

Ser bałtycki (42)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11.08.2017 r.
Kategoria – Sery i inne produkty mleczne
Powiat koszaliński
Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Spółdzielnię Mleczarską MLEKOSZ w Bobolicach



Autor zdjęcia: Spółdzielnia Mleczarska MLEKOSZ w Bobolicach

Historia wytwarzania na terenie województwa zachodniopomorskiego produktu pn. Ser bałtycki jest ściśle związana z działalnością Spółdzielni Mleczarskiej MLEKOSZ w Bobolicach. Jako jedyna przetrwała różne zawirowania ustrojowe i od roku 1949, przez 67 już lat, nieprzerwanie funkcjonuje na lokalnym koszalińskim rynku, oferując swoim konsumentom wyśmienite mleczne wyroby. Od momentu powstania działała zarówno jako samodzielny zakład produkcyjny, ale także jako filia koszalińskiej spółdzielni: „Początkowo działała samodzielnie, potem weszła w struktury Spółdzielni Mleczarskiej w Koszalinie i została przekształcona w typową serownię. Od 2009 roku funkcjonuje jako jedyna spółdzielnia na terenie powiatu koszalińskiego. Po zlikwidowanym zakładzie w Koszalinie przejęła produkcję, no i tradycję” (Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy, wydawca ZODR Barzkowice, marzec 2016). W województwie zachodniopomorskim wytwarzanie Sera bałtyckiego rozpoczęto w 1972 roku w serowni Spółdzielni MLEKOSZ. Jego walory smakowe i odżywcze zadecydowały o rosnącej popularności tego produktu i spowodowały, że już po sześciu latach, w 1978 roku stał się on głównym produktem wytwarzanym w boboliczkiej serowni (przypisek Wnioskodawcy). Podstawowe oraz szczegółowe zasady technologii produkcji serów podpuszczkowych, w tym właśnie Sera bałtyckiego – wytwarzanego do dzisiaj przez Spółdzielnię w Bobolicach, zawarte były w dwóch instrukcjach pochodzących z początku lat 70-tych XX wieku. Pomimo, że od stosowania tych Instrukcji i norm w nich zawartych upłynęło już ponad 40 lat, to należy zauważyć, że praktycznie niezmienny pozostaje skład i wymagania jakie spełniają surowce stosowane współcześnie przy wyrobie Sera bałtyckiego. Tak jak przed laty jego główną bazę stanowi mleko krowie kupowane od rodzimych rolników, a niezbędnymi dodatkami są m.in. podpuszczka, sól oraz naturalny barwnik annato, otrzymywany z drzewa pochodzącego z Ameryki Płd.

Niepowtarzalny, a co najważniejsze niezmienny smak Sera bałtyckiego wytwarzanego od 44 już lat przez Spółdzielnię Mleczarską MLEKOSZ w Bobolicach doceniło w roku 2016 m.in. jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów” przyznając temu produktowi I nagrodę w kategorii – produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii – Produkty mleczne.