

Anna i Tomasz Nietupscy – Ser swojski koryciński

**Nazwa zgłoszenia: Ser swojski koryciński**

**Producent/Wykonawca: Anna i Tomasz Nietupscy**

**Opis zgłoszenia:** Wyrobem serów swojskich zastąpili już pradziadkowie młodych gospodarzy, którzy kontynuują to rzemiosło, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich gospodarstwo mieści się we wsi Gorszczyzna, która położona jest w malowniczym zakątku Ziemi Korycińskiej. Tu właśnie codziennie powstają gomółki pysznego sera korycińskiego. Wyprodukowany ser pochodzi ze świeżego, ciepłego i pełnowartościowego mleka krowiego. Produkowany tradycyjną metodą, jedynym postępowaniem w jego produkcji jest proszek stosowany w mleczarstwie, tzw. podpuszczka, zamiast starych, wysuszonych żołądków cielęcych, jak było kiedyś.



Aby powstał ser, mleko należy podgrzać do temperatury 40 stopni Celsjusza, dodać szczyptę podpuszczki i posolić do smaku; odczekać 10-15 minut – do momentu ścięcia się twarogu. Później odcedza się powstałą serwatkę, a masę serową wkłada do

durszlaków, aby nadać im odpowiedni kształt – lekko kulisty, spłaszczony. Tak przygotowany ser należy odstawić do leżakowania, co najmniej na dobę, a następnie włożyć do solanki. Od tego jak długo ser w niej poleży zależy jego bardziej lub mniej słony smak. Dla urozmaicenia można też dodać do masy serowej różne zioła, czernuszkę, kminek, czosnek lub koperek. Tak przygotowany ser czeka na swego klienta.



Coraz więcej osób chce spożywać dobre, naturalne produkty, zrobione z dobrych jakościowo i sprawdzonych surowców według tradycyjnych receptur i sposobów. Prezentowany produkt ma wielu swoich zwolenników, nie tylko w woj. podlaskim, lecz w całej Polsce; jest produktem świetnie się sprzedającym. Celem jego producentów jest łączenie tradycji z nowoczesnością.