

Podlaski Produkt Lokalny. Sery z Zagrody Pod Lasem

Są kozy: Gapcia, Musia, Cristal, Masakra i kilkanaście innych. Owce i baran, który gościom próbuje zjeść cholewki butów. Jest też krowa rasy jersey, psy, koty i w końcu właściciele: Monika i Szymon Szymczukiewiczowie oraz Basia Łapińska. To oni tworzą serowarską markę „Zagroda Pod Lasem”.

- Gapcia, chodź tu do mnie, mój skarbie – tak do swojej podopiecznej mówi Barbara Łapińska. W Zwierkach k. Białegostoku prowadzi gospodarstwo i w ramach Rolniczego Handlu detalicznego produkuje sery: kozie, owcze i krowie. Z kozami związana jest już od 17 lat.

Kozia misja

- Całe życie mieszkałam w mieście, w Białymstoku. Prowadziłam tam biznes, miałam restaurację. Ale marzyłam o mieszkaniu na wsi – wspomina pani Basia siedząc na tarasie swojego domu w Zwierkach.

Jednak nie to marzenie było impulsem do zostania „koziarą”. To dzieci – a ściślej ich uczulenie na krowie mleko. Pani Basia szukała więc rozmaitych zamienników, w tym mleka koziego.

- Zdobywałam takie w kartonie, śmierdzące albo wyczekiwałam pod białostockim "Opałkiem" [sklep PSS Społem w centrum Białegostoku - dop. red.] na pana Jacka, który co tydzień przywoził kozie mleko – opowiada i wspomina, jak stojąc w kolejce zastanawiała się, czy owego mleka wystarczy także dla niej.

- Kiedy kupiliśmy w Zwierkach ziemię, wiedziałam, że chcę mieć kozy. Nie tylko dla mleka dla swoich dzieci, ale też żeby dzielić się z innymi, by się nie denerwowali, że dla nich nie wystarczy. To taka moja misja – wyjaśnia Barbara Łapińska.

Moje stado

Dziś pani Basia rzadko się denerwuje, a często uśmiecha. Jej zwierzęta w Zwierkach: psy, koty, kozy i owce łaszą się do niej, przytulają, przybiegają na wołanie. A baran uparcie skubie cholewki naszych butów. Ale głaskać też się daje.

- Lubią się przytulać – potwierdza nasze obserwacje gospodyni. - Może dlatego, że jako miastowa mam do nich nieco inny stosunek niż prawdziwy rolnik. Nie są dla mnie inwentarzem, czy narzędziem do produkcji, ale moim stadem – wyjaśnia głaszcząc białą Gapcię, 10-letnią kozę, którą sama wykarmiła butelką. – Pewnie, że interesuje mnie, ile mleka dają, z niego przecież robię sery. Staram się jednak, by miały u mnie dobrze.

Zwierkowe zwierzęta mają swoje miejsce w zaadoptowanych budynkach

gospodarczych. Większość czasu spędzają jednak na łące, na pastwisku. – Trawa i siano, to ich główne pożywienie. Nie stosuję żadnych gotowych pasz, bo to czuć w mleku – wyjaśnia pani Barbara. – A moje mleko i sery mają już swoją markę i swoich klientów.

Jednym z nich była Monika Szymczukiewicz. Dziś obie panie łączy zarówno pasja serowarska, miłość do kóz i wspólna marka, pod którą sprzedają swoje wyroby - „Zagroda Pod Lasem”.

Kozy w Koźlikach

Pani Monika i Szymon Szymczukiewiczowie od zawsze lubili wieś, zwierzęta i naturę. Oboje mają wykształcenie związane z rolnictwem. Większość część swojego życia przemieszkali jednak w mieście.

– Tęskniliśmy za wsią i kiedy nadarzyła się okazja, to się na nią wyprowadziliśmy. A kiedy okazało się, że nasze dzieci są uczulone na mleko krowie i zaczęliśmy kupować kozie od pani Basi, coraz częściej myśleliśmy o własnym stadzie kóz – opowiada pani Monika.

Wraz z mężem zdecydowali, że spróbują swoich sił jako „koziarze” i zaczęli przekształcać gospodarstwo rodziców w Koźlikach. Dawne budynki gospodarcze zmieniły się w koziarnię i zyskały lokatorów.

- Wszystkie nasze kozy miały i mają imiona. To towarzyskie i bardzo ciekawskie zwierzęta – wyjaśnia pani Monika i wymienia kilka swoich podopiecznych: - Jest Karmelka i Bella, jest Cleo, Dzika i Cristal, jest też Masakra, bo strasznie się awanturowała, jak ją tu przywieźliśmy.

Sery z kuźni

Myśl o wyrobie serów pojawiła się wraz z kozim mlekiem.

- Jak już były kozy i nasze pierwsze próby serowarskie smakowały nam, rodzinie i znajomym postanowiliśmy spróbować też z mlekiem owczym – wyjaśnia Monika Szymczukiewicz. I tak w Koźlikach powstała też owczarnia.

Dziś państwo Szymczukiewicz mają ok. 40 kóz dojnych i 30 mlecznych owiec. Dziennie (w tzw. sezonie, czyli od wiosny do jesieni) koza daje im ok. 3-4 l mleka, ale to zależy od zwierzęcia. Są takie, które oddają tylko 2 litry. Owce są skromniejsze - 1 l mleka dziennie, dlatego sery owcze są droższe.

- Dążymy do tego, by mieć ok. 150 litrów mleka dziennie – mówi pani Monika. – To jednak zależy nie tylko od liczby zwierząt, ale ich zdrowia, kondycji. Nasze zwierzęta są wypasane na naszych łąkach, dostają naszą trawę i siano, nie dajemy im żadnych gotowców. Dlatego nasze mleko i sery są wysokiej jakości, nie mają tego niechcianego przez klientów specyficznego zapachu.

Szymczukiewiczowie pracują w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego, dlatego przez pierwsze lata wyrabiali swoje sery w domowej kuchni.

- Ale mój mąż zaadaptowała starą kuźnię w naszym gospodarstwie w pracownię serowarską i teraz mamy luksusowe warunki – śmieje się pani Monika.

Pasja łączy

W serowarskiej pracowni w Koźlikach powstają sery kozie i owcze: twarogowe, podpuszczkowe, twarde i miękkie, typu ricotta, feta czy gouda; jest także mleko i jogurty. Razem z serami pani Basi marka „Zagroda pod Lasem” ma dość szeroką ofertę.

- Da się z tego żyć, choć trzeba włożyć w to mnóstwo pracy. Zwierzęta, to opieka całodobowa, codzienna – mówi pani Monika. – Trzeba je wydoić, nakarmić, napoić, oporządzić, wypuścić na pastwisko, zadbać o ich pożywienie i zdrowie. Mleko też nie może czekać. Świeże, niepasteryzowane nie może czekać na przerobienie dłużej niż cztery godziny od udoju. A potem – po przerobieniu go na sery, trzeba znaleźć na nie klientów. Dlatego współpraca dwóch serowarskich gospodarstw się opłaca. Zwłaszcza, gdy łączy je nie tylko zysk.

- Połączyliśmy swoje smaki, swoich klientów. Ale nie tylko – zastrzega Barbara Łapińska. – Razem jeździmy na szkolenia, spotykamy się towarzysko, także z innymi koziarzami w z Podlaskiego. To taka zwarta grupa ludzi, którym zależy na dobrym, wartościowym jedzeniu, na zdrowiu i przede wszystkim na bliskości z naturą i ze zwierzętami.

Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Rolniczy Handel Detaliczny – Barbara Łapińska

„Sery ze Złotej Polany”

Zwierki 51, 16-060 Zabłudów

Tel. 502 259 780;

Strona w bazie producentów [Sery ze Złotej Polany](#)

Rolniczy Handel Detaliczny – Monika Szymczukiewicz

Zagroda Pod Lasem – Koźliki

Koźliki ..., 16-060 Zabłudów

e-mail: monika.szymczukiewicz@onet.pl

Tel. 606 710 593

Strona w bazie producentów: [Sery z Zagrody Pod Lasem](#)

Strona fb: [Zagroda Pod Lasem Koźliki](#)



