

Tłuszcioch potrafi przeleżeć sześć tygodni. W tym czasie niewiele o nim wiadomo. Powoli dochodzi do siebie i można go nawet obejrzeć, ale czy na pewno wszystko z nim dzieje się tak, jak powinno się dziać — jest zagadką. Niechbyt wprawdzie wielką, bo tłuszciocha nie opuszczają w tym czasie nie mogą zmienić. Albo się udało, albo nie. Teraz ma spokój, lecz przedtem wyprawiano z nim rzeczy, których atrakcyjności trudno pozazdrościć.

NAJPIERW go trochę podgrzano. Potem przez 5 lub 6 godzin prasowano pod ciśnieniem dochodzącym do 6 atmosfer. Następnie leżał dwa dni w soli. A potem został wstawiony do pomieszczenia o temperaturze 14—16 st. C, czyli niezbyt ciepłego. Nie można zapomnieć, iż już wcześniej obrobili go noże nie mniej solidnie niż wieloatmosferowa prasa. Jeśli po tym wszystkim tłuszcioch wyplata jakiegos figla i nie będzie miał swoich 45 proc. tłuszczu, to nie oszczędzą mu następnych niemiłych przejść. Pójdzie na przetop. Kilkaś etykietek z napisem „Ser Podlaski, pełnotłusty” zaczęła na następnej partii tłuszciochów, mniej grymaśnych.

Wszystko, co przy serze zrobić należy, aby się udał, jest w zasadzie tajemnicą. Francuzi posiadają tych tajemnic około czterystu. Dzięki temu uzyskują tyleż własnie gatunków sera. Powiadają zaś, że rodzajów ich przysmaku winno być tyle, by codziennie na stole znajdował się inny. Na każdy dzień roku inny ser — to faktycznie sublimacja kulinarnych gustów i duża umiejętność wybrzydzenia, toteż generał de Gaulle narzekał w swoim czasie: „Jak można dobrze rządzić narodem, który ma taką ilość gatunków sera”. Ale Francuzi wcale na tej różnorodności źle nie wychodzą. Ani też Holendrzy, Belgowie, Włosi, Anglicy itd. Jak jest u nas? Posiadamy w Polsce ok. 40 gatunków sera i przy naszej tradycyjnej kuchni, która uważa, że to gorszy gatunek pożywienia, jest to i tak duży skok w stosunku do lat, gdy królówai nieśmiertelny „ser szwajcarski”. W najbardziej „serolubnych” regionach naszego kraju — na Śląsku i na Pomorzu — przeciętnie jeden człowiek zjada od 5 do 7 kg rocznie różnych serów. W naszym regionie — czterech województw — mieszkańcy spożywają odpowiednio około... 60 dekagramów. A do niedawna zjadaliśmy zaledwie trzecia część owych 60 dkg, czyli jest trochę lepiej.

Co przemawia za tym, by ser był częstym gościem na naszych stołach? Zacząć trzeba od faktu, iż na te produkty nabiałowe przeznaczają się

mleko wyłącznie najlepszej jakości. Z gorszego jakościowo mleka można robić wiele rzeczy, ale nie ser. Przy dobieraniu mleka serowarzy grymaszą bardzo. By nadawało się

należy do rodzaju serów holenderskich, lecz „Podlaski” niewiele odbiega odeń właściwościami. Jest mniej ostry, bardziej miękki, delikatniejszy. Poza tym, jest to produkt

Tajemnica podlaskiego tłuszciocha

— Bronisław Kowalski —

do dalszej „obróbki” musi być udojone w sposób gwarantujący wielką jego czystość. Następnie winno być schłodzone, by uniemożliwić szybkie zakwaszenie. Musi to być też dobre mleko — od dobrych rasowo i starannie utrzymywanych i karmionych krów. Jeśli przekładamy gorsze nawet gatunki wędlin nad sery, warto pamiętać już choćby te podstawowe wymogi dotyczące mleka. Po prostu ser jest pożywieniem dużo szlachetniejszym, można powiedzieć. By faktycznie stał się takim, potrzeba opanowania tajemnic specjalnych szczepionek, tzw. kultur mleczarskich. Gdy wędlinę, mniej lub bardziej udaną, potrafi zrobić wiele gospodyń, nad jakością serów głowią się naukowcy i laboranci.

W naszym regionie ser „Podlaski” produkowany jest przez Zakład Mleczarski w Radzynie, jeden z pięciu podlegających Wojewódzkiej Spółdzielni Mleczarskiej w woj. białoskopodlaskim. Stąd właśnie podlaski tłuszcioch trafia do sklepów nie tylko pozostałych trzech województw regionu, ale i na Śląsk, na Pomorze, do Warszawy, a także na eksport. Produkuje się tu również ser „Gouda”, nie mniej smaczny niż „Podlaski”. Do ich produkcji zużywana jest codziennie ogromna ilość mleka — 60 tysięcy litrów, czyli jedna czwarta całej ilości mleka przerabianego. „Gouda”

oryginalny, opracowany w zakładach mleczarskich w białostockiej części Podlasia przed zaledwie siedmiu laty. Od początku wszedł między sery tzw. szlachetne i do dziś nie traci tej marki.

Nim tłuszcioch podlaski trafi do dojrzewalni, gdzie leży sobie przez półtora miesiąca i najwyżej się go myje i dogląda, przechodzi proces tzw. zakwaszania. Gdy w specjalnych pomieszczeniach Zakładu Mleczarskiego w Radzynie robiony jest zakwas, nie ma prawa wejść tam nikt inny prócz odpowiedzialnego fachowca. Następnie zakwas ten dodawany jest do mleka i teraz następuje proces, który zadecydować ma o smakowości przyszłego pożywienia nabiałowego. Prócz tego specjalnymi enzymami doprowadza się do scinania białka. Wówczas następuje zjawisko, które decyduje o tym, że człowiek tak łatwo przyswaja ser, że jest on lekkostrawny. Nie traci przy tym żadnych soli mineralnych, tak potrzebnych w każdym pożywieniu. Gdy ser leżakuje po tych dość krótkich zabiegach, tworzą się w nim charakterystyczne „dziurki”. W dobrym serze „Podlaskim” — proszę to sprawdzić — winny one mieć dość regularny kształt kuleczek grochu i nie powinny być większe. To także w tajemniczy sposób decyduje o jego wyborności smakowej.

Serowarzy mają ze swoją produkcją ten kłopot, iż nie można powiedzieć już na drugi dzień, czy się udało. Masło łatwo określić zaraz po zrobieniu — dobre lub złe. Z serem tak nie jest. Dopiero gdy się odleży i gdy pracownicy laboratorium sprawdzą go pod względem tłuszczowości i składu chemicznego oraz gdy po prostu wezmą kawałek na język i spróbują jego smaku — tak samo jak kiperzy przy produkcji wina — orzeka się: dobry lub zły wyszedł nam ser. Jeśli coś z nim nie tak — idzie na przerób i otrzymujemy ser topiony, też dobry, ale wiemy z doświadczenia, że to już nie to, co oryginalny żółty i pachnący ser „Podlaski” czy „Gouda”. Czy da się z dostarczonego mleka wyprodukować większą ilość sera, decyduje jakość surowca.

W tym ostatnim względzie serowarzy w Radzynie stawiają dostawcom duże wymagania. Dopłacają tym, którzy zapewniają rzeczywiście dobre mleko. Wolą stałych dostawców specjalistów, takich jak np. z rejonów Białej k. Radzyna, Łózek czy Ustrzesza i innych, niż przypadkowych. Mleko jest nieustannie badane w laboratorium. Dostawców jest zaś ok. 15 tysięcy, to duże, niezbyt korzystne rozdrobienie, toteż 323 rolników — specjalistów waży na produkcję zakładu, dla którego dobry surowiec to gwarant podstawowy uzyskania w tym roku produktów wartości 394 mln zł. Na produkcję ogólną składa się oprócz sera i masła także Mlekokopan H i kazeinian sodu. Dobre mleko to podstawa 150 ton sera produkowanego miesięcznie.

To również tegoroczny 5-tonowy eksport podlaskiego tłuszciocha oraz gwarancja, że uda się produkcja serowej arystokracji — cheddara, równie dobrego jak holenderski lub duński.

Tajemnica dobrego sera, to także fachowość serowarów. Do tej specjalności dochodzi się latami. Nie wystarczy szkoła zawodowa lub technikum, czy, jak w przypadku dyrektora radzyńskiego zakładu, mgr inż. Wiktora Jurczyka, ukończenie studiów w katedrze serowarstwa Instytutu Technologii Mleczarskiej Akademii Rolniczej — trzeba także wielu lat praktyki. Tajemnica polega więc na tym, że oprócz ustaleń laboratorium, fachowiec nieomal czuje, co się dzieje z serem. Radzyńscy serowarzy nie poddają z reguły w swym „wyczuciu” i również dlatego podlaski tłuszcioch uważany jest za przysmak.