

Nasze sery najlepsze

Data publikacji: 31.07.2013 7:30

W ramach projektu ? Na pasterskim szlaku? realizowanego przez Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Łupkowa I Okolic w lipcu przeprowadzono między innymi konkurs serów.

□

Konkurs odbył się w Nowym Łupkowie. Ponieważ jedynym kryterium decydującym o zapraszaniu producentów serów było to, aby mieszkali w Karpatach, wybrali się tam również nasi górale z Beskidu Śląskiego, a konkretnie z Trójwsi. Nasz region reprezentowali Henryk Kukuczka oraz Maria Kohut i oboje znaleźli się w pierwszej trójce.

Zgłosiło się 16 serowarów prezentując łącznie 48 różnych serów. Były sery z mleka krowiego, owczego i koziego, a także z mleka mieszanego. Zaprezentowano rozmaite typy serów: bryndze, bynce, fety, sery dojrzewające, oscypki i inne typy serów wędzonych. Były także sery przyprawione na rozmaite sposoby. Oceniało je czterech jurorów, między innymi Jarosław Jędraszczyk, prezes Małopolskiego Centrum Biotechniki oraz Kazimierz Furcoń, prezes Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów "Gazdowie". Przyjęto 10-punktową skalę oceny i sumowano punkty przyznane przez sędziów. I tu miła niespodzianka dla naszego regionu. Najwięcej punktów otrzymał Henryk Kukuczka za "ser pasterski z czosnkiem niedźwiedzim. Ponadto zgarnął także 2 miejsce za swoją bryndzę. 3 Miejsce natomiast zajęli (ex aequo) Maria Kohut z Koniakowa za parzęnice i Michał Seweryn z Wyżnego za fetę owczokrowią. Jak widać, serowe podium opanowali górale z naszej Trójwsi.

(indi)