

Tekst pomocniczy nr 1.

Historia żuławskiego sera

Delta Wisły była i jest idealnym miejscem do produkcji sera. Dzięki ciężkiej, wyjątkowo żyznej, ziemi na Żuławach wyrasta soczysta, pełna składników odżywczych trawa. Krowy, które od maja do listopada pasą się na tak urodzajnych pastwiskach, dają mleko o niezwykłych walorach smakowych. Nie bez znaczenia jest też nadmorski klimat i świeże, słone powietrze, które jest niemal wyczuwalne w żuławskich serach i maśle¹.

Ser w Delcie Wisły z pewnością był cenionym produktem już w czasach krzyżackich. W księgach gospodarczych zakonu można znaleźć informacje, które dowodzą, że odgrywał znaczącą rolę w kuchni i handlu. Ilość sera podawano w sztukach, więc egzemplarze musiały być na tyle duże i trwałe, że nadawały się do magazynowania. Już wówczas sortowano sery według ich jakości, rygorystycznie wyróżniano *Knechteskäse*, czyli „ser dla panów” i *Knabkäse* – „ser dla pachołków”. Najprawdopodobniej podstawową różnicą była zawartość tłuszczu; ser „pański” był pełnotłusty, zaś „ser pachołków” - odtłuszczony. O ożywionym handlu serem świadczyć może przemianowanie wsi Liebenwerder w 1341 roku na Käsemark (obecnie Kiezmark), co oznacza po prostu ‘targ serowy’².



Rysunek 1 Miejscowość Käsemark – targ serowy. Obecnie Kiezmark– mapa z 1803 roku.

Czas świetności żuławskiego sera miał dopiero nadejść. W połowie XVI wieku na Żuławach pojawili się osadnicy z Niderlandów i pół-nocnych Niemiec. W dużej mierze byli to mennonici, członkowie ruchu religijnego, odłamu anabaptyzmu, wywodzącego się od Menno Simonsa. W ojczystych stronach byli prześladowani, zaś w Delcie Wisły chętnie przyjmowani, ponieważ byli specjalistami od osuszania podmokłych terenów i przekształcania ich w urodzajne pola. Poza wiedzą hydrotechniczną, przynieśli na Żuławy swoje metody przetwarzania płodów rolnych, w tym produkcję serów, która znana im była z ojczystych ziem.

Za mającym wkrótce nadejść sukcesem stała ciężka praca i staranność. Zagrody dla zwierząt były utrzymywane we wzorowej czystości; krowy, owce, świnie i konie przebywały pod jednym dachem, jednak w osobnych pomieszczeniach. Wszelkie nieczystości usuwano codziennie, do odprowadzania moczu służyły specjalne rynny. Zimą zwierzęta miały dostęp do wody w odpowiedniej, niezbyt niskiej, temperaturze, ponieważ studnie znajdowały się zazwyczaj wewnątrz zabudowań. Podstawową karmą było siano i słomę, nie stosowano kiszonek, co również podnosiło walory smakowe mleka. Bydło było przedniego gatunku, znakomicie

¹ M. Rosenheyn, *Reise-Skizze aus Ost und Westpreussen*, t. 1, Danzig 1858, s. 284.

² K. Schützler, *Kurze Geschichte der Ostpreußischen Käseerei und des Tilsiter Käses*, Hildesheim 1933, s. 11 – 12.

utrzymane, myte i szczotkowane codziennie niczym rasowe konie. Aby zachować czystość wymion, końce krowich ogonów były schludnie zaplecione³.

Mennonicy byli w znacznym stopniu grupą zamkniętą, co powodowało, że duża część wytwarzanego przez nich sera, trafiała na lokalny rynek lub była konsumowana bezpośrednio przez producentów i ich liczne rodziny. Początkowo, w XVI wieku, sery produkowane przez mennonitów na Żuławach były znane w handlu pod nazwą serów holenderskich. Z czasem ich odrębność zaznaczyła się na tyle mocno, że zaczęły funkcjonować pod nazwami związanymi z regionem pochodzenia: *Werderkäse* (ser żuławski), *Niederungskäse* (ser nizinny, ser z depresji), *Elbingerkäse* (ser elbląski). Wiek XVII przyniósł mennonickiemu serowi międzynarodowe uznanie, stał się on produktem cenionym przede wszystkim za doskonałą jakość.

Produkcja sera odbywała się bezpośrednio w gospodarstwach. Mennonicy sami wytwarzali podpuszczkę z cielejących żołądków. Mleko prosto z udoju, gdy było jeszcze ciepłe, wlewano do dużego, kamionkowego naczynia, które ustawiano na kuchni. Dodawano niewielką ilość podpuszczki i maślanki, po czym powoli ogrzewano do uzyskania miękkiego sera. Bez ponownego podgrzewania produkt był już formowany, prasowany i odstawiany do dojrzewania. Powyższy przepis pochodzi z relacji 85-letniego serowara i został spisany na początku XX wieku. Możliwe jest jednak, że receptura była poddawana różnorodnym modyfikacjom i miała wiele odmian ze względu na rozproszenie produkcji⁴.

Żuławskie sery stały się rozpoznawalne i dzięki doskonałej jakości znajdowały swoich amatorów w promieniu wielu setek kilometrów. Były doceniane między innymi przez polską szlachtę, do której trafiały głównie za pośrednictwem gdańskich kupców. Z zachowanej listy sprawunków z 1760 r. dowiadujemy się, że z majątku Jacka Rostworskiego, kasztelanica wiskiego, zamówiono w Gdańsku: „Syra Holenderskiego Sztuke iedne przedniego” oraz „Syra Ordynaryinego holenderskiego lub żuławskiego sztukę 1”. Zakupu miał dopilnować Antoni Stępkowski, komisarz dóbr, odpowiedzialny za sprzedaż zboża⁵.

Rozwój dużych serowni na Żuławach nastąpił dopiero w drugiej połowie XIX wieku. Wcześniej produkcja serów była rozbita na dziesiątki, jeśli nie setki gospodarstw. To rozproszenie zainicjowało powstanie nowych profesji na Żuławach. Na tutejszych rzekach i kanałach pojawili się handlarze serem (*Käsehandler*) wraz z szyprami (*Käseschiffer*). Miejscami, gdzie można było spotkać handlarzy, były między innymi Tujsk (Tiegenort), Nowy Dwór Gdański (Tiegenhof) i Marzęcino (Jungfer). Kupowali oni sery od rolników i, na specjalnych łodziach zwanych *Käselomme* (serowych łomach), dostarczali je na rynki okolicznych miast: do Elbląga, Gdańska i Królewca. Handel serem był intratnym zajęciem, ludzie, którzy się nim zajmowali, uchodzili za zamożnych⁶.

Ser, wyrabiany w żuławskich gospodarstwach, był stopniowo wypierany przez ser produkowany przemysłowo. Pod koniec XIX wieku, wytwarzany tradycyjnymi metodami *Werderkäse*, stracił na znaczeniu i stał się przysmakiem o regionalnym znaczeniu. Nie został

³A. von Lengerke, *Beiträge Zur Kenntniß Der Landwirthschaft in Den Koönigl. Preuß. Staaten*, t. 4, Berlin 1852, s. 423.

⁴K. Schützlner, *Kurze Geschichte der Ostpreußischen Käserei...* s. 16 – 17.

⁵S. M. Rostworski, *Rachunki kupców gdańskich z lat 1732 – 1768 Materiały historyczne z archiwum rodzinnego ogłosił Stefan Marian Rostworski*, „Rocznik Gdański” 1935/1936, t. IX i X, s. 463.

⁶H. Pastor, R. Klinger, *Tiegenort*, „Tiegenhöfer Nachrichten” 1995, nr 36, s. 62. ;

B. Theuring, *Aus der Geschichte von Tiegenhof*, „Tiegenhöfer Nachrichten” 1998, nr 39, s. 32.

jednak całkowicie zapomniany, świadczy o tym na przykład umieszczenie jego receptury w biuletynie z 1908 r. amerykańskiego departamentu rolnictwa, gdzie występuje pod hasłem „Elbing”. „Jest to zachodniopruski twardy ser podpuszczkowy robiony z mleka krowiego, które w zimie jest częściowo odtłuszczone. W pozostałych porach roku robiony jest z pełnego mleka. Ser jest znany także pod nazwami Werderkäse i Niederungkäse. Podpuszczka jest dodawana w temperaturze 80°F i po 15 – 30 minutach powstaje skrzep, który następnie jest cięty i podgrzewany do 100°F. Później następuje solenie i prasowanie przez 12 godzin. Sery mają od 10 do 20 cm średnicy i grubość 3 – 4 cm. Dojrzewanie trwa miesiąc w temperaturze 75°F”⁷.



Rysunek 2 Reklama Werderkäse w Gazecie Morskiej z 1929 r. Ser można było kupić w gdańskim sklepie Oscara Schultza przy ulicy Heil. Geist - Gasse 72, obecnie ul. Świętego Ducha.

Doniosłym wydarzeniem dla żuławskiego serowarstwa było pojawienie się Szwajcarów w Delcie Wisły w drugiej połowie XIX wieku. Ich główną zasługą było wprowadzenie nowoczesnych technik masowej produkcji serów a także - nowych jego rodzajów. Przybysze przywieźli ze sobą recepturę sera ementaler oraz upowszechnili znany już wcześniej w Prusach ser tyłżycki. Dzięki Szwajcarom, żuławskie serowarstwo weszło na drogę przemysłowej produkcji.

Na początku XX wieku sery produkowane na Żuławach przez Szwajcarów były popularne w całych Prusach Zachodnich, Szczecinie, Berlinie, Frankfurtcie, Hamburgu. Eksportowano głównie twarde sery szwajcarskie, tyłżycki oraz sery typu holenderskiego, mające w regionie wielowiekową tradycję. Znaczną część produkcji stanowiło również masło. Konkurencyjność przemysłu mlecznego w Delcie Wisły podnosiły organizacje zrzeszające producentów i sprzedawców np. Zachodniopruski Związek Producentów Sera Twardego czy Stowarzyszenie Dzierżawców Mleczarni Delt Wisły i Nogatu⁸.

Nieodłącznym elementem, towarzyszącym przemysłowi mleczarskiemu, była hodowla świń. W procesie wytwarzania serów i masła pozostawały duże ilości serwatki, która była doskonałą paszą dla trzody. Często to właśnie produkcja wieprzowiny była najbardziej dochodową gałęzią działalności przedsiębiorstwa mleczarskiego. Zwierzęta chowane na serwatce miały smaczniejsze, bardziej jędrne mięso, dzięki temu osiągały lepszą cenę. Świnie, tuczone serwatką, kosztowały średnio o 2 marki więcej za cetnar (cetnar niemiecki w Prusach miał 51,45 kg). Dla porównania warto dodać, że litr mleka w sprzedaży detalicznej kosztował wówczas ok. 15 fenigów⁹.

Znamienną postacią dla żuławskiego serowarstwa w „okresie szwajcarskim” był Joseph Leonhard Krieg. Przybył on do Prus Zachodnich z Altendorf w Szwajcarii po wojnie francusko - pruskiej w latach 1870 - 1871. Idąc na piechotę z Malborka do Elbląga, mijał wspaniałe pastwiska, widział dorodne, mleczne krowy, lecz nigdzie nie było zakładów przetwórczych, serowni. Mający wówczas 37 lat, Joseph Leonard, dostrzegł tu swoją szansę. Wydzierżawił

⁷ C. F. Doane, H. W. Lawson, *Varieties of cheese: descriptions and analyses*, Washington 1908, s. 19.

⁸ E. Joost, *Die wirtschaftlichen Verhältnisse der Weichsel - Nogat - Niederung*, Erlangen 1916, s. 107.

⁹ Ibidem, s. 108 – 110.

gospodarstwo, umówił się na dostawę 1 tys. litrów mleka dziennie i zaczął wytwarzać ementaler, który znał ze swojej ojczyzny. Wkrótce produkował także ser tyłżycki, popularny w Prusach Wschodnich¹⁰.

Interes szedł bardzo dobrze, zadowolony Szwajcar sprowadził na Żuławy swoją rodzinę. Sukces pozwolił na szybki rozwój firmy, w 1890 r. Krieg kupił pocztową stajnię w Tiegenhof przy ulicy Rossgarten 17 i przekształcił ją w nowoczesną mleczarnię z pierwszym na wschodzie Europy systemem chłodzenia. Przedsiębiorstwo stało się największą firmą w okolicy, sery Kriega cieszyły się dobrą opinią w całej prowincji Prusy Zachodnie oraz poza jej granicami, dużą część produkcji wysyłano do Berlina.

Rysunek 3 Nagłówek papieru firmowego mleczarni Szwajcara Leonharda Kriega.

Joseph Leonhard Krieg przekazał przedsiębiorstwo swoim synom w 1895 r. i wyjechał do Szwajcarii, gdzie zmarł 4 lata później. Mieszkańcy Tiegenhof wspominali go jako niewysokiego, brodatego pana o przyjaznym usposobieniu, częstego bywalca lokalnych restauracji, *Bahnhofsrestaurant* i *Deutsches Haus*.

Pod kierownictwem synów Leonharda firma wciąż się rozwijała, w latach 1912 - 1914 we wszystkich zakładach, należących do przedsiębiorstwa, przetwarzano dziennie 50 tys. litrów mleka w sezonie letnim, tuczono 6 tys. świń a załoga liczyła 60 pracowników¹¹.

W latach dwudziestych przedsiębiorstwo stopniowo przestawiało się na produkcję sera topionego. Przed wybuchem II wojny światowej nie produkowano już tradycyjnych serów, jedynie topione (tyłżycki i ementaler w pięciu różnych smakach i o różnej gramaturze). Pod koniec lat trzydziestych firma zatrudniała ok. 20 pracowników. W 1939 r. najważniejszym klientem stał się Wehrmacht. Większość zamówień dotyczyło sera topionego ze względu na niską cenę oraz mniejsze problemy w dystrybucji w porównaniu z tradycyjnym serem. W 1941 roku firmę przy ulicy Rossgarten rozbudowano, aby zwiększyć moc przerobową zakładu. Zrezygnowano z produkcji różnorodnych odmian sera i produkcji detalicznej, wyjątkiem był topiony tyłżycki, który owijano w półkilowe opakowania. W czasie wojny największą wartością nie była jakość i smak, lecz ilość. Pod koniec stycznia 1945 r. produkcja ustała, zbyt wielu pracowników uciekło na zachód w obawie przed Armią Czerwoną. W połowie lutego maszyny serowni ruszyły na krótką chwilę, aby przerobić niewykorzystane zapasy surowca na jedzenie dla mieszkańców Tiegenhof i przebywających w mieście uchodźców¹².

Wraz z końcem wojny żuławski krajobraz wrócił niemal do stanu pierwotnego, wycofujący się Niemcy rozkopali wały i zniszczyli urządzenia odwadniające. Żyzne pola i łąki zamieniły się w trzęsawiska. Jednak wbrew opiniom zachodniej prasy udało się je całkowicie osuszyć



¹⁰ O. H. Stobbe, *Die Schweizer Käser in Westpreußen*, „Tiegenhöfer Nachrichten“ 2011, nr 52, s. 57 -58.

¹¹ C. Mühleisen, J. Hinz, *Tiegenhof im Kreis Großes Werder*, „Tiegenhöfer Nachrichten“ 2006, nr 47, s. 22-23.

¹² M. Gronau, *Die Firma Krieg in späteren Jahren*, „Tiegenhöfer Nachrichten“ 2004, nr 45, s.36-37.

w kilka lat. Ciężką pracą dokonali tego polscy osadnicy. W Delcie Wisły zapanował nowy, socjalistyczny porządek. Ówczesnej władzy nie w smak było odwoływać się do czegokolwiek, co „niemieckie”. W 1963 roku, na bazie kilku przedwojennych mleczarni, powstała Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Dworze Gdańskim. Obecnie produkty OSM Maluta są dostępne w sklepach w całej Polsce, a zakład jest największym pracodawcą w powiecie. Do roku 1989 mówienie o zasługach i osiągnięciach przedwojennych mieszkańców Żuław nie było popularne. Wielowiekową tradycję żuławskiego serowarstwa zaczął pokrywać kurz zapomnienia.

Poznawanie tajemnic żuławskiego serowarstwa to wspaniała przygoda. W czerwcu 2015 ukazało się wydawnictwo autorstwa Krzysztofa Jaworskiego. W książce znajdzie się rozdział poświęcony historii sera w Delcie Wisły oraz praktyczne informacje dla początkujących i średnio zaawansowanych serowarów.

Prace nad odkrywaniem dawnej potęgi serowarstwa Deltę Wisły trwają. W kuchni domu podcieniowego Marka Opitza odtwarzane są dawne receptury żuławskich serów. Dzięki kontaktom z rodzinami przedwojennych serowarów uzyskaliśmy unikalne wskazówki dotyczące wytwarzania i warunków dojrzewania serów. Stanowi to niezwykle cenne uzupełnienie informacji wydobytych z bibliotek i archiwów. Technologiczne wsparcie badań zapewnia Krzysztof Jaworski – serowar z dwudziestoletnim doświadczeniem. Działalność popularyzującą żuławskie serowarstwo prowadzi Klub Nowodworski. W warsztatach organizowanych przez stowarzyszenie brało udział już kilkaset osób, głównie dzieci.

Prawdziwą gratką dla kulinarnych koneserów jest ser Werderkäse, odtworzony na podstawie historycznych receptur. Specjału można skosztować podczas degustacji organizowanych w domu podcieniowym Marka Opitza w Żelichowie – Cyganku oraz w restauracji Cedrowy Dworek w Cedrach Wielkich. Informacje o degustacjach Werderkäse oraz aktualności ze świata żuławskich serów są dostępne na stronie www.domsera.pl.



Rysunek 4 Słynny ser Werderkäse odtworzony na podstawie historycznych przepisów.

Jacek Opitz

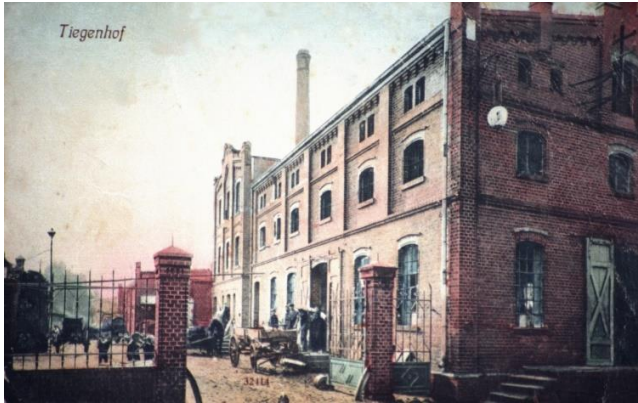
O autorze:

Jacek Opitz – ur. w 1990 r. w Nowym Dworze Gdańskim. Jest absolwentem historii Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni. Członek Klubu Nowodworskiego. Pasję kulinarną łączy z pasją historyczną i regionalną. Od 2013 r. współuczestniczy w odtwarzaniu tradycyjnego, żuławskiego serowarstwa.

Tekst pomocniczy nr 2.

Dawniej mleczarnia Leonharda Kriega, dziś Żuławski Park Historyczny w Nowym Dworze Gdańskim

Historia budynku



Mleczarnia powstała w 1890 roku, a jej pierwszym dzierżawcą był Leonhard Krieg, serowar pochodzący ze Szwajcarii. W 1892 r. w odkupionych przez rodzinę Krieg budynkach powstała nowoczesna serowarnia z innowacyjnym, jak na ówczesną epokę, systemem chłodniczym. W 1902 roku, po wielkim pożarze, budynki mleczarni zostały znacznie rozbudowane. Wtedy też powstał budynek, w którym obecnie mieści się ŻPH, o czym informuje

nas data na froncie budynku. zachował się również wiatrowskaz, na którym znajdują się litery LK, będące inicjałami założyciela mleczarni.

Co produkowano?

Od początku swojego istnienia mleczarnia produkowała sery typu szwajcarskiego (ementaler) i tyliżyckiego. W roku 1924 zaczęto produkować sery topione, co wówczas było nowością na rynku spożywczym. Produkowano również masło. oprócz mleczarni nowodworskiej przedsiębiorstwo Krieg posiadało również inne mleczarnie, np. w Kmiecinie.

Jak funkcjonowała mleczarnia?

W latach 1912-1914 wszystkie przedsiębiorstwa Kriega przerabiały łącznie około 50.000 litrów mleka dziennie w sezonie letnim. W tuczarniach, m.in. w Orłowie i Kmiecinie hodowano łącznie blisko 6000 świń. Pod koniec lat 30 przedsiębiorstwo przerabiało 17.000 litrów mleka dziennie w sezonie letnim, hodowano 1500 świń. Zmniejszenie produkcji miało związek z powstaniem Wolnego Miasta Gdańska i zmianą rynków zbytu oraz pojawieniem się granic celnych.

Mleczarnia posiadała własną przystań towarową. Tą drogą odbierała część mleka, a także wysyłała swoje produkty do np. Gdańska, Elbląga i okolicznych miejscowości. W czasie II wojny światowej przedsiębiorstwo Krieg zostało upaństwowione. Po zakończeniu wojny, za nacjonalizowanie i pozostawienie mienia rodzina Krieg dostała odszkodowanie. Tuż po wojnie w budynkach mleczarni mieścił się magazyn łupów wojennych Armii Czerwonej.

Co dalej...?

Po wojnie, do lat 80 była tu baza Spółdzielni Transportu Wiejskiego i magazyny Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska. 23 lutego 1993 roku grupa inicjatywna skupiona w Klubie Nowodworskim, postanowiła o założeniu Muzeum Żuławskiego. Jego uroczystego otwarcia dokonano 11 czerwca 1994 roku. W 2009 roku gmina Nowy Dwór Gdański rozpoczęła kompleksową przebudowę obiektu w części wpisanej do rejestru zabytków powołując do życia z dniem 1 maja 2011 roku Żuławski Park Historyczny.

Tekst pomocniczy nr 2.

Nazwy serów

Nazwy serów wywodzą się m.in. od nazw miejscowości dolin i nazw rzek:

Grana Padano – rodzaj włoskiego sera, który jest produkowany z mleka krowiego. Ser ten jest zaliczany do serów dojrzewających, twardych oraz podpuszczkowych. Grana Padano to jeden z najbardziej znanych serów włoskich. Jego nazwa składa się z rzeczownika *grana* ('ziarno'), opisującego ziarnistą strukturę sera oraz przymiotnika *Padano*, określającego miejsce wytwarzania – Nizinę Padańską

Ementaler (emmentaler) – rodzaj szwajcarskiego sera, który jest produkowany z krowiego mleka. Ser ten jest zaliczany do serów twardych, podpuszczkowych oraz dojrzewających. Ser emmentaler ma smak łagodny oraz słodko-orzechowy. Ementaler w przekroju ma widoczne duże dziury. Zawiera ok. 45% tłuszczu w masie suchej. Nazwa pochodzi od Emmental, doliny rzeki Emme w kantonie berneńskim w Szwajcarii.

Gouda – gatunek sera twardego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z mleka krowiego. Pochodzi z okolic holenderskiego miasta Gouda. Jest produkowany w postaci spłaszczonych kręgów. Dojrzewa 6 tygodni. Najsmaczniejsza jest Gouda dojrzała, która cechuje się wyrazistym zapachem. Pełną dojrzałość ser Gouda uzyskuje po okresie 10-12 tygodni. Pikantne i dojrzałe odmiany Goudy, takie jak Old Amsterdam, dojrzewają znacznie dłużej, bo aż 18 miesięcy.

Edam, Edammer – gatunek sera półtwardego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z mleka krowiego lub rzadziej koziego. Pochodzi z okolic holenderskiego miasta Edam. Jest produkowany w postaci spłaszczonych kręgów. Edam jest sprzedawany w czerwonej, woskowej otoczce, a sery mające ponad 17 tygodni w czarnej. Edam jest gatunkiem odpornym na starzenie i, co za tym idzie, łatwym w transporcie, co pomiędzy XIV i XVIII wiekiem uczyniło go najpopularniejszym rodzajem sera konsumowanego na statkach i w koloniach

Brie – odmiana francuskiego sera podpuszczkowego wytwarzanego z krowiego mleka, o delikatnej woni pleśni oraz dymu. Ma białą, aksamitną skórkę i biało-żółty miąższ o intensywnym smaku. Ser tego typu produkuje się w wielu krajach, lecz nazwa „brie” zarezerwowana jest wyłącznie dla tych produkowanych w departamencie Sekwana i Marna i Marna niedaleko Paryża.

Roquefort fr., (wym. *rokfor*) ostry ser owczy, niebieskawy, żyłkowany, wyrabiany we francuskim miasteczku Roquefort-sur-Soulzon. Jest jednym z najstarszych i najstynniejszych gatunków sera. Był już wysoko ceniony przez starożytnych Rzymian i wspomniany przez Pliniusza Starszego w *Historia naturalis*. Opisany jako *król serów* przez Brillat-Savarina w *Fizjologii smaku*. Według legendy do poznania technologii produkcji roqueforta przyczynił się przypadek. Pasterz owiec schował część niezjedzonego sera w wilgotnej i chłodnej pieczarze. Gdy przypomniał sobie o tym po kilku tygodniach, był mile zaskoczony niezwykłymi walorami smakowymi dojrzałego sera.

Camembert – miękki ser podpuszczkowy. Nazwa sera pochodzi od wsi o tej samej nazwie w departamencie Orne, w Normandii, gdzie w 1791 r. opracowano ścisłą recepturę produkcji tego sera. Oryginalny Camembert jest produkowany z niepasteryzowanego mleka krowiego. W procesie dojrzewania dzięki grzybom pleśni z gatunku *Penicillium camemberti* pokrywa

się charakterystyczną białawą pleśnią. Oryginalny Camembert jest formowany w krążki o masie ok. 250 g i pakowany w papier i pudełko.

Sery greckie:

Feta to najpopularniejszy ser **grecki**. Choć wyrabiany jest na całym świecie, to jednak uważa się, że najlepszy pochodzi z północnych rejonów **Grecji**. Słowo pheta znaczy po grecku tyle co krąg, ponieważ według zwyczaju był on sprzedawany w formie grubych krążków. Legendy powiadają, „krąg” ponieważ ser cały dzień nagrzewał się na słońcu a wieczorem spożywany był przez rodzinę ,która zasiadała przy ognisku. Dzielili się serem feta siedząc w kręgu.

...od sposobu produkcji...

Wygląd i komponenty:

Handkäse (dosłownie: ser strony), niemiecki regionalny ser z kwaśnego mleka, jest kulinarną specjalnością Frankfurtu. Zyskał swoją nazwę od dawnego sposobu jego produkcji: kształtowano go własnymi rękami. Jest to mały, przezroczysty, żółty ser o ostrym zapachu, wiele osób uważa, że jest nieprzyjemny. Czasami wytwarzany jest jako kwadrat, ale coraz częściej jest w postaci koła.

Smak i zapach:

Handkäse ma ostry, cierpki smak i intensywny aromat.

Oscypek – Produkowany w postaci niedużych, wrzecionowatych bloków z typowym dla regionu zdobieniem brzegów. Zdobienie odciskane jest w rozszczepialnej drewnianej foremce, tzw. „oscypiorce”. Właśnie od *scypania* (*rozszczepiania*) tych foremek pochodzi najprawdopodobniej nazwa sera: gwarowe *uoz-scypek* (uproszczone następnie do *uoscypek*) można przetłumaczyć jako *rozszczepek*.