

O serach i piwach wśród historycznych murów

Napisano dnia: 2024-07-13 23:36:26



SREBRNA GÓRA - gm. Stoszowice (inf. wł.). **Wśród fryderycjańskich murów, niemal na szczycie donżonu w sobotnie popołudnie swoje kramy rozłożyli producenci świeżych i dojrzałych serów oraz subtelnych i mocniejszych piw. Uczynili to korzystając z zaproszenia do udziału w festiwalu takich produktów, a poczynionego przez gminę Stoszowice oraz spółkę Twierdza Srebrna Góra. Smakosze na pewno się nie zawiedli.**



Co rusz w srebrnogórskiej fortecy dzieje się coś wzbogacającego jej zwiedzanie przez turystów. Do tego "coś" z powodzeniem da się zaliczyć "Festiwal Serów i Piwa", którego kolejna edycja zaistniała 13 bm. Wielu wędrowców chętnie skorzystało z niecodziennej oferty.

- *Ile trwa produkcja sera? Zabiera sporo czasu, bo sama obróbka tak naprawdę zamyka się w ciągu ośmiu godzin. Ale tak w ogóle to zaczynamy od mleka pozyskanego od owcy i kozy. Pasteryzujemy je, obrabiamy ziarno, by po tych kilku godzinach pracy śledzić proces dojrzewania. Trwa on od trzech miesięcy aż do dwóch lat. Czyli serowarstwo uczy nas cierpliwości i czekania na odpowiednie wyniki. Zaznaczę, że im dłużej czekamy, tym produkt będzie smaczniejszy i bardziej wyrazisty - słyszę od **Katarzyny Holajdy**, która wyrobem serów zajmuje się od sześciu lat. - Przyłączyłam się do mojego syna, Kamila Holajdy, który rozpoczął przygodę z serowarzeniem mając 14 lat. Wtedy jasno postawił sprawę, kim chce być w przyszłości. Jeździł na kursy w Polsce i za granicę. I mamy firmę rodzinną, tj. Sernicę Dolnośląską w Długołęce.*



Katarzyna Holajda

Od kilku dobrych lat uczestnikami fortecznego wydarzenia kulinarnego są wytwórcy sera z Podhala. Przekonali się do atmosfery tego festiwalu podkreślanej przez budowlę, w której on się odbywa. - *Nasze sery różnią się od sudeckich sposobem wyrabiania, ale przede wszystkim tradycją góralską. To przekłada się na inny smak oraz wzór - zauważa **Anna Kalata** z Nowego Targu. Co rusz i do jej stoiska podchodzili kolejni niestrudzeni przybysze, mający za sobą niełatwą drogę od Przełęczy Srebrnej do dziedzińca donżonu.*



Anna Kalata

- *Rzeczywiście ser jest najlepszą zakąską do zimnego piwka. Przekonujemy się o tym w naszej twierdzy od ośmiu lat, bo od tylu kontynuujemy ten festiwal - mówi menadżerka ds. turystyki Twierdzy Srebrna Góra **Anna Markowska**. - W ciągu kilku godzin jednego dnia łączymy smaki i obyczaje, przy tym zapewniamy niemalą rozrywkę. Są wakacje, ludzie szukają miejsca, gdzie mogą odpocząć, ale zarazem coś nowego poznać. Postaraliśmy się im wyjść naprzeciw.*



Na dziedzińcu zrobiło się piknikowo

Dwunastu tegorocznych wystawców zadbało o to, aby nikt nie odszedł od nich z pustymi rękami. Przy czym sięgnęli po wypróbowany przez wielu handlowców sposób przekonania klienta do siebie: łyk pianistego albo kęs sera do popróbowania i... ręce same szukały portfeli. A później, również pod plenerowym namiotem, odbywała się integracyjna sjesta, do której co rusz dołączali ci turyści, którzy kończyli zwiedzanie twierdzy oprowadzani przez epokowo ubranych przewodników. Oni także sięgali po piwko proponowane przez jeden z sześciu browarków i browarów czy serek pochodzący od kilku serowarów.



W twierdzy zadomowiły się kozy, przyczyniek do produkcji serów

Zanosi się na to, że w kolejnej edycji Festiwalu Sera i Piwa być może z własnymi produktami zaistnieje Twierdza Srebrna Góra. Kozy już hoduje, miejsce dla owiec też ma, w planach spółki jest uruchomienie browaru. Nic tylko wyjść z kolejną ofertą.

Bogusław Bieńkowski

FOTOMIGAWKI Z WYDARZENIA

