

Ser kozi młodziak



Autor: fot. arch. UMWM

Kozy należą do dość powszechnie hodowanych w Polsce zwierząt gospodarskich, znanych od dawna. Na ogół są utrzymywane w niedużych stadach, a tradycja wytwarzania produktów z ich mleka sięga czasów przedwojennych. Kozy były łatwe i tanie w utrzymaniu – najczęściej można było je spotkać w biedniejszych gospodarstwach. Otrzymywane z nich mleko było przerabiane na sery, śmietanę oraz spożywane na surowo lub w postaci gotowanej.

Produkty nabiałowe z mleka koziego posiadały niepowtarzalny smak i zapach wynikający z obfitości różnorodnego pożywienia, w tym ziół i kwiatów, które zjadały kozy. W zależności od regionu sery kozie wytwarzane były na różne sposoby w oparciu o miejscową tradycję i umiejętności.

Produkcja sera koziego zaczynała się od schłodzenia świeżo udojonego mleka do odpowiedniej temperatury. Następnie dodawano do niego podpuszczkę w celu wytworzenia skrzepu. Kolejnym etapem było podgrzanie skrzepu i serwatki oraz jej odsączenie. Uformowany ser poddawany był suszeniu, a następnie zanurzeniu w solance. Końcowym etapem produkcji sera było jego wędzenie. Obecnie hodowla kóz i wyrób sera koziego jest kontynuowana z wykorzystaniem tradycyjnych metod produkcji, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (RW)

Data wytworzenia: 13.09.2023

Opublikował w BIP: [Tomasz Targoński](#)

Data opublikowania: 13.09.2023 14:25

Ostatnio zaktualizował: [Tomasz Targoński](#)

Data ostatniej aktualizacji: 30.10.2023 10:17

Liczba wyświetleń: 86

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl