

Podlaski Produkt Lokalny. Sery z Suraża

- Nasze krowy wzbudzają sensacje. Jak pędzimy je ulicą, to jedni robią im zdjęcia, a inni marudzą, że jak to, krowy po mieście ulicą idą?! - śmieje się pani Jolanta Sosnowska, która w Surażu z mleka od swoich krów robi sery podpuszczkowe i dojrzewające.

Krowy u państwa Sosnowskich są od zawsze. Pani Jola wraz z mężem przejęła gospodarstwo swoich rodziców i od kilkudziesięciu lat na nim gospodarzy. Choć już nie tak, jak kiedyś.

- Rodzice mieli i pole, i krowy, i świnie, jak to kiedyś na wsi – wspomina. – My mamy też pole, krowy i kury, ale tylko dla potrzeb rodziny – wyjaśnia.

Gospodarstwo państwa Sosnowskich to 15 hektarów: pastwiska, uprawa zboża, kukurydzy – z przeznaczeniem na paszę dla swoich zwierząt. Mają 10 krów i to one są źródłem mleka, czyli surowca do serów pani Joli.

Krowy z łąki

- Nie karminy swoich krów gotowymi paszami, nie trzymamy ich w stanowiskach w oborze. Chodzą tam luzem, ale najbardziej lubią być na pastwisku. Od maja do października codziennie je przeprowadzamy stąd, z naszego podwórka, ulicą, aż na łąki – mówi pani Jola. – Ludzie się dziwią, jak widzą krowy idące ulicą, bo to już rzadki widok. Niektórzy robią im zdjęcia, a inni marudzą, że krowy po mieście chodzą – mówi pani Jola.

Krowy z „Sosnowej Piwniczki”, bo tak nazywa się serowarska działalność pani Joli - mają się dobrze, o czym świadczy wiek najstarszej z nich Baški, przewodniczki stada. Ma już 12 lat! I tak jak pozostałe, najbardziej lubi sezon pastwiskowy.

- Pojechaliśmy kiedyś na dwa dni na wesele. Znajomy się opiekował naszymi zwierzętami w tym czasie, ale ich nie popędził na łąkę. Jak przyjechaliśmy i mąż je wypuścił, to pędził drogą na rowerze i nie mógł ich dogonić! Tak biegły na swoje łąki – śmieje się pani Jolanta a mąż jej wtóruje.

Synowski pomysł

„Sosnową Piwniczkę” i wyrób serów wymyślili synowie pani Joli. Od czasu do czasu na rodzinnym stole pojawiał się domowy twaróg, czy masło. Ale serów, np. podpuszczkowych czy goudy, nie było.

- No, to poczytałam trochę, zajrzałam do internetu i próbowałam swoich sił. Jedne wyszły, inne nie, aż w końcu wiedziałam już jak i co. Testowałam na rodzinie - opowiada pani Jolanta. – Synom smakowało, to znajomych poczęstowałam, aż się okazało, że chcą je ode mnie kupować.

I wówczas znowu syn namówił rodziców na sformalizowanie serowarskiej działalności. Złożyli wniosek o rejestrację Rolniczego Handlu Detalicznego. I przy ul. Tatarskiej w Surażu rozpoczęła się produkcja serów podpuszczkowych, masła, a z czasem także i sera typu gouda.

- Ser robię dwa razy dziennie, bo i z udoju porannego, i wieczornego. Nie odstawiam mleka, nie chłodzę go, bo nie mam do tego sprzętu, ale też nie chce tracić jakości – opowiada Jolanta Sosnowska częstując miękkim, wyjątkowo aksamitnym i maślanym serem podpuszczkowym. – Poza tym część serów idzie do słoiczków z olejem, a część do wędzenia.

Wędzarnia jest murowana, opalana drewnem olchowym i stoi na przy domu pod wiatą. Wędzą się tu sery bez dodatków, ale też te z żurawiną, czarnuszką, bazylią.

- Sery trzeba wędzić powolutku, niespiesznie, żeby nie popłynęły – opowiada pani Jola a przy okazji prezentuje wyniki badań laboratoryjnych. – Weterynaria poleciła nam zrobić badania serów i tych podpuszczkowych, i wędzonych, w tym także badania przechowalnicze. Wszystko mamy, wszystko jest dobrze. Mleko też regularnie badamy. Chcemy mieć pewność, że to co robimy, jest dobrej jakości – podkreśla.

Przepis na ser

I tak właśnie jest, bo klientów pani Jola ma wielu. Głównie indywidualnych, którzy składają zamówienia telefonicznie, bądź przez facebook, ale też restauracyjnych.

- Co czwartek jesteśmy w Białymstoku, wozimy nasze sery do restauracji, firmy cateringowej, do klientów z różnych instytucji i urzędów. Ludzie robią zamówienia całą grupą, my przyjeżdżamy i dostarczamy – wyjaśnia Jolanta Sosnowska.

Największym uznaniem cieszą się sery podpuszczkowe bez dodatków, ale też z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim i suszonymi pomidorami. Inni preferują domowe masło albo pokrojony w kosteczkę ser podpuszczkowy z dodatkiem przypraw w oleju rzepakowym.

- On jest świetny do sałatek. Otwieramy słoik, zawartość na sałatę i gotowe – poleca pani Jola i zdradza kolejny przepis.

- Trzeba przekroić okrągły serek podpuszczkowy na trzy plastry. Każdy zamoczyć w jajku i bułce tartej, i na patelnię z bardzo gorącym tłuszczem. Z jednej strony obsmażyć, z drugiej i na talerz. Najlepiej smakuje z powidłami z żurawiny! U mnie w domu się tym zajadają – zachęca do wypróbowania serowarka z Suraża.

tekst, fot.: Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Sosnowa Piwniczka – Rolniczy Handel Detaliczny

Jolanta Sosnowska

Tatarska 8, 18-105 Suraz

Tel. 510658 951

[Strona na Facebooku](#)

