

SEROWARSTWO FARMERSKIE I ZAGRODOWE – DOBRE PRAKTYKI –



województwa



📍 dolnośląskie

📍 opolskie

📍 małopolskie



**DOLNY
ŚLĄSK**



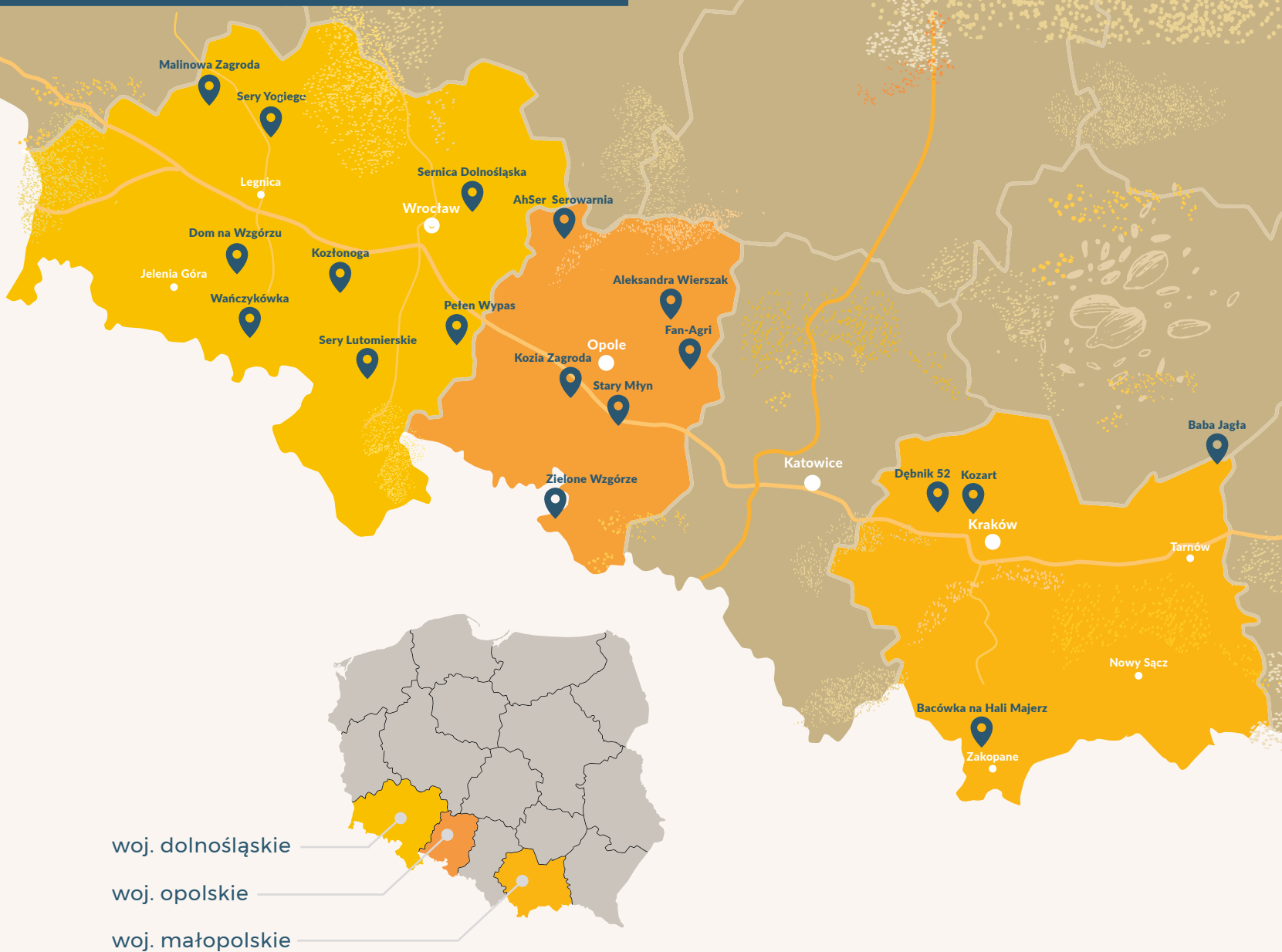
"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie."

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał opracowany na zlecenie Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu II „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

MAPA SZLAKU SEROWARSKIEGO



SPIS TREŚCI

- 4 Słowo wstępu
- 6 Zarys rozwoju serowarstwa
- 8 Legenda
- 9 Dobre praktyki w serowarstwie farmerskim i zagrodowym na przykładzie województw dolnośląskiego, małopolskiego i opolskiego
- 9 Serowarzy Dolnego Śląska**
 - 9 Mapa serowarni Dolnego Śląska
- 10 Dom na Wzgórzu. Sery
- 12 Kozłonoga Gospodarstwo Kozie
- 14 Pełen Wypas
- 16 Sernica Dolnośląska
- 18 Sery Lutomierskie z Gór Sowich
- 20 Sery Yogiego
- 22 Wańczykówka Lucyna Wańczyk
- 24 Serowarzy Małopolski**
 - 25 Mapa serowarni Małopolski
- 26 Baba Jagła
- 28 Bacówka na Hali Majerz
- 30 Dębnik 52
- 32 Gospodarstwo Kozart
- 34 Serowarzy Opolszczyzny**
 - 35 Mapa serowarni Opolszczyzny
- 36 Agroturystyka Stary Młyn
- 38 AhSer Serowarnia Namysłów
- 40 FAN-AGRI s.c. J.Leszczycy L.Leszczycy
- 42 Gospodarstwo Rolne Zielone Wzgórze
- 44 Imprezy z udziałem serowarów w Małopolsce, na Dolnym Śląsku i Opolszczyźnie
- 48 Wartości zdrowotne mleka krowiego, koziego i owczego
- 50 Zasady wprowadzania do obrotu żywności na poziomie gospodarstwa rolnego
- 52 Słownik serowarski – podstawowe terminy
- 55 Relacja z konferencji promującej publikację



Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych od 2012 roku z powodzeniem promuje polskie serowarstwo zagrodowe. Zrzesza ono serowarów z obszaru całego kraju. Zgodnie z celami statutowymi realizuje działania promujące serowarstwo farmerskie, działania poszerzające wiedzę serowarów oraz świadomość konsumenta. Prowadzi to do budowania społeczności serowarów we wspólnym dążeniu do ogólnie pojętej promocji dobrych praktyk serowarskich, doskonalenia technik serowarskich, wsparcia merytorycznego podczas legalizacji działalności – wszystko to dla dobra serowara i świadomego konsumenta.

Stowarzyszenie jest organizatorem lub partnerem wielu wydarzeń serowarskich: konferencji, szkoleń, targów sera i wyjazdów promujących polskie serowarstwo farmerskie na rynkach zagranicznych. Od wielu lat współpracuje też z Dolnośląskim ODR, wspólnie realizując wiele projektów oraz coroczne święto serowarów pod nazwą Wielkie SERwowanie.

Dumą Stowarzyszenia jest praca nad kwalifikacją wolnorynkową "Serowar Farmerski", mającą wypełnić lukę w szkolnictwie serowarów – gospodarzy. Obecnie pozytywnie zaopiniowany opis kwalifikacji jest procedowany przez ministerstwo rolnictwa i już w przyszłym roku ma szansę zostać włączony do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Włączenie to pozwoli na zdobycie kwalifikacji przez serowarów z całego kraju.

Jolanta Lunitz

Wiceprezes Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych



Szanowni Państwo,

Dolny Śląsk to miejsce wytwarzania wielu wartościowych produktów spożywczych, w tym także serów, charakteryzujących się unikalnym smakiem i wartościami odżywczymi. Produkty te, często objęte systemami certyfikacji, stanowią o wyjątkowości regionu i są ważnym elementem jego promocji i rozwoju. Rozwój rynku produktów lokalnych i żywności wysokiej jakości widać szczególnie w ostatnich latach.

Prawdziwy renesans przechodzi serowarstwo farmerskie i zagrodowe. To korzystne dla rolnika połączenie podstawowej produkcji rolniczej i chowu zwierząt wraz z przetwórstwem, odbywającym się bezpośrednio w gospodarstwie. Takie połączenie zwiększa dochody producentów, ograniczając koszty transportu czy przetwarzania surowca.

Rozwijająca się dynamicznie branża serowarska wciąż się doskonali, podnosi poziom wiedzy i umiejętności. Oprócz zagadnień związanych z technologią produkcji, istotne są również tematy ekonomiczne i marketingowe – jak zatrzymać przy sobie konsumenta lub pozyskać nowego, a także jak tworzyć wspólną markę.

DODR wychodzi naprzeciw tym potrzebom, organizując warsztaty, szkolenia i konferencje, a także krajowe i zagraniczne wyjazdy studyjne, połączone z wizytami w gospodarstwach serowarskich. W tym roku już po raz piąty zapraszamy także do Wrocławia na serowarską fetę Wielkie Serwowanie.

Nic nie działa tak, jak przykład, dlatego mam nadzieję, że przedstawione w publikacji sylwetki dolnośląskich, opolskich i małopolskich serowarów i realizowanych przez nich dobrych praktyk zachęcą producentów do współpracy w tworzeniu wspólnej marki oraz szlaku serowarskiego, na którym obok serów zostaną wykorzystane lokalne produkty i atrakcje regionów.

Marek Tarnacki

Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego



Będzie tylko lepiej

Jak to jest, że w kraju słynącym z nabiału, eksportującym za granicę, musiało nastąpić odrodzenie serowarstwa! Musiało. Lata socjalizmu zagubiły gdzieś umiejętności, dumę i sens tworzenia wyjątkowych serów. Potem ten stan utrwalił się z rozwinięciem przemysłu. I w ten sposób górę wzięli producenci nad wytwórcami. Czy jest różnica między tymi pojęciami? Zasadnicza! Produkcję wystarczy zadać maszynom program, zadbać o surowiec wejściowy i końcowy produkt. Reszta należy do marketingu. Natomiast wytwórca to człowiek. Z ręką, okiem, głową i sercem. Ser dla niego to nie produkt, a bardziej dziecko. Około dwudziestu lat było potrzeba, aby serowar uwierzył w siebie, a klient przemienił się w smakosza.

Całe szczęście że w naszym serowym DNA pozostał oscypek, tradycyjne sery z okolic Korycina. Jest też twaróg, który dorobił się swojego osobnego Dnia w kalendarzu nietypowych świąt. Mleko mamy w Polsce doskonałe, fachowców nam przybywa. Wielu z nich wyszło spod ręki niestrudzonego Sylwestra Wańczyka. Świętej pamięci Mirek Sienkiewicz przykładał wagę do mikrobiologii jak mało kto. Jacek Szklarek trudził się popularyzacją polskich serów w kraju i pokazywał je na słowfoodowym światowym forum. Powstało Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, skupiających ambitnych wytwórców sera. Udało się stworzyć kilka znaczących serowych festiwali. Lidzbark, Sandomierz, we Wrocławiu nawet dwa. Kiedy organizowałem pierwszą serową aleję w Grucznie, nie sądziłem, że sery staną się przebojem większości jedzeniowych festiwali. Poznań, Lublin, Szczecin nie obędą się teraz bez serowej reprezentacji. I pomyśleć, że to dopiero początek zagrodowego serowarstwa. Przed nim przyszłość, idąca w ilość i zawsze jakość.

Grzegorz
Mientkiewicz



ZARYS ROZWOJU SEROWARSTWA, ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM SEROWARSTWA FARMERSKIEGO I ZAGRODOWEGO, TURYSTYKI SEROWEJ JAKO DODATKOWEGO SPOSOBU PROMOCJI, BUDOWANIA WSPÓLNEJ MARKI

Rozwój serowarstwa w Polsce

Serowarstwo farmerskie i zagrodowe to produkcja serów na niewielką skalę, często w gospodarstwach rolnych lub małych zakładach rzemieślniczych. Działalność serowarska dynamicznie zyskuje w ostatnich latach na popularności. Przyczyną tego zjawiska z jednej strony jest rosnące zainteresowanie lokalnymi i naturalnymi produktami spożywczymi, z drugiej poszukiwanie przez rolników nowych źródeł dochodu.

Serowarstwo nie jest jednak współcześnie powstałą ideą, posiada bowiem w Polsce wielowiekową tradycję, co ciekawe dłuższą niż we Francji czy Szwajcarii.

To właśnie w Polsce, na Kujawach, znaleziono pochodzące sprzed 7 500 lat fragmenty neolitycznej ceramiki z charakterystycznymi dziurkami, które także dziś znajdują się w naczyniach służących do produkcji sera. Po przeprowadzeniu analizy chemicznej znaleziono w nich pozostałości mleka, co potwierdza, że znalezisko służyło w przeszłości właśnie do jego przetwarzania.

Z całą pewnością sery tworzone już w XVI wieku na Żuławach Wiślanych, gdzie lud Mennonitów rozpowszechniał sztukę kulinarną. W tym samym czasie na południe dzisiejszej Polski wraz z kulturą wołoską dotarł oscypek. Dzięki parzeniu, soleniu i wędzeniu, ser ten był wyjątkowo trwały.

Ser i sztuka warzenia sera towarzyszyły również tworzeniu się "rzeczpospolitej szlacheckiej". Przy dworach i pałacach często powstawały gospodarstwa rolne, a duże majątki ziemskie sprzyjały hodowli zwierząt. Na potrzeby serowarstwa prowadzano szwajcarskich i holenderskich specjalistów, biegłych w tej sztuce od wieków.

Schyłek XIX i początek XX wieku przyniosły rozwój spółdzielni mleczarskich, których największą zasługą była pomoc w eliminacji tzw. "biedy galicyjskiej".

Powojenne czasy Państwowych Gospodarstw Rolnych i upaństwowienie rolnictwa bezpowrotnie zaprzepaściły wiele umiejętności związanych z produkcją sera w Polsce. Część z nich, pielęgnowanych w wiejskich domach i przekazywanych ustnie z pokolenia na pokolenie, stała się zalążkiem rozwoju domowego i zawodowego serowarstwa. Dopiero XXI wiek, wraz z rozwojem nowoczesnych technologii i rosnącą świadomością konsumentów, przyniósł renesans rzemiosła kulinarnego, w tym sztuki serowarskiej.

Współcześnie niekwestionowanymi czynnikami, który pozytywnie wpłynęły na możliwości rozwoju serowarstwa farmerskiego było pojawienie się na rynku firm dostarczających dodatki niezbędne do produkcji serów (startery bakteryjne i podpuszczki) klientom detalicznym oraz ułatwienia prawne pozwalające na legalizację sprzedaży żywności na poziomie gospodarstwa.

Turystyka serowarska

Turystyka kulturowa pozostaje od lat jednym z najważniejszych segmentów turystyki na świecie. Szacuje się, że pochodzi z niej blisko 70% przychodów przemysłu turystycznego. Na jej tle wyraźnie wyróżnia się turystyka kulinarna, a w niej z kolei coraz wyższą pozycję zajmuje turystyka serowarska, tuż obok najpopularniejszej enoturystyki i turystyki piwnej.

Tendencje w rozwoju krajowego ruchu turystycznego wyraźnie wskazują przesyt najpopularniejszymi destynacjami. Wydaje się, że największe perspektywy rozwoju posiada odkrywanie na nowo

własnych walorów kulturowych, przystosowanych nieco do zmieniającej się sytuacji społeczno-gospodarczej.

Dziś świadomy turysta poszukuje emocji, wrażeń, doznań smakowych i estetycznych, ale także pragnie poszerzać wiedzę o produktach żywnościowych, sposobie ich wytwarzania, a także o życiu i zwyczajach twórców - rzemieślników. Jest jednocześnie zainteresowany zakupem produktów w miejscu ich powstania. Wszystkie te oczekiwania spełnia rzemieślnicza serownia, a kontakt ze zwierzętami lub udział w procesach produkcyjnych zapisują się w świadomości na długo. Ważną częścią wizyt w gospodarstwie są degustacje produktów, które potrafią bardzo pozytywnie zaskoczyć nie tylko doskonałym smakiem i jakością, ale również wyglądem i aromatem. Choć żywienie i usługi gastronomiczne są od zawsze ściśle związane z turystyką, obecnie rośnie znaczenie pobytów kompleksowych. Pełen pakiet turystyczny standardowo zawiera - wizytę u rolnika/producenta (z noclegiem lub bez), krótki warsztat praktyczny oraz regionalny i domowy posiłek. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów oraz podążając za możliwościami rozwojowymi polskiej wsi z roku na rok poszerza się oferta touroperatorów, organizatorów wycieczek i podmiotów wyspecjalizowanych w turystyce kulinarnej. Jednocześnie rośnie liczba serowni, które tworzą zaplecze do kompleksowej obsługi gości.

Budowanie wspólnej marki

Budowanie wspólnej marki producentów lokalnej żywności stanowi ważny element w promocji i wspieraniu rzemiosła, a także we wzmocnieniu jego pozycji na trudnym rynku komercyjnym.

Pierwszy etap na drodze do współdziałania to stworzenie grupy producenckiej, zainteresowanej trwałą i ścisłą współpracą. Tworzyć mogą ją rolnicy, hodowcy, producenci przetworów, piekarze, serowarzy oraz inni dostawcy.

Kolejny krok stanowi określenie wspólnych wartości i celów. Mogą być nimi produkcja ekologiczna, dbałość o jakość produktów, promowanie



tradycyjnych metod wytwarzania, czy zaangażowanie społeczne w środowisku lokalnym.

Jako grupa producencka rolnicy mogą liczyć nie tylko na wzajemne wsparcie promocyjne członków, lecz również na pomoc, doradztwo i inwestycje w ramach funduszy krajowych i europejskich. Dobry przykład stanowi tu wdrażana od 2020 roku "Strategia od pola do stołu" (Farm to Fork Strategy). Jest to inicjatywa Unii Europejskiej, mająca na celu zreformowanie systemu produkcji i spożycia żywności w Europie w taki sposób, by był bardziej zrównoważony, korzystny dla zdrowia i maksymalnie przyjazny dla środowiska, a jednocześnie ograniczający udział pośredników w oferowaniu żywności na rynku.

Przykładem zrzeszania producentów jest także Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, które własną, ugruntowaną na rynku pozycją wspiera wizerunkowo i metodycznie marki swoich członków. Z drugiej strony to właśnie członkowie Stowarzyszenia poprzez swój profesjonalizm i ciężką społeczną pracę budują silną, wspólną markę Stowarzyszenia.

Zadania sieci producenckich to jednak nie tylko wspólny handel. Ogromne znaczenie ma również wymiana doświadczeń, edukacja społeczeństwa oraz współpraca z lokalnymi partnerami i podejmowanie wspólnych inicjatyw. Zwiększony zasięg działalności i możliwość dotarcia do szerszego grona odbiorców niewątpliwie działa z korzyścią dla obu stron.

LEGENDA



→ mleko owcze



→ mleko krowie



→ mleko kozie



→ zwiedzanie serowarni



→ degustacja



→ degustacja po umówieniu



→ sprzedaż na miejscu



→ nocleg na miejscu



→ nocleg w odległości



→ wyżywienie na miejscu



→ gastronomia w odległości



→ imprezy okolicznościowe

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

- **Dom na wzgórzu. Sery** | 59-420 Bolków | Grudno 12
 - **Kozłonoga Gospodarstwo Kozie** | 58-124 Marcinowice | Klecin 1a
 - **Pełen Wypas** | 57-130 Przeworno | Kaszówka 1
 - **Sernica Dolnośląska** | 55-093 Bielawa | ul. Główna 15
 - **Sery Lutomierskie z Gór Sowich** | 57-213 Stoszowice | Lutomierz 29
 - **Sery Yogięgo** | 59-300 Lubin | Łukasiewicza 8
 - **Wańczykówka Lucyna Wańczyk** | 58-405 Krzeszów | ul. Św. Anny 9
- ORAZ
- **Serownia Malinowa Zagroda** | 59-170 Przemków | ul. Wysoka 32
695661233 | malinowazagroda@interia.pl | sery krowie i owcze

DOBRE PRAKTYKI W SEROWARSTWIE FARMERSKIM
I ZAGRODOWYM NA PRZYKŁADZIE WOJEWÓDZTW
DOLNOŚLĄSKIEGO, MAŁOPOLSKIEGO I OPOLSKIEGO

SEROWARZY DOLNEGO ŚLĄSKA





DOM NA WZGÓRZU. SER Y

Powierzchnia gospodarstwa: 6 ha | Rok założenia serowarni: 2020

Ilość przetwarzanego mleka: 2500 l/mies.

Grudno to niewielka wieś położona niedaleko Bolkowa, na granicy Pogórza Kaczawskiego, kilkanaście starych, poniemieckich domów schowanych wśród malowniczych wzgórz. Swoje miejsce na Ziemi znaleźli tu Kama i Alek – w 2022 kupili stare, opuszczone domostwo i założyli w nim serowarnię, w której produkują znane w okolicy, wyśmienite sery z mleka krowiego, owczego i koziego.

Droga do tego miejsca zaczęła się od poszukiwania przez Kamilę zdrowej, nieprzetworzonej żywności, własnego ogródka w mieście, wypieku chleba i pierwszych twarogów robionych w kuchni. Później były warsztaty serowarskie w Wańczykówce, pierwsza zalegalizowana serowarnia w piwnicy domu, pierwsza krowa, trzymana u rolnika. I marzenie o własnych kozach, domu i gospodarstwie, gdzie poza miastem.

To marzenie spełnia się właśnie w Grudnie. Razem z gospodarzami zamieszkało tu 14 kóz, 6 owiec i 3 krowy, które pasą się na otaczających

dom łąkach. Stado będzie powiększane, ale tylko w sposób naturalny, bo taki jest cały zamysł prowadzenia gospodarstwa, które celowo ma być samowystarczalnym, bioróżnorodnym ekosystemem. Znajdzie się w nim miejsce dla zwierząt, tych domowych, ale i dzikich, ptactwa, owadów zapylających. Już w pierwszym sezonie plony wydaje ogród permakulturowy, przetwarzane są owoce z przedwojennego sadu, a w planach nasadzenia roślin miododajnych i założenie stawu.

Pełną parą działa serowarnia, w której powstają zarówno sery świeże, jak i dojrzewające. Oprócz skrupulatnego przestrzegania procedur bezpieczeństwa produkcji (wdrożony system HACPP), tutaj też widać ekologiczne podejście gospodarzy – wodę zużywaną do chłodzenia mleka po pasteryzacji wykorzystuje się do podlewania ogrodu, serwatka karmi zwierzęta, oddaje zaprzyjaźnionym gospodarzom, a ta potwarogowa trafia do klientów. Do pakowania produktów używany jest szary

papier, słoiki, szklane butelki, tylko w razie konieczności opakowania plastikowe.

Kama aktywnie działa w Stowarzyszeniu Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, wspiera swoją wiedzą i doświadczeniem początkujących serowarów, podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w szkoleniach, wyjazdach studyjnych i konsultując się z innymi serowarami. Działa też lokalnie w kole gospodyń wiejskich, współorganizuje Targ Rolny Górskie Smaki, prowadzi pokazy serowarskie. Wszędzie tam, ale przede wszystkim w bezpośrednim kontakcie z klientami uświadamia ludziom szkodliwość żywności wysokoprzetworzonej oraz różnicę między serami wytwarzanymi rzemieślniczo, a masową produkcją, dostępną w większości sklepów.

Serowarstwo to ciężka praca i obowiązek, zwłaszcza jeśli utrzymuje się swoje zwierzęta, które wymagają dwukrotnego dojenia w dni powszednie, niedziele i święta. W takim gospodarstwie brak czasu na odpoczynek, zawsze jest coś do zrobienia, trudno wyjechać na urlop, ale, cytując gospodarzy "po co wyjeżdżać, jeśli ma się w jednym miejscu wszystko, czego się chciało całe życie...?"

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- Kraina Wygaśniętych Wulkanów (10 km)
- Rezerwat Przyrody Buki Sudeckie (7 km)
- Ostrzyca – polska Fujiyama (28 km)
- Szlak 4 Zamków Gminy Bolków (5-17 km)
- Sudecka Zagroda Edukacyjna w Dobkowie (9 km)
- Góry Kaczawskie - Obszar Natura 2000
- Szlaki rowerowe, piesze, konne, spływ kajakowe, jaskinie

→ Dom na wzgórzu. Sery

59-420 Bolków | Grudno 12

☎ 691 463 838 @ panikamilam@gmail.com

➤ fb: dom.na.wzgorzu.sery IG: @_dom_na_wzgorzu



PRODUKTY SEROWARSKIE

- jogurt
- kefir
- serwatka
- twaróg
- feta
- halloumi
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery twarde: gouda, górski, ementaler
- sery pleśniowe



MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Sklepik w gospodarstwie czynny w piątki w godz. 15.00 – 20.00
- Dowóz na zamówienie (w najbliższej okolicy)
- Targ Rolny Górskie Smaki w Jeleniej Górze
- Lokalne targi i wydarzenia
- Sprzedaż wysyłkowa





KOZŁONOGA GOSPODARSTWO KOZIE

Powierzchnia gospodarstwa: **21 ha** | Rok założenia serowni: **2014**

Ilość przetwarzanego mleka: **3000 l/mies.**

Kozłonoga to magiczne miejsce, założone przez Joannę Maślukiewicz, filologkę angielską, tłumaczkę, egzaminatorkę maturalną, niesamowitą kobietę, pełną pasji, humoru i niespożytej energii. Jej przygoda z produkcją serów zaczęła się w 2014 roku od jednej, wygranej w zakładzie z mężem, kozy. Dziś, w rozległym siedlisku mieszka ich 100, a pani Joanna słynie ze znakomitych serów i kozich produktów, sprzedawanych w sklepie przy gospodarstwie oraz na Targu Ziemi 124 w pobliskim Kraskowie, którego jest współorganizatorką.

W serowni powstają sery wyłącznie z mleka produkowanego w gospodarstwie - twaróg, sery kwasowo-podpuszczkowe, sery podpuszczkowe miękkie, półtwarde i twarde, które dojrzewają w podziemnej dojrzewalni, bez zastosowania polioctanu. Z gospodarstwa pochodzi też większość ziół, służących jako dodatki. Pani Joanna, jako absolwentka Studium

Świętej Hildegardy z Bingen, wykorzystuje też mało znane zioła historyczne, takie jak galgant i bertram.

W procesie produkcji serów wprowadzono szereg proekologicznych rozwiązań: woda technologiczna razem z częścią serwatki przeznaczana jest do spajania kóz, wykorzystywane są odnawialne źródła energii (fotowoltaika), a nowa dojrzewalnia zaprojektowana została w innowacyjny sposób - znajduje się 5 metrów pod ziemią, co zapewnia w jej wnętrzu odpowiednio niską temperaturę, bez konieczności stosowania urządzeń chłodzących. Serwatka w całości jest zagospodarowywana - sprzedawana w sklepie, pani Joanna wytwarza z niej ricottę, na jej bazie powstają również wyjątkowe chleby, wypiekane w opalonym drewnem, szamotowym piecu. W serowni wdrożony jest system zarządzania jakością HACCP.

Gospodarstwo prowadzone jest z wielkim poszanowaniem natury i dbałością o dobrostan zwierząt, co potwierdza przyznany mu certyfikat ekologiczny. Kozy wypasane są na naturalnych, nawożonych obornikiem łąkach, ich liczba na hektar nie przekracza 13 sztuk, a rozród prowadzony jest w sposób nie eksploatujący zwierząt, raz na 3-4 lata.

Kozłonoga należy do Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych, jest Partnerem KSOW i współorganizatorem lokalnego krótkiego łańcucha producentów ekologicznych "Jest Alternatywa". Pani Joanna jest także wiceprezesem Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, aktywnie uczestniczy w jego działalności - wyjazdach studyjnych, warsztatach oraz organizacji corocznego Wielkiego Serwowania we Wrocławiu.

MIJESKA SPRZEDAŻY

→ Sklepik w gospodarstwie czynny we wtorki w godz. 16.00 - 19.00 i piątki 13.00 - 20.00

→ Targ Ziemi 124 (Krasków)



ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Zamek Krasków (2 km)
- ▶ Zespół pałacowy-folwarczny w Domanicach (6.5 km)
- ▶ Zalew Mietkowski (11 km)
- ▶ Rezerwat Przyrody Góra Ślęza (14 km)
- ▶ Park Krajobrazowy Doliny Bystrzycy (28 km)
- ▶ Zamek Książ (29 km)
- ▶ Szlaki rowerowe, piesze

→ **Kozłonoga Gospodarstwo Kozie**

58-124 Marcinowice | Klecin 1a

☎ 504 593 556 @ joannamaslukiewicz@tlen.pl

➡ fb: Kozłonoga Gospodarstwo Kozie ➡ IG: @kozłonoga



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- napoje fermentowane: kefir, jogurt, serwatka
- twaróg
- sery pleśniowe
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery podpuszczkowe miękkie, półtwarde i twarde

INNE PRODUKTY

- chleby na serwatce wypiekane w piecu opalonym drewnem
- lody na bazie koziego mleka
- mydło z dodatkiem koziej siary





PEŁEN WYPAS

Powierzchnia gospodarstwa: **1 ha (z dzierżawą 5 ha)** | Rok założenia serowarni: **2018**
Ilość przetwarzanego mleka: **1200 l/mies.**

“Z szacunku do natury, z miłości do zwierząt, z radości tworzenia” powstała serowarnia Pełen Wypas w Kaszówce. W tej maleńkiej wiosce niemal na końcu świata, niespełna dwadzieścia lat temu, małżeństwo architektów kupiło zrujnowane, niemieckie gospodarstwo. Dziś to miejsce tętni życiem, urzeka stylowym wykończeniem i niezwykle, twórczą, pełną ciepła atmosferą.

Przygoda z serowarstwem państwa Mai i Mariusza Więclawskich zaczęła się od jednej kozy – Julki, którą dostali od znajomego w 2018 roku. Wkrótce pojawiły się kolejne trzy – Śnieżka, Tola i Lola. W tej chwili w gospodarstwie mieszka ich w sumie 30.

Pani Maja pierwsze sery próbowała robić według przepisów znalezionych w internecie, później, jak większość początkujących serowarów, trafiła do Wańczykówki, zaczęła się intensywnie szkolić i dołączyła do Stowarzyszenia

Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Dzięki dotacji udało się wyposażyć serowarnię w niezbędny sprzęt i panele fotowoltaiczne, od niedawna dużą pomocą jest elektryczna dojarka. W serowarni wdrożony jest system HACCP. Powstają tu przede wszystkim sery świeże i napoje fermentowane.

Państwo Więclawscy wychodzą z założenia, że podstawą dobrych serów jest znakomitej jakości surowiec, a taki można uzyskać tylko od własnych zwierząt, pod warunkiem, że otoczy się je właściwą opieką i zadba o ich dobrostan. Kozy nie są tu traktowane przedmiotowo, a jak członkowie rodziny, którzy mają swoje prawa - do wolności, do przebywania na słońcu i świeżym powietrzu. Mogą swobodnie korzystać z wybiegu, przylegającego do koziarni, wypasają się na otaczających gospodarstwo łąkach.

Gospodarze sami przygotowują dla nich siano na zimę, aby zachować pełną kontrolę

nad dietą. Pan Mariusz, nie mając wcześniej nic wspólnego z rolnictwem, kupił w tym celu traktor, kosiarkę, prasę i nauczył się je obsługiwać.

Gospodarstwo prowadzone jest z ogromnym szacunkiem dla natury i zgodnie z jej rytmem. Ogród nawozi się kozim obornikiem, z serwatki wytwarza ricottę, ta pozostała po produkcji twarogu jest sprzedawana, a reszta przeznaczana dla zwierząt. W produkcji serów pani Maja wykorzystuje zioła i dodatki ze swojego ogrodu i okolicznych łąk.

Jako członkowie Stowarzyszenia Serowarów, państwo Więclawscy wspierają organizację corocznego serowskiego święta – Wielkiego Serwowania, prowadząc m.in. warsztaty ceramiczne, ponieważ ceramika jest kolejną, wielką pasją pani Mai.

W planach mają dołączenie do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, by pokazywać innym, jak można prowadzić gospodarstwo w sposób zrównoważony, z szacunkiem dla zwierząt.

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Skałka Goethego z miejscem odkrywkowym kryształu górskiego (2 km)
- ▶ Miejsce spotkań twórczych NOWINA KONIE I GLINA (11 km)
- ▶ Kąpielisko w Białym Kościele (17 km)
- ▶ Klasztor Księgi Henrykowskiej w Henrykowie (17 km)
- ▶ Wzgórza Strzeleńskie (18 km)
- ▶ Szlaki rowerowe, piesze, konne, spływy kajakowe
- ▶ Gospodarze wypożyczają 4 rowery, kijki, gokart, kajak

➔ **Pełen Wypas | 57-130 Przeworno | Kaszówka 1**

☎ 602 363 103 @maja@pelenwypas.com.pl

➔ www.pelenwypas.pl IG: @pelenwypas



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- jogurt, kefir, twaróg
- feta
- halloumi
- ricotta
- serwatka
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery twarde świeże, z ziołami, wędzone
- sery pleśniowe

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- ➔ Sklepik w gospodarstwie czynny codziennie
- ➔ Dowóz na zamówienie (w najbliższej okolicy, Wrocław, Strzelin)
- ➔ Europejskie Dni Dziedzictwa Kulturalnego
- ➔ Lokalne targi i wydarzenia
- ➔ Sprzedaż wysyłkowa





SERNICA DOLNOŚLĄSKA

Rok założenia serowni: 2017 | Ilość przetwarzanego mleka: 4000 l/mies.

Głównym serowarem Sernicy Dolnośląskiej jest pan Kamil Holajda, który wytwarzaniem serów zajmuje się już od 10 lat. I nie byłoby może w tym nic dziwnego, gdyby nie to, że sam ma niewiele ponad dwadzieścia, co oznacza, że serowarstwem zaczął interesować się już jako uczeń gimnazjum. Jego pierwsze sery powstawały w mieszkaniu w centrum Wrocławia. Z czasem, dzięki uporowi pana Kamila i wsparciu rodziców, zainteresowanie zmieniło się w pasję i sposób na życie. Od 2017 roku sery powstają w pełni profesjonalnej serowni w Bielawie. Sprzęt serowarski kupiony został z drugiego obiegu – ta strategia zero waste pozwoliła na spore oszczędności.

Nazwa serowni została zaczerpnięta z „Pana Tadeusza” – sernica było to drewniane pomieszczenie do przechowywania i suszenia serów, dolnośląska – bo z założenia produkcja nastawiona jest na rynek lokalny.

Serownia specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających, które stanowią

90% asortymentu. Przetwarzane jest wyłącznie mleko kozie i owcze – to ukłon w stronę osób, cierpiących na różnego rodzaju nietolerancje pokarmowe.

Mleko do produkcji serów pochodzi od własnych zwierząt – 25 kóz i 12 owiec, nad którymi opiekę sprawuje zaprzyjaźniony gospodarz, od niego w razie potrzeby kupowane jest dodatkowe mleko. W sezonie od kwietnia do października zwierzęta wypasają się na pastwiskach. To w tym okresie powstaje jeden z flagowych produktów – owczy ser łąkowy, który dojrzewa nawet do półtora roku. Innym cenionym serem jest Rudy Kozak, produkowany z mleka koziego z charakterystyczną, pomarańczową skórką, dojrzewający minimum 5 miesięcy.

Sernica wyposażona jest w obszerną dojrzewalnię – sery dojrzewają tam w warunkach bardzo wysokiej wilgotności, pielęgnowane są na skórki naturalne, co drugi dzień naciera się je solanką z odpowiednim szczepem bakterii.

W tym roku serownia wzbogaciła się o maszynę do robienia lodów, powstają one na bazie mleka owczego, dotychczasowe standardowe, słodkie smaki zostaną wkrótce wzbogacone o lody z dodatkiem sera z niebieską pleśnią czy oleju z pestek dyni.

Dbałość o jakość surowca, ogromna wiedza na temat technologii i procesów chemicznych, zachodzących podczas przetwarzania mleka oraz dziesięcioletnie doświadczenie sprawiają, że pan Kamil robi sery wyjątkowe, cenione przez koneserów i regularnie nagradzane na konkursach serowarskich.

Pan Kamil nieustannie doskonali swoje umiejętności, uczestniczy w wyjazdach studyjnych i szkoleniach, organizowanych przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, konsultuje się z technologami żywności i innymi serowarami, współpracuje z wrocławskim Uniwersytem Przyrodniczym. Jego serownię odwiedzają studenci, swoją wiedzę na temat znaczenia zdrowej żywności przekazują też uczniom zaprzyjaźnionej szkoły średniej. Regularnie uczestniczy w największych imprezach serowarskich w regionie – m.in. Wielkim Serwowaniu, Święcie Wina i Sera, Wrocławskiej Fecie, reprezentuje kraj również za granicą, m.in. podczas festiwalu sera w Druskiennikach na Litwie, gdzie jego ser otrzymał najwyższe odznaczenie w kategorii serów owczych.

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Stawy: Bielawski, Łąkowy, Borowski, Kolejowy na Obszarze Natura 2000 (1 km)
- ▶ Pałac Borowa (5 km)
- ▶ Pałac Sybilli (Śląski Windsor) w Szczodrem (12 km)
- ▶ Tereny spacerowe

➔ Sernica Dolnośląska | 55-093 Bielawa | ul. Główna 15

☎ 516 174 160 @sernicadol@gmail.com ➔ www.prawdziwesery.pl

➔ fb: sernicadolnoslaska ➔ IG: @dolnoslaska

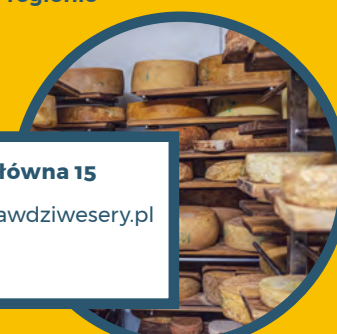
PRODUKTY SEROWARSKIE

- jogurty
- halloumi
- feta
- sery świeże
- sery dojrzewające (90% produkcji)
- sery maziowe
- lody na bazie mleka owczego



MIEJSCA SPRZEDAŻY

- ➔ Sklep w serowni, czynny w piątki w godz. 16.00 – 19.00 i w soboty 12.00 – 18.00
- ➔ Sklep internetowy
- ➔ Dowóz na zamówienie (w najbliższej okolicy, na terenie Wrocławia)
- ➔ Restauracje, sklepy z dobrą żywnością (Wrocław, Jelenia Góra, Legnica)
- ➔ Targi, imprezy serowarskie w regionie





SERY LUTOMIERSKIE Z GÓR SOWICH

Powierzchnia gospodarstwa: **100 ha** | Rok założenia serowarni: **2015**

Ilość przetwarzanego mleka: **4800 l/mies.**

Sery Lutomierskie powstają w wielopokoleniowym, rodzinnym gospodarstwie, położonym u podnóża Gór Sowich, w sąsiedztwie największej górskiej twierdzy w Europie - Srebrnej Góry. Tworzą go dawne zabudowania oficyny dworskiej, pochodzące z przełomu XVIII i XIX wieku. Stanisława i Malwina Pasternak, mama i córka, prowadzą tu serowarnię. To wyjątkowo prężnie działające miejsce, zaangażowane nie tylko we własną serowarską działalność, ale promocję całego regionu.

Pierwsze próby serowarskie pani Stanisławy miały miejsce przed dwudziestu laty, gdy w okolice te do pracy przyjechali górale z Podhala. Przywieźli ze sobą formy na sery i pokazali swoje metody ich wytwarzania. Początkowo powstawały więc w Lutomerzu typowo wędzone góralskie sery. Dopiero po jakimś czasie, obserwując coraz większe zainteresowanie lokalną, zdrową żywnością, pani Stanisława

postanowiła nauczyć się wytwarzać również inne sery, a szukając szkoleń serowarskich, trafiła do Wańczykówki.

W profesjonalnie wyposażonej serowarni powstają teraz sery kwasowo-podpuszczkowe, świeże i dojrzewające, ale też te z początków działalności - wędzone, z mleka krowiego i koziego, kupowanego od lokalnych gospodarzy. Jakość i smak prawdziwych, naturalnych produktów doceniają zarówno lokalni klienci, jak i licznie odwiedzający ten region turyści.

Panie Malwina i Stanisława bardzo aktywnie działają w zakresie edukacji, promując w ten sposób również swoje produkty. Gospodarstwo zrzeszone jest w Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, od lat prowadzi warsztaty serowarskie, początkowo skierowane do dzieci, z czasem stały się one atrakcją również dla dorosłych miłośników zdrowej żywności, a także grup z pobliskiej czeskiej granicy.

Na terenie gospodarstwa od 5 lat organizowane są Targi Zdrowej Żywności Prosto od Rolnika. W każdą trzecią niedzielę miesiąca zjeżdżają się tutaj zaprzyjaźnieni, lokalni wytwórcy zdrowej żywności, kosmetyków i rękodzieła oraz świadomi klienci, dla których jakość i pochodzenie produktów ma znaczenie. Raz w roku, we wrześniu, odbywa się tu Festiwal Pasternaka. Z tego zapomnianego nieco warzywa, które od kilku lat uprawiane jest w gospodarstwie, przygotowywane są wówczas rozmaite smakołyki.

Sery Lutomierskie z Gór Sowich są częścią szlaku kulinarnego Smaki Dolnego Śląska, zrzeszającego wyjątkowe miejsca, cenne dla kulinarnego dziedzictwa regionu. Uczestniczą też w projekcie Smaki Ziemi Żąbkowskiej, promującym rozwój ruchu turystycznego przez promocję produktów lokalnych.

Właściciele serowarni są również współzałożycielami i członkami Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, działając aktywnie w jego ramach na rzecz promocji serowarstwa i dobrych praktyk.

MIJESKA SPRZEDAŻY

- Sklepik w serowarni, czynny od poniedziałku do soboty w godz. 9.00 - 19.00, w niedziele 12.00 - 19.00
- Sklep internetowy
- Dowóz na zamówienie (w najbliższej okolicy)
- Targi Zdrowej Żywności Prosto od Rolnika (organizowane w gospodarstwie w trzecią niedzielę miesiąca w godz. 12.00 - 16.00)
- Lokalne i regionalne targi i wydarzenia

→ Sery Lutomierskie z Gór Sowich

57-213 Stoszowice | Lutomierz 29

☎ 661 783 435 @ malwina_pasternak@vp.pl ▶ fb: serylutomierskie

▶ www.serylutomierskie.pl IG: @serylutomierskiezgorsowich

PRODUKTY SEROWARSKIE

- masło
- jogurt, maślanka, śmietana
- zsiadłe mleko
- sery świeże typu gouda z dodatkami
- sery dojrzewające
- sery wędzone
- mozzarella



INNE PRODUKTY

- przetwory owocowe i warzywne (m.in. z pasternaku)



ATRAKCJE TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Srebrna Góra (9 km)
- ▶ Żąbkowice Śląskie (9 km)
- ▶ Wiadukt Sowiogórskiej Kolei Żębatej (10 km)
- ▶ Kopalnia Żłota w Żłotym Stoku (28 km)
- ▶ Park Krajobrazowy Gór Sowich (38 km)
- ▶ Szlaki rowerowe, piesze, konne





SERY YOGIEGO

Rok założenia serowarni: 2019 | Ilość przetwarzanego mleka: 1500 l/mies.

Sery Yogi'ego to serowarnia o dość zaskakującej lokalizacji – mieści się naprzeciwko Urzędu Miasta, niemal w samym centrum Lubina, stolicy polskiej miedzi. Właścicielem jest Mateusz "Yogi" Dydniański, od którego przezwiska, nadanego już w szkole podstawowej, pochodzi nazwa serowarni.

Jak sam o sobie mówi – mieszczuch urodzony w Lubinie, przez lata fizjoterapeuta, kiedyś próbował rzemieślniczego sera, przyniesionego przez pacjentkę i zaintrygowany jego smakiem zaczął zgłębiać informacje na temat samodzielnego wytwarzania serów. Próby praktyczne rozpoczął od zrobienia twarogu ze zwykłego, kupionego w sklepie mleka. Dalej były eksperymenty z serami kwasowo-podpuszczkowymi, coraz większe garnki w domowej kuchni, aż w końcu pierwsza wizyta i szkolenie w Wańczykówce. Kolejnym

naturalnym krokiem była własna, zalegalizowana, niewielka serowarnia, przy domu. Gdy ta z czasem okazała się za mała, działalność została przeniesiona do lokalu w dawnych koszarach dragonów z początku XIX wieku.

Sery Yogi'ego powstają z mleka krowiego, kupowanego od zaprzyjaźnionego rolnika. Ze względu na brak dojrzewalni na razie są to wyłącznie sery świeże, podpuszczkowe, kwasowo-podpuszczkowe. W asortymencie serowarni są też mleczne produkty fermentowane (jogurty, kefir), sery typu halloumi, feta oraz ricotta, do której wykorzystywana jest część pozostałej z produkcji serwatki. Reszta oddawana jest do gospodarstwa do skarmiania zwierząt.

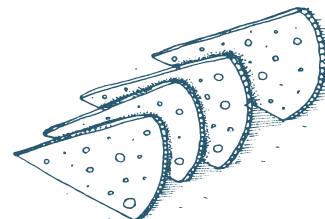
Produkty serowarni kupić można w niewielkim sklepiku od jej frontu, są tam dostępne również inne artykuły, wykonywane

rzemieślniczo przez znajomych pana Mateusza – przetwory, oleje, chleby.

Pan Mateusz jest członkiem Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, dotychczas doskonalił swoje serowarskie umiejętności na trzech szkoleniach w Wańczykówce, regularnie bierze udział w corocznym Wielkim Serwowaniu i towarzyszących mu konferencjach, warsztatach i wyjazdach studyjnych. Sam prowadził też warsztaty dla uczniów szkoły gastronomicznej.

W serowni wdrożony jest system HACCP, ściśle są przestrzegane procedury higieniczne, a sery regularnie oddawane do badania.

Pan Mateusz podkreśla, że nie produkuje swoich serów, a tworzy je, nigdy też nie "chodzi do pracy". Jest jednym z tych szczęśliwców, którzy z pasji uczynili swoje źródło dochodu. Mawia też: "w tych serach jest jeden wielki konserwant – moje serce". Choćby z tego powodu, będąc w okolicach Lubina, warto ich spróbować.



ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Rynek, Ratusz, Kościół pw. Matki Boskiej Częstochowskiej (0.8 km)
- ▶ ZOO w Lubinie (1 km)
- ▶ Muzeum Ziemi Lubuskiej (2.5 km)
- ▶ Park Leśny (3 km)
- ▶ Szlaki rowerowe i piesze

→ Sery Yogi'ego | 59-300 Lubin | Łukasiewicza 8

☎ 697 933 400 @ matdyd@op.pl

➔ fb: SeryYogi'ego IG: @sery_yogi'ego



PRODUKTY SEROWARSKIE

- jogurt
- kefir
- sery podpuszczkowe świeże
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- ricotta
- halloumi
- feta



MIEJSCA SPRZEDAŻY

→ Serowy Sklepik Rzemieślniczy przy serowni, czynny w środy i piątki w godz. 14.30 – 16.30, czwartki 9.00 – 16.00, soboty 8.30 – 12.00

(dostępne również produkty od lokalnych producentów np. miody, przetwory, zioła)

→ Lokalne jarmarki





WAŃCZYKÓWKA LUCYNA WAŃCZYK

Powierzchnia gospodarstwa: **72 ha** | Rok założenia serowarni: **2007**

Ilość przetwarzanego mleka: **20 000 l/mies.**

Nie ma chyba w Polsce człowieka bardziej zaangażowanego dla rozwoju serowarstwa zagrodowego i farmerskiego niż Sylwester Wańczyk, który razem z żoną, Lucyną od 2005 roku prowadzi ekologiczne gospodarstwo rolne w Krzeszowie. Ich serowarnię, Wańczykówkę, nazwać można polską Mekką serowarów – to tu stawia pierwsze kroki większość z nich, to tutaj przyjeżdżają, nawet ci doświadczeni, doskonalić swój warsztat.

Przygoda państwa Wańczyków z przetwórstwem mleka zaczęła się w 2007 roku, kiedy to powstał pierwszy, z rozrągnięcia nieosolony, ser podpuszczkowy. Już w kolejnym roku serowarskie próby gospodarzy nagrodzone zostały dwiema pierwszymi nagrodami – jury i publiczności, w konkursie na produkt lokalny ziemi kamiennogórskiej. Później był dwuletni pobyt w Niemczech i praktyki w gospodarstwie prowadzonym według zasad nie tylko ekologicznych, ale i biodynamicznych, ciągłe, wieloletnie doskonalenie swoich umiejętności i produktów, co zaowocowało długą listą nagród na festiwalach i konkursach serowarskich, których nie sposób tu wymienić.

Dziś w serowarni miesięcznie przetwarza się 20 tysięcy litrów mleka. Wszystkie świeże produkty – twarogi, sery kwasowo-podpuszczkowe, napoje fermentowane powstają z certyfikowanego, ekologicznego mleka od własnych zwierząt – w gospodarstwie mieszkają 23 krowy i 52 kozy. A ponieważ jest go za mało, do produkcji serów dojrzewających wykorzystuje się mleko pochodzące od zaufanych, lokalnych rolników. W planach gospodarze mają powiększenie stada tak, aby korzystać wyłącznie z własnego surowca, ponieważ tylko to pozwala mieć pełną kontrolę nad jakością całego procesu produkcyjnego. Oprócz certyfikatu ekologicznego produkty z Wańczykówki posiadają certyfikację Dolnośląskiej Zielonej Doliny, a także rekomendację Slow Food dla trzech serów: Górski Sudecki, Gouda Farmerska z kozieradką i Kamyk Sudecki.

W 2012 roku państwo Wańczykowie wraz z grupą serowarów-pasjonatów założyli Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Jego działalność służyć ma podnoszeniu kwalifikacji, doskonaleniu sztuki serowarstwa, integracji serowarskiego środowiska

i promocji polskiego serowarstwa zagrodowego. Obecnie Stowarzyszenie, którego prezesem jest Sylwester Wańczyk, skupia już 140 członków, serowarów ze wszystkich województw. Od pięciu lat, przy współpracy z Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Stowarzyszenie organizuje we Wrocławiu Wielkie Serowanie – doroczne święto serowarów, na które składają się wykłady, wizyty studyjne oraz targ sera i produktów rzemieślniczych.

W Wańczykówce swoją siedzibę ma również założona przez właścicieli Fundacja Wspierania Serowarstwa Farmerskiego NA SERIO, której misją jest wspieranie serowarstwa farmerskiego oraz jego promocja i propagowanie w Polsce i za granicą. Fundacja organizuje warsztaty, szkolenia stacjonarne i online, wyjazdy studyjne i zagraniczne, dzięki którym serowarzy uczą się, jak robić wysokiej jakości sery w sposób profesjonalny i bezpieczny.

Wypracowaniu standardów szkolenia serowarów farmerskich służyć ma procedowana aktualnie w Ministerstwie kwalifikacji wolnorynkowa "Serowar Farmerski". W jej opracowaniu, jako jeden z ekspertów brał udział pan Sylwester. Po jej włączeniu w Zintegrowany System Kwalifikacji, wiedza i umiejętności serowarów będą mogły być potwierdzane oficjalnym egzaminem i certyfikatem, przyznawanym przez Instytucję Certyfikującą. To bardzo istotny krok w rozwoju serowarstwa zagrodowego w Polsce.

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Pocysterskie Opactwo w Krzeszowie (2.5 km)
- ▶ Kalwaria Krzeszowska (2.5 km)
- ▶ Staw Krzeszówek (5.5 km)
- ▶ Rezerwat przyrody Głazy Krasnoludków (8 km)
- ▶ Szlaki rowerowe, piesze, konne

→ **Wańczykówka Lucyna Wańczyk | 58-405 Krzeszów**

ul. Św. Anny 9 | t 509 051 522 @ biuro@wanczykowka.pl

▶ **fb:** wanczykowka ▶ **IG:** @wanczykowka ▶ **www:** wanczykowka.pl

PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko krowie
- masło
- napoje fermentowane
- twarogi
- sery pleśniowe
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery podpuszczkowe dojrzewające



INNE PRODUKTY

- warzywa i przetwory warzywne

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Sklepik w gospodarstwie czynny codziennie w godz. 8.00 – 18.00
- Sklep w Kamienniej Górze czynny od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 17.00 i soboty 8.00 – 14.00
- Sklepy ze zdrową żywnością we Wrocławiu, Legnicy, Jeleniej Górze, Wałbrzychu
- Dolnośląski Targ Rolny, EkoBazar, Krótka Droga – Bazar Ekologiczny (Wrocław)
- Twój Zielony Targ (Osiek)
- Targ Ziemi 124 (Kraków)
- Sprzedaż wysyłkowa
- Platforma internetowa www.zziemi.pl





SEROWARZY MAŁOPOLSKI

Katowice

Dębnik 52

KOZART

Kraków

Baba Jagła

Tarnów

Nowy Sącz

Bacówka na Hali Majerz

Zakopane

WOJEWÓDZTWO MAŁPOLSKIE

- **Baba Jagła** | 33-230 Szczucin | Maniów 126
- **Bacówka na Hali Majerz** | Czorsztyn | Polana Majerz | Pienińska 15
- **Dębnik 52** | 32-065 Krzeszowice | Dębnik 52
- **Gospodarstwo Kozart** | 32-082 Zelków | ul. Jana Pawła II 25



BABA JAGŁA

Powierzchnia gospodarstwa: **2,8 ha** | Rok założenia serowni: **2018**

Ilość przetwarzanego mleka: **1200 l/mies.**

W Maniowie, na styku trzech województw - małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego - wymienione sery zagrodowe robi Baba Jagła - była zawodowa siatkarka wraz z mężem, również byłym sportowcem. Małżeństwo po zakończeniu kariery sportowej podjęło pracę zawodową w Łodzi. Całe swoje dorosłe lata spędzili w dużych miastach, ale w 2018 roku postanowili całkowicie zmienić swoje życie - kupić gospodarstwo na wsi i zająć się serowarstwem farmerskim.

Od początku założeniem była produkcja serów z możliwie najwyższej jakości surowca, a co za tym idzie - własne zwierzęta. Skoczyli więc na głęboką wodę - nie mając wcześniej praktycznie żadnego doświadczenia ze zwierzętami, kupili dwie krowy rasy Jersey, które natychmiast po przyjeździe musieli zacząć doić. Aktualnie w gospodarstwie mieszkają trzy krowy mleczne i jałówka, wszystkie mają swoje imiona, na które reagują, są głaskane i przytulane na równi z psem i kotem.

Gospodarstwo zrzeszone jest w Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, co gwarantuje comiesięczną kontrolę zdrowia krów oraz badania składu mleka. Dzięki temu właściciele mogą wpływać na jakość mleka, regulując odpowiednio dietę zwierząt. Krowy pasą się wyłącznie na nawożonych naturalnie łąkach, na ile jest to możliwe, są leczone naturalnymi preparatami, a do ich paszy oraz gleby na pastwiskach dodawane są EMy (efektywne mikroorganizmy).

Zrównoważone i proekologiczne podejście do prowadzenia serowni i całego gospodarstwa widać na każdym kroku - obornik wykorzystywany jest we własnych uprawach i oddawany sąsiadom, z serwatki wytwarza się ricottę i karmi nią zwierzęta, gospodarstwo wyposażone jest w panele fotowoltaiczne, ekologiczną oczyszczalnię ścieków, nowy piec na pellet. W serowni, w miarę możliwości, używane są opakowania papierowe.

Pani Barbara robi sery świeże, twarogi, ale też dojrzewające i pleśniowe, najbardziej znany w regionie to ser z zieloną pleśnią - Kazik. Produkty sprzedawane są przede wszystkim na lokalnym rynku i tam właśnie serownia Baby Jagły zyskała rozgłos i renomę. Charakterystyczny ser jej autorstwa w kształcie wianka, dekorowany kwiatami i ziołami z okolicznych łąk, zdobył 3. miejsce w wojewódzkim konkursie "Innowacyjna Małopolska - tradycyjne potrawy lokalne". Dwukrotnie była też laureatką nagrody publiczności na festiwalu Wielkie Serwowanie we Wrocławiu.

Baba Jagła ściśle współpracuje z serowarniami ze Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, do którego sama również należy, a także lokalnie z Agencją Rozwoju Regionalnego, Tarnowską Organizacją Turystyczną, Polską Marką Turystyczną EnoTarnowskie oraz ze środowiskiem winiarskim - okolice Tarnowa obfitują w liczne i dynamicznie rozwijające się winnice. Jej sery towarzyszą często wydarzeniom winiarskim, targom, imprezom plenerowym i degustacjom. Dążąc do ich jak najwyższej jakości pani Barbara nieustająco się doskonali - na warsztatach, konferencjach i wyjazdach studyjnych. Jak z mleka powstaje ser pokazuje też najmłodszymi, prowadząc zajęcia dla szkół i przedszkoli.

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- W gospodarstwie po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- Targ Regionalny w Tarnowie
- Targowisko w Mielcu
- Lokalne winnice
- Sprzedaż wysyłkowa

→ Baba Jagła | 33-230 Szczucin | Maniów 126

t 601 170 936 @ jagla99@gmail.com

→ fb: babajagla → IG: @babajagla189



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- masło, śmietana, jogurty
- halloumi
- desery na bazie jogurtu i twarożku
- sery twarogowe
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery dojrzewające: gouda, górski, z dodatkiem czerwonego wina z lokalnej winnicy
- sery pleśniowe
- sery maziowe

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- Muzeum Drogownictwa w Szczucinie (7 km)
- Europejskie Centrum Bajki im. Koziółka Matołka w Pacanowie (15 km)
- Zespół Pałacowo Ogrodowy w Brniu (23 km)
- Zalipie Malowana Wieś (28 km)
- Enotours - cykliczne wyjazdy enoturystyczne po lokalnych winnicach
- Enovelo - sieć szlaków rowerowych, biegnących przez gminy okolic Tarnowa i Brzeska





BACÓWKA NA HALI MAJERZ

Powierzchnia gospodarstwa: **50 ha** | Rok założenia serowarni: **2001**

Ilość przetwarzanego mleka: **4500 – 9000 l/mies.** (w zależności od pory)

Żeby oscypek był dobry, trzeba się poświęcić, trochę serca włożyć – mówi pan Wojciech Komperda, jeden z najbardziej znanych polskich baców. Jego rodzina wypasem owiec i wytwarzaniem oscypeków zajmuje się od pokoleń, kiedyś w Bieszczadach i Sudetach, a od ponad 20 lat w Czorsztynie na Hali Majerz, na terenie Pienińskiego Parku Narodowego, z przepięknym widokiem na Tatry.

Pięciu pomocników, juhasów, od maja do początków października wypasa tam 600 owiec, (450 mlecznych), i 10 krów. Stado składa się ze zwierząt należących do jedenaśtu gospodarzy, prawie wszyscy to rodzina lub sąsiedzi pana Wojciecha z jednej wsi, Ratułowa na Podhalu. To ciężka i żmudna praca, która zaczyna się pierwszym udojem, jeszcze przed świtem, o 3.30. Na początku sezonu mleka jest dużo, więc trwa on 2,5 godziny. Bezpośrednio po nim juhasi przystępują do produkcji serów, a koło 14.00 powtarzają całą procedurę. Ich dzień pracy kończy się koło godziny 20.00.

W bacówce bacy Komperdy powstają najprawdziwsze oscypki, posiadające unijny status Chronionej Nazwy Pochodzenia (PDO). Oznacza to, że spełniają wszystkie ściśle określone prawem warunki, określające m.in. minimalną zawartość mleka owczego (60%), wagę, wymiary, charakterystyczny wrzecionowaty kształt i miejsce wytworzenia. Nad ich jakością czuwa Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, kontrolując również zawartości wody i tłuszczu. Oscypki wyrabiane są według tradycyjnej, niezmiennej od lat receptury, przy użyciu tradycyjnych przyrządów, miedzianych kotłów i pucier, czyli drewnianych naczyń na mleko, wytwarzanych od pokoleń przez lokalnych rzemieślników. Również spod rzemieślniczej ręki wychodzą drewniane, dwuczęściowe formy, nadające serom charakterystyczny kształt i wzór. W bacówce ściśle przestrzega się zasad higieny, wszystkie naczynia są starannie myte dwa razy dziennie, przed każdym dojeniem.

Mleko, zarówno owcze, jak i krowie oraz jagnięcina posiadają certyfikat ekologiczny. Zwierzęta pasą się na naturalnych łąkach, nawożonych wyłącznie naturalnie. W bacówce oszczędnie gospodaruje się pochodzącą ze studni głębinowej wodą, tę pozostającą z produkcji, płukania naczyń, piją krowy, podobnie jak stanowiącą odpad serwatkę. Zarówno mleko, jak i sery są pod stałą kontrolą weterynarii i WIJHARS.

Pan Wojciech od lat współpracuje z organizacją Slow Food Polska, z jej ramienia już 2003 roku podróżował ze swoimi oscypkami do Turynu, we Włoszech był później jeszcze kilkanaście razy. Obecnie wyjeżdża reprezentując Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Pokazuje również na festiwalach i targach w całej Polsce jak powinien wyglądać i smakować prawdziwy oscypek, na konkursach serowarskich zgarniając w swojej kategorii niezliczone nagrody. Jest bohaterem licznych artykułów w prasie i programów telewizyjnych, promujących tradycyjną, staropolską kuchnię, w swojej bacówce gości autorzy tezy ze świata nauki i znakomitych kucharzy. Przyjmuje również na praktyki juhasów, choć tu trudno z optymizmem patrzeć w przyszłość - już teraz ludzi chętnych do żmudnej, rzemieślniczej pracy w bacówce jest niewielu. Czy w młodym pokoleniu, wpatrzonym w ekrany smartfonów, znajdują się następcy i kontynuatorzy tradycji...? Oby tak się stało!

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- Zamek w Czorsztynie (2 km)
- Zalew Czorsztyński (2 km)
- Zamek Dunajec w Niedzicy (10 km)
- Pieniński Park Narodowy
- Szlaki piesze i rowerowe (Velo Czorsztyn)

► **Bacówka na Hali Majerz**

Czorsztyn | Polana Majerz | Pienińska 15

☎ 509 559 168 @ wojciechkomperda@op.pl

► **fb:** Bacówka na Hali Majerz



PRODUKTY SEROWARSKIE

- oscypek
- gołka
- bundz
- bryndza



INNE PRODUKTY

- skóry owcze

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- **Bacówka czynna sezonowo (1.05. – 15.10.), codziennie, z przerwą na dojenie między 14.00 a 16.00**
- **Restauracje w Zakopanem, własne stoisko na Krupówkach**
- **Sklepy Poznań, Warszawa, Łowicz**
- **Festiwal w kraju i za granicą**





DĘBIK 52

Powierzchnia gospodarstwa: **20 ha** | Rok założenia serowarni: **2016**

Ilość przetwarzanego mleka: **1500 l/mies.**

Dębik 52 to nie tylko serowarnia, ale piękne ranczo na terenie malowniczego Parku Krajobrazowego Dolinki Podkrakowskie. Prowadzą je państwo Małgorzata i Piotr Kaniowie, którzy kilkanaście lat temu uciekli przed miejskim zgiełkiem i pracą w korporacji, aby na skraju maleńkiej wsi Dębik zbudować drewniany dom i żyć w zgodzie z naturą.

W gospodarstwie mieszkają konie, świny Mangalicy, kury, gęsi, kaczki biegusy, trzy psy i stado krów rasy Jersey. To z ich mleka gospodarze wyrabiają znakomite jogurty, kefiry, twarogi i sery. Ma ono szczególne właściwości, wyróżniające je spośród innych ras – dużo wyższą zawartość tłuszczu (ok. 6-8%), białka (ok. 4%) i wapnia (ok. 6%), więcej witamin z grupy A i B oraz soli mineralnych. Wyższa zawartość karotenu sprawia, że mleko nie jest śnieżnobiałe, ale ma delikatnie kremowy kolor.

To doskonały surowiec do różnego rodzaju przetworów mlecznych, zwłaszcza,

gdy zwierzęta traktowane są z takim szacunkiem i dbałością, jak w Dębiku.

Krowy należące do właścicieli zdecydowanie należą do tych szczęśliwych. Od wiosny do jesieni pasą się na rozległych, nieskażonych pastwiskach Parku Krajobrazowego Dolinki Krakowskie, zimą są karmione zbożem i sianem z okolicznych łąk, nawożonych tylko obornikiem, a ich dieta jest konsultowana z lekarzami weterynarii. Wszystkie mają imiona, na które reagują, są głaskane, przytulane i w gospodarstwie zapewnione mają „dożywocie”.

Gospodarstwo nosi miano regeneratywnego, co oznacza, że stosuje zasady i praktyki rolnicze, których celem jest zwiększenie bioróżnorodności. Prowadzone jest w sposób jak najbardziej ekologiczny i zrównoważony, przy maksymalnym wykorzystaniu wszystkich produktów ubocznych. Serwatka gospodarze karmią specjalnie w tym celu utrzymywane stado świń, a wytlókami z olejarni – krowy.



Energię i ciepłą wodę zapewniają panele fotowoltaiczne i solary.

Sposób, w jaki państwo Kaniowie prowadzą gospodarstwo, został doceniony tytułem „Najlepszy Rolnik Powiatu Krakowskiego” roku 2023, przyznawanym przez Starostwo Powiatowe w Krakowie. Posiada ono również znak jakości „Made in Małopolska”, przyznawany przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.

Dębik 52 współpracuje z Uniwersytetem Jagiellońskim w zakresie zajęć terenowych, jest też otwarty na działania edukacyjne, prowadząc warsztaty dla szkół i przedszkoli.

Serowarnia prowadzona jest w sposób tradycyjny, powstają w niej jogurty, twarogi, sery podpuszczkowe, ale też produkty wytwarzane na ich bazie – serniki, desery mleczne i lody.

Dębickie produkty doceniane są na Małopolskich Festiwalach smaku – w 2019 roku wyróżnienie zdobył Cheddar Jersey, a w 2022 mleko. Przy gospodarstwie powstał mały, całodobowy, samoobsługowy sklepik, w którym klienci mogą zaopatrzyć się w towar, niezależność wkładając do skarbonki.

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Zamek Tenczyn w Rudnie (13 km)
- ▶ Klasztor Karmelitów Bosych w Czernej (6 km)
- ▶ Pałac Potockich i park w Krzeszowicach (6 km)
- ▶ Park Krajobrazowy Dolinki Krakowskie
- ▶ Rezerwat Przyrody Dolina Racławki
- ▶ Szlaki nordic walking, rowerowe, piesze, konne (Transjurajski Szlak Konny)

→ **Dębik 52 | 32-065 Krzeszowice | Dębik 52**

☎ 459 017 122 @ agrodebik52@gmail.com

➤ **fb:** Dębik 52 ➤ **IG:** @debik52

➤ www.debik52.pl



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- jogurt, kefir, serwatka
- twarożek
- mozzarella
- sery młode dojrzewające



INNE PRODUKTY

- serniki, lody, desery mleczne
- oleje tłoczone na zimno
- produkty z Mangalicy węgierskiej

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Samoobsługowy sklepik przy gospodarstwie, czynny całą dobę, we wszystkie dni tygodnia
- Targi zdrowej żywności w Gliwicach (Targ na Zielonym) i Mikołowie (Eko Bio Organic Centrum)
- Małopolski Festiwal Smaku





GOSPODARSTWO KOZART

Powierzchnia gospodarstwa: **20 ha** | Rok założenia serowarni: **2016**

Ilość przetwarzanego mleka: **1500 l/mies.**

W małej, podkrakowskiej wsi Zelków, otoczonej malowniczymi dolinkami jurajskimi, w rodzinnym gospodarstwie państwa Strusińskich, powstają wyśmienite kozie sery świeże i dojrzewające z mleka niepasteryzowanego. Mieszka tu 21 kóz, którymi opiekuje się najprawdziwszy jurajski baca. Pan Jarosław, z zawodu informatyk i wykładowca akademicki z doświadczeniem w reklamie, po odbyciu kursu, praktyk w baczowce i zdaniu egzaminów, uzyskał świadectwo czeladnicze w zawodzie bacy i prowadzi pod Krakowem gospodarstwo górskie, do czego kwalifikuje Zelków położenie na wysokości 408 m n.p.m. Serowarstwem zaś zajmuje się jego żona, pani Agnieszka, ekonomistka i kosmetyczka, i to spod jej ręki wychodzą doskonałe sery, na które klienci czekają cierpliwie czasem po dwa tygodnie.

Ideą gospodarzy jest, aby wytwarzać produkty w sposób tradycyjny i naturalny,

z poszanowaniem środowiska i dbałością o dobrostan zwierząt. Kozę wypasają się na nieskaszanych łąkach, karmione są naturalnymi, mieszanymi, nie otrzymują żadnych preparatów na zwiększenie laktacji, młode karmione są wyłącznie mlekiem matki przez dwa do trzech miesięcy. Dobrostan zwierząt przekłada się na jakość i smak mleka oraz produktu końcowego - serów. Choć tu niebagatelne znaczenie mają serowarskie umiejętności i doświadczenie pani Agnieszki, która nieustająco podnosi swoje kwalifikacje, uczestnicząc w szkoleniach, warsztatach i wyjazdach studyjnych, organizowanych m.in. przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

Ekologiczną świadomość gospodarzy widać również w przygotowaniu produktów do sprzedaży - mleko rozlewane jest wyłącznie do szklanych, zwrotnych butelek, sery

pakowane w pergamin, a produkty, które tego wymagają, do plastikowych pudełek wielokrotnego użytku. Wszystkie artykuły są etykietowane. Ich sprzedaż odbywa się w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego, stąd zarejestrowane jest w ARIMR, a gospodarstwo znajduje się pod stałą opieką weterynaryjną.

Państwo Strusińscy są laureatami konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów, w 2022 roku ich działalność doceniona została tytułem Najlepszego Rolnika Powiatu Krakowskiego, a kozie produkty opatrzone są certyfikatem jakości znaku ochronnego Produkt Górski oraz Jurajskim Certyfikatem Jakości.

Gospodarstwo państwa Strusińskich to miejsce, które w sezonie tętni życiem. Odbywają się tu warsztaty dla szkół i przedszkoli, organizowane są dni otwarte z udziałem innych wytwórców lokalnych produktów, goszczą tu grupy serowarów, urzędników, a zdarza się również, że i telewizja. Gospodarze angażują się w akcje społeczne i lokalne wydarzenia, współpracując z lokalnymi władzami, promując ekoturystykę, serowarstwo zagrodowe i idee zrównoważonego rolnictwa.

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Dolinka Bolechowicka (3 km)
- ▶ Rezerwat Przyrody Dolina Kluczwody (2 km)
- ▶ Jaskinia Wierchowska (4 km)
- ▶ Dolina Kobylańska (6 km)
- ▶ Dolina Będkowska (8 km)
- ▶ Szlaki rowerowe, piesze, konne

→ Gospodarstwo Kozart

32-082 Zelków | ul. Jana Pawła II 25

☎ 508 171 489 @ kontakt@kozart.pl

➡ fb: Kozart ➡ IG: @kozart_zelkow ➡ www.kozart.pl



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- twaróg
- serwatka
- feta
- sery kanapkowe
- sery świeże naturalne i z dodatkami
- sery dojrzewające



MIEJSCA SPRZEDAŻY

- W serowni, po wcześniejszej rezerwacji telefonicznej lub mailowej
- Podczas dni otwartych w gospodarstwie
- Targ Wielkowiejski w Szycach
- Lokalne targi i imprezy plenerowe





SEROWARZY OPOLSCZYZNY

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE

- **Agroturystyka Stary Młyn** | 47-320 Gogolin | Obrowiec | Krapkowicka 57
 - **AhSer Serowarnia Namysłów** | 46-100 Namysłów | ul. Plac Wolności 7
 - **FAN-AGRI s.c. J.Leszczyk L.Leszczyk** | 47-113 Staniszcze Wielkie | ul. 1 Maja 80
 - **Gospodarstwo Rolne Zielone Wzgórze Leon i Bogusława Szpak**
48-100 Głubczyce | Radynia 4
- ORAZ
- **Gospodarstwo rolne Aleksandra Wierszak** | 46-048 Zębowice | ul. Oleska 7a
t 781966168 @ aleksandra.wierszak@gmail.com | a fb: RHD Aleksandra Wierszak
sery, jogurty i mleko, kozie i krowie (krowy rasy Jersey) z mleka od własnych zwierząt
 - **Kozia Zagroda Ligota Prószkowska** | 46-060 Ligota Prószkowska | ul. Szkolna 10
t 500550624 @ kjoncz@gmail.com | a fb: Kozia zagroda | sery kozie kwasowo-podpuszczkowe, podpuszczkowe, twaróg, kefiry i jogurty



STARY MŁYN AGROTURYSTYKA

Powierzchnia gospodarstwa: 17 ha | Rok założenia serowarni: 2013

Ilość przetwarzanego mleka: 8000 l/mies.

Państwo Sabina i Dariusz Blaut w 2010 roku kupili w Obrowcu nieopodal Gogolina gospodarstwo, w którym wcześniej mieścił się młyn. Utworzyli w nim agroturystykę z pokojami dla gości, a po jakimś czasie również serownię, w której powstają jogurty i sery z mleka krowiego i koziego. Obecnie mleko kupowane jest w zaufanych, zaprzyjaźnionych gospodarstwach w najbliższej okolicy, a niewielkie stado własnych kóz państwo Blaut hodują w celach rekreacyjnych. Na terenie gospodarstwa znajdują się stawy, hodowane są również owce mięsne.

Serowarstwo jest wspólną pasją pani Sabiny i pana Dariusza, w ostatnim okresie to jednak on poświęca mu więcej czasu, skrupulatnie pilnując procesów technologicznych.

Między innymi dzięki temu ich sery mają doskonałe walory smakowe, co potwierdzają oceny ekspertów i nagrody przyznawane na festiwalach serowarskich, m.in. Grand Prix w 2019 roku na festiwalu Czas Dobrego Sera i Wina w Sandomierzu.

Produkty serowarskie sprzedawane są w ramach działalności lokalnej, marginalnej i ograniczonej (MLO) do lokalnych restauracji, sklepów, winnic i klientom detalicznym.

Państwo Blaut są członkami Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, uczestniczą w licznych imprezach serowarskich, m.in. Wielkim Serwowaniu, Święcie Sera i Wina, organizowanym przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wrocławskiej Fecie. Stale też pracują nad swoim warszatem

serowarskim, biorąc udział w szkoleniach stacjonarnych i online, wyjazdach studyjnych w kraju i za granicą.

Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.

Pani Sabina zajmuje się również drobnym przetwórstwem owoców i warzyw, które uprawia w swoim ogrodzie o powierzchni 60 arów. Jej specjalność to przetwory pomidorowe, ogórki kiszone, konserwowe, dżemy, a kompot z pigwy wpisany jest na listę produktów tradycyjnych.

Gospodarze inwestują w rozwiązania ekologiczne: panele fotowoltaiczne, pompę ciepła, oczyszczalnię ścieków.

MIJESKA SPRZEDAŻY

- Sklepik w gospodarstwie czynny od poniedziałku do piątku 9.00 - 18.00
- Lokalne sklepy, winnice, piekarnie i restauracje
- Imprezy i targi sezonowe

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Pomnik Karolinki i Karlika w Gogolinie (5 km)
- ▶ Port jachtowy w Krapkowicach, wypożyczalnia sprzętu wodnego, rejsy turystyczne po Odrze (5 km)
- ▶ Zamek, baszta i mury miejskie w Krapkowicach (5 km)
- ▶ Góra Świętej Anny (15 km)
- ▶ Zamek w Mosznej (21 km)
- ▶ Szlaki rowerowe wzdłuż Odry

→ Agroturystyka Stary Młyn

47-320 Gogolin | Obrowiec | Krapkowicka 57

☎ 503 417 925 @ starymlynobrowiec@interia.pl

➔ fb: Agroturystyka - Stary Młyn (Obrowiec)

PRODUKTY SEROWARSKIE

- jogurty z mleka krowiego
- sery z mleka koziego i krowiego:
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery podpuszczkowe typu gouda, górski
- sery pleśniowe



INNE PRODUKTY

- przetwory z owoców
- przetwory z warzyw





AHSEr SEROWARNIA NAMYSŁÓW

Rok założenia serowarni: 2021 | Ilość przetwarzanego mleka: 4000 l/mies.

Państwo Smreczakowie serownię założyli w miejscu dość nietypowym - w samym centrum Namysłowa, pięć minut spacerem od Rynku. Podwórko dzielą ze swoją pierwszą i do tej pory jeszcze główną działalnością - warsztatem naprawy szyb samochodowych. Serowarstwo to ich pasja oraz, jak twierdzą, odskocznia i odpoczynek po trudnej i stresującej pracy. Choć w podejściu do tego zajęcia widać nie tylko pasję tworzenia i zdobywania nowych umiejętności, ale i pełen profesjonalizm.

Serowarska przygoda zaczęła się od marzenia pana Radosława, żeby zrobić wędzony ser, taki, jak jego ojciec przywoził z rodzinnych stron. Po pierwszych próbach i eksperymentach państwo Smreczakowie trafili, jak prawie wszyscy początkujący serowarzy, na warsztaty w Wańczykowie. Dalej były sery robione w domowej kuchni na użytek własny i rodziny, a ich entuzjastyczny odbiór sprawił, że zapadła decyzja o założeniu serowni z prawdziwego zdarzenia.

Duża część jej wyposażenia to innowacyjne, proekologiczne rozwiązania pomysłu właścicieli - m.in. kocioł serowarski własnej konstrukcji, który do chłodzenia nie zużywa wody (standardowe kotły do jednego cyklu potrzebują jej nawet 600 litrów), czy energooszczędna dojrzewalnia chłodzona grawitacyjnie.

Specjalnością serowni są sery parzone wędzone, ale katalog produktów jest bardzo szeroki - od twarogów i zsiadłego mleka, przez sery pleśniowe, po sery dojrzewające. Cały czas powstają nowe pomysły i autorskie receptury.

Serownia wspiera lokalnych, zaufanych rolników, zaopatrując się u nich w surowiec do produkcji serów i oferując za mleko cenę wyższą, niż proponują mleczarnie.

Państwo Smreczakowie dążą do tego, by prowadzić produkcję w sposób bezodpadowy i w 100% zagospodarowywać serwatke. Aktualnie wytwarzają z niej ricottę, a nadwyżki oddają do skarmiania zwierząt do zaprzyjaźnionego

gospodarstwa, prowadzącego azyl dla zwierząt i hodowlę mangalicy. W planach na najbliższą przyszłość mają również uruchomienie produkcji serwowanego piwa.

W serowni wdrożony jest system HACCP. Produkty oznaczone są znakiem Produkt Polski, co jest gwarancją, że zostały wyprodukowane na terenie naszego kraju, wyłącznie z polskich surowców.

Pani Anna i pan Radosław biorą aktywny udział w działalności Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, m.in. w corocznym Wielkim Serwowaniu, w ubiegłym roku gościli serowarów z całej Polski, reprezentując również polskich serowarów poza granicami kraju na międzynarodowych festiwalach (m.in. na Litwie i we Włoszech). Ze swoimi serami odwiedzają też czeski Hlucin, który jest miastem partnerskim Namysłowa, a ich marzeniem jest, aby nawiązać kontakty z serowarami z pozostałych miast partnerskich w Niemczech, Ukrainie, Rumunii i na Węgrzech.

Właściciele prowadzą warsztaty serowarskie dla dzieci z lokalnych szkół i przedszkoli oraz namysłowskiego domu kultury, pokazując, że robienie serów w mieście, bez posiadania własnych zwierząt jest możliwe. Chętnie uczestniczą w targach, imprezach plenerowych, a bezpośrednie relacje z klientami dodają siły i wiary w to, że wybrali dobrą drogę.

MIJESCA SPRZEDAŻY

- Sklepik przy serowni, czynny w czwartki i piątki w godz. 15.00 - 18.00
- Sklepy, winnice, restauracje lokalne, oraz w Opolu, Warszawie
- Jarmarki i festyny
- Sprzedaż wysyłkowa

→ AhSer Serownia Namysłów

46-100 Namysłów | ul. Plac Wolności 7

☎ 888 250 719 @ serownia.ahser@gmail.com

➤ fb: serowniaAhSer ➤ IG: @ahserownia



PRODUKTY SEROWARSKIE

- zsiadłe mleko
- ricotta
- sery twarogowe
- sery parzone
- sery wędzone
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery dojrzewające: gouda, ementaler
- sery pleśniowe



ATRAKCJE TURYSTYCZNE W OKOLICY

- Mury obronne z Basztą Krakowską i Prochową (0.2 km)
- Rynek i Ratusz w Namysłowie (0.5 km)
- Izba Techniki Młynarskiej (1 km)
- Zalew Michalice (7 km)
- Szlaki rowerowe po Ziemi Namysłowskiej





FAN-AGRI S.C. J.LESZCZYK L.LESZCZYK

Rok założenia serowarni: 2000 | Ilość przetwarzanego mleka: 6000 l/mies.

FAN-AGRI to jeden z najbardziej znanych na południu Polski producentów tradycyjnych serów smażonych. Historia firmy zaczęła się w 1997 roku, kiedy to pan Piotr Anderwald, po latach pracy dla spółdzielni mleczarskiej, postanowił założyć własną spółkę. A ponieważ przepisy nie pozwalały wówczas na przetwórstwo mleka w swoim gospodarstwie, zaadaptował na ten cel opuszczoną oborę znajomego. Produkcja smażonych serów ruszyła w 2000 roku. Tradycyjny przepis, znany w rodzinie od dziesiątek lat, przekazała panu Piotrowi mama: do rozdrobnionego twarogu należało dodać soli i sody, dzięki której ser zacznie gliwieć, odstawić w ciepłe miejsce, a po kilku dniach podgrzać w kąpieli wodnej, aby całkiem się roztopił, zmieniając w gładką, półprzeźroczystą masę. I dokładnie tak, według starej, rodzinnej receptury, z wykorzystaniem wyłącznie naturalnych składników, ale przy użyciu nowoczesnych narzędzi, w FAN-AGRI

do dziś smażone sery produkuje córka założyciela. Pani Joanna Leszczyk w firmie pracuje od początku, najpierw jako pracownik produkcji, później wspólnik, teraz jako większościowy udziałowiec i głównodowodząca.

Tradycyjne sery smażone powstają z twarogu chudego, półtłustego, z dodatkiem jajek i masła. Oprócz najbardziej rozpowszechnionej w regionie, tradycyjnej wersji z kminkiem produkowane są trzy inne: bez dodatków, z czosnkiem i prażoną cebulką. Od 2005 roku sery smażone FAN-AGRI wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W ubiegłym roku firma przeniosła się do własnej, nowoczesnej hali, zaprojektowanej specjalnie na potrzeby produkcji sera smażonego, ale również serów twardych dojrzewających. To nowość w asortymencie, którą pani Joanna wprowadziła po pandemii, gdy rynek dla serów smażonych mocno

się skurczył. Pierwsze próby wytwarzania nowych serów prowadziła w soboty i dni wolne od pracy, kiedy nie odbywała się produkcja serów smażonych, wyjeżdżała na warsztaty organizowane przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych do Wańczykówki i Tusinka. Nadal stale doskonalili swoje serowarskie umiejętności, a jej sery powoli zyskiwały uznanie klientów.

Projekt nowej hali produkcyjnej powstał na bazie wieloletnich doświadczeń i podróży pana Anderwalda. Uwzględnia on specyfikę produkcji oraz przyjazne środowisku rozwiązania, m.in. panele fotowoltaiczne. Przewidziano również miejsce na salę szkoleniową z zapleczem kuchennym, a główną halę wyposażono w witrynę, przez którą w sposób bezpieczny można obserwować procesy produkcyjne.

Firma FAN-AGRI promuje swoje produkty na targach, należy do producentów zrzeszonych w inicjatywie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego "Opolskie ze smakiem". Pani Joanna aktywnie działa w Stowarzyszeniu Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, uczestniczy w szkoleniach organizowanych przez Stowarzyszenie i Fundację Wspierania Serowarstwa Farmerskiego NA SERIO.

MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Sklep przy serowarni, czynny w piątki w godz. 10.00 – 14.30 i w soboty w godz. 10.30 – 14.30 (cały asortyment)
- Lokalne hurtownie i sklepy na Opolszczyźnie i Śląsku (tylko sery smażone)

→ FAN-AGRI s.c. J.Leszczczyk L.Leszczczyk

47-113 Staniszcze Wielkie | ul. 1 Maja 80

☎ 600 416 371 @j.leszczczyk@fanagri.pl ➔ www.fanagri.pl

➔ fb: Fan-Agri ➔ IG: @fanagri.serowarnia



PRODUKTY SEROWARSKIE

- tradycyjne sery smażone: chudy, półtłusty i tłusty, bez dodatków, z kminkiem, czosnkiem i smażoną cebulką
- jogurty
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery dojrzewające: gouda, górski, maasdamer, feta
- sery pleśniowe

ATRAKCJE TURYSTYCZNE W OKOLICY

- Leśne Arboretum przy leśniczówce Jażwin (1,5 km)
- Staniszczańska Kolej Drezynowa (2 km)
- JuraPark Krasiejów (12 km)
- Spływy kajakowe Małą Panwią, ścieżki rowerowe, grzybobrania





GOSPODARSTWO ROLNE ZIELONE WZGÓRZE

Powierzchnia gospodarstwa: **86 ha** | Rok założenia serowni: **2015 (1998 początki serowarstwa)**
Ilość przetwarzanego mleka: **4800 l/mies.**

Kilkanaście lat temu, kiedy skup mleka przestał być w jakikolwiek sposób opłacalny, pani Bogusia Szpak, właścicielka Zielonego Wzgórza, stanęła przed dylematem – sprzedać krowy albo zacząć samodzielnie mleko przetwarzać. Jej serowarska droga i miejsce, w którym teraz znajduje się gospodarstwo potwierdzają, że dokonała słusznego wyboru.

Zaczął się od produkcji tradycyjnych twarogów, później były pierwsze warsztaty w Wańczykówce, tysiące litrów przetworzonego mleka, nieustające próby, eksperymentowanie, doskonalenie swoich umiejętności i produktów, w międzyczasie szukanie dla nich rynków zbytu, targi, kolejne szkolenia, m.in. organizowane przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, warsztaty, wyjazdy studyjne krajowe i zagraniczne.

Dziś państwo Szpak, dzięki swojej ciężkiej pracy, ale i dobrze wykorzystanym dotacjom są

właścicielami profesjonalnie wyposażonej serowni, dojrzewalni serów, przetwórni warzyw i owoców, sklepiku, sali do degustacji i imprez, krowy doi automatyczna dojarka, a panele fotowoltaiczne o mocy 40 kW zaopatrują dom i serownię w energię elektryczną.

Pani Bogusia nadal doskonali swój warsztat, bierze udział w szkoleniach, teraz jednak też w charakterze prowadzącej, chętnie dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem z młodszymi stażem serowarami oraz z rolnikami, którym pokazuje możliwości tworzenia nowych źródeł dochodu. Przynależąc do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych prowadzi w gospodarstwie zajęcia dla dzieci i młodzieży, pokazuje skąd pochodzi mleko i jak powstają sery.

Jej produkty są doceniane przez licznych klientów i na konkursach podczas festiwali serowarskich, w których uczestniczy, ale też które, jako członkini Stowarzyszenia Serowarów

Farmerskich i Zagrodowych, współorganizuje (m.in. Wielkie Serwowanie we Wrocławiu).

Nagrody potwierdzają jakość – sery wytwarzane są z mleka własnych dwunastu krow, wypasanych na łąkach położonych w otulinie obszaru Natura 2000 Góry Opawskie oraz karmionych własnym zbożem, produkowane są według ściśle określonych procedur (w serowni wdrożony jest system HACCP), dojrzewają w kontrolowanych warunkach.

A ponieważ idealnym towarzystwem dla serów jest wino, a państwo Szpak byli w posiadaniu terenu o idealnej wprost, południowej ekspozycji, 3 lata temu założyli winnicę. Ale to będzie już zupełnie inna historia...

MIJESKA SPRZEDAŻY

- Sklepik w gospodarstwie – piątki i niedziele w godz. popołudniowych
- Targi zdrowej żywności w Mikołowie (Eko Bio Organic Centrum) i Gliwicach (Targ na Zielonym)
- Imprezy i targi sezonowe
- Restauracje i sklepy w Katowicach, Krakowie, Wrocławiu, Warszawie

ATRAKcje TURYSTYCZNE W OKOLICY

- ▶ Kościół pw. Świętej Trójcy w Opawicy (5 km)
- ▶ Zamek Linhartovy (Czechy, 6,5 km)
- ▶ Kościół pw. św. Marii Magdaleny w Krasnym Polu (8 km)
- ▶ Wieża Widokowa Graniczny Szczyt (10 km)
- ▶ Miasto Krnov (9 km)
- ▶ Szlaki turystyczne i rowerowe Obszaru Natura 2000 Góry Opawskie

→ Gospodarstwo Rolne Zielone Wzgórze

Leon i Bogusława Szpak | 48-100 Głubczyce | Radynia 4

t 508 195 172 @ bszpak@op.pl ▶ www.radynia.pl

▶ fb: Agroturystyka „Zielone wzgórze” Radynia



PRODUKTY SEROWARSKIE

- mleko
- jogurty z bakteriami probiotycznymi
- kefir
- masło
- sery twarogowe
- sery kwasowo-podpuszczkowe
- sery podpuszczkowe dojrzewające: gouda, ementaler, tyłżycki, gruyere,
- sery pleśniowe

INNE PRODUKTY

- chleby na zakwasie i maślanec
- słodkie wypieki (sernik, piernik, rogal opolski)
- jajka
- przetwory z aronii, malin, winogron, jabłek
- mięso wołowe



IMPREZY Z UDZIAŁEM SEROWARÓW W MAŁOPOLSCIE, NA DOLNYM ŚLĄSKU I OPOLSZCZYZNIE



Województwo małopolskie

Małopolska jest regionem o wyjątkowym zróżnicowaniu kulturalnym i kulinarnym. Spotykają się tutaj tradycje winiarskie regionu tarnowskiego ze smakami serów wprost z zielonych łąk Podhala, z aromatem wędzonych pstrągów z bystrzych potoków jurajskich, czy miejskich tradycji kulinarnych królewskiego miasta Krakowa. Kalendarz imprez kulinarnych jest tu wyjątkowo bogaty, a wszędzie tam, gdzie rządzi kuchnia, nie może zabraknąć sera i serowarów.

Stałe miejsce w kalendarzu imprez posiada Małopolski Festiwal Smaku, który od kilkunastu lat podróżuje w okresie letnim po najważniejszych miastach na kulinarnej mapie województwa. Od początku istnienia Festiwalu, odwiedzający mają okazję zetknąć

się z doskonałej jakości produktami serowarskimi i nie chodzi jedynie o podhalański oscypek, gdyż wraz ze wzrostem popularności rzemiosła serowarskiego coraz bogatsza staje się oferta jego wyrobów.

Regionalny, farmerski ser nigdzie nie łączy się z lokalnym winem tak doskonale jak w okolicach Tarnowa. Dzięki powstaniu Szlaku Kulinarного EnoTarnowskie, mieszkańcy i turyści mają możliwość uczestnictwa w eventach winno-kulinarnych w całym regionie. Miejsowości takie jak Gromnik, Iwkowa, Tuchów stają się nie tylko miejscem handlu lokalną żywnością, lecz także areną dla pokazów sommeliérów i serowarów, którzy w programie imprez stanowią punkt obowiązkowy.

Wydarzenia kulinarne powstają także oddolnie, z inicjatywy rolników i rzemieślników. Tak właśnie powstał Targ Wielkowiejski w podkrakowskiej miejscowości Szyce. Lokalni producenci żywności spotykają się regularnie, co dwa tygodnie, od wiosny do jesieni, przy Urzędzie Gminy Wielka Wieś. Odwiedzający mogą zawsze liczyć na obecność kilkorga lokalnych serowarów.

Serowarstwo zaznacza swoją obecność także na terenach miejskich stolicy

województwa, w Krakowie. Od 9 lat organizowane są tutaj między innymi Targi Zasmakuj z URK. Pomysłodawcą imprezy jest Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja, dwudniowa impreza gromadzi licznie całe rodziny w zacisznym otoczeniu Dworku UR przy ul. Balickiej 253. Podczas Targów można skorzystać z wykładów, warsztatów i porad żywieniowych, a także wysłuchać prezentacji małopolskich gospodarstw.

Serowarzy zrzeszeni w Stowarzyszeniu Serowarów Farmerskich i Zagrodowych reprezentują swoją organizację podczas Targów Zasmakuj w URK. Możliwość zakupów łączy się z prezentacją i degustacją produktów, aby każdy klient mógł wybrać to, co idealnie trafi w jego oczekiwania i preferencje smakowe.

Województwo dolnośląskie

Na polskiej mapie imprez promujących serowarstwo farmerskie i zagrodowe z całą pewnością wyróżnia się województwo dolnośląskie. To tutaj swoją siedzibę ma Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, to tu – w stolicy województwa, we współpracy z Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego co roku odbywa się Wielkie SERwowanie

- flagowa impreza promująca Stowarzyszenie, polskie serowarstwo, serowarów i sery. Wokół Wielkiego SERwowania koncentruje się całoroczna praca członków stowarzyszenia, a impreza powstaje dzięki współpracy i społecznej pracy członków.

Wielkie SERwowanie to impreza trzydniowa, która dla każdego serowara jest okazją do prezentacji swojej pasji, spotkania koneserów serowarstwa i pozyskania nowych klientów. Pierwsze dwa dni mają charakter konferencyjno - szkoleniowy dla serowarów i pasjonatów serowarstwa. Ostatni jest wielkim świętem sera otwartym dla odwiedzających. Mają oni okazję czerpać z szerokiej oferty produktów serowarskich, uczestniczyć w degustacjach oraz tematycznych warsztatach i pokazach – m. in. dojenia drewnianej kozy, tworzenia ceramicznych mozaik, czy warzenia różnych gatunków sera. Targ jest okazją do zakupu produktów nie tylko nabiałowych, ważną część przestrzeni handlowej zajmują zaprzyjaźnieni lokalni producenci miodu, wypieków, wędlin, przetworów oraz wina i cydru.

Oczekiwanym przez wielu serowarów punktem programu imprezy jest konkurs na najlepszego ser Wielkiego SERwowania, który w kilku



kategoriach wybiera jury składające się z autorytetów świata kulinarnego.

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego jest także gospodarzem i organizatorem Dolnośląskiego Targu Rolnego, który funkcjonuje od czterech lat, dwa razy w miesiącu, w soboty. Na stoiskach Targu, na terenie zielonym DODR i w hali sprzedażowej, dolnośląscy producenci sprzedają żywność wysokiej jakości. Wśród wystawców Targu znaleźć można trzech serowarów. Każdy z nich specjalizuje się w produkcji serów z innego rodzaju mleka – krowiego, koziego i owczego.

DODR jest także pomysłodawcą i organizatorem największej imprezy w regionie, promującej mleko – Święta Mleka w Kamiennej Górze. Goście mają tam możliwość zwiedzania kamiennogórskiej drogi mlecznej, czyli ścieżki powstawania produktów z mleka, od zwierząt, aż do powstania produktu końcowego, skorzystania z degustacji, warsztatów związanych z mleczarstwem oraz dokonania zakupów.

Jednym z prekursorów organizacji wydarzeń promujących serowarstwo jest Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Organizowane przez UP Święto sera i wina to impreza promująca sery, wina i produkty regionalne, a także

ich wagę dla zdrowia człowieka i znaczenie ekonomiczne dla regionu. Odbyna się ono w przepięknym parku w Pawłowicach, co roku we wrześniu i gromadzi producentów lokalnych przysmaków, smakoszy i zawodowych kucharzy.

Województwo opolskie

Województwo opolskie odgrywa ważną rolę jako miejsce organizacji targów rolnych i wydarzeń związanych z rolnictwem. Jest to region o wielowiekowych tradycjach rolniczych, a położenie w bliskiej odległości od ośrodków miejskich Górnego i Dolnego Śląska czyni je dogodnym dla organizacji imprez związanych z promocją rolnictwa. Region ten jest znany z uprawy zbóż, warzyw, owoców oraz hodowli zwierząt, a także produkcji mleka i przetwórstwa rolno-spożywczego. Organizowane tu wydarzenia mają duże znaczenie dla rozwoju miejscowej gospodarki w regionie i poza nim.

Jednym z najważniejszych promotorów dziedzictwa wiejskiego Opolszczyzny jest Muzeum Wsi Opolskiej, zlokalizowane w Opolu Bierkowicach. Poza bogatą ekspozycją etnograficzną, ilustrującą dzieje i żywot dawnych



mieszkańców regionu, skansen jest gospodarzem licznych imprez rolniczych.

Co roku w Niedzielę Palmową organizowany jest tam Jarmark Wielkanocny, który cieszy się ogromnym zainteresowaniem odwiedzających. Jarmark organizowany jest już od ponad 40 lat i na przestrzeni czasu uzyskał rangę wydarzenia ponadregionalnego. Na terenie skansenu zlokalizowanych jest około 130 stoisk handlowych, a frekwencja odwiedzających przekracza 10 000 osób. Tak znacząca impreza nie może odbywać się bez udziału lokalnych serowarów z województwa opolskiego i nie tylko, którzy pojawiają się tam regularnie, promując serowarstwo i propagując wiedzę na temat rzemiosła.

Na przełomie września i października Muzeum gromadzi lokalnych producentów i koneserów

zdrowej żywności po raz kolejny – podczas Święta Plonów. Tu także klienci mogą korzystać z oferty warsztatowej, pokazów sztuki kulinarnej, a także zaopatrzyć swoje spiżarnie, a lokalni rolnicy zaprezentować owoce swojej pracy. Podczas imprezy po raz kolejny pojawiają się serowarzy, oferując najlepsze ze swoich produktów – sery wytwarzane z mleka krów pasących się na kwiatnych łąkach, niepowtarzalne w swoim smaku i aromacie.

Warto zaznaczyć, że wciąż pojawiają się kolejne wydarzenia, mające potencjał do ukształtowania się nowych tradycji. I tak w roku 2022 na zamku w Niemodlinie zorganizowano pierwszy EtnoFestiwal, który zdobył uznanie wystawców i odwiedzających, miał swoją kontynuację w roku 2023 i ma szansę zająć stałe miejsce w kalendarzu imprez na Opolszczyźnie. To co wyróżnia EtnoFestiwal to rozbudowana strefa warsztatów – artystycznych, etnograficznych oraz kulinarnych. Tu także, począwszy od etapu organizacyjnego pierwszej edycji festiwalu, serowarzy prezentują swoją ofertę.



WARTOŚCI ZDROWOTNE MLEKA KROWIEGO, KOZIEGO I OWCEGO

Już powstałe około 5000 lat p. n. e. malowidła naskalne, obrazują człowieka spożywającego mleko pochodzące od innych ssaków. Daleko przed czasem udomowienia zwierząt człowiek dostrzegł wyjątkowe właściwości tego pokarmu, który sprawiał, że drobne i bezbronne potomstwo wielkich i dzikich zwierząt, w bardzo szybkim tempie stawało się rośniętymi okazami. Mleko dawało człowiekowi siłę, zaspokajając jednocześnie głód i pragnienie.

Od tamtego czasu, z luksusowego płynu, stanowiącego pokarm dla uprzywilejowanych i traktowanego jak lekarstwo, mleko pokonało długą drogę, by ostatecznie trafić na stoły wszystkich obywateli świata. Dzięki rozwojowi hodowli zwierząt mlecznych, stworzeniu nowoczesnych maszyn do produkcji oraz niezliczonym badaniom i rozpoczęciu korzystania z nowych szczepów bakterii, zyskaliśmy możliwość spożywania mleka w przeróżnych formach, tworząc z niego jeden z kluczowych elementów codziennej diety.

Jak przekonuje prof. dr hab. Grażyna Cichoń z Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, mleko posiada wszystkie składniki, konieczne do zachowania zdrowia, z natury występujące w odpowiednich proporcjach. Już jeden litr mleka w całości pokrywa zapotrzebowanie organizmu na wapń. To także cenne źródło aminokwasów egzogennych, których organizm sam nie potrafi wytworzyć, cukru mlecznego (laktozy), wielu witamin i soli mineralnych. Jedynie jajo jest w naturze pokarmem o bogatszym składzie chemicznym i wyższej wartości biologicznej niż mleko. Ze względu

na swoje właściwości, mleko jest zalecane w diecie dzieci, osób starszych, chorych oraz rekonwalescentów.

Nabiał jest najlepszym źródłem wapnia oraz witamin D i K w diecie. Aby organizm mógł z tego bogactwa korzystać, musi to być jednak mleko pełnotłuste, ponieważ witaminy te rozpuszczają się wyłącznie w tłuszczach, a dzięki temu umożliwiają wchłanianie wapnia z diety i zdeponowanie go w układzie kostnym. Mleko to też bogate źródło probiotyków – pożywki dla naturalnej flory bakteryjnej w jelicie grubym.

Najbardziej popularnym, bo i najłatwiej dostępnym na całym globie mlekiem, jest oczywiście mleko krowie. W Polsce stanowi ono aż 99% rynku. Pozostały jeden procent zajmuje mleko kozie i owcze.

A jakie mleko wybrać?

Najlepiej wybrać mleko niestandardyzowane, niosące ze sobą szereg prozdrowotnych właściwości: łatwo przyswajalne białko, wapnia i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mleko różnych zwierząt charakteryzuje się zmiennym smakiem i aromatem, dlatego warto zaznajamiać się z różnicami jakie oferuje mleko krowie, kozie i owcze.

Należy zdać sobie sprawę z faktu, że naturalnie mleko małych i dużych przeżuwaczy ulega zmianom składu w zależności od pory roku, sposobu żywienia, warunków utrzymania i dobrostanu zwierząt a także fazy laktacji. Krowie zawiera zwykle 3-9% tłuszczu, kozie 2,5% do ponad 7%, a mleko owcze 5% do 9%. Różnica dotyczy również wyglądu cząstek tłuszczu

– w mleku kozim są okrągłe i drobne, w krowim większe, a największe w mleku owczym.

Najważniejsze cechy mleka krowiego

Krowie mleko stanowi cenne źródło aminokwasów egzogennych oraz wapnia i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Niebagatelne znaczenie dla naszego zdrowia jest obecność tłuszczu mlekowego, który wspomaga funkcjonowanie nabłonka jelitowego oraz hamuje wzrost niektórych patogenów w przewodzie pokarmowym.

Najważniejsze cechy mleka koziego

Mleko kozie zawiera łatwostrawny tłuszcz mlekowy, dzięki temu jest łatwo przyswajalne przez osoby starsze i rekonwalescentów. Jest bogatym źródłem witaminy A, niacyny, wapnia, sodu, potasu, fosforu, a także witamin D, E, B1, B2, B13, PP oraz kwasu foliowego.

Najważniejsze cechy mleka owczego

Mleko owcze jest bardzo zasobne w suchą masę, co czyni je bogatym źródłem tłuszczu, białka ogólnego oraz składników mineralnych i witamin. W mleku tym występują duże ilości witamin z grupy B, witaminy A, E i C oraz wysoki poziom CLA.

Co dla wrażliwców i alergików?

Osobom podatnym na alergen jakim jest Alpha S1 kazeina, podstawowe białko mleka krowiego, warto polecić wprowadzenie do diety mleka krów rasy jersey lub mleka koziego i owczego ze względu na obniżoną zawartość tej formy kazeiny.

Co z tą laktozą?

Głównym węglowodanem występującym w mleku jest cukier złożony – laktoza. Jej zawartość w mleku kozim jest nieco mniejsza niż w mleku krów i owiec. Dla osób skarżących się na nietolerancję laktozy poleca się wprowadzanie do diety napojów fermentowanych, takich

jak jogurt czy maślanka oraz serów dojrzewających, które to laktozy nie zawierają.

Na podsumowanie

Mleko, pochodzące z dobrego źródła, gdzie nie uległo nadmiernemu przetworzeniu i w konsekwencji pozbawieniu swych najcenniejszych składników odżywczych, jest doskonałym budulcem naszego zdrowia. Nie bójmy się wybierać produktów pełnotłustych, odważnie sięgajmy po produkty fermentowane i długo dojrzewające. Eksperymentujmy ze smakami sięgając nie tylko po powszechnie znane mleko krowie, ale i kozie oraz owcze.

BIBLIOGRAFIA

DANKÓW R., PIKUL J., Przydatność technologiczna mleka owczego do przetwórstwa. Nauka Przyr. Technol. 5, 2, #7

KUNACHOWICZ H., NADOLNA I., PRZYGODA B., IWANOW K., 2001. Tabela wartości odżywczej produktów spożywczych, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa

PASTUSZKA R., BARŁOWSKA J., LITWIŃCZUK Z., 2015. Walory odżywcze i prozdrowotne mleka koziego. Med. Wet. 2015, 71 (8), 480-485

SZULC T., 2012. Tajemnice mleka, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu

Nabiał jest zdrowy czy powoduje raka? Co wybrać – twaróg, czy ser żółty? Wywiad z prof. Grażyną Cichosz, <https://www.youtube.com/watch?v=cJMCYWGUYUw>

ZASADY WPROWADZANIA DO OBROTU ŻYWNOSCI NA POZIOMIE GOSPODARSTWA ROLNEGO



Rzemieśnicze wytwarzanie sera i produktów mlecznych zwykle rozpoczyna się od domowych, hobbystycznych prób na potrzeby własne, rodziny i przyjaciół. Na tym etapie nie ma konieczności dokonywania znaczących inwestycji i ponoszenia nakładów finansowych. Najczęściej wystarczy zapał do pracy i nauki, co może stanowić zachętę, szczególnie dla rolników, utrzymujących zwierzęta produkujące mleko. Dodatkowym źródłem satysfakcji stają się zdobycie uznania w środowisku i pierwsze sukcesy serowarskie.

Zgodnie z obowiązującym prawem krajowym producenci rolni, zamierzający związać na stałe rozwój gospodarstwa z serowarstwem i wprowadzać żywność na rynek, muszą poddać swoją działalność procesowi legalizacji. W zależności od profilu produkcji gospodarstwa, rodzaju produktu, pochodzenia surowców do produkcji, a także zakładanej skali produkcji i obszaru sprzedaży może odbywać się to w różny sposób.

W świetle aktualnie obowiązujących przepisów produkcja żywności w gospodarstwach rolnych i wprowadzanie jej na rynek są możliwe poprzez: sprzedaż bezpośrednią – SB
rolniczy handel detaliczny – RHD
działalność marginalną, ograniczoną i lokalną – MLO

W każdym z tych przypadków należy złożyć wniosek do Powiatowego Lekarza Weterynarii, który wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu zakładu do rejestru i nadaje weterynaryjny numer identyfikacyjny. Posiadanie przez producenta numeru identyfikacyjnego stanowi dla konsumentów gwarancję bezpieczeństwa i jakości produkcji.

Najprostszą formą legalizacji jest sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego. Dotyczy ona wyłącznie mleka, śmietany, siary, a także mięsa, ryb oraz jaj i produktów pszczołich, pochodzących z własnego gospodarstwa.

W ramach sprzedaży bezpośredniej można zakupić towary w miejscu produkcji, jak również w sąsiednich gospodarstwach, na targach, placach handlowych, jarmarkach, czy przez internet. Odbywa się ona wyłącznie na terenie województwa właściwego dla miejsca produkcji i na obszarze województw ościennych.

Na potrzeby niewielkich gospodarstw przetwórczych, posiadających własny surowiec do produkcji i niezatrudniających pracowników, funkcjonuje Rolniczy Handel Detaliczny – RHD. Produkcja żywności (na przykład serów i produktów nabiałowych, ale również wędlin i garmażerek) i jej sprzedaż odbywa się w tym przypadku w specjalnie wydzielonym pomieszczeniu, zwykle na terenie gospodarstwa, a wielkość sprzedaży możliwa jest z zachowaniem określonych limitów. Istnieje obowiązek oznakowania miejsca sprzedaży produktu poprzez dane podmiotu prowadzącego RHD, adres miejsca produkcji oraz numer identyfikacyjny. Żywność z RHD trafia do konsumenta w ramach zakupów w gospodarstwie, dostaw do sklepów i restauracji, na targowiskach i jarmarkach oraz przez sprzedaż wysyłkową. Obszar sprzedaży ograniczony jest do województwa, w którym prowadzona jest produkcja oraz sąsiadujących z nim powiatów i miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, położonych na obszarach województw sąsiadujących.

Działalność marginalna, ograniczona i lokalna – MLO umożliwia prowadzenie przetwórstwa i sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego bez ograniczeń ilościowych. Surowce przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tej działalności mogą pochodzić z własnych gospodarstw rolników, jak również z innych gospodarstw lub zakładów. Dopuszcza się także zatrudnianie pracowników stałych lub sezonowych, w zależności od potrzeb. Poza produkcją i sprzedażą warunkiem uznania MLO jest prowadzenie regularnych dostaw do placówek handlu



detalicznego, położonych poza miejscem produkcji. Podobnie jak w przypadku RHD obszar sprzedaży wyznaczają granice macierzystego województwa oraz powiaty sąsiadujące województw ościennych i miasta stanowiące siedzibę wojewody lub sejmiku województwa. Podczas imprez okazjonalnych, targów, kiermaszów i wystaw sprzedaż może być prowadzona na terenie całej Polski.

W każdym zakładzie produkcji żywności obowiązują restrykcyjne przepisy, mające na celu utrzymanie wysokich standardów higienicznych i poziomu bezpieczeństwa. Nie inaczej jest w przypadku gospodarstw rolnych. Poza koniecznością legalizacji produkcji, rolnik podlega obowiązkowi regularnych badań laboratoryjnych surowców i produktów w zakresie jakości mikrobiologicznej i obecności substancji niedozwolonych. Działania te zwiększają pewność producenta i konsumenta do jakości produktu wprowadzonego na rynek oraz stanowią podstawę bezpieczeństwa żywności. Częstotliwość badań determinuje skala produkcji oraz analiza ryzyka występującego przy produkcji i ustalana jest ze służbami nadzorującymi produkcję. Wielu rolników deklaruje wykonywanie badań z większą częstotliwością niż jest to wymagane (nawet co miesiąc lub co 2 miesiące). Mimo ponoszenia wysokich kosztów, minimalizują oni tym samym ryzyko strat i podnoszą jakość produkcji.

bakterie fermentacji mlekowej – grupa mikroorganizmów, odgrywająca kluczową rolę w przetwarzaniu mleka. Do tej grupy zaliczamy bakterie z rodzaju *Lactococcus*, *Streptococcus* oraz *Lactobacillus*. Najczęściej dodawane są do mleka w postaci starterów, zawierających dokładnie wyselekcjonowane szczepy, które przekształcają laktozę w kwas mlekowy, co prowadzi do obniżenia pH i zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu. W wyniku pracy bakterii fermentacji mlekowej powstają również związki aromatyczne wpływające na cechy sensoryczne dojrzałego sera.

dojrzewanie – ważny etap w produkcji wielu gatunków sera. Jest to proces przebiegający w określonej temperaturze i wilgotności powietrza, który może trwać od kilku tygodni do kilkudziesięciu miesięcy. W serze, podczas dojrzewania pod wpływem działania enzymów zachodzi lipoliza (rozkład białek) oraz proteoliza (rozkład tłuszczu) prowadzące do powstania charakterystycznego smaku, aromatu, tekstury i konsystencji.

jogurt – gęsty produkt mleczny zawierający żywe kultury bakterii. Jest bogatym źródłem wysokiej jakości białka i wapnia. Powstaje w procesie ukwaszania mleka w temperaturze 43-45 °C przy udziale termofilnych bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium bifidum* oraz *Lactobacillus bulgaricus*).

kefir – aromatyczny, fermentowany produkt mleczny o jednolitej, śmietankowej konsystencji i typowym, lekko kwaśnym smaku. Powstaje w wyniku pracy dwóch głównych rodzajów mikroorganizmów: bakterii kwasu mlekowego i szlachetnych drożdży kefirowych z rodzaju *Debarymyces* i *Kluyveromyces*. Jest bogatym źródłem wielu składników odżywczych, takich jak białko, wapń i witaminy.

koagulacja mleka – proces, w wyniku którego białka zawarte w mleku (głównie kazeina), zmieniają swoją strukturę z rozproszonej postaci w płynie do skupionego skrzepu. Proces ten jest inicjowany przez dodanie podpuszczki naturalnej zawierającej enzym (chymozyna), podpuszczki mikrobiologicznej (powstającej w wyniku fermentacji grzybów) lub kwasów. Koagulacja jest jednym z etapów produkcji, gdyż uzyskanie skrzepu enzymatycznego lub kwasowego jest kluczowym elementem w procesie wytwarzania sera.

masło – powstaje w procesie zmaśniania śmietany. Prawdziwe masło zawiera minimum 82% tłuszczu mlecznego, około 15% wody i do 2% procent suchej masy beztłuszczowej, składającej się z białek mleka. Masło nie może zawierać dodatku tłuszczu roślinnych. Jest cennym źródłem wapnia, fosforu, witamin rozpuszczalnych w tłuszczach oraz kwasu linolowego (CLA), który wykazuje wielokierunkowe korzystne działanie na organizm.

maślanka – napój mleczny powstający ze śmietany w trakcie wytwarzania masła. Jest bogatym źródłem lecytyny, białka i soli mineralnych. Zawiera również niewielką ilość tłuszczu (ok. 0,5%). Posiada kremową konsystencję i maślane, lekko kwasowy smak.

oscypek – jest produktem regionalnym z podhala, w 2008 roku uzyskał status Chronionej Nazwy Pochodzenia (PDO). Jest to ser w typie pasta filata, wędzony, wyrabiany ręcznie przez polskich baców od setek lat. Przepis jest przekazywany z pokolenia na pokolenie. Oscypek ma wrzecionowaty kształt i powstaje z mleka owczego (zawartość minimum 60%) oraz krowiego (maksymalnie 40% mleka od krów rasy polskiej czerwonej). Charakterystyczne zdobienie przez środek jest wynikiem odciskania w drewnianej formie, tzw. oscypiorce, od której pochodzi nazwa sera. Certyfikat PDO zapewnia ochronę nazwy, geograficzne pochodzenia, kształtu, procesu i czasu wytwarzania oraz określonej zawartości mleka.

pasteryzacja – proces obróbki cieplnej, którego celem jest wyeliminowanie lub znaczące zmniejszenie ilości mikroorganizmów obecnych w mleku. Pasteryzację mleka stosuje się, aby uniknąć konkurencji mikroorganizmów naturalnie występujących w mleku z kulturami bakterii używanymi do produkcji sera. Proces ten zwiększa bezpieczeństwo mikrobiologiczne gotowego produktu.

podpuszczka – enzym trawienny, występujący w błonie śluzowej żołądków ssaków stosowany do koagulacji mleka. Pod jej wpływem mleko ścina się tworząc skrzep. Bierze ona również udział w dojrzewaniu. W serach przeznaczonych dla wegetarian stosuje się podpuszczkę mikrobiologiczną, która nie jest pochodzenia zwierzęcego.

serwatka – produkt uboczny powstający w procesie produkcji twarogów i serów podpuszczkowych. Zawiera bardzo cenne białka serwatkowe, sole mineralne oraz witaminy z grupy B. Białka serwatkowe wykazują uodwodnione, prozdrowotne działanie w chorobach zwyrodnieniowych stawów oraz budowaniu odporności organizmu. Serwatka jest cennym uzupełnieniem diety sportowców ze względu na łatwo przyswajalne białka oraz właściwości nawadniające organizm.

sery kwasowo-podpuszczkowe – rodzaj serów powstających w wyniku ukwaszenia mleka za pomocą bakterii kwasu mlekowego z niewielkim udziałem podpuszczki. Obecność podpuszczki powoduje związanie większej ilości tłuszczu w produkcie co skutkuje bogatszym smakiem i aromatem. Sery te charakteryzują się delikatną, kremową konsystencją.

sery maziowe – sery podpuszczkowe dojrzewające, zaliczane do serów miękkich lub półtwardych o charakterystycznej pomarańczowej, lepkiej skórce powstałej dzięki działaniu bakterii czerwonej mazi. *Brevibacterium linens* odpowiedzialne jest za wyrazisty smak oraz wpływa na konsystencję sera. Jednym z przedstawicieli serów maziowych jest ser Limburski.



sery miękkie – sery podpuszczkowe o miękkiej, delikatnej, często kremowej konsystencji, wynikającej z wysokiej zawartości wody. Zaliczają się do tej grupy zarówno twarogi jak i sery podpuszczkowe: pleśniowe, mażowe i krótko dojrzewające.

sery półtwarde – podpuszczkowe sery o zróżnicowanej teksturze, w zależności od rodzaju mogą być lekko sprężyste (np. Gouda) lub półtwarde (Cheddar). W procesie produkcji po obróbce skrzep umieszczany jest w formach i prasowany. Czas dojrzewania tego typu serów wynosi od 2 do 12 miesięcy. Sery należące do tej grupy to m.in. Gouda, Emmentaler, Gruyere, Cheddar, Edam.

sery z porostem pleśni – miękkie sery podpuszczkowe, gdzie do mleka oprócz podpuszczki i kultury starterowej dodaje się szlachetną pleśń. Dojrzewają powierzchniowo, a proces ten postępuje od zewnątrz do wnętrza sera. Sery te pokrywa specyficzna białą, aksamitna skórka i charakteryzuje kremowy, miękki miąższ o intensywnym smaku. Najpopularniejsze sery tego typu to Brie i Camembert.

sery z przerostem pleśni – wytwarzane z dodatkiem pleśni z gatunku *Penicillium roqueforti*. Sery te charakteryzują się pięknym, marmurkowym, niebieskim lub zielonym przerostem w swoim przekroju oraz wyrazistym aromatem pleśni z wyczuwalną nutą słoności. Doskonale komponuje się z winami deserowymi oraz dodatkiem słodkich i ostrych chutneyów. Najbardziej znane sery tego typu to francuski Roquefort, włoska Gorgonzola i angielski Stilton

sery zwarowe – rodzaj serów, powstających poprzez podgrzanie serwatki, w wyniku czego wytrącają się białka serwatkowe. Najbardziej znanym serem zwarowym jest pochodząca z Włoch ricotta. Ricotta jest serem składającym się z białek serwatkowych o niskiej zawartości tłuszczu i doskonałej przyswajalności.

skrzep – skoagulowane struktury białek mlecznych, głównie kazeiny, które powstają podczas procesu produkcji sera. Rozróżniamy dwa podstawowe typy skrzepu: kwasowy, powstający w wyniku ukwaszającego działania bakterii kwasu mlekowego oraz tzw. skrzep podpuszczkowy, powstający w wyniku pracy podpuszczki.

twaróg – jeden z najbardziej tradycyjnych serów produkowanych w Polsce. Powstaje w procesie ogrzewania zsiadłego mleka, bez udziału podpuszczki. Jest to tzw. biały ser o kremowej konsystencji i lekko kwaskowatym smaku. Szeroko wykorzystywany w kuchni polskiej w formie past, gźików, farszu do pierogów oraz na słodko w deserach i sernikach.

RELACJA Z KONFERENCJI PROMUJĄCEJ PUBLIKACJĘ

W dniu 8 października 2023 roku we Wrocławiu podczas corocznego serowarskiego święta – Wielkiego SERwowania, organizowanego przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych oraz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego odbył się wielki Targ sera i produktów rzemieślniczych oraz konferencja promująca publikację „Serowarstwo farmerskie i zagrodowe – dobre praktyki”.

Podczas konferencji, która zgromadziła serowarów z całej Polski, ludzi z branży oraz wszystkich zainteresowanych zdrową, nieprzetworzoną, wyrabianą w sposób rzemieślniczy żywnością, zaprezentowano wydawnictwo, przedstawiające założenia dobrych praktyk, wdrażanych w serowniach farmerskich i zagrodowych oraz powstający szlak serowarski trzech województw – dolnośląskiego, małopolskiego i opolskiego.



WYDAWCA:

→ Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych
ul. Legnicka 65 | 54-206 Wrocław | NIP: 8943051280 | KRS: 0000484272 | www.serowarzy.pl

KOORDYNATORZY PROJEKTU:

→ Jolanta Lunitz, Marek Dylewicz, Izabela Michniewicz

OPRACOWANIE I TEKSTY:

→ Małgorzata Meres-Nowak, Helena Suchodolska | Fundacja Na Zielonym | www.nazielonym.pl

FOTOGRAFIE:

→ Jacek Kowiński, Kamil Krawczyk | Tabaka Studio | www.tabaka.top

PROJEKT GRAFICZNY, SKŁAD I ŁAMANIE:

→ Katarzyna Jendrośka-Goik

© wszelkie prawa zastrzeżone

Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych
Wrocław 2023



→ ZOBACZ ONLINE

