

Szanowni Państwo

W czasie mojej aktywnej pracy w biznesie zostałem zaproszony na wystawny obiad w Londynie. Tam podano mi mięso tak wspaniałe, że zapytałem co to jest? Odpowiedź była krótka – jagnięcina. Kiedy indziej, w Pirenejach francuskich, w małym sklepiku wiejskim spróbowałem miejscowego sera – jego zapach i smak były wspaniałe i absolutnie niepowtarzalne. I znów zadałem pytanie – co to za ser? Odpowiedź brzmiała: ser z surowego (nie pasteryzowanego) mleka owczego. Będąc później w Polsce, zamówiłem w restauracji jagnięcinę, a w hipermarkecie kupiłem importowany ser owczy. Próbując tych produktów zrozumiałem, jak daleko nam do prawdziwego smaku sera i mięsa, czyli prawdziwego jedzenia.

Sery niemal jak lekarstwo

Kwestia „prawdziwego jedzenia” mocno mnie zainteresowała. Od Pani profesor doktor habilitowanej Bożeny Patkowskiej-Sokoła z Wrocławia otrzymałem fragmenty pracy naukowej, z której dowiedziałem się, że mleko owcze ma unikalne walory zdrowotne. Przeczytałem, że przeprowadzone badania wskazują na dużą zdolność naturalnego preparatu z tłuszczu mleka owczego, o zwiększonej koncentracji dienu c9t11, do hamowania procesów nowotworowych. Oprócz tego, okazało się też, że podczas badań naukowcy stwierdzili w mięsie i mleku owczym znacznie większą niż u innych gatunków zwierząt zawartość L-karnityny, która jest związkiem niesłychanie korzystnie wpływającym na pracę mięśnia sercowego i mięśni szkieletowych. Ponadto, Pani Profesor poinformowała mnie, że ze względu na wyższą niż u innych gatunków zwierząt zawartość CLA w mleku owczym, regularne spożywanie produktów z niego podwyższa zdolność organizmu do redukcji tkanki tłuszczowej. Warto tu zaznaczyć, że Pani Profesor otrzymała wiele międzynarodowych wyróżnień za swe badania.

Szanowni Państwo

– dobry ser jest jak dzieło sztuki – nie zawsze się udaje, nie każdemu smakuje. W naszą produkcję wkładamy jednak ogrom wysiłku i zaangażowania, a wszystko po to, aby Państwa satysfakcja była jak największa. W ciągu niemal dziesięciu lat pracy nad dobrym serem, dużo zdążyliśmy się nauczyć, ale zdajemy sobie sprawę, że jeszcze wiele tej nauki jest przed nami. Prosimy o wyrozumiałość i obiecujemy, że z każdym rokiem będziemy starali się być lepsi aby co pewien czas mile Państwa zaskoczyć.

Z poważaniem,

Roman Kluska



Uwaga! Nasz ser nie zawiera żadnych dodatków, więc może być dowolnie ogrzewany i wykorzystywany w procesach kuchennych.

Serdecznie prosimy o przesyłanie wszelkich uwag, które pomogą nam doskonalić nasze produkty, na adres: opinie@prawdziwejedzenie.pl. Każdą uwagę wnikliwie przeanalizujemy, a jeśli nie starczy nam czasu na odpowiedź – prosimy o wyrozumiałość.

Prawdziwe Jedzenie Sp. z o.o.

33-380 Krynica Zdrój, ul. Kraszewskiego 1

tel. do sklepu: +48 0 600 303 171, tel. do mleczarni: +48 18 446 98 30



W Niemczech nie ma owiec, które miałyby tak dobrze jak u nas!

Gdybym wcześniej wiedział, że produkcja sera owczego będzie tak trudnym i kosztownym przedsięwzięciem to chyba bym się jej nie podjął. Produkcja wyśmienitego sera z mleka surowego wymaga nieskazitelnej czystości, począwszy od czystej, pachnącej sianem owczarni, codziennie świeżej ściółki, czystych, zdrowych owiec, czystej dojrni, czystych konwi transportowych, absolutnej czystości w trakcie procesu produkcji, skończywszy na niezwyklej czystości podczas dojrzewania. Najmniejsze zabrudzenie powoduje zakażenie mleka lub sera bakteriami, które z powodu niedokonywania pasteryzacji, namnażają się w okresie wielomiesięcznego dojrzewania i powodują puchnięcie i pękanie serów oraz nieprzyjemny ich smak. Teraz wiem dlaczego niemal zawsze sery robi się z mleka pasteryzowanego, a czas dojrzewania nie przekracza kilku tygodni. Pasteryzacja zabija wprawdzie drobnoustroje, ale nie eliminuje ich i ich produktów z mleka, a więc po pasteryzacji pozostają one w serze. Do najlepszego sera droga wiedzie przez czystość – niekoniecznie przez pasteryzację. Docenili to będący u nas z wizytą niemieccy owczarze, którzy stwierdzili krótko: „w Niemczech nie ma owiec, które miałyby tak dobrze jak tutaj!”.

Prawdziwe jedzenie dotyczy również owiec

Smak sera zależy od wielu czynników w tym w dużej mierze od paszy, którą karmione są owce. Dlatego jej jakość, terminowy zbiór, właściwe przechowywanie oraz wysoka czystość, mają dla nas kluczowe znaczenie. Okazało się, że najlepszy ser uzyskuje się z mleka owiec wypasanych na trawie sierpniowej, która zawiera stosunkowo małą ilość wody i różnorodne zioła. Doskonały ser można uzyskać również z mleka owiec karmionych sianem i sianokiszonką z młodziutkiej trawy majowej. Mleko pochodzące od owiec karmionych w ten sposób, nazwaliśmy unikalnym. Jednak nawet z unikalnego mleka trudno jest wyprodukować dobry ser, jeżeli mleko zlewane jest od wielu dostawców, gdzie każde stado karmione jest w innych warunkach, na innym terenie i ma własną florę bakteryjną. Nasze sery produkowane są wyłącznie z mleka niezlewanego, pochodzącego tylko i wyłącznie od własnego stada, które możemy w pełni kontrolować. Dodatkowym wyzwaniem było zapewnienie naszym owcom żywienia bez GMO, czyli wyeliminowanie wszystkich pasz modyfikowanych genetycznie. Wyeliminowaliśmy również pasze, które zgodnie z prawem nazywane są „wolnymi od GMO”, ale w istocie je zawierają, tylko w mniejszych ilościach. Wymaga to od nas kosztownego badania pasz oraz zrezygnowania z karmienia owiec wydajnymi mlecznie mieszkankami treściwymi, zawierającymi GMO. Zapewniamy Państwa, że nasze owce karmione są paszami bez GMO, czyli nasze sery są wolne od wszelkich modyfikacji genetycznych. W tej sytuacji koszt pozyskania znakomitego mleka owczego o wymaganej przez nas jakości jest nie mniejszy niż 10 złotych za litr. Obecnie licząc cały okres laktacji pozyskujemy średnio 0,8 l. mleka dziennie od jednej owcy, a na każdy kilogram wytworzonego sera potrzebujemy średnio 6 l. mleka. Tu z „zazdrością” patrzymy na kozy lub krowy, które dają kilka, a nawet kilkadziesiąt litrów mleka dziennie.

Czyste środowisko, tradycyjna receptura, nowoczesna technologia

Jedną z największych barier podczas zakładania owczarni i mleczarni stanowiło uzyskanie zezwolenia na budowę tych dwóch obiektów obok siebie w czystym, górskim środowisku, które objęte jest ochroną NATURA 2000. Po spełnieniu bardzo ostrych wymogów dotyczących braku negatywnego oddziaływania naszych obiektów na środowisko naturalne, mogliśmy umieścić owczarnię i mleczarnię w bezpośrednim sąsiedztwie. Było to bardzo ważne, ponieważ bliskość stada i mleczarni to podwójna korzyść: czyste, naturalne środowisko dla owiec i eliminacja transportu mleka do odległej mleczarni, który zasadniczo pogarsza jego jakość. W naszych warunkach, jeszcze ciepłe po dojeniu mleko, dzięki najwartościowszym dostępnym dziś rozwiązaniom technologicznym, przetwarzamy na możliwie najlepszy ser.



Dobry ser, jak dobre wino

W naszej pracy nie ma gotowych rozwiązań i powtarzalnej, automatycznej technologii produkcji, gdyż owca to – mówiąc wprost – nie maszyna i w ciągu roku daje bardzo zróżnicowane mleko. My, w odróżnieniu od typowych mleczarni, nie eliminujemy sztucznie tego zróżnicowania, co ma fundamentalne znaczenie dla ogromnej rozpiętości smaków wytwarzanych przez nas serów. Nasze mleko, używane do ich produkcji ma zawsze naturalny skład. Oznacza to, że nasze sery nie mają jednego, niczym z automatu powtarzalnego smaku. Sery z każdego kolejnego waru (czyli partii przetwarzanego mleka) mają zatem nieco inne walory smakowe. Przykładowo, sery wiosenne, w porównaniu z serami jesiennymi, mają zupełnie inny smak pomimo, że były wykonywane w tej samej technologii. To naturalnie duże zróżnicowanie smaków wynika wprost z dużego zróżnicowania cech mleka w ciągu całego okresu laktacji, która dla naszych owiec wynosi ok. 10. miesięcy w roku. O jakości sera decydują również warunki jego dojrzewania. Dobry ser musi dojrzewać od kilku miesięcy do wielu lat – dokładnie tak, jak dobre wino. Proces ten ma bardzo duże znaczenie, gdyż od jego warunków i długości zależy istotnie smak naszych serów. Najlepsze, stabilne warunki dojrzewania uzyskuje się w skale pod ziemią, dlatego tak właśnie wykonaliśmy nasze dojrzewalnie. Wiemy, że nie ma jedynego najlepszego smaku sera. Jednym mogą smakować sery delikatne, młode, kilkumiesięczne, inni wybiorą sery o wyrazistym smaku, długo dojrzewające, o krystalicznej strukturze. Jak już informowaliśmy nasze sery to ogromna różnorodność smaków. U nas nie ma dwóch partii sera o identycznym smaku, tak jak w naturze nie ma dwóch takich samych partii mleka. Aby ułatwić Państwu zakupy, a zarazem zmniejszyć ryzyko nietrafionego wyboru, każda partia sera, przed dopuszczeniem do sprzedaży, jest poddawana wnikliwej degustacji. Wynik degustacji zapisujemy na etykiecie sera określając w ten sposób dominujący smak z pośród palet smaków, których doznajemy w chwili degustacji. Tutaj również zwracamy uwagę, że przykładowo, smak dojrzwały innemu dojrziałemu smakowi niepodobny. Każdy z tych smaków daje szeroki wachlarz odczuć, na przykład ser dojrzwały, dojrzewający jeden rok, smakuje zupełnie inaczej niż ser dojrzwały, który dojrzewał dwa lata. Zwróćmy również uwagę, że ser jednoroczny to ser, który dojrzewał 367 dni, ale ser jednoroczny to również ser, który dojrzewał 700 dni. Oba jednoroczne sery smakowo nie mają ze sobą nic wspólnego. Jak widać, każdy zakup, w to w jakiejś mierze niespodzianka. Warto również wiedzieć, że osiągnięcie doskonałego smaku sera w okresie dojrzewania wymaga właściwej proporcji powierzchni sera (która oddycha) do masy sera. U nas ta optymalna proporcja jest zachowana przy serach dużych (0,7 do 1,2 kg). Takie sery osiągają najlepsze smaki. Dlatego chcąc sprostać oczekiwaniom klientów, którzy nie chcą kupić całego sera wprowadziliśmy do sprzedaży porcje dużych serów. Zaproponowaliśmy również specjalne, metalowe opakowanie na czas transportu i przechowywania serów w Państwa lodówkach, lub tradycyjną powłokę z parafiny. Czarny kolor parafiny ma ułatwić rozróżnienie powłoki od sera. W czasie transportu lub przechowywania temperatura sera nie powinna być wyższa niż 10 °C, ponieważ powyżej tej temperatury ser „poci się” i nieodwracalnie pogarsza się jego smak. Nasze sery najlepiej przechowywać w lodówce, w oryginalnym opakowaniu i w naszej folii. Folia typu strech, w trzech warstwach, jest właściwą metodą zabezpieczenia napoczętego sera. Chcąc zapewnić serom właściwe warunki przechowywania, pokrywamy je organiczną, rozpuszczalną w wodzie, oddychającą skórką. Skórka ta w lodówce wysycha i staje się twarda – trudna do odkrojenia. Można ją zmiękczyć zanurzając ser na około 5-10 minut w zimnej, zdatnej do picia wodzie. Po takim zmiękczeniu łatwiej jest przekroić lub obrać cały ser ze skórki. Współpracujemy z holenderskim dostawcą, aby powstała skórka elastyczna. Przepraszamy za tą uciążliwość. Często klienci domagają się większej dostępności oferowanych przez nas serów. Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom planujemy otworzyć przed grudniem 2010 sklep internetowy, który umożliwi zakupy pod adresem www.prawdziwejedzenie.pl. Otworzymy też punkt sprzedaży w Zakopanem w delikatesach Rema 1000, ul. Nowotarska 4. Czynne są już punkty sprzedaży w Krynicy – ul. Kraszewskiego 1, w Nowym Sączu – Stacja Paliw BP ul. Prażmowskiego 9, w Krakowie – Stacja Paliw ARGE ul. Zakopiańska 166.