

W SRÓDKU: Trzopek, Bober, Brodmicki, Labuda, Musiałowska, Szklarek, Uściński, Grajber, Targosz

FOOD FOOD service

listopad 2010 nr 104 1231-2274

KOZŁAK w Paryżu

PAN KOŁOMIJSKI

SZEFOWIE BEZ KUCHNI

OD RZEMIEŚLNIKA
DO CELEBRYTY

**LAZUR, BURSZTYN,
OSCYPEK**

UWIELBIANE
PRZEZ KUCHARZY

POLSKA GĘŚ

SMAKUJE NAJLEPIEJ



EL SALVADOR

Na początek – jako że gotuję na ziemiach wielkopolskich – przedstawię ser o nazwie Liliput wielkopolski. Jest to produkt lokalny o charakterystycznie delikatnym, łagodnie stonowanym smaku, o jednakowej, w miarę miękkiej bryle. Dzięki swej ręcznej produkcji oraz surowcom z wielkopolskich gospodarstw, specyficznemu procesowi solenia jest to ser o wyjątkowych walorach kulinarnych.

Kolejnym przykładem z mojego regionu będzie ser i potrawa gzik wielkopolski. W tradycji ludowej nazywany był także gziką. To tradycyjna potrawa postna przyrządzana ze zmielonego twarogu, który następnie urabia się z dodatkiem kwaśnej śmietany, cebuli, szczypiorku oraz soli na jednolitą masę. Można podawać go tradycyjnie z ziemniakami albo z pieczoną bagietką z masłem ziołowym lub pumpernikiem.

Jako trzeci ser proponuję już dość znany wyrób producenta Frontiera: Frontiera owcza Blue. Ser ten miałem okazję spróbować po raz pierwszy podczas tegorocznego OFDS w Poznaniu. Po kilku

latach spędzonych w Anglii od razu przypomniał mi smak stiltona i z tego, co czytałem, nie jest to tylko moja opinia. Nie czekając długo, postanowiłem użyć go do polędwicy wołowej, wcześniej usmażonej i lekko zapieczonej właśnie z tym serem, i był to strzał w dziesiątkę.



**MARYLA MUSIŁOWSKA, KUCHARKA TELEWIZYJNA
KUCHNIA.TV, DZIENNIKARKA KULINARNA**

Najlepsze polskie sery, jakie jadłam ostatnio, to produkty z rancza Frontiera, których używam w moim nowym programie „Maryla al dente”: ser owczy typu pecorino 90 zł/kg, ser dżersejowy typu parmezan 65 zł/kg, ser dżersejowy blue 65 zł/kg, ser owczy blue 90 zł/kg, ser owczy młody 70 zł/kg, ser dżersejowy młody 44 zł/kg

Poznałam je dzięki Adamowi Chrzęstowskiemu (restauracja Ancora), który wspominał o nich w swoim blogu, a następnie zapoznałam się z nimi osobiście na festiwalu smaku w Poznaniu. Gieno Mientkiewicz, szef Agentów Sero Siedem, też jest nimi zachwycony i przedstawiał je na warsztatach z polskich serów zagrodowych. Polecam stronę Frontieri <http://seryowcze.republika.pl/naszsesery.htm>.

Z polskich serów sklepowych bardzo lubię Bursztyn zarówno w wersji Bursztyn, jak i Stary Olęder z Biedronki, produkowane w Spomleku w Radzynie Podlaskim.

Kocham kozi twaróg sprzedawany przez Specjał Wiejski w gomółkach zanurzonych w solance i krowi tłusty twaróg ze wsi przywożony co czwartek do warzywniaka przy Zwycięzców w Warszawie (koło sklepu węgierskiego). Ten twaróg to mistrzostwo świata! Podobnie jak wszystkie wymienione powyżej sery.

GRZEGORZ LABUDA, SZEFEKUCHNI HOTELU I RESTAURACJI PLATINUM PALACE, WROCLAW

Frontiera Blue – aksamitny, lekko grzybowy smak, dojrzewa kilka miesięcy. Trochę podobny do stiltona, gorgonzoli czy rouqeforta, lecz delikatniejszy, idealny z winem, gruszką i do sałatek.

Ser Łonnicki Kozi – mięszsz zwarty, sprężysty, elastyczny, w miarę dojrzewania twardnieje, a skórka staje się szorstka i twarda. Delikatny, nieco słony i lekko kwaśny. W trakcie dojrzewania osiąga ostry smak i wydziela silny aromat oraz ciemnieje. W przekroju jest biały i gładki z widocznymi kawałkami ziół i przypraw. Idealny jako przekąska.