

Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny



Tradycja wytwarzania sera w rejonie Wiżajn i Rutki Tartak przekazywana jest z pokolenia na pokolenie przez gospodynie od niepamiętnych czasów. Świadczą o tym zachowane drewniane formy, które wykorzystywano do wytwarzania sera już przeszło 120 lat temu. Najstarsze osoby w okolicznych wsiach pamiętają, jak ser był powszechnie wytwarzany w okresie ich młodości. W czasie II wojny światowej okoliczni gospodarze byli zmuszeni do dostarczania serów na potrzeby armii niemieckiej. W obliczu unifikacji żywności, do 1989 r. ser z Wiżajn wytwarzany był znacznie rzadziej za sprawą spółdzielni mleczarskich. Dziś jednak gospodarze coraz chętniej sięgają do starych, tradycyjnych receptur, dostrzegając w nich szansę na zmianę profilu prowadzonej działalności i pozyskania alternatywnych źródeł dochodów. Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny ma gładką powierzchnię, z możliwym odciskiem formy lub tkaniny. W przekroju jest jednolity, ale mogą w nim występować dziurki. Produkt ma kształt okrągły (w przekroju owalny) lub wrzecionowaty (w przekroju okrągły). Wielkość świeżego sera (po wyjęciu z formy) to 8-30 cm średnicy i 3-10 cm wysokości. Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny ma białawożółty do żółtego kolor, który staje się ciemniejszy w miarę dojrzewania. Produkt jest sprężysty i elastyczny, a im bardziej dojrzały tym twardszy. Młody ser ma delikatny smak, który w trakcie dojrzewania nabiera intensywności. Zapach jest dość intensywny, może być wzbogacony aromatem miejscowych ziół. Jedynym dodatkiem ścinającym mleko jest podpuszczka naturalna z żołądków cielęcych.

