polskim sklepie sera owczego ze świecą szukać, więc statystyczny Polak zjada rocznie mniej więcej 13 kg sera żółtego, ale krowiego. I pewnie moglibyśmy jeść jeszcze więcej, ale co zrobić, skoro coraz częściej smakuje jak plastelina?

Tymczasem prawdziwy żółty ser jest pyszny i bardzo zdrowy. Ma on najwięcej ze wszystkich produktów mlecznych wapnia wzmacniającego kości, zęby i paznokcie. Kilogram wytwarza się aż z 10-12 litrów mleka. Cztery plasterki żółtego sera pokrywają nasze dzienne zapotrzebowanie na wapń. Oprócz tego ser dostarcza białka, tłuszczu, fosforu i żelaza oraz witamin A i D. W serze żółtym jest nawet dziesięć razy więcej wapnia niż w twarogu!

Chociaż w ostatnich latach pojawiły się nowe ciekawe polskie sery (bursztyn, stary oględer czy sery probiotyczne antek lub markiz i serce

z obniżoną zawartością sodu i większą ilością potasu), to jednak znaleźć w naszych sklepach smaczny, aromatyczny i przyzwoi-cie kosztujący ser nie jest łatwo. Nie ma co ukrywać, że serową potęgą nie jesteśmy - większość serów żółtych z supermarketów smakuje tak samo, a na forach internetowych oceniających produkty spożywcze nie brak głosów krytycznych na temat wielu gatunków sera żółtego czy topionego. Ich smak internauci określają jako „margarynowy", „plastelinowy" albo „po prostu guma i paskudztwo".

Z czego robi się żółty ser? Odpowiedź na to niby banalnie proste pytanie nie jest już w dzisiejszym świecie opanowanym przez wielki przemysł spożywczy tak oczywista, bo ostatnio w żółtym serze jest coraz więcej „dziur". Producenci zamiast drogiego mleka używają taniego, niezdrowego, utwardzanego przemysłowo tłuszczu roślinnego zabarwionego sztucznymi barwnikami. Teoretycznie wyrób seropodobny powinien być dokładnie oznaczony, tak aby konsument miał jasność, że kupuje „sztuczny ser", ale, rzecz jasna, tak nie jest.

Prawdziwy ser po ściśnięciu go ręką powinien zostawić tłusty ślad na dłoni. Jeśli kruszy się przy krojeniu, ciągnie się i rwie, jest gumowaty i mdły, w smaku przypomina zjełczały olej, a czasem jest po prostu kwaśny, to znaczy, że ktoś usiłuje nam wcisnąć zaprawianą olejem plastelinę. Czym się kierować, kupując prawdziwy ser?

Z jak zakupy

Dokładnie przeczytaj etykietę i sprawdź, czy słowo „ser" w ogóle na niej występuje. Unia Europejska zezwala na określanie mianem „ser" wyłącznie produktów powstałych z mleka. Wytwory chorej wyobraźni producentów - by obejść prawo - mogą być nazywane sprytnie: „plasterki serowe", „kurpiowski dojrzewający podpuszczkowy" (bez słowa „ser" w nazwie) itd. Od serów z magicznym słówkiem „typu" w nazwie, np. „ser typu gouda", też lepiej trzymać się z daleka.

■ Sery żółte można dzielić różnie, np. na szwajcary (z dziurami) i holendry (bez dziur). Na miękkie, twarde, półtłuste (nie mniej niż 20 proc. tłuszczu), tłuste (40 proc.), pełnotłuste (nie mniej niż 45 proc.), śmietankowe (około 50 proc.).

Choć w Polsce produkuje się kilkadziesiąt gatunków żółtego sera, z badań wynika, że Polacy najchętniej kupują cztery sery krowie:

Gouda – najsłynniejszy holender. Powinien mieć kształt niskiego cylindra. Do produkcji 1 kg goudy potrzeba 7-9 litrów mleka. Ma silny, wyrazisty zapach, soczysty, śmietankowy smak i jędrny miąższ z niewielką liczbą dziurek.

Edamski – ser żółty nr 2 w Polsce wzorowany na holenderskim edamie. Prasowany, twardy lub półtwardy, powinien mieć kształt kuli pokrytej charakterystyczną warstwą czerwonego wosku. Ma sporo równomiernie rozmieszczonych dziurek, elastyczną konsystencję i lekko słodki, a zarazem pikantny smak. Za dziurki w edamie wcale nie są odpowiedzialne myszy. W czasie dojrzewania sera powstaje w nim kwas mlekowy, a ulatniające się gazy, głównie dwutlenek węgla, tworzą „oczka" wewnątrz sera.

Podlaski – to ser polski, ma kształt prostopadłościanu, kremowy kolor. Miękki, elastyczny, świetny do grzanek, dość tłusty. Ma łagodny, lekko kwaskowaty smak.

Salami – dojrzewający z dużą liczbą małych dziurek. Ma łagodny aromat i delikatny smak. Miąższ sera jest miękki. Dobry do zapiekanek i grzanek.

■ Na etykiecie szukaj znaczka w kształcie elipsy, który mówi, że ser pochodzi z porządnej mleczarni. Na nasz rynek produkty seropodobne sprowadza się również z Grecji, Niemiec lub spoza UE.

Na elipsie jest 8-cyfrowy numer identyfikacyjny mleczarni: pierwsze dwie liczby to kod województwa, kolejne dwie - kod powiatu, 16 oznacza kategorię „mleko i przetwory mleczne", ostatnie dwie cyfry to numer działalności w powiecie. Znak PL to Polska, WE - Wspólnota Europejska.

■ Skład. W serze powinno być wyłącznie mleko, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka, sól. Jeśli kupujesz ser na wagę, sprzedawca ma obowiązek podać ci jego skład. Może być tam również:

E 509 - chlorek wapnia, składnik naturalnie występujący w soli kamiennej i morskiej, nieszkodliwy, poprawiający konsystencję sera i dodający mu wapnia.

E 160b - barwnik uznawany za nieszkodliwy, pozyskiwany z drzewka orleańskiego rosnącego w Brazylii. Nadaje serom żółty kolor.

E 251, E 252 - azotan sodu i potasu. Konserwanty. Odradza się ich częste spożywanie.

E 452 - syntetyczny emulgator i stabilizator. Spożywany w dużych ilościach może pogarszać wchłanianie wapnia, magnezu i żelaza oraz powodować osteoporozę i odkładanie się wapnia. Czyli jesz wapń, ale nie pozwalasz organizmowi go przyswoić.

Zatem im mniej składników z literką „E" w serze, tym lepiej.

■ Jeśli już wybierzemy swoją ulubioną goudę czy edamski, warto zapamiętać, jakiej jest firmy, bo w sklepach możemy znaleźć kilkadziesiąt goud od różnych producentów.

■ Uwaga na ser z ziołami, orzechami, grzybami - mają zwykle ukryć kiepski smak i jakość sera.

■ Większość serów wędzonych robi się metodą przemysłową - zanurzając je w chemicznym aromacie wędzarniczym.

■ Wyrób seropodobny może mieć w sobie nie tylko tani utwardzany tłuszcz palmowy, ale również skrobię pszenną, kukurydzę, soję i masę innych zapychaczy.

■ „Ser o obniżonej zawartości cholesterolu" to prawie zawsze produkt seropodobny z dodatkiem oleju roślinnego, w dodatku utwardzanego, czyli najbardziej niezdrowego. W pizzy mrożonej, zapiekankach kupowanych z budki na ulicy też prawie zawsze taki spotykamy.

■ Sery paczkowane - coraz częściej w fajne opakowania typu „otwórz - zamknij" - mają więcej konserwantów niż te na wagę. Zwykle słabe jakościowo są również sery żółte paczkowane w bloki w kształcie prostopadłościanów i zawijane w zwykłą folię (a nie w warstwę woskową).

■ Najlepsze sery mają kształt cylindra i sprzedawane są na wagę.

S jak ser

Sery z Frontiery kosztują od 55 do 110 zł/kg. Pecorino mazuriano ma pikantny smak, owczy przerośnięty niebieską pleśnią blue nie powstydziłby się swojego smaku, leżąc obok wielkiego Francuza roqueforta. - Jesteśmy firmą rodzinną - zaznaczają właściciele. - Od sześciu lat produkujemy sery, pracujemy od piątej rano do wieczora, także w weekendy. Wszystko robimy tradycyjnymi metodami, mamy certyfikat gospodarstwa ekologicznego.

Jak wszędzie na świecie dobry ser musi kosztować. Jeśli w supermarkecie jest przy nim cena 9,99 zł/kg, zachowajmy najwyższą ostrożność, bo pamiętajmy, że żółty ser trzeba wyprodukować czasem nawet z 14 litrów mleka. Policzmy. Litr mleka w skupie kosztuje średnio złotówkę. Surowiec do sera to nawet 14 zł. A koszt wyprodukowania, transportu, marża sklepu?

Kalkulacja serów ekologicznych owczych jest jednak zupełnie inna. Tutaj koszt wytworzenia litra mleka to aż 10 zł. A do wytworzenia 1 kg sera typu pecorino potrzeba 12-14 litrów! Potem ser jest pielęgnowany przez rok, a nawet dłużej. Wniosek co do ceny nasuwa się sam.

Dziś we Frontierze jest sto owiec i trzy barany: Fiodor Michajłowicz, Kuba i Ksenon. - Ich zadaniem jest krycie ciotek, ciężka robota w pocie czoła - śmieją się gospodarze. Oprócz owiec są krowy rasy jersey dające gęste, tłuste mleko o żółtej barwie.

Gospodarze produkują 10 gatunków sera owczego i krowiego, do 150 kg na tydzień. Lada chwila urodzi się sto jagniąt. Ania, siedmioletnia córeczka gospodarzy, serowarka i rysowniczka, która zna się na serach jak żaden inny pierwszoklasista w Polsce, już się cieszy. To ona wymyśla imiona owieczkom i dzielnie prowadzi jagnięce przedszkole. Ostatnio w Warpunach urodziły się Mak, Bumerang i Chusteczka. ■