

Ser kozi z Jakubowa



Autor: fot. arch. UMWM

Kozy należą do dość powszechnie utrzymywanych w Polsce zwierząt gospodarskich, znanych od dawna. Przed II wojną światową stanowiły ważny element polskiej wsi, także wsi mazowieckiej. Koza była synonimem biedy, bogatsi chłopcy raczej utrzymywali bydło mleczne. Dla uboższych mieszkańców wsi koza stanowiła często o możliwości przeżycia i zapewnienia minimum egzystencjalnego dla wielodzietnej rodziny. Jako zwierzę o małych wymaganiach było zwierzęciem, które odgrywało w żywieniu biednych rodzin bardzo ważną rolę. Mleko kozie było wówczas przerabiane na sery twarogowe lub podpuszczkowe, śmietanę oraz spożywane na surowo lub w postaci gotowanej.

Wraz z rozwojem polskiej wsi, pojawieniem się nowych produktów, zmianie uległ również sposób żywienia. Kiedyś kozi ser, który był kojarzony z biedą i ubóstwem, obecnie stał się czymś wyjątkowym i chętnie spożywanym przez coraz szersze grono odbiorców, wystawianym na różnego rodzaju okolicznych imprezach. Trudno sobie wyobrazić imprezę w Jakubowie bez tego sera. Mieszkańcy okolic bardzo chętnie go próbują i wspominają jak w ich rodzinnych domach wyrabiano się taki ser. Starsi mieszkańcy, przy tej okazji, opowiadają, kto w dawnych czasach wytwarzał u siebie najlepszy ser.

Tradycja wytwarzania serów kozich jest nadal żywa. **Ser kozi z Jakubowa** zdobył również **I nagrodę** w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

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 14:35

Ostatnio zaktualizował: [Tomasz Targoński](#)

Data ostatniej aktualizacji: 30.10.2023 10:13

Liczba wyświetleń: 83

Rejestr zmian

UWAGA

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