

Podlaski Produkt Lokalny. Augustowskie smaki państwa Och

Sery dojrzewające, twarogi, śmietana i masło z mleka krowiego; kozie sery i kefiry – pani Irena Och w Nettcie k. Augustowa tworzy cały wachlarz augustowskich smaków - wprost z natury.

- Żyjemy tu zgodnie z naturą, pijemy mleko od naszych kóz i krów, a sery robimy takie, jakie sami lubimy. I cieszymy się, że smakują naszym klientom – mówi pani Irena mieszając w kotle mleko do kolejnej porcji serów.

Delikatesy od szczęśliwych kóz

Państwo Irena i Piotr Och, kiedy zamieszkali w rodzinnym domu pani Ireny w Nettcie, nie od razu chcieli zajmować się serowarstwem. Prowadzili normalne gospodarstwo rolne z uprawą zboża i hodowlą zwierząt.

- A pierwsze kozy, na które namówił nas znajomy, po kilku miesiącach sprzedaliśmy – wspomina Irena Och. – Nie daliśmy rady się nimi zajmować, za mało wiedzieliśmy, nie byliśmy jeszcze gotowi.

Dziś [lipiec 2020 r. – dop.red.] kóz w Nettcie jest kilkanaście. I stado cały czas się rozwija.

– Akurat trzy dni temu przyszło na świat kolejne kozłátko – mówi Piotr Och i prowadzi nas do zagrody, by wraz z córką Alą zaprezentować śnieżnobiałe maleństwo. Jego rodzeństwo pasie się już na łące, ono potrzebuje jeszcze kilku dni w zamknięciu. – Ale potem też pójdzie na łąkę, bo nasze kozy spędzają tam większość czasu. Żywią się trawą z naszych łąk, a nie sztucznymi paszami, a na noc dostają siano – tłumaczy pan Piotr. – Taki sposób hodowli powoduje, że mleko i sery od naszych kóz nie mają tego specyficznego zapachu. Kozy są szczęśliwe, spokojne, a nasze sery bardzo delikatne i zdrowe.

Naturalne jest najzdrowsze

Po łące i pastwiskach wokół domu państwa Och spacerujemy z całą ich rodziną. Dzieci pokazują nam różnobarwne kozy, stado białych gęsi, podbiegają do ulubionych krów.

- Mamy polskie czerwone i rasy jersey – wyjaśnia Irena Och, a dzieciaki głaszczą piękną, beżowo-brązową jerseykę. – Dają świetne mleko, które idealnie nadaje się do serowarstwa.

A gospodarstwo państwa Och serowarstwem stoi. Pani Irena produkuje zarówno sery z mleka krowiego, śmietanę, twarogi, wyrabia też masło. Dzięki kozom są kozie twarożków i sery, a także kefiry.

- Sprzedajemy nasze produkty wysyłkowo, zbieramy zamówienia przez Internet, ale głównie klienci odwiedzają nas na targach i jarmarkach w Augustowie, Suwałkach, a od niedawna w Szczuczynie – zachęca do odwiedzin na jej stoisku pani Irena. - Jeździmy też na serowarskie festiwale i prowadzimy warsztaty.

Pani Irena podczas serowarskich warsztatów uczy chętnych produkcji podstawowych rodzajów sera: najczęściej podpuszczkowego czy ricotty. Z takiego szkolenia, każdy wychodzi z własnoręcznie zrobionym serem.

- To świetna zabawa i nauka tego, że najlepsze jedzenie to te naturalne, bez polepszaczy i konserwantów. Z mleka niepasteryzowanego i od zwierząt, które pasą się swobodnie na łące, a nie są zamknięte przez całe życie w oborze – wyjaśnia.

Dzieci wiedzą najlepiej

Dzieci wiedzą najlepiej

W kuchni państwa Och pachnie nie tylko serem, ale też świeżym chlebem. To także domowy wyrób pani Ireny: na naturalnym zakwasie. Gospodyni piecze go dla swojej rodziny i na zamówienie. Chleb jest pachnący, ma lekko spękaną na górze bochenków skórkę, co świadczy o pracującym podczas pieczenia zakwasie.

- Spróbujcie chleba i trochę sera – zachęca pani Irena, a z zaproszenia korzystają też dzieciaki pałaszując plastry krowiego sera dojrzewającego. – Dzieciom smakuje, znaczy, że jest dobre. One są zawsze szczere – podkreśla.

Sery z „Augustowskich Smaków Natury” – bo tak nazwała swoją markę Irena Och - smakują nie tylko dzieciom, także jurorom na wielu konkursach, czego efektem są nagrody. A wśród nich m.in.: laury w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, gdzie w etapie wojewódzkim w 2015 roku - I miejsce zajęło masło śmietankowe a w roku 2017 r. – kozi twarożek z gospodarstwa państwa Och.

- To mój ulubiony – zdradza nam Ala, a jej bracia dopowiadają. - Nam najlepiej smakują te naturalne, świeże, z czarnuszką.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

[Link do strony na Facebook'u](#)

[Link do bazy producentów podlaskich](#)

Gospodarstwo Rolne - Piotr i Irena Och

Augustowskie Smaki Natury

Netta Pierwsza 4, 16-32- Bargłów Kościelny

Tel.: 692 421 879

