

Stowarzyszenie „Macierzanka” – Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wiżajny

Nazwa zgłoszenia: Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wiżajny
Producent/Wykonawca: Stowarzyszenie „Macierzanka”

Opis zgłoszenia: Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wiżajny produkowany jest według tradycyjnej receptury opracowanej na podstawie doświadczeń i przepisów starszych mieszkańców gminy Wiżajny i Rutka Tartak. Ser wytwarzany jest z mleka krowiego świeżego, niepasteryzowanego, co jest jego wielkim walorem smakowym jak i zdrowotnym. Mleko jest ścinane naturalną podpuszczką uzyskiwaną z żołądków cielęcych, powstały skrzep jest cięty, odsączany, formowany i solony. Powstały ser jest wkładany w siatkę wędliniarską, a następnie poddany procesowi wędzenia. Wędzenie nadaje serowi specyficznych walorów smakowych, kolorystycznych oraz konserwujących. Do wędzenia sera używamy drzewa liściastego (olcha, brzoza). Czas wędzenia zależy od panujących warunków atmosferycznych i może trwać od 5 do 7 godzin.

Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony Wiżajny jest uznanym produktem regionalnym wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych. Zdobył wiele nagród i wyróżnień. Produkt ten cieszy się dużym zainteresowaniem wśród osób odwiedzających teren gminy Wiżajny i Rutka Tartak ze względu na swój specyficzny smak jak i sposób wytwarzania. Taki ser jest możliwy do wyprodukowania tylko na terenie gminy Wiżajny i Rutka Tartak ze względu na ukształtowanie terenu oraz niepowtarzalne środowisko naturalne. Łąki i pastwiska, na których pasą się nasze krowy, są porośnięte ziołami i trawami niespotykanymi w innych częściach kraju, co daje serom i produktom z nich wytwarzanych niepowtarzalny smak. Takim ziołem jest Macierzanka, od której powstała nazwa naszego Stowarzyszenia.

□

