



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja realizowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Gala serów

Gala serów to podsumowanie kilkuetapowego projektu, podczas którego mieszkańcy obszarów wiejskich uczyli się wytwarzania serów podpuszczkowych i kwasowych. Swoją wiedzę podzielił się z uczestnikami projektu Adam Lewczuk – serowar z Hajnówki.

Celem operacji było ułatwienie współpracy podmiotów rynkowych poprzez stworzenie warunków do poszukiwania i nawiązywania partnerstw pomiędzy nimi, w dążeniu zwiększenia ich siły przetargowej, w tym wymiany doświadczeń i praktyk w zakresie produkcji serów farmerskich oraz wprowadzania ich na rynek w formie krótkich łańcuchów dostaw, a także prezentacja dobrych praktyk z tej gałęzi.



Gala serów to konferencja podczas, której odbył się konkurs serowarski na najlepszy ser podpuszczkowy i kwasowy. Ideą konkursu było upowszechnianie wśród mieszkańców obszarów wiejskich, rzemieślniczego wytwarzania serów farmerskich i zagrodowych. To tu wytwórcy mogli wypromować swoje unikalne produkty serowe.

W trakcie trwania konferencji uczestnicy wysłuchali wykładów odnośnie żywienia krów kóz i owiec, a także wpływu żywienia zwierząt na produkt finalny. Było wiele rozmów na temat przetwórstwa serów oraz konsultacji z ekspertami w dziedzinie technologii żywności. Swoim dotychczasowym doświadczeniem podzielili się rolnicy Monika i Tomasz Cieślik, którzy

produkują sery z mleka wytwarzanego we własnym gospodarstwie. To dobra forma przekazania uczestnikom historii rolników.

Adam Lewczuk właściciel serowarni „Sery z Puszczy Białowieskiej”, ukazał działalność gospodarczą jako przykład dobrej praktyki wytwarzania serów rzemieślniczych. Drogę jaką przeszedł właściciel serowarni ukazał podczas przedstawienia prezentacji „Droga do biznesu”.

Najlepszy ser

Po długich obradach komisja oceniająca sery wyłoniła zwycięzców w dwóch kategoriach. Szczególną uwagę przy ocenie serów konkursowych, zwracano na smak, konsystencję, zapach, wytwarzanych produktów. Ocena oczywiście była organoleptyczna. Każdy ser konkursowy został zakodowany i spróbowany przez każdego członka komisji oceniającej, która miała już doświadczenie w ocenie tego typu produktów. Każdy produkt był na swój sposób wyjątkowy. Podczas konkursu można było spotkać wytwórców z całego województwa podlaskiego.



Zwycięzcy – ser *podpuszczkowy*:

I miejsce – Adam Lewczuk

II miejsce – Danuta Praczuk

III miejsce – Paweł Grzybowski



Zwycięscy – ser kwasowy

I miejsce – Jerzy Stiepanow

II miejsce – Danuta Praczuk

III miejsce – Okasana Tomaszewska.



Ser konkursowy w kategorii ser poduszkowy, który otrzymał pierwsze miejsce w tej kategorii, nosi nazwę „kopyto żubra” jest wytwarzany z mleka krowiego w sposób rzemieślniczy przez Adam Lewczuka. Ser dojrzewał przez 3 miesiące w popiele, ma on naturalną skórkę popiołową, konsystencję twardą bez dziur.

– To niesamowite uczucie wygrać taki konkurs. Bardzo się cieszę, że to właśnie „kopyto żubra” wygrało. Ser ma kolor żółty, obtoczony jest popielem i trochę przypomina kopyto, dodałem trochę Puszczy Białowieskiej i tak powstawała nazwa – o zwycięskim serze opowiada pan Adam.

Ser konkursowy w kategorii ser kwasowy, który otrzymał pierwsze miejsce w tej kategorii, to typowy twarożek wyrabiany z mleka krowiego, naturalnie zsiadłego, przez Jerzego Stiepanow. To tradycyjny przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie od lat jest w rodzinie zwycięzców. Pan Jerzy robił go wspólnie z żoną. Podstawą tak dobrego świeżego twarogu jest mleko z własnego gospodarstwa, od krowy, która wypasana jest na łące.

– Dostałem nagrodę za ser kwaśny, czyli za twaróg. Otrzymałem już wcześniej kilka nagród, ale ta jest najwyższa, bo pierwsza – cieszył się z wygranej Jerzy Stiepanow.

Wszystkim laureatom jeszcze raz składamy zasłużone gratulacje i życzymy dalszych sukcesów. Każdy z uczestników konkursu został nagrodzony drobnym upominkiem i uhonorowany dyplomem.

Dorota Półtorak, PODR Szepietowo
Fot. Anna Fatyga, PODR Szepietowo