

Ser



**DOJRZEWAJĄCY PRZEWODNIK
DLA KONESERÓW**

CAROLINA PIETYRA & KAMIL WERNICKI

Ser

Ser

DOJRZEWAJĄCY PRZEWODNIK
DLA KONESERÓW

CAROLINA PIETYRA & KAMIL WERNICKI

znak *litera*
nova

Kraków 2022

– Dostarczam mleko i produkty mleczne – powtórzył Ronnie, ale mięsień zaczął mu drgać na policzku. – Również jajka na zamówienie. To spokojny i pewny interes.

Myszę nawet, czy nie zatrudnić kogoś do sklepu.

– Po co? – zdziwił się Lu-tze. – Przecież nie będzie miał co robić.

– I poszerzyć dział serów – ciągnął Ronnie, nie patrząc na sprzątacza. – Jest rynek dla serów. I pomyślałem, że może by załatwić sobie adres e-mailowy. Ludzie mogliby przysyłać mi zamówienia. Duży rynek.

Ronnie to piąty jeździec apokalipsy, czyli mleczarz w książce *Złodziej czasu* Terry'ego Pratchetta.

Spis treści

1. Jak powstał ser? 13
 2. Dlaczego europejskie sery są takie różne? 21
 3. Rodzaje sera 29
 4. Sery krajów alpejskich – w sercu europejskich tradycji serowarstwa 41
 5. Subiektywny wybór pozostałych europejskich serów i ich historia 107
 6. Dziel i rządź, czyli krojenie i serwowanie serów 177
 7. Cheese pairing 193
 8. Deski serów 213
 9. Przepisy 231
 - Dania z serem w roli głównej 233
 - Konfitury, dipy i inne dodatki do deski serów 285
 10. Leksykon degustatora serów 301
- Indeks serów 308
- Indeks przepisów 310
- Indeks składników 313

Pochodzę z Francji. Ser, wino, bagietka oraz masło stanowią podstawę mojego jadłospisu, ale i pasję – do prostych, choć pełnych smaku przyjemności dnia powszedniego. Dlatego z moim mężem Kamilem postanowiliśmy otworzyć w Krakowie sklep, w którym tą pasją dzielimy się z lokalną społecznością. Nasz sklep nazwaliśmy Pod Czerwonym Kogutem, ze względu na sentyment do dekoracyjnego koguta, którego znaleźliśmy wśród zapomnianych przedmiotów w naszym domu na wsi. Jest to kogut wycięty ze stali przez budowlańców, którzy kilkadziesiąt lat temu stawiali dom moich dziadków i postanowili ozdobić go na cześć dziadka Francuza takim symbolem. Pomalowaliśmy koguta na czerwono i to właśnie on zdobi nasze miejsce na świecie.

Bardzo lubimy ten dom. To tam Kamil zaczął tworzyć deski do krojenia z odrzuconych w pobliskim tartaku kawałków drewna. To tam wpadliśmy na pomysł sklepu, w którym dzielilibyśmy się naszą pasją, i tam też zaczęliśmy pisać tę książkę.

Gdy otworzyliśmy sklep, zdaliśmy sobie sprawę, że klienci spędzają z nami dosłownie kilka minut i w tym czasie możemy podać zaledwie kilka informacji o danym serze,

procesie jego produkcji czy sposobie krojenia lub zasugerować odpowiedni pairing i sposób podania. Po kilku miesiącach okazało się, że klienci stają się przyjaciółmi Koguta, że pasja do sera się rozwija i że nawet charakter placu, na którym jest Kogut, się zmienia. Sery zaczęły przyciągać coraz więcej ludzi, sybarytów, którzy nagle poczuli, że niezależnie od warunków społeczno-ekonomicznych panujących w świecie zawsze można sprawić sobie prawdziwą przyjemność zestawem: sery, bagietka i wino.

Postanowiliśmy napisać tę książkę właśnie dlatego, że po drugiej stronie lady spotkaliśmy wiele osób niezwykle zaintrygowanych, poszukujących ulubionych smaków i eksplorujących świat przyjemności, który nas łączy. Mamy nadzieję przekazać na jej kartach to wszystko, czego nie możemy opowiedzieć w trakcie tych krótkich, ale jakże przyjemnych spotkań z wami Pod Czerwonym Kogutem.

CAROLINA. Kogut

1



***Jak
powstał
ser?***

O serze wiele można mówić i pisać. Samych europejskich gatunków sera w podstawowych atlasach wymienia się ponad 400, choć gdyby zebrać je wszystkie, to liczba ta urosłaby do około 1000. Nasza książka jest zatem pewnym skrótem, podręcznym przewodnikiem dla wszystkich miłośników sera, czyli tych, którzy umilają sobie codzienność, łącząc ten produkt z ulubionymi chlebami, orzechami, owocami czy warzywami (oraz oczywiście winami lub innymi trunkami).

Czy zastanawialiście się kiedyś, jak właściwie powstały sery? I dlaczego są takie różnorodne pod względem smaku, wyglądu czy aromatu? Długo można by myśleć o tym, jak doszło do wyprodukowania pierwszego sera. Moglibyście siedzieć nawet dwie godziny nad garem fondue, ale trudno byłoby wam wymyślić, jak się to stało. Jak to bywa z większością kulinarnych wynalazków – była to kwestia przypadku.

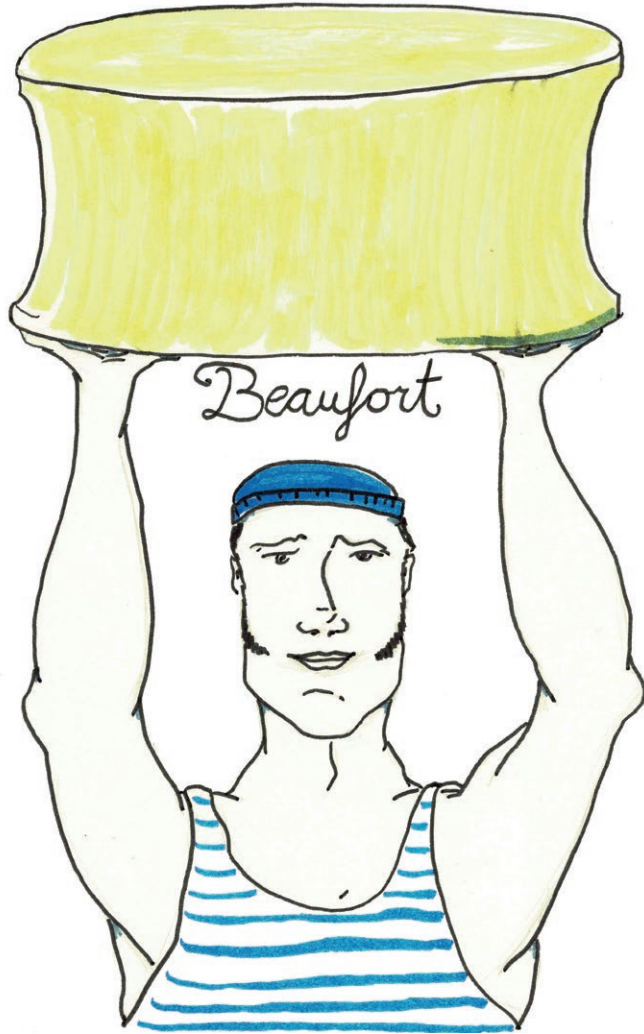
Popularna legenda głosi, iż ser wynaleźli mongolscy podróżnicy, którzy przewozili mleko w sakwach uszytych z wnętrzości zwierząt. To oni mieli odkryć, że w trudnych, polowych warunkach produkt ten się warzy i w wyniku tego procesu powstaje ser. Nie potwierdzają tego jednak badania prowadzone przez antropologów żywienia.

Prawdopodobnie wszystko zaczęło się sześć, siedem wieków przed Chrystusem w Mezopotamii, gdzie dynamicznie rozwijało się w tym czasie rolnictwo, a wraz z nim hodowla zwierząt takich jak owce czy kozy. Organizm ludzki inaczej niż dziś przetwarzał wówczas laktozę i dzieci, jako młode ssaki, trawiły ją bez problemu, dorośli natomiast mieli z tym pewne problemy. Co z tego wynika dla naszej historii? Przede wszystkim to, że wśród wszystkich ssaków panuje ta sama zasada: młode osobniki laktozę trawia, dorosłe zaś już jej nie przyswajają. Możemy się więc domyślać, że człowiek poszukiwał sposobu na to, by mleko – którego miał coraz więcej dzięki hodowli zwierząt – w jakiś sposób wykorzystać i by było dostępne dla wszystkich.



A zatem tysiące lat temu w odległych i niezwykle wówczas żyznych krainach powstał pierwszy ser. Stało się to oczywiście przypadkiem i było odpowiedzią na potrzebę efektywnego wykorzystania cennego zasobu. Doszło do tego podczas uboju karmionych jeszcze mlekiem jagniąt, w których wnętrznościach wciąż aktywna była podpuszczka (rennina), enzym umożliwiający sprawne trawienie mleka. A gdy człowiek, chcąc wykorzystać w pełni to naturalne bogactwo, wlał mleko z żołądka jagnięcia do pozyskanego wcześniej udoju, połączone płyny zwarzyły się. Tak też powstał skrzep, czyli lśniąca, biała masa o galaretowatej konsystencji.

Gdy człowiek odkrył działanie podpuszczki, prawdopodobnie znał już i produkował sery świeże, zwarzone naturalnie pod wpływem panującej temperatury czy też poprzez wykorzystanie kwasu. Jednak te sery, które powszechnie znamy dziś jako żółte, mogły powstać tylko dzięki odkryciu enzymu, który wytwarzają wszystkie ssaki i który znamy właśnie jako podpuszczkę. Potwierdzeniem tej teorii jest fakt, iż jeszcze do XVIII wieku w Anglii i Stanach Zjednoczonych do świeżego udoju dodawano mleko pozyskane z wnętrzności jagnięcia, kozy lub cielaka, by otrzymać skrzep odpowiedni do wytwarzania sera.



2



***Dlaczego
europejskie
sery są takie
różne?***

No właśnie, dlaczego? Jak to możliwe, że sery z mleka koziego, owczego i krowiego tak bardzo się od siebie różnią? Co sprawia, że niektóre sery mają dziury, inne są pleśniowe, a jeszcze inne twarde? I dlaczego beaufort smakuje zupełnie inaczej niż comté, choć oba są serami krowimi, francuskimi, żółtymi i twardymi?

U podstaw smaku leży mieszanka traw, kwiatów i ziół, które jadło zwierzę, od którego pozyskano mleko na ser. Istotnymi czynnikami są też wilgotność oraz wahania temperatury, czyli klimat, który może być ostry, łagodny lub suchy. Klimat wpływa na to, jakiej jakości jest roślinność, którą spożywają zwierzęta. Krowy, owce i kozy następnie przetwarzają to pożywienie, by przekazać swoim młodym odpowiednio tłusty pokarm. Co ciekawe, wilgotność oraz temperatura będą miały kluczowy wpływ na konsystencję sera, jego smak oraz obecność dziur (lub ich brak) także na kolejnym etapie produkcji – w czasie dojrzewania.

Wyobraźmy sobie wysokie Pireneje, w których hasają owce odporne na wysoki poziom wilgotności, jaki tam panuje. Mleko owiec, które zjadają się bujną, wilgotną trawą, będzie inne niż to od owiec, które na Sardynii

żyją w znacznie cieplejszym i bardziej suchym klimacie. Dlatego też, niezależnie od procesu wytwarzania, owczy ser ossau-iraty z Pirenejów będzie zupełnie inny od tak samo owczego sera pecorino romano z Sardynii.

To, ile tłuszczu zawiera mleko lub jaki ma smak, zapach i kolor, uzależnione jest od rasy zwierzęcia, przez które zostało wyprodukowane. Dlatego też w normach takich jak AOP czy IGP (Appellation d'origine protégée oraz Indication géographique protégée – chronione oznaczenia geograficzne) jasno określono, że jeżeli ser ma nosić daną nazwę, na przykład Salers Tradition, to musi być wytwarzany z mleka pozyskanego od konkretnej rasy krów, w tym przypadku salers, których mleko ma charakterystyczny smak.

Obecnie dostępnych jest wiele odpowiedników serów AOP produkowanych bez tego certyfikatu, ale też w ramach specyfikacji AOP czasem dopuszcza się produkcję danego sera z mleka więcej niż jednej rasy krów. Za przykład niech posłużą Pont-l'Évêque, wyprodukowany na bazie mleka od krowy rasy normandzkiej, i drugi, niemal taki sam Pont-l'Évêque, ale wyprodukowany na bazie mleka krowy rasy prim'holstein (rasa holsztyńska tudzież holsztyńsko-fryzyjska). W pierwszym przypadku mamy krowę mniej wydajną ilościowo, ale dającą znacznie bardziej intensywne w smaku mleko, dzięki któremu ser ma kremową strukturę oraz wyrazisty, złożony smak i zapach. W drugim zaś przypadku prim'holstein daje dużo mleka, jednak ser z niego wyprodukowany ma strukturę bardziej lepłą, wyczuwalny zapach drożdży i znacznie bardziej płaski smak. To wszystko za sprawą zawartości tłuszczu i protein w mleku, która jest różna w zależności od rasy krowy i jej pożywienia.

Porównajmy też beaufort i beaufort des Alpagnes – niby ten sam przepis, ale sery okazują się różne. A to za sprawą mleka pochodzącego od krów mieszkających

powyżej 1200 metrów nad poziomem morza. Co więcej, mleko pozyskuje się zawsze z jednego stada, co daje pełną głębię smaku, a wysokogórska roślinność zapewnia mocne aromaty. To wszystko sprawia, że do oczu tego, kto beaufort des Alpagnes degustuje, napływają łzy szczęścia. Ten pierwszy beaufort również produkowany jest w Alpach, ale w kooperatywach, czyli organizacji lepiej znanej w Polsce pod nazwą spółdzielnia (*coopérative* jest rodzajem oddolnych sposobów zrzeszania się ludzi we wspólnym celu), i w niższej części gór, co wpływa na mniejszą intensywność smaku i zapachu.

Mleko pasteryzowane jest najprawdopodobniej największym wrogiem dobrej jakości sera. Proces ten tak znacząco wpływa na smak, ponieważ pozbawia mleko większości jego naturalnych zapachów i smaków, które następnie decydują o unikatowości danego sera. Warto jednak pamiętać, że czasem z przyczyn zdrowotnych, na przykład w przypadku kobiet w ciąży, należy sięgać po sery produkowane na mleku pasteryzowanym, by nie ryzykować spożycia niepożądanych bakterii. We Francji przyjmuje się, że przyszłe mamy mogą śmiało jeść sery twarde, które dojrzewane są przez minimum 6 miesięcy, bo występujące w nich kultury bakterii uznawane są za bezpieczne.

We Francji można kupić ten sam ser w dwóch wariantach: produkowany na mleku świeżym lub pasteryzowanym. Wynika to z postępującej ekspansji koncernów, które poprzez pasteryzację mleka szukają stabilizacji i powtarzalności w procesie produkcji. Pamiętajmy jednak, że camembert z mleka pasteryzowanego będzie o 80% mniej intensywny w smaku i zapachu, a ten smak, który w nim odnajdziemy, będzie po prostu płaski. Jeżeli więc chcemy cieszyć się różnorodnością i odkrywać bogactwo przyrody wybranych obszarów geograficznych zamknięte w smaku prawdziwych serów, warto sięgać po te produkowane ze świeżego mleka.

Dziś w Europie istnieje ponad sto siedemdziesiąt pięć serów, śmietan i masel, które mają certyfikat AOP, czyli spełniają bardzo wymagające i niezmiennie standardy dotyczące *terroir* – obszaru wytwarzania, rasy zwierzęcia (krowy, kozy, owcy czy bawolicy) oraz wiedzy, doświadczenia i tradycji serowarskiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie pod postacią konkretnej specyfikacji technicznej. We Francji aż 45 serów posiada obecnie certyfikat AOP.

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

