

Zapis prezentacji do referatu pt. Tradycje serowarskie w woj. kuj.-pom.

I. SEROWARSTWO W POLSCE

Źródła(wybrane) do historii serowarstwa w Polsce

Historyczne (inwentarze, instruktarze, lustracje)
Słowniki
Encyklopedie i poradniki domowe
Książki kucharskie
Czasopisma gospodarcze i kobiece
Etnograficzne (zwłaszcza monografie etnograficzne)
Zabytki archeologiczne i etnograficzne
Pamiętniki
Proza, poezja, kolędy
Reklamy w starych gazetach

II. RODZAJE SERÓW WYRABIANYCH W POLSCE

Mleko: krowie, owcze, kozie

1. Sery górskie- karpackie (podpuszczkowe)

- Sery z masy o naturalnej temperaturze (bundz, bryndza)
- Sery z masy parzonej (oscypki, redykałki)

2. Sery nizinne

a) Sery z nie rozłożonego twarogu

Jedzone na świeżo w czystej postaci lub z dodatkami
Nazwy gwarowe/regionalne: *gzik, gziezka, kalpus, syrzanie, bryndza, twaróg*
Odsączony w worku lub na sicie, świeży twaróg utarty z masłem, mlekiem, śmietaną, lekko solony (jedzony samoistnie lub smarowany na chleb)

Dodatki:

- szczypiorek, cebula (Wielkopolska, Kujawy),
- pieprz (Wielkopolska, południe Polski),
- kminek (lubelskie), gorczyca (poznańskie),

- mięta (lubelskie, rzeszowskie)

Konserwowany przez zasolenie w beczkach lub kamionkowych garnkach ("ser beczkowy").

b) Sery prasowane, suszone (workowe/krajanki)

Mocno solone z dodatkiem kminku lub moczone w solance

Zapiekane w piecu

Suszone (pod strzechą, koło pieca, w siatkach, sznurkowych lub słomianych, w specjalnych klatkach

c) Gomółki/kaski

Sery wygniatane i formowane w dłoniach, następnie suszone na zapasy

„Do rzędu serów wyrabianych z mleka zsiadłego należą także gomółki, użycie ich jest w kraju naszym bardzo upowszechnione; stanowią one jednak pożywienie klasy zamożniejszej, są zwykle smaczniejsze od sera zwyczajnego, ale też i droższe gdyż w skład ich najczęściej wchodzi śmietana, a wyrób nieco więcej wymaga zachodu.

Każda prawie z gospodyń wiejskich trzyma się oddzielnie, choć ostateczne nie wiele od innych różniącego się sposobu wyrabiania gomółek, według przepisów po matce lub babce otrzymanego. Zebranie tych wszystkich przepisów mogłoby stanowić spory tomik”

.(Encyklopedia Rolnictwa, 1877)

3. Sery „napływowe” (holenderskie)

Sery litewskie

Sery tyłzyckie

Sery żuławskie

III. SERY W REGIONACH WOJ. KUJ.-POM.

1. Twaróg

Na podwieczorek jadają chleb z gziem(twaróg ze szczypiorkiem). Lub chleb z masłem albo z serem.

Wytrzeszczaj , zowie się serek mały okrągły i mocno spłaszczony na kształt macy.

Krajownica, płótno, w które się ogrzany ser wkłada i obwija,

*poczem go się parę godzin rozwija i kraje w kawały;
stąd :krajanka sera.*

(Kolberg, Kujawy,1867)

2. Gomółki

*Witam Cię starek
Dajęć ten darek
Troche chleba pszenicznego
Gomółke z koprem do tego*

*Masła, serki, gomółeczki
Dla tej czystej Panienczki
A gruszczeni im jabłuszka
Dla Józefa staruszka*

4. Małdrzyki

Summa małdrzyków od owiec, okrom gomólek od krów

Małdrzyków beczki 2, które mają w sobie kop 100(3000 serków)
Kopa małdrzyków była warta w XVI w. 12 gr

(Lustracje woj. malborskiego i chełmińskiego, 1565 r.)

5. Sery różne

*W KGW w Boguszewie, pow. Grudziądzki, odbył się kurs serowarski z udziałem 14 członkiń.
Kurs prowadzony był przez naszą instruktorkę powiatową p. Wiluszównę, która naprawdę
oddana jest naszym sprawom i potrzebom.*

*Kurs wypadł doskonale, gdyż wszystkie gatunki serów, jak: 1) podpuszczkowe miękkie i
dojrzewające, 2) twarde dojrzewające, 3) twarogowe nieprzyprawiane i przyprawiane oraz
sery ze zwykłego twarogu i ziołowe udały się bardzo dobrze. Toteż członkinie w ogólnej
wesomości i zadowoleniu wracały do domu dźwigając paczki smacznych serów”.*

(„Gospodyni Pomorska”, 1939)

6. Firmy wyrabiające sery oznaczone certyfikatem „Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze

Sery Adamczyk- Kosowo k. Gruczna
Kujawska Spółka Mleczarska we Włocławku
Spółdzielnia Mleczarska Drzycim