

SEROWARSTWO NA OPOLSZCZYŹNIE

Serowarstwo to rewelacja o epokowym znaczeniu dla rozwoju ludzkiej cywilizacji. To nie tylko produkcja żywności, ale także wszelkie zabiegi mające na celu zachowanie wartości odżywczych na jak najdłuższy okres czasu. W ciągu dziejów powstały różne technologie utrwalania żywności, takie jak: solenie, wędzenie, fermentacja i kiszenie. Początki serowarstwa ściśle związane są z udomowieniem i hodowlą zwierząt, szczególnie w epoce pasterskiej, gdy bydło pełniło kluczową rolę siły pociągowej w transporcie i pracach rolnych, a owce i kozy dostarczały mleka.

Pierwsze wzmianki o wytwarzaniu sera pojawiają się w starożytnych tekstach pradawnych cywilizacji – sumeryjskiej, greckiej a także rzymskiej. Po okresie starożytności serowarstwo kontynuowało swój rozwój we wczesnym i późnym średniowieczu. Kluczowym ośrodkiem szerzącym umiejętności serowarskie były wówczas klasztory cystersów. To samo działo się w Polsce, gdzie inspirowani przez cysterskie klasztory w Jędrzejowie, Mogile pod Krakowem, Wąchocku, Oliwie pod Gdańskiem i Szczyrzycu, również posiadaliśmy umiejętności wytwarzania serów.

Koniec XIX wieku był kluczowy dla polskiego mleczarstwa był kluczowy dla historii polskiego mleczarstwa, ze względu na rozwijającą się ideę spółdzielczości. Od roku 1925 polskie mleczarstwo rozwijało się bardzo dynamicznie, poprawiała się jakość surowca i wyrobów, powstawały nowe spółdzielcze mleczarnie, a także wznowiono eksport polskich produktów mleczarskich, takich jak masło, śmietana i kazeina. Przed wybuchem II Wojny Światowej działało w Polsce 1475 spółdzielni mleczarskich, zrzeszających około 700 tysięcy członków.

Współcześnie na Opolszczyźnie działa kilkanaście zakładów produkujących przetwory mleczne. Równocześnie powstało wiele rodzinnych rzemieślniczych, produkujących sery z mleka krowiego i koziego. Te unikalne produkty stały się lokalną marką i zdobywają popularność w skali regionu i poza nim. Lokalni producenci sprzedają swoje wyroby w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego (RHD) i Działalności Marginalnej, Lokalnej i Ograniczonej (MLO).

RHD – Rolniczy Handel Detaliczny

To najprostsza forma legalizacji wytwarzania sera. Warunkiem jest posiadanie statusu rolnika w świetle prawa i posiadanie własnych zwierząt mlecznych. Gdy te warunki zostaną spełnione, należy złożyć wniosek o wpis do rejestru do właściwego terytorialnie powiatowego lekarza weterynarii. Uzyskanie decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru jest jednocześnie zgodną na rozpoczęcie działalności. Rozpoczynając wytwarzanie produktów i sprzedaż w ramach RHD producenci mają możliwość prowadzenia sprzedaży bezpośrednio z gospodarstwa, jak również na targach, festynach, czy do sklepów z żywnością tradycyjną. Jak zawsze należy pamiętać o zachowaniu dobrych zasad higieny, a tym przypadku również o prowadzeniu ewidencji sprzedaży.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MLO)

To kolejna forma legalizacji wytwarzania i sprzedaży, w tym przypadku jednak mleko do produkcji można zakupić z kwalifikowanego gospodarstwa mlecznego. Bardzo ważna formalność, o której należy pamiętać to dokumentacja, czyli sporządzenie projektu technologicznego, wraz z planem i opisem produkcji. Po zatwierdzeniu takiego projektu przez powiatowe-

go lekarza weterynarii i spełnieniu wymagań sanitarnych można przystąpić do produkcji. Występują również ograniczenia co do wielkości produkcji, do 300 kg wyrobów na tydzień oraz obszaru rynku sprzedaży, czyli w województwie prowadzenia działalności, a także w województwach sąsiadujących.



Przykładem takiej działalności jest mała rzemieślnicza serowarni „AhSER” w Namysłowie, produkująca sery rzemieślnicze z mleka krowiego. Są one wysoko cenione przez szerokie grono klientów, którzy niejednokrotnie powtarzają, że produkty „AhSER” przewyższają jakością i smakiem te produkowane przemysłowo, dostępne w sklepach sieciowych. Farmerskie sery można nabyć bezpośrednio od rolników na wsiach, ale również jak się okazuje w tym przypadku, w mieście i to w samym centrum. Mały sklepik przy serowarni ma duże grono zadowolonych klientów, którzy doceniają rzemieślnicze produkty z nie-normalizowanego mleka. Pomysł na zrobienie pierwszego sera zrodził się w głowie serowarza, którego przodkowie pochodzili z gór. Stąd też pierwszymi wytwarzanym przez niego serami były sery wędzone „Smreki” zbliżone smakiem do oscypka. Obecnie w namysłowskiej serowarni wytwarzane są sery świeże podpuszczkowe z ziołowymi dodatkami, podpuszczkowe wędzone, sery twarogowe, jogurtowe oraz te bardziej wymagające – dojrzewające twarde i miękkie.

Jednak najczęściej lokalni wytwórcy tworzą swoje produkty w ramach RHD.

KOZI DAR to rodzinne gospodarstwo rolne, które zajmuje się hodowlą kóz mlecznych we wsi Chudoba w powiecie kluczborskim. Idea na prowadzenie hodowli kóz zrodziła się w 2015 roku. Pierwsza koza zawitała do gospodarstwa, aby mieć mleko na własne potrzeby i nikt wówczas nie przypuszczał,

iż będzie to początkiem czegoś wielkiego. Obecnie stado liczy 160 kóz, a produkcja serów jest prowadzona na dużą skalę, co nie zatraciło jej unikatowości, o czym świadczą liczne nagrody, które gospodarstwo odbiera za swoje pomysły i smaki. Przykładem jest PERŁA 2021, nagroda przyznawana w konkursie NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO SMAKI REGIONÓW, a także nagroda główna za „Chudobski ser wędzony”, jako najlepszy produkt regionalny otrzymana we wrześniu 2022 r. Gospodarstwo zostało również wyróżnione „Opolską Marką” w 2019 roku.

WIEJSKIE DOBROCI to urzeczywistnienie dobrych jakościowo i smacznych serów krowich i kozich, które są produkowane w małej rzemieślniczej serowarni przy gospodarstwie rolnym w Izbicku, w powiecie strzeleckim. Właścicielka wiedzę i umiejętności zdobyła na szkoleniach i warsztatach, co obecnie pozwala jej tworzyć sery o niepowtarzalnych smakach. Jej pasja zaowocowała popularnością wśród miłośników lokalnych produktów.



Kupując od lokalnych producentów, mamy pewność, że produkt jest robiony z pasją i zaangażowaniem, a także wspieramy zrównoważoną gospodarkę. Praca serowarów nie jest na pewno łatwa, jednak wykonywana jest z miłością i daje wiele satysfakcji.

Anna Borkowska
Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich
OODR Łosiów