

Ser suszony sokólski (Jan Ancypo)



Sery suszono na Podlasiu od stuleci. Pisze o tym badacz Podlasia, etnograf i folklorysta Zymunt Gloger w Encyklopedii Staropolskiej: „W serniku świeżo robione sery suszą”.

Ser suszony sokólski posiada kształt wydłużonego trójkąta. Ma delikatny słomkowy kolor i wyraźną ziarnistą strukturę. W konsystencji jest twardy, ma charakterystyczny zapach i maślany smak, jest lekko słony z odcieniem kwaśnym. Oryginalny smak zawdzięcza procesowi suszenia, dodatkom ziołowym i czystemu ekologicznie regionowi, z pastwiskami pozwalającymi uzyskać bardzo dobre mleko.



Zazwyczaj spożywany jest w postaci wysuszonej, twardej. Jest doskonałą przekąską. Duszony z masłem w piekarniku lub smażony mięknie – przyjmuje konsystencję sera żółtego, jest aromatyczny i bardzo smaczny.

