



CYFROWA BROSZURA  
EDUKACYJNO-INFORMACYJNA

# Ser pleśniowy

## źródło kulinarnych przyjemności



Sery pleśniowe to produkty mleczne, które są źródłem wielu cennych składników i mają wyjątkowe walory smakowe. Dzięki obecności szlachetnych pleśni poddawane są procesowi dojrzewania.

Sery pleśniowe są bogate w **sole mineralne** i łatwo przyswajalne przez organizm człowieka białko, dostarczają **fosfor** i **wapń**, które są budulcem kości i zębów oraz cynk i jod, które pomagają zachować zdrową skórę. Ponadto mają wiele witamin (**A, B2, B12**). Zawierają **tyrozynę** – cenny aminokwas.

Pleśń nadaje serom wyjątkowy aromat, konsystencję i smak, który dzięki wielotygodniowemu procesowi dojrzewania w specyficznych warunkach jest subtelny i złożony. Dodatkowo szlachetna pleśń pomaga przedłużyć trwałość produktu.

Walory smakowo-zapachowe oraz odżywcze sprawiają, że sery pleśniowe znajdują **szerokie zastosowania kulinarne**. Można je podawać na zimno lub na ciepło, jako samodzielny posiłek np. na desce serów lub jako dodatek i element wielu różnych dań. Doskonale komponują się z mięsem, warzywami, owocami, orzechami, miodem i dżemami.

Z tej broszury dowiesz się, jak wygląda proces produkcji sera pleśniowego oraz znajdziesz w niej inspiracje w formie przepisów na potrawy z serem pleśniowym.



# Produkcja sera pleśniowego

**1** Mleko z gospodarstw dostarczane jest do fabryki specjalistycznymi samochodami.



**2** W fabryce mleko zostaje dokładnie przebadane i poddane obróbce termicznej.



**3** W początkowych etapach produkcji mleko trafia do koagulatora, gdzie mieszane jest w wielkich wannach i dozowane są do niego niezbędne dodatki. Podczas mieszania mleko gęstnieje. Rozpoczyna się proces krojenia, mieszania, podgrzewania i odczerpywania serwatki.



**4** Mleko zamienia się w ziarno i trafia do specjalnych form, a w tych formach do odwracarki.



**5** Powstałe sery zanurza się w basenach z solanką.



**6** Następnie sery są nakluwane, by powstałe kanaliki zapewniły dostęp tlenu, co pozwala na rozwój szlachetnych szczepów pleśni.



**7** W ostatnim etapie produkcji sery trafiają do dojrzewalni, gdzie w określonych warunkach temperatury i wilgotności następuje wielotygodniowy rozwój pleśni.



**8** Na koniec sery przygotowuje się do dystrybucji - krojone są w odpowiednie porcje i pakowane.



1



## Grzanki z gruszką i serem pleśniowym

 20 minut

 4 porcje

### Składniki:

- 200 g sera pleśniowego,
- 2-3 gruszki (najlepiej konferencja),
- 100-150 g świeżego ogórka,
- 1 bagietka lub chałka,
- 1/2 gałązki selera naciowego,
- 80-100 g liści ulubionej sałaty,
- kilka gałązek świeżego tymianku.

### Dressing:

- 30 ml octu jabłkowego,
- 30 g miodu gryczanego,
- 30 ml wody mineralnej,
- 30 ml oleju rzepakowego tłoczonego na zimno,
- sól i pieprz do smaku.

### Sposób przygotowania:

- Pieczywo pokroić w plastry o grubości ok. 2 cm pod lekkim kątem. Ser drobno pokruszyć. Nie obraną gruszkę pozbawioną gniazda nasiennego pokroić w cienkie kawałki. Seler naciowy obrać i posiekać w drobną kostkę (brinoise).
- Wszystkie składniki dressingu połączyć, np. w stoiczku lub worku spożywczym, wymieszać. Doprawić solą i pieprzem, dodać listki tymianku.
- Kawałki gruszki ułożyć na pieczywie, posypać kostką z selera i pokruszonym serem pleśniowym. Rozłożone na blaszce grzanki włożyć do piekarnika rozgrzanego do 220°C i piec na złoty kolor.
- Liście sałaty wymieszać z plasterkami świeżego ogórka, dodać dressing i podawać w miseczce jako dodatek do grzanek.





## Zupa dyniowa z papryką i serem pleśniowym

 40 minut

 4 porcje

### Składniki:

- 250 g sera pleśniowego,
- 800 g dyni muskat lub hokkaido,
- 3-4 papryki czerwone,
- 200 g obranych ziemniaków,
- 100 g białej części pora,
- 1 czerwona cebula,
- 200 g wędzonej słoniny lub boczku,
- 1 zielona cukinia,
- 1 l bulionu z warzyw,
- kilka listków rozmarynu,
- 5 liści lauowych,
- olej rzepakowy lub masło do podsmażenia warzyw,
- zielony pieprz w zalewie,
- sól i pieprz do smaku.

### Sposób przygotowania:

- Ziemniaki, dynię, paprykę i cukinię umyć i pokroić w kostkę 1 x 1 cm.
- Czerwoną cebulę i boczek pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju lub maśle na lekko złoty kolor w garnku do zupy. Dodać pokrojoną w kostkę paprykę i dynię oraz liść lauowy, zielony pieprz i rozmaryn. Smażyć dalej, co jakiś czas mieszając. Po ok. 10 minutach dodać cukinię oraz ziemniaki. Smażyć jeszcze chwilę razem. Następnie dolać ciepły wywar. Gotować całość na wolnym ogniu aż do miękkości warzyw. Gdy warzywa są już dostatecznie miękkie, dodać starty lub rozdrobniony ser pleśniowy i wyłączyć źródło ciepła.
- Zupę doprawić solą i pieprzem, zblendować. Można podawać z posiekaną natką pietruszki i szczypiorkiem.





## Makaron pappardelle z sosem z sera pleśniowego

 30 minut

 4 porcje



### Składniki:

- 200 g sera pleśniowego,
- 800 g ugotowanego makaronu pappardelle,
- 400 ml śmietanki 30 lub 36% tł.,
- 10 ml octu winnego,
- 50 ml soku z winogron,
- 250 g świeżego szpinaku,
- 15 pomidorków koktajlowych,
- pęczek świeżej bazylii,
- 100 g orzechów włoskich łuskanych,
- sól i pieprz do smaku.

### Sposób przygotowania:


- Podprażyć rozdrobnione orzechy.
- Śmietankę, ocet winny i sok z winogron oraz rozdrobniony ser pleśniowy połączyć i dusić razem do roztopienia się sera.
- Do sosu dodać podprażone orzechy, ugotowany makaron i szpinak. Wszystko nadal dusić, mieszając.
- Przekrojone na pół pomidorki podsmażyć na dużym ogniu i natychmiast dodać do makaronu w serowym sosie. Doprawić całość solą, pieprzem i podawać.



4



## Galaretka owocowa z kajmakiem i serem pleśniowym

 30 minut  
3 godziny na stężenie

 4 porcje

### Składniki:

- 100 g sera pleśniowego,
- 200 g malin (świeżych lub mrożonych),
- 600 g gruszek konferencja,
- 100 ml kajmaku,
- 80 ml kwaśnej śmietany,
- 3-4 g agaru,
- 100 g cukru trzcinowego,
- 10 ziaren kolendry,
- 300 ml wody.

### Sposób przygotowania:

- Gruszki pokroić w drobną kostkę, ok. 0,6 x 0,6 cm.
- Do 1/3 części wody dodać agar i pozostawić do namoczenia.
- Cukier trzcinowy skarmelizować razem z całymi ziarenkami kolendry i połączyć z pozostałą częścią wody.
- Połączyć namoczony agar i wodę z karmelem.
- Zagotować, mieszając, a gdy zacznie wrzeć, dodać owoce. Gotować dalej razem ok. 7 minut, cały czas mieszając. Gotową galaretkę rozlać do miseczek lub po przestygnięciu do kieliszków.
- Kajmak podgrzać w kąpeli wodnej. Dodać rozdrobniony ser pleśniowy, lekko mieszając.
- Przystudzony kajmak położyć na wierzch stężącej galaretki. Podawać z łyżeczką kwaśnej gęstej śmietany.

