

Podlaski Produkt Lokalny. Sery z Puszczy Białowieskiej

Zaczął się sera szwajcarskiego, a może od greckiej fety? Państwo Lewczuk z Hajnówki uwielbiają sery od zawsze, dlatego postanowili robić je sami. Inspiracją są smaki z dzieciństwa i z podróży.

Kiedy pan Adam Lewczuk był dzieckiem, wujek przynosił mu żółty ser z dziurami z OSM z Hajnówki. Smak idealny. – To było moje pierwsze serowarskie marzenie, by zrobić taki ser. Po kilku latach się udało – przyznaje z dumą.

Udało się nie tylko to. W ofercie Serów z Puszczy Białowieskiej [marki stworzonej przez państwa Lewczuk – dop. red] znajdziemy ser pleśniowy, z popiołem, niebieski z lawendą, podpuszczkowy w kolorze żółtka z kurkumą i cynamonem, kozi moczony w czerwonym winie, twarogi, sery podpuszczkowe świeże dodatkami i koreczki w oliwie zamknięte w słoikach. I wiele innych smakowitości. Co jednak było pierwsze?

Od wycieczki do firmy

- Z wycieczki do Grecji przywieźliśmy mnóstwo sera i szybko go zjedliśmy. Za szybko – wspomina Adam Lewczuk. – Dlatego trochę poczytałem, poszperałem w Internecie i postanowiłem zrobić ser samodzielnie.

W tym celu pan Adam udał się na hajnowski rynek po świeże mleko. – Kupiłem 15 litrów i byłem przekonany, że sera wyjdzie z tego mnóstwo – opowiada. – I wyszło: 1,5 kg, ale był bardzo dobry.

Krok po kroku państwo Lewczuk wgryzali się w serowarski świat. Czytali, oglądali filmy w Internecie, szkolili na warsztatach i robili kolejne sery.

- Najpierw dla siebie, potem dla rodziny, znajomych, aż w końcu zaczęliśmy je sprzedawać. Powstała firma „Sery z Puszczy Białowieskiej”, zbudowaliśmy naszą serownię [stoi tuż przy domu na posesji państwa Lewczuk – dop. red.] i dalej pracujemy – opowiada pan Adam i oprowadza nas po swoim królestwie.

W błękicie i z popiołem

- W serach najważniejsza jest pasja i pomysłowość serowara – twierdzi pan Adam. – Teoretycznie mamy cztery punkty w podstawowej ofercie: twaróg, ser podpuszczkowy, dojrzewający i jogurt. Jednak, kiedy wejdziemy głębiej w poszczególne rodzaje, to sytuacja robi się coraz ciekawsza.

Podobnie jak struktura i kolory serów na półkach w dojrzewalni. Duże, prostokątne jak cegły, gomułki sera świeżego z czarnuszką, papryką, ziołami leżą na ukośnych półkach; dojrzewające, okrągłe zasiadły na drewnianych półki; inne obsypane popiołem leżą w drewnianej skrzyni.

To przykład naszej fascynacji różnymi smakami – opowiada o serach w

- To przykład naszej fascynacji różnymi smakami – opowiada o serach w popiele hajnowski serowar. - Ser z popiołem podpatrzony jest we Francji. To pomysł sprzed kilku wieków, kiedy ówcześni serowarzy świeży skrzep, ale nie najlepszy obsypywali popiołem, by nie dobrały się do niego szczury – opowiada pan Adam. – Dziś sprowadzamy ten popiół właśnie z Francji – otwiera pudełeczko ze smolście czarnym proszkiem przypominającym toner do drukarek. – Tylko proszę nie kichać, bo wszystko i wszyscy będą w tym pyłe –uprzedza.

Kolejną ciekawostką jest ser podpuszczkowy w intensywnie niebieskim kolorze – jak duży kawałek plasteliny.

- To jeszcze nie koniec niespodzianki – zapowiada pan Adam i odkraja kawałek w smerfowym kolorze. Wówczas w miejscu rozkrojenia pojawiają się białe plamy, które po kilkunastu sekundach znikają, a ser ponownie robi się intensywnie błękitny. A smak? To też niespodzianka. Lawendowy!

Jakość przyciąga klienta

- Nie mamy jednego, szczególnego sera, który jest hitem – mówi Adam Lewczuk. – Podobnie jak w naszej rodzinie, każdy lubi, co innego. Mama lubi ser z popiołem i w typie pecorino, my z żoną - dojrzewające, jeden z synów przepada za pleśniowymi a drugi za tymi, które się dobrze topią – wymienia ze śmiechem.

Są jednak sery, które od początku zyskały fanów i są w ofercie od początku. To „sonatki”, niewielkie, twarożkowe serki z różnymi dodatkami, to również jogurt i koreczki serowe w słoiczkach.

- Nasi klienci to ludzie interesujący się zdrową, naturalną i tradycyjną żywnością – mówi pan Adam. - Są ciekawi nie tylko produktu, ale miejsca, gdzie powstaje; ludzi, którzy go wytwarzają. Dlatego najczęściej sami nas odwiedzają. Składają nam też wizyty właściciele sklepów ze zdrową żywnością i się u nas zaopatrują.

Sery z Puszczy Białowieskiej powstają na bazie mleka od gospodarza z niedalekiego Kuraszewa. „Carskie czerwonce” z mleka koziego od zaprzyjaźnionej gospodyni, która ma niewielkie stado kóz. Przyprawy do serów z białostockiej hurtowni.

- Nie od razu trafiliśmy na naszych dostawców. Testowaliśmy, próbowaliśmy mleka od różnych gospodarzy, przypraw z różnych źródeł aż udało się znaleźć to, co spełnia nasze oczekiwania – wyjaśnia pan Adam. – I klienci to doceniają. A my dokładamy wszelkich starań, by zagwarantować wysoką jakość naszych serów i proponować kolejne smaki.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Sery z Puszczy Białowieskiej

ul.Lema 2; 17-200 Hajnówka

e-mail: seryzpb@wp.pl

tel. kom: 668425827; 795582859

Strona internetowa [tutaj](#)

Strona na FB [tutaj](#)

Gdzie kupić?

- bezpośrednio w serowarni
- w sklepie na profilu FB
- w sklepach sieci Hermes (np. w Białowieży)
- w Białymstoku w sklepie „Biebrzańskie Smaki” przy ul. Wyszyńskiego
- możliwość wysyłki towaru.

