

Ser podpuszczkowy pogorzelski



Autor: fot. archiwum UMWM

Na Mazowszu, jak i na terenie całej Polski, **metoda wyrobu serów** jest znana od stuleci. Istota wytwarzania serów podpuszczkowych z mleka krowiego, od czasów udomowienia bydła nie uległa praktycznie zmianie. Proces ten polega na precedzaniu zsiadłego mleka, pozbyciu się nadmiaru wody i przeprowadzeniu procesów, których celem jest przedłużenie przydatności do spożycia uzyskanego sera. Mleko (głównie krowie) i jego przetwory były prawdziwym skarbem, zwłaszcza w pożywieniu ludności chłopskiej. Dostatek mleka był na wsi świadectwem zamożności. Mleko spożywano świeże lub w postaci przetworzonej, przerobione na masło lub śmietanę, a także twarogi i sery podpuszczkowe.

Ser podpuszczkowy pogorzelski wytwarzany jest od około 30 lat niezmienną metodą. Proces produkcji od wielu lat pozostaje ten sam poza ulepszeniami technicznymi. Dawniej używano sproszkowanych żołądków cielęcych, natomiast dzisiaj wykorzystuje się gotową podpuszczkę. Nie ma to jednakże negatywnego wpływu na jakość sera.

Do produkcji sera podpuszczkowego pogorzelskiego używa się mleka pełnego, niepasteryzowanego od krów ras lokalnych i zachowawczych typu czerwona polska i białogrzbieta. Jedynymi dodatkami są sól i odrobina mleka zsiadłego, podpuszczka (w zachowanych proporcjach) i ewentualnie suszone zioła czy też suszone pomidory lub papryka.

Świeżo pozyskane mleko krowie miesza się z odrobiną kwaśnego mleka (na 10 l mleka - ok. 100 ml zsiadłego mleka.) i podgrzewa do temp. 38-39 °C. Do tak przygotowanego mleka dodaje się odpowiednią ilość podpuszczki i pozostawia do wytworzenia skrzepu, średnio do 45 minut. Skrzep kroi się i dodaje ewentualne zioła. Następnie delikatnie się go miesza i czeka na odwarstwienie serwatki (ok 5 minut). Kolejno naczepuje się odpowiednią ilość serwatki, która potem zostanie wykorzystana do zrobienia sera serwatkowego. Po tych czynnościach skrzep przekłada się na sito i w tym momencie można dodać odpowiednie przyprawy lub pozostawić ser o naturalnym smaku. Ser zostawia się do odcieknięcia i nadania mu odpowiedniej formy. Następnie, ser moczy się 6 godz. w solance (15 dag soli na 1 litr wody). Tak przygotowany ser jest gotowy do spożycia, bądź też może leżakować i nabierać wyrazistości smaku nawet do 6 tygodni. Podczas leżakowania należy go obracać minimum raz dziennie.

Ser podpuszczkowy pogorzelski może zmieniać barwę i konsystencję w zależności użytych do produkcji ziół oraz okresu dojrzewania. Nie zawiera on konserwantów (poza solą), sztucznych barwników i ulepszaczy, a dobrej jakości, niepasteryzowane mleko pochodzące od krów ras zachowawczych, które są wysoko cenione, nadaje mu cennych wartości

odżywczych.

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 15:07

Ostatnio zaktualizował: Tomasz Targoński

Data ostatniej aktualizacji: 13.09.2023 15:07

Liczba wyświetleń: 76

Rejestr zmian

UWAGA

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