

Sery lutomierskie: esencja zdrowego żywienia

Autor: Anna Klimecka

Data: 15 czerwca 2016



Pani Stanisława wraz z córką Malwiną od dekady wytwarza sery, które dziś cieszą się popularnością nie tylko wśród najbliższych. Jak powstaje młoda gouda niedojrzewająca w Lutomerzu i kogo najczęściej pani Stanisława gości na autorskich warsztatach z tworzenia sera?

Rodzinna tradycja

Rodzina Pasternaków prowadzi w Lutomerzu (woj. dolnośląskie) rodzinne gospodarstwo rolne. Męska strona rodziny, Andrzej Pasternak wraz z synem, zajęła się uprawą roślin na gruntach własnych i dzierżawionych o powierzchni ok. 100 ha oraz hodowlą bydła opasowego rasy limousine i trzody chlewnej. **Uprawiają pszenicę, rzepak, jęczmień browarny, żyto, buraki cukrowe i kukurydzę. Część upraw jest przeznaczana na sprzedaż, resztę gospodarze wykorzystują do skarmiania zwierząt w gospodarstwie.** By wzajemnie sobie nie przeszkadzać, żeńskie przedstawicielki rodu – Stanisława i Malwina Pasternak – postanowiły wytwarzać sery typu gouda niedojrzewająca z mleka krowiego, kupowanego w pobliskiej mleczarni. I tak role w gospodarstwie Pasternaków uległy podziałowi. Przygoda z serami lutomierskimi rozpoczęła się 10 lat temu.

Pomysł na serowarnię

Malwina Pasternak jest z wykształcenia geologiem, tak więc tematy ziemi i rolnictwa nie są jej obce. Zajmuje się stroną logistyczną całego serowego przedsięwzięcia. Jej mama, pani Stanisława Pasternak, odkryła w sobie pasję w postaci wytwarzania serów, początkowo dla rodziny i znajomych, teraz manufaktura w Lutomerzu rozwija skrzydła.

Ser na warsztatach jest robiony z mleka niepasteryzowanego, na sprzedaż [mleko](#) pasteryzujemy, by wydłużyć okres przydatności do spożycia.

Stanisława Pasternak, współwłaścicielka gospodarstwa rolnego 100 ha w Lutomerzu, woj. dolnośląskie

– Pierwszymi cenzorami była rodzina, obecnie nie wstydzimy się naszych wyrobów, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem – podkreśla pani Stasia.

*– Początki nie należały do najłatwiejszych. Niedaleko nas górale wypasali bydło i [owce](#), to oni zaszczepili w mamie pomysł na sery. W zasadzie zaczęło się od robienia oscypków, górale w wolnych chwilach uczyli nas, jak wykonać oscypki, korbacze, jak wykorzystać żentycę. **Bardzo pomocny w rozpoczęciu naszej działalności produkcyjnej okazał się Ośrodek Doradztwa Rolniczego z Wrocławia.** Odbiliśmy szereg spotkań studyjnych. Wcześniej materiały dotyczące produkcji serów były trudno dostępne, teraz jest już łatwiej. W cykl szkoleń mocno zaangażował się Uniwersytet Przyrodniczy z Wrocławia oraz Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, gdzie w zasadzie mieści się zagłębie mleczarskie. **Ponadto należymy do stowarzyszenia serowarów farmerskich i zagrodowych, gdzie doskonalimy swoją wiedzę dotyczącą produkcji serów** – mówi Malwina Pasternak.*

W niedalekiej przyszłości gospodarze planują zbudować wędzarnię z prawdziwego zdarzenia, w której będą mogli wędzić rodzime oscypki.



Sery pani Stanisławy cieszą się dużym uznaniem, nie tylko wśród najbliższych.

Zaplecze produkcyjne

Mleko do produkcji serów gospodarze kupują z pobliskich mleczarni. Na dzień dzisiejszy produkują sery typu młoda gouda niedojrzewająca. **Z dojrzewalnią dopiero eksperymentują.**

– Do naszych serów dodajemy zioła suche, czarnuszkę, kozieradkę, kminek, pokrzywę, czasem żurawinę. **Współpracujemy najczęściej z lokalnymi restauracjami, hotelami i sklepami na terenie woj. dolnośląskiego.** Mamy to szczęście, że mieszkamy w zagłębiu turystycznym, w Górach Sowich, coraz częściej docenianych przez odwiedzających. Konsekwencja mamy doprowadziła do produkcji serów. **To wszystko okupione było ciągłymi doświadczeniami, jeżdżeniem, zgłębianiem tematu.** Początkowo bałyśmy się wszelkich uciążliwości ze względu na krótki okres przechowalniczy, który trwa 14 dni. Sery produkujemy co drugi dzień, kupujemy ok. 200 l mleka z mleczarni. **Mleko trafia do kotła serowarskiego, gdzie jest podgrzewane do temperatury 65°C, wtedy rozpoczyna się proces pasteryzacji, po czym jest schładzane do**

temperatury 32° C, wtedy są dodawane kultury starterowe bakterii goudy. Około godziny kultury bakterii powinny przebywać w mleku o tej właśnie temperaturze, wtedy dołączana jest podpuszczka, enzym trawienny wytwarzany w trawieńcu cieląt, by przyspieszyć proces produkcyjny, w wyniku tego zabiegu z początkowej frakcji sera wydziela się serwatka, powstaje skrzep serowy, który jest nacinany nożem serowskim na elementy o wielkości 2 cm. Serowe kulki umieszcza się w specjalnych, perforowanych foremkach, by resztki serwatki wypłynęły na zewnątrz. Dodawane są zioła i ser jest gotowy – relacjonuje Malwina Pasternak.



– Do naszych serów dodajemy zioła suche, czarnuszkę, kozieradkę, kminek, pokrzywę, czasem żurawinę – mówi pani Stanisława.

Bramy szeroko otwarte

Rodzina Pasternaków należy do bardzo komunikatywnych ludzi. Chętnie dzielą się swoją wiedzą i pasją z innymi. W tym celu powstał pomysł, by uruchomić warsztaty studyjne, by bezpośrednio w profesjonalnie urządzonej serowni, każdy chętny miał sposobność zobaczenia na własne oczy, jak powstaje ser, a nawet własnoręcznie wykonać swoje własne sery, pod czujnym okiem pani Stanisławy. **Skrzep serowy musi być wybrany z garnka w odpowiednim czasie, by zbyt nie stwardniał i by można uformować gotowy produkt w foremce.** Z 10 l mleka uzyskuje się ok. 1 kg sera typu młoda gouda niedojrzewająca.

– Mamy świadomość, że dziś ekologia, trend zdrowego żywienia, regionalizm, ręcznie wykonane pożywienie, nieoszukane, prawdziwe, bez konserwantów jest na topie. **Na warsztaty prowadzone w naszym gospodarstwie trafiają różne grupy wiekowe od dzieci w wieku szkolnym, po seniorów.** Wszyscy są zadowoleni, gdy odziani w fartuchy, rękawice, czepki, ochraniacze na obuwie wchodzą do serowarni i sami mogą wyprodukować goudę, którą później ze smakiem zjadają w domu – podkreśla pani Malwina.

Na warsztaty prowadzone w naszym gospodarstwie trafiają różne grupy wiekowe od dzieci w wieku szkolnym, po seniorów.

Malwina Pasternak

– Ser na warsztatach jest robiony z mleka niepasteryzowanego, na sprzedaż mleko pasteryzujemy, by wydłużyć okres przydatności do spożycia. Serwatka, która stanowi produkt uboczny produkcji, jest podgrzewana i często mieszana, nie można doprowadzić do wrzenia. Dzięki temu uzyskujemy delikatny, słodki ser serwatkowy, znany pod nazwą ricotta. **Z 20 l serwatki jesteśmy w stanie wytworzyć ok. 20 g tego sera. Zatem proces jest mozolny, ale warty zachodu.** Robimy to z pasją, najbardziej się cieszę, jak moje sery smakują ludziom. W skali tygodnia w serowarni w Lutomerzu wytwarzane jest ok. 50–60 kg sera, co stanowi dodatkowe źródło dochodu dla rolników – dodaje Stanisława Pasternak.

Prawdziwe serowarstwo jest sztuką, może być również rzemiosłem, ale wówczas trzeba być dobrym rzemieślnikiem i oddać swoje serce godziwej produkcji. W interesie wszystkich jest zdrowie, choć jest to pasja dosyć kosztowna, to jednak warto o tę sferę życia właśnie zadbać.