Feta, Gouda, Mozzarella, Roquefort – jak powstają najpopularniejsze gatunki serów?

Istnieją produkty, o których można powiedzieć, że każdy kiedyś ich spróbował. I niewątpliwie takimi przysmakami są sery. Gatunków i rodzajów tego specjału jest mnóstwo, a ich ostateczny smak to wypadkowa wielu elementów: sposobu produkcji, składników, warunków dojrzewania. Czy sięgając po włoską Mozzarellę, francuski Roquefort czy popularną nad Wisłą Goudę, zastanawiasz się jaka historia wiąże się z jego pojawieniem się w szerokiej sprzedaży? Z jakiego mleka powstaje Mozzarella, ile czasu dojrzewa Gouda i co wspólnego ma Roquefort z roztargnionym pastuszkiem? Pytania te nigdy więcej nie pozostaną bez odpowiedzi!

Smak włoskiej prowincji

Łagodna, niemniej zdecydowanie wyróżniająca się w rodzinie serów mozzarella, wywodzi się południowej części Włoch (Kampania). Nazwę swą zawdzięcza unikatowej metodzie produkcji. Słowo *mozzare* odnosi się bowiem do czynności ręcznego formowania sera. Kluczowe w procesie tworzenia łagodnych w smaku serowych kulek jest zwinięcie gęstej, plastycznej masy serowej w zgrabne kulki – mniejsze bądź większe. By zachować swą konsystencję mozzarella musi być przechowywana w zalewie solankowej. Mozzarella jest niezwykle rozciągliwa po roztopieniu, dzięki czemu idealnie sprawdza się w przypadku potraw z pieca, takich jak zapiekane makarony oraz oczywiście pizza. W formie małych kawałeczków doskonale smakuje także z warzywami, na przykład pod postacią pochodzącej z tego samego regionu Włoch sałatki caprese. Co ciekawe danie to, składające się z pomidorów, plastrów mozzarelli oraz świeżej bazylii, symbolizuje kolory znajdujące się na włoskiej fladze.

Holenderskie złoto

Ojczyzną Goudy jest słynąca z tulipanów Holandia, a dokładnie miasto o tej samej nazwie. To właśnie tam, nieopodal terenów wykradzionych wodom Morza Północnego, opracowana została receptura, która służy do produkcji najsłynniejszego sera świata. Czas dojrzewania goudy wynosi od 6 tygodni, kiedy uzyskuje swój klasyczny aromat, aż do 18 miesięcy, kiedy to osiąga intensywny smak typowy dla odmiany Old Amsterdam. – *Ser Gouda odznacza się wysoką jakością, ponieważ do wyprodukowania zaledwie 1 kg potrzebnych jest nawet 9 litrów mleka krowiego. Gotowa Gouda ma kształt spłaszczonego kręgu, niemniej bardzo często dostępna jest również w formie wydłużonych bloków lub zamkniętych w opakowaniu plasterków. Ten wywodzący się z Holandii ser jest bardzo uniwersalny, dzięki czemu wzbogaci nutę smakową dań o różnym aromacie oraz przygotowanych z zastosowaniem dowolnej techniki kulinarnej. Ponadto zbita struktura powoduje, że jest łatwy w krojeniu, tarciu i późniejszym przechowywaniu* – mówi Ewa Polińska, ekspert MSM Mońki.

Feta - grecki przysmak

Kruchy, odznaczający się kremową nutą, a zarazem bardzo słony ser feta wywodzi się z wysp rozsianych po Morzu Egejskim, a dokładnie z Grecji. Paradoksalnie greckie głowo *feta* oznacza plaster, choć sam ser często podczas krojenia rozpada się na mniejsze

kawałeczki, którymi chętnie zdobimy sałatki. Oryginalna feta powinna być wyprodukowana z mleka owczego i koziego. Jej czas dojrzewania sięga 3 miesięcy oraz wyróżnia się wysoką zawartością tłuszczu (około 40%). Niemalże każdy, myśląc o fecie, łączy ją w myślach ze świeżymi warzywami, tworząc jednocześnie pyszną i niezwykle kolorową sałatkę grecką. Warto jednak mieć na uwadze fakt, że w wielu polskich sklepach pojawia się produkt, który naśladuje prawdziwy grecki przysmak, jednak zupełnie nim nie jest. Aby zakupić prawdziwy ser, należy zwrócić przede wszystkim uwagę na nazwę – nie może on być nazwany jako „ser kanapkowy", „ser sałatkowy" ani „ser typu greckiego".

Pasterski wynalazek - Roquefort

Czasem zdarza się, że największe rzeczy są dziełem przypadku. Roquefort, jeden z najsłynniejszych i najstarszych serów owczych, jest tego najlepszym dowodem. Według historii, która dziś stała się niemalże legendą, pierwszy tego typu przysmak powstał w Roquefort-sur-Soulzon. To właśnie tam, pasterz strzegący swojego stada pozostawił ser w wilgotnej i zimnej jaskini. Kiedy sobie o nim przypomniał, minęło kilka tygodni, a zapomniany ser wręcz zachwycił go swoim charakterystycznym, ostrym smakiem. Do dziś Roquefort wytwarza się jedynie w małym miasteczku nad rzeką Soulzon w południowej Francji. Specjalny proces ich wytwarzania charakteryzuje się głównie tym, że sery dojrzewają w temperaturze ok. 7 stopni Celsjusza wewnątrz wapiennych jaskiń. Dzięki odpowiedniej wilgotności możliwe jest powstawanie i rozwój szlachetnej pleśni Penicillium roqueforti. Ser, który uwielbiany jest nie tylko przez Francuzów, jest składnikiem wielu dań i przekąsek – m.in. sosów, farszów oraz pełni również rolę dodatków do mięs.

Więcej informacji na temat najpopularniejszych gatunków serów znaleźć można na www.msm-monki.pl.

–

Informacje o firmie:

Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach należy do grona najnowocześniejszych zakładów mleczarskich w Polsce. Powstała 1 maja 1972 roku z połączenia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Dolistowie i Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krypnie. MSM specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego i szwajcarskiego, masła extra i miksów tłuszczowych, oraz wyrobów proszkowanych: serwatki w proszku i okresowo odtłuszczonego mleka w proszku.

Produkcja w MSM w Mońkach odbywa się przy pomocy najnowszych technologii. Kontrola na każdym etapie wytwarzania gwarantuje, iż produkty są najwyższej jakości. Potwierdza to wdrożony i certyfikowany system Zarządzania Jakością ISO 9001:2000, a także Zakładowy Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej / Dobrej Praktyki Higienicznej GMP/GHP oraz System HACCP.