



Joanna Górka

Wiosenne smakołyki

Sery parzone to jedna z systematycznie rozwijających się kategorii na rynku produktów mleczarskich. Jeszcze kilkanaście lat temu słabo rozpoznawana wśród konsumentów lub znana tylko lokalnie. Dzisiaj coraz częściej produkty z tej kategorii cieszą nasze podniebienie, a eksperci kulinarni proponują coraz to inne ich zastosowania.

Wśród serów parzonych niewątpliwym królem kategorii jest Mozzarella, która jest narodowym symbolem kulinarnym Włoch. W Polsce cieszy się rosnącym zaufaniem i na dobre zagościła na naszych stołach. Kolejną grupą produktów z tej kategorii są produkty regionalne, do których należą m.in. oscypki, redykołki czy faruki. Produkty te są rozpowszechnione w podgórskich regionach Polski, w innych częściach kraju stanowią raczej produkt niszowy.

Innym produktem z masy parzonej jest bułgarski ser pod nazwą Kaszkawał. Ten niezwykle popularny w Bułgarii ser ceniony jest za oryginalny smak, ciekawe zastosowanie kulinarne oraz możliwość uformowania go w oryginalne kształty.

Co to jest masa parzona?

Ser z masy parzonej to ciekawy technologicznie produkt wytwarzany w wielu krajach świata. Obecnie do produkcji serów z masy parzonej wykorzystuje się mleko bawolic, krowie, owcze lub kozie.



Baza pod masę parzoną powstaje pod wpływem enzymu podpuszczki. Skrzep podgrzewany jest w temp. 80-90°C. W wyniku tego procesu masa serowa mięknie i ulega uplastycznieniu, dzięki czemu ser nabiera oryginalnych cech technologicznych i kulinarnych, do których należą m.in. łatwość ugniatania, formowania w różne kształty lub wyciągania. Po uzyskaniu takich cech ser jest wygniatany i rozciągany, aż do powstania masy serowej o charakterystycznej strukturze. Plastyczna masa jest formowana w kule różnej wielkości lub wyplatana w wilgotny, giętki, błyszczący, śnieżnobiały rożek. W zależności od miejsca produkcji sery parzone są o różnych charakterystycznych dla danego obszaru kształtach i formach.

Najbardziej znanym miejscem produkcji serów parzonych są Włochy, gdzie Mozzarella urosła do rangi produktu narodowego. Dzisiaj trudno wyobrazić sobie kuchnię włoską bez Mozzarelli. Sery te najczęściej formowane są w kule lub walce umieszczane w stonej zalewie. Sery te należą do kategorii serów świeżych. Czasami dodawane są do nich dodatki smakowe tj. bazyli, oliwki,



suszone pomidory. Sery te oferowane są także w wersji wędzonej oraz w postaci wiórków i kostek.

Kolejną grupą są sery regionalne, które stanowią kulinarną atrakcję danego obszaru. Są produkowane w górskich baczówkach, z mleka uzyskiwanego bezpośrednio od wydojonych owiec lub krów. Tradycyjnie formowane są w charakterystyczne dla regionu kształty w ozdobnie żłobionych formach (kształt wrzeciona, zwierząt, serca) lub sprzedawane są w postaci wyciągniętych nitki. Ich czas dojrzewania wynosi kilka tygodni. Są oferowane w wersji świeżej lub wędzonej. Wędzenie ma na celu ich wydłużenie czasu przydatności do spożycia.

Podział serów z masy parzonej

Do serów z masy parzonej należą np. włoski ser Mozzarella, bułgarski Kaszkawał oraz polskie sery podhalańskie tj. osczypek, nitki (faruki), redykołka czy ser gazdowski.

Włoska specjalność: Mozzarella

Najbardziej popularnym serem świeżym z Włoch jest Mozzarella. Jest to ser podpuszczkowy, z masy parzonej, niedojrzewający, pochodzący z południowych Włoch,



z regionu Kampania z okolic miasta Aversa. Początkowo ser ten był wytwarzany ze świeżego mleka bawolic – samicy z gatunku wół domowy (mozzarella di bufala campana/Bubalus Bubalis). Jest to najbardziej ceniona odmiana Mozzarelli produkowanej w regionie Kampania, według tradycyjnych receptur używanych w mieście Aversa w prowincji Caserta. Ser ten znajduje się na liście produktów o Chronionej Nazwie Pochodzenia (PDO). Obecnie ze względów ekonomicznych Mozzarella produkowana jest z mleka krowiego (mozzarella fior di latte) bądź mieszanki, z mleka koziego (tzw. ser caprino) oraz z „mleka” sojowego (ang. vegan mozzarella).

Cechy i podział Mozzarelli

Mozzarella to świeży, tłusty, biały ser z masy parzonej. Cechą charakterystyczną świeżej Mozzarelli, oprócz śnieżnobiałej barwy jest także miękka, giętka, wilgotna konsystencja o włóknistej strukturze. Charakteryzuje się ona łagodnym, śmietankowym, lekko kwaśnym smakiem. Jest znana ze swojej ciągliwości po roztopieniu. Ser sprzedawany jest głównie w postaci niewielkich kawałków (kęsów) o obłym kształcie, zanurzonych w serwatce (kula lub walec). Obecnie wielkość i kształt

Mozzarelli jest kształtowany przez producentów i stanowi jeden z elementów przewagi marketingowo-produktowej.

Mozzarella może być produkowana w wersji świeżej i podsuszanej. Mozzarella świeża jest kształtowana zazwyczaj w kulki o wadze 80-100 g (o średnicy 5-6 cm) lub 1 kg (o średnicy 10-12 cm). Świeża Mozzarella najczęściej jest przechowywana w słonej wodzie lub serwatce z dodatkiem kwasu cytrynowego. Mozzarella częściowo suszona jest bardziej zwarta, gęstsza i najczęściej używana do przygotowywania potraw w piecu tj. „pasta al forno”, czyli makaron zapiekany z sosami, albo jako dodatek do pizzy. Popularną we Włoszech wersją Mozzarelli jest „Nodini”. Ser formowany jest w charakterystyczne, małe 3-4 cm kuleczki, które konsumowane są jako przekąski.

Rynek Mozzarelli dzieli się w zależności od kanału użycia: do bezpośrednich potrzeb konsumenckich oraz zastosowań przemysłowych. W zależności od zastosowania przemysłowego jest ona przeznaczona do pizzy, makaronów, sałat oraz innych zastosowań.

Dla konsumentów indywidualnych mozzarella najczęściej oferowana jest w wersji świeżej lub przetworzonej. W wersji świeżej oferowana jest w zalewie w postaci minikulek, kuli i walców. Spotykana jest też wersja wędzona (wł. affumicata), w formie bloków bez solanki, paluszków do obsmażania, w wersji panierowanej i w ziołach oraz tarta na

wiórki. Obecnie Mozzarella produkowana jest w wersji klasycznej, wersji o obniżonej ilości tłuszczu oraz o obniżonej ilości sodu. Spotkać też można Mozzarellę nadziewaną oliwkami, szynką lub pomidorami. Dzieciom oferowana jest w formie zwierzątek bądź puzzli.

Ciekawy produkt

Na działkę i do ogrodu, za miasto do znajomych na grilla. W tym celu warto zabrać ze sobą oprócz kaszanki, kiełbas i warzyw również gotowe zestawy zawierające polską specjalność: wędzone serki wraz ze stołczkiem dżemu żurawinowego. Sery parzone doskonale wpisują się w spędzanie wolnego czasu na grillu wśród rodziny i znajomych, a typowo polskie składniki używane do tego celu mogą być prawdziwym hitem tego lata.

Producent: **Marfor** (PHU).



Mozzarella to ser o wielu obliczach kulinarnych. Nadaje się ona zarówno do dań spożywanych na surowo, ale także jako składnik potraw podawanych na ciepło. Mozzarella doceniana jest ze względu na delikatny, kremowy smak oraz ciągliwość po zapieczeniu. Stanowi składnik wielu dań tradycyjnej kuchni włoskiej. Jest składnikiem dań na zimno np. sałatek, kanapek lub przekąsek. Może też być doskonałym elementem dań na ciepło, takich jak pizza, lasagne, pasta, tosty czy zapiekanki. Mozzarella sprawdza się jako składnik zup, sosów i dipów. Wyśmienicie smakuje w towarzystwie pomidorów i bazylii w formie sałatki Caprese. Może stanowić element deski serowej.

Rynek światowy i polski

Mozzarella to bardzo popularny ser oferowany w wielu krajach świata. Według aktualnych danych rynkowych najbardziej dynamicznie rozwijał się rynek Mozzarelli w USA, Europie i Azji. Popyt na Mozzarellę na tych rynkach do tej pory był stabilny i wynikał z intensywnych działań marketingowych promujących ten ser jako ciekawy składnik popularnych na świecie dań o włoskim rodowodzie przygotowywanych samodzielnie w domu (spaghetti, lasagne, pizza), kupowanych w sieciach handlowych jako dania gotowe oraz oferowane jako dania restauracyjne. Mozzarella sprzedawana była we wszystkich kanałach dystrybucyjnych: sklepach detalicznych, u autoryzowanych dystrybutorów lub ich partnerów oraz w szeroko rozumianym kanale HoReCa.

W związku z nagłym wybuchem pandemii w bieżącym roku struktura rynku światowej sprzedaży Mozzarelli ulega zmianie. Należy przypuszczać, że o ile pierwszy kanał sprzedaży konsumenckiej Mozzarelli, jako indywidualnego produktu konsumenckiego jak również w postaci dań gotowych może ulec tylko nieznacznym wahaniom i można spodziewać się wzrostu sprzedaży na skutek przeniesienia żywienia do domowej kuchni, to w przypadku kanału HoReCa wyraźnie widać znaczny spadek, którego do końca roku nie da się zrekomensować.

W 2010 r. wartość światowego rynku Mozzarelli szacowano na 10 mld USD. Prezentowane do tej pory analizy rynkowe wskazywały, że światowy rynek sera Mozzarella powinien wzrastać o około 5,3% w ciągu najbliższych

pięciu lat. Wartość rynku do 2024 r. była estymowana na poziomie około 13,8 mld USD. W świetle trwania pandemii koronawirusa trudno określić, w jakim stopniu te wolumeny będą zweryfikowane.

Do tej pory polski rynek sera Mozzarella był określany jako wzrostowy. Mozzarella kupowana była głównie przez mieszkańców dużych aglomeracji miejskich, gdzie częstszy kontakt z wyjazdami zagranicznymi, restauracjami i kuchnią włoską zachęcał do eksperymentowania w domowej kuchni. Mozzarella bardzo lubiana jest przez kobiety, które często wybierają ją jako składnik dań na ciepło oraz sałatek. Najwięcej sera Mozzarella kupują jednak ludzie młodzi, lepiej wykształceni, podróżujący i lubiący eksperymenty kulinarne.

Według analiz rynkowych najbardziej popularną wersją Mozzarelli wśród konsumentów jest forma świeża w zalewie w postaci kuli lub walca. Systematycznie rośnie rynek produktów wygodnych tj. ser w wiórkach, które są pomocnym produktem w gastronomii. Do największych dostawców należą **Lactalis Polska** i **Zott Polska**.

Bułgarski ser – Kaszkawał

Bulgaria leży w południowej Europie nad Morzem Czarnym. Jej kuchnia należy do rodziny kuchni bałkańskiej, jest bardzo różnorodna, bazuje na warzywach, nabiale oraz daniach mięsnych. W kuchni bułgarskiej, w której można spotkać dania zarówno na



ostro jak i łagodniejsze w smaku, wyraźnie widać wpływy serbskie i greckie. Narodowym serem Bułgarii jest ser biały, który stosowany do pieczywa oraz jako dodatek do wielu sałatek warzywnych. Narodową kulinarną wizytówką Bułgarii jest sałatka szopska, w której pokrojone w kostkę pomidory, ogórki, cebula, papryka i świeża nać pietruszki są posypane serem sirene czyli mieszanką sera z mleka koziego i owczego. Ser żółty jest dużo rzadziej spotykany. Najbardziej znanym bułgarskim serem podpuszczkowym jest Kaszkawał.

Kaszkawał jest popularnym serem w południowej Europie (Włochy, Bułgaria, Cypr, Turcja i Macedonia). Nazwa pochodzi z języka bułgarskiego i macedońskiego. We Włoszech znany jest pod nazwą Caciocavallo. Mimo że w Polsce Kaszkawał jest wytwarzany od 1975 roku nie jest szerzej znany.

Kaszkawał to ser dojrzewający, twardy, produkowany z mleka owczego lub krowiego z masy parzonej. Produkuje się go w kształcie cylindra o średnicy 30 cm i wysokości 10-12 cm oraz wadze ok. 8 kg. Miąższ jego jest miękki, zwarty, elastyczny, tłusty, bez ocieków. Smak i zapach jest specyficzny, w miarę dojrzewania – pikantny. W Bułgarii ser Kaszkawał wykorzystywany jest w kuchni regionalnej do przygotowywania wielu ciekawych dań lokalnych. Ser ten można smażyć, piec i podawać



Bolączką wielu opakowań mozzarelli jest kłopot w ich estetycznym pokazaniu na półce. Cienkie folie po wielu godzinach obecności konsumentów w sklepie nie prezentują się już tak ciekawie. Zupełnie inaczej wyglądają stabilne, solidnie wykonane opakowania serów typu mozzarella marki Mlekovita.

w formie przekąski do szlachetnych trunków.

W Polsce ser typu Kaszkawał znajduje się w ofercie **Grupy Mlekovita** oraz **Łowicz** (OSM). **Grupa Mlekovita** ma w swojej ofercie ser Kaszkawał klasyczny i wędzony oraz ser z Gór produkowany z mleka bio. W ofercie mleczarni **Łowicz** (OSM) znajdziemy ser Kaszkawał klasyczny.

Polskie sery z masy parzonej

Oscypek

To najbardziej popularny ser tradycyjny, rodem z Podhala. Ser został zarejestrowany, jako produkt tradycyjny z masy parzonej w województwie małopolskim. Jest to bardzo stary wyrób pasteryzacji wołoskich, który przywędrował na Podhale i wnieśli do krajobrazu naszego kraju elementy kultury wołoskiej, w tym organizację wypasów oraz sposoby prowadzenia bacówki na halach.

Oryginalny oscypek produkowany jest z mleka owczego, wg ściśle określonej procedury. Po wydojeniu owiec, mleko z drewnianego skopka zlewane jest przez lniane płótno do „pucier” (kadzi). Następnie dodaje się tzw. „klog” (podpuszczkę), w celu uzyskania masy serowej, którą odciska się i uformuje. Podczas odciskania ser maczany jest w gorącej wodzie. Po uformowaniu sera moczy się go przez dobę w solance, w celu usunięcia nadmiaru wody. Po wymoczeniu sery leżakują na górnej półce w bacówce i są wędzone w dymie sosnowym i świerkowym. Oscypek formowany jest w postaci niedużych, wrzecionowatych bloków z typowym dla regionu zdobieniem, które odciskane są w rozszczepialnej drewnianej foremce tzw. „oscypiorce”.

Oscypek charakteryzuje sprężysty, twardy, lekko gumowaty miąższ o barwie lekko kremowej w środku, a przy skórce ciemniejszej. Smak wyraźny, słony z nutą wędzenia w tle. Oscypki można spożywać na zimno jako przekąskę, z grilla na ciepło z dodatkiem żurawiny lub jako składnik grzanek.

Redykołka

Redykołka (redykawka) – młodsza siostra oscypka to rodzaj sera wytwarzanego na Podhalu. Podobnie jak w przypadku oscypka

wywodzi się z kultury wołoskiej. Redykołka jest robiona z resztek przetworzonego bundzu pozostałych z wyrobu oscypka. Często formowana jest w kształcie zwierząt, parzenic, serca lub wrzeciona. W tradycji góralskiej jest ściśle związana z wypasem owiec i powrotem stad owiec z hal. Kiedyś redykołka była popularna jako upominek, dawany zawsze w parach (po 2 sztuki) przy okazji redyku, czyli podczas uroczystego wyjścia pasterzy ze stadami owiec na wypas na górskich halach (redyk wiosenny), a także na ich powrót z wypasu (redyk jesienny).

Ser ten charakteryzuje elastyczna skórka o barwie od kremowej do żółtej. Konsystencja miąższu jest stała, delikatna, miękka i elastyczna. Smak sera jest lekko słony, pikantny z zapachem wędzonego sera. Produkt chroniony w rejestrze nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwą (Redykołka ChNP) od 1 grudnia 2009 r.

Ser gazdowski

Ser gazdowski nazywany jest także gołką, pucokiem lub karą. Jest to delikatny ser z mleka krowiego o miękkiej konsystencji i elastycznym miąższu. Masa sera na przekroju jest jednolita i zwarta, a barwa po przekrojeniu lekko żółtawa, przy skórce ciemniejsza. Skórka jasnobrązowa, matowa. W smaku jest on lekko słony, z nutą wędzenia w tle. Cechą charakterystyczną tego sera jest walcowaty kształt zdobiony wzorami o długości 6-15 cm i wadze ok. 0,3-0,6 kg.

Ser gazdowski to ser okazjonalny, przygotowywany jako prezent na wesela, święta rodzinne i kościelne. Mleko do produkcji takiego sera powinno być dobrze podgrzane, ser się zagnięta, parzy w wodzie i formuje w wybrany kształt. Ser gazdowski w przeszłości wytwarzany był w okresie jesienno-zimowym, kiedy nie doilo się owiec.

Na skalę przemysłową gołki produkowane są m.in. przez **Grupę Mlekovita** (Gołka Zakopiańska 135 g, 500 g, ser mini Gołka Zakopiańska wędzona 160 g) oraz przez firmę **Milkeffekt** (ser Janosika, mix serowy itp.). Warto zwrócić również uwagę na Przysmaki Góralskie (160 i 180 g) **Grupy Mlekovita**. Te

kuleczki serowe są ciekawą przekąską, do wypróbowania w domu czy poza nim. Warto na nią zwrócić uwagę decydując co zamówić do swoich placówek handlowych

Nitki, czyli faruki

Ciekawą odmianą sera z masy parzonej są tzw. nitki, czyli faruki. Są to sery parzone rodem ze Słowacji. Faruki to produkty przypominające makaron lub serowe dredy. Występują w wersji naturalnej lub wędzonej, smakowej z ziołami i papryką. Wędzenie odbywa się w dymie najczęściej z drzewa olchowego. Faruki mogą też być wyplatane z sera jednego rodzaju lub miksu o różnej grubości i długości (10-70 cm i grubości od 2-16 mm).

Podczas produkcji mleko po ścięciu się worzy częściowo dojrzały ser, który parzy się gorącą wodą. Ser następnie rozciąga się ręcznie lub za pomocą dwóch walców z rowkami, które obracają się w przeciwnych kierunkach. W ten sposób uzyskuje się długie nitki. Po zakończeniu rozciągania z uformowanych nitek zwiija się pęczki lub wyplata w warkocz lub korbacik. Faruki polecane są jako przekąski do wina i piwa.

Korbacik

Korbacik to serowy warkoczek. Są to produkty z sera parzonego, wędzone lub niewędzone, w kształcie małego biczyka o długości od 10 do 50 cm. Jest on wyrabiany przy użyciu tradycyjnej metody, zgodnie z którą sfermentowany, częściowo dojrzały ser w grudkach jest parzony w gorącej wodzie, a następnie wyciągany w długie nitki, znane pod tradycyjną nazwą wojky. Nitki te są następnie zaplatane. Warkoczek naturalny ma barwę od białej do kremowobiałej, bez aromatu dymu. Warkoczek wędzony – ma barwę od żółtej do złocistożółtej, zapach dymu (wędzenie dymem z drewna olchowego). Polecane jako przekąski w także do wina i piwa.

Nitki, czyli faruki znajdują się w ofercie m.in. **Grupy Mlekovita** (Faruki naturalne, wędzone) oraz **Milktrade Polska/Milkeffekt** (miks serowy, warkocz serowy 50 g wędzony, Faruki wędzone 100 g, faruki beskidzkie naturalne). •

■ Analiza rynku



Wybrani producenci i dystrybutorzy serów Mozzarella i typu Mozzarella w Polsce

Producent	Linia	Rodzaj	Gramatura
Arla Foods Polska	Apetina	wiórki	220 g
Lactalis Polska	Galbani	walec, torebka	125 g
	Galbani Light	torebka	125 g
	Galbani Maxi	walec, torebka	200 g
	Galbani Tris 3 kulki	torebka	300 g
	Galbani Mini	kulki, torebka	150 g
	Galbani	porcja, torebka	300 g
	Galbani	wiórki, torebka	150 g
Łowicz (OSM)	Mozzarella	blok	3 kg
	Mozzarella	wiórki, nitki	2 kg
Grupa Mlekovita	Mozzarella Mini-mini	kuleczki, torebka	120 g
	Mozzarella Mini	kulki, torebka	150 g
	Mozzarella Classic	wałek, torebka	125 g
	Mozzarella Maxi	wałek, torebka	250 g
	Mozzarella	blok	2 kg
	Mozzarella	blok	2,5 kg
	Mozzarella	tarta, kostka, torebka	150 g
	Mozzarella	tarta	1 kg
	Mozzarella	grys	1 kg
Mlekpól (SM)	Mozzarella	kawałek	250 g
	Mozzarella	kostka, torebka	300 g
	Mozzarella	blok	2,5 kg
Skierniewice (OSM)	Mozzarella	palka	1 kg
	Mozzarella	kulka w zalewie, torebka	125 g
	Mozzarella	kulka w zalewie, torebka	100 g
	Mozzarella	kulki mini w zalewie, torebka	100 g
	Mozzarella	kulki mini, kubek	125 g
	Mozzarella	kula, torebka	250 g
	Mozzarella	kula, torebka	230 g
	Mozzarella	baton, torebka	1 kg
Temar (PPH)	Mozzarella	baton,	2,5 kg, 5 kg
	Michelangelo Burrata	torebka	120 g
	Jäger Mozzarella w solance	torebka	125 g, 250 g
	Michelangelo Burrata	wiaderko	120 g
	Mozzarella di Bufala Campana	torebka	125 g, 308 g