

Podlaski Produkt Lokalny. Serowar Sokólski

W Miejskich Nowinach (pow. sokólski) rządzą kozy. A pod ich rządami Aurelia i Gabriel Szymczakowie produkują sery – kozie, oczywiście. Od lekkiego twarożku, po sery twarde, dojrzewające, a nawet pleśniowe. Korzystając ze swoich doświadczeń z miejskiego świata, uczą też innych, jak rozpocząć serowarską przygodę.

Aurelia Felińska-Szymczak i Gabriel Szymczak życiową podróż z kozami rozpoczęli w 2014 r. To wówczas po wielu poszukiwaniach gospodarstwa i swojej nowej życiowej siedziby na wsi – znaleźli pod Sokółką Miejskie Nowiny.

- Oboje przez wiele lat pracowaliśmy w warszawskich korporacjach. Tam się też poznaliśmy: ja z Zabrza, Gabriel z Kołobrzegu – wspomina Aurelia Felińska-Szymczak. – I po latach wspólnie postanowiliśmy, że chcemy się przeprowadzić na wieś. Szukaliśmy swojego miejsca po całej Polsce, ale szczególnie ciągnęło nas Podlasie. Od początku wiedzieliśmy też, że chcemy mieć kozy. Dla mleka i sera, bo od zawsze lubiliśmy takie smaki. Na początku do Miejskich Nowin trafiły dwie kozy. Dziś jest ich kilkadziesiąt.

Szpilki i mity

Pierwszych rolniczych i koziarskich obowiązków, a także umiejętności uczyli się na serowarskich szkoleniach i z Internetu.

- Wiadomo, że wyobrażenie korpuludka o mieszkaniu na wsi jest bardzo wyidealizowane. I my też mieliśmy swoje wzloty i upadki. Jednak okazało się ostatecznie, że my, mieszcuchy lubimy się zajmować taką wiejską robotą – opowiada Gabriel, a Aurelia dodaje. – Kiedyś moim obuwiem służbowym były szpilki, dziś gumowce i wcale tego nie żałuję!

Zakładając kozie gospodarstwo postanowili, że będą się nim zajmować osobiście w całości: hodować kozy, robić sery, ale też uprawiać zboże i kosić łąki, aby mieć swoją paszę dla zwierząt. Za ich dobrostan odpowiada przede wszystkim Gabriel.

- Przy zwierzętach trzeba się nauczyć wszystkiego. Być nie tylko ich opiekunem czy karmicielem, ale też weterynarzem a z czasem nawet położnikiem – wyjaśnia Gabriel Szymczak. A Aurelia dopowiada. - W tym 2021 r. wiosna była naprawdę ciężka. Mieliśmy kilkadziesiąt porodów, zdarzyły się też takie, wymagające ludzkiej interwencji. Myślę, że Gabriel zyskał nową specjalizację koziego położnika – śmieje się.

Oboje dbają o to, by w ich gospodarstwie kozy miały nie tylko wygodnie, ale przede wszystkim czysto. Higiena w koziarni i w hodowli kóz przekłada się bowiem na jakość mleka.

- A z tym się wiąże jeden z mitów, z którym walczę od wielu lat, że kozie mleko i

- A z tym się wiąże jeden z mitów, z którymi walczę od wielu lat, że kozie mleko i sery śmierdzą – mówi Aurelia Felińska-Szymczak. – Bo nie śmierdzą, jeśli kozy są zadbane, mają odpowiednie warunki, dużo przebywają na pastwisku i są prawidłowo karmione. My ich mleko pijemy na co dzień, robimy z niego nie tylko sery, ale też desery, choćby błyskawiczny sernik z koziej ricotty. Jest pyszny i słodko pachnący!

Klasa Master i Guru

Serowarka z Miejskich Nowin – wykorzystując swoje doświadczenie korporacyjne – nie tylko produkuje i sprzedaje (w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego) produkty kozie, ale też uczy je robić. Do Szkoły Serowarstwa Aurelii Felińskiej-Szymczak – przyjeżdżają ludzie z całej Polski, by poznawać tajniki produkcji sera.

- W 2019 r. zauważyłam, że bardzo dużo czasu poświęcam w Internecie na różnych forach, ale też na naszym profilu w mediach społecznościowych, na udzielanie rozmaitych rad dotyczących produkcji sera – wyjaśnia Aurelia. – Postanowiłam to zmienić i nadal udzielać rad, ale już na profesjonalnie prowadzonych warsztatach.

Początkowo odbywały się w Miejskich Nowinach w domowej pracowni serowarskiej, ale szybko zabrakło tam miejsca. Dlatego warsztaty odbywają się teraz w centrum Białegostoku, gdzie Szymczakowie przywożą niezbędny sprzęt, mleko i inne akcesoria niezbędne do szkolenia.

- Mamy różne poziomy szkoleniowe: Starter dla początkujących, Master dla bardziej zaawansowanych i najwyższy etap, czyli Guru, na których uczymy już produkować sery wymagające rozmaitych zabiegów i różnych szczepów bakterii – wyjaśnia Felińska-Szymczak.

Po zajęciach z tzw. produkcji można także nauczyć się sprzedaży swoich serów w Internecie, tworzenia profilu w mediach społecznościowych, a nawet podstaw serowej fotografii.

- Ten moduł szkoleniowy też powstał z potrzeb moich klientów. Często mnie pytali o to, jak fotografować sery, jak je pokazywać w sieci – wyjaśnia Aurelia, która o swoich kozach i serach opowiada na FB, Instagramie a ostatnio nawet na popularnym wśród nastolatków Tik-Toku. – Wykorzystuję swoją wiedzę i umiejętności ze szkoły fotograficznej, ale też te zdobyte w korporacji. Szkolenia były moim chlebem powszednim – wspomina.

Wiejskie szczęście

Gospodarstwo Serowara Sokólskiego w Miejskich Nowinach jest położone bardzo malowniczo: wśród Sokólskich Wzgórz, blisko lasu. Klienci lubią tu przyjeżdżać osobiście.

- Zwłaszcza w weekendy, aby poznać się z nami, a dzieciom pokazać kozy – mówi pani Aurelia. – Stąd nasz kolejny pomysł, aby w ciągu roku robić tzw. dni otwarte. Mamy wtedy czas dla naszych gości, opowiadamy o kozach, o produkcji serów. Na miejscu można pospacerować, zwiedzić koziarnię, pogłaskać nasze zwierzęta, spróbować naszych produktów.

A jest w czym wybierać. W sezonie serowarskim (kozi sezon trwa od maja do października) Szymczakowie mają w swojej ofercie: twarogi, jogurty, sery podpuszczkowe, jogurtowe, z czarnuszką, ziołami, twarogowe pasty z różnymi dodatkami, sery dojrzewające, a także sery wegańskie, czyli na mleku roślinnym!

Bieżąca oferta jest udostępniana na profilu na FB, a towar do np. Białegostoku przywozi koziarz Gabriel.

- Na początku naszej koziej przygody sery miałam produkować tylko dla siebie, ale okazało się, że jest na nie bardzo duże zapotrzebowanie – wyjaśnia Aurelia. – Zdziwiło to nas, ale też zdopingowało, aby zostać sobie samemu szefem i pracownikiem. Dziś na Podlasiu czujemy się, jak w domu, a na wsi jesteśmy naprawdę szczęśliwi!

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

red.: Anna Augustynowicz

fot.: Aurelia Szymczak

Serowar Sokólski

Miejskie Nowiny 6, 16-100 Sokółka

tel.: 694 495 700

e-mail: aurelia.felinska_szymczak@onet.pl

Strona na Facebook'u.

Strona internetowa.

Gdzie kupić?

- poprzez zamówienie telefoniczne,
- przez kontakt na FB,
- możliwa wysyłka bądź dowóz do klienta.

Strona internetowa Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Więcej o produkcie lokalnym znajdziesz w naszej bazie; wsparcie dla producentów.

