

## Gouda i ricotta w Łapach

**- To magia, fantastyczna historia - cieszyła się jedna z uczestniczek warsztatów serowarskich, kiedy patrzyła na własnoręcznie zrobiona goudę farmerską z czarnuszką. Na spotkanie w łapskim Domu Kultury (26 listopada) przyszło kilkanaście łapianek zainteresowanych wyrobem domowego, tradycyjnego sera.**

Spotkanie - organizowane w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich z funduszy PROW 2014-2020 przez Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich urzędu marszałkowskiego – poprowadził serowar z kilkunastoletnim stażem Mariusz Żeliszczak. Jest członkiem Stowarzyszenia „Macierzanka” i wraz z żoną Barbarą producentem serów z Wiżajn pod nazwą „Sery Basi.”

- Najważniejsze w produkcji sera jest czystość i dobre, niepasteryzowane mleko – podkreślał podczas wykładu i warsztatów. – A to mleko jest kapryśne, nie zawsze się zachowuje tak, jak sobie wymyślimy. Trzeba też być przy nim delikatnym, nie męczyć go, nie mieszać podczas podgrzewania bez potrzeby – uczulał.

Uczestniczki warsztatów miały okazje własnoręcznie zrobić goudę farmerską (tradycyjny ser podpuszczkowy), panir (rodzaj indyjskiego sera twarogowego), uczyły się też robić ricottę (typ lekkiego, białego sera włoskiego).

- Musimy pilnować odpowiedniej temperatury mleka bądź serwatki i nigdy nie podgrzewać mleka pod przykryciem – zdradzał tajniki Mariusz Żeliszczak.

Panie zastanawiały się skąd zdobyć mleko niepasteryzowane, a serowar doradzał im rodzaje podpuszczek, które są niezbędne do

wykonania sera tradycyjnego.

-My do swoich serów używamy podpuszczki naturalnej, ale są też chemiczne – wyjaśniał i pokazywał w jaki sposób z mleka ściętego podpuszczką formować okrągłe serki podpuszczkowe. Radził jak je przechowywać, z czym najlepiej smakują i zachęcał do własnych prób serowarskich i produkcji sera w ramach np. Rolniczego Handlu Detalicznego.

Uczestniczki wyszły z warsztatów z własnym serem farmerskim, panirem i poradnikiem serowarskim wydanym przez Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego oraz zatwierdzonym przez Głównego Lekarza Weterynarii.

*art/ Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP*