

Sernica Dolnośląska, czyli Rudy kozak i Pan Tadeusz

Młody, dziś dwudziestokilkuletni Kamil Holajda swój pierwszy ser zrobił jeszcze w gimnazjum, po przeczytaniu książki o tematyce serowarskiej. Konsumentami i recenzentami pierwszych domowych wyrobów byli najbliżsi i znajomi. Z czasem zainteresowanie przerodziło się w pasję i sposób na życie.

Po udziale w profesjonalnym szkoleniu dla serowarów i wyjeździe do gospodarstw serowarskich do Lubeki, Kamil Holajda postanowił zrezygnować ze studiów Technologia żywności i żywienie człowieka i zająć się serowarstwem na poważnie. Niewielkie rodzinne gospodarstwo znajduje się w Bielawie koło Długołęki.

Zalegalizowanie działalności ułatwiła wprowadzona 2017 roku ustawa, umożliwiająca przetwarzanie żywności przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego. Wprawdzie pan Kamil nadal wytwarzał swoje produkty w domowej kuchni, jednak mógł je już sprzedawać podczas lokalnych festynów czy targów. Nawiązał współpracę z rolnikami, którzy na terenie swoich gospodarstw organizują tego typu wydarzenia i tam prezentował swoje wyroby. Z czasem przybywało klientów i rosło zapotrzebowanie na produkty, a kuchnia stawała się coraz ciasniejsza.

Dlatego w 2018 roku zrodził się pomysł wybudowania przetwórni, umożliwiającej produkcję na większą skalę. Dzięki wsparciu rodziny w 2019 roku powstała Sernica Dolnośląska. To niewielka, klimatyczna przetwórnia, w której oprócz części produkcyjnej znajduje się również sklepik, gdzie można kupić produkty dolnośląskich producentów regionalnej żywności. Nazwa nie była przypadkowa, została zaczerpnięta z „Pana Tadeusza”.

Sernica to drewniane pomieszczenie służące do przechowywania i suszenia serów, dolnośląska – ponieważ działa lokalnie. Dziś Sernica Dolnośląska ma w ofercie około dziesięciu produktów. Są to sery, jogurty i sery dojrzewające. Dumą pana Kamila jest Rudy kozak, ser z koziego mleka nacierany specjalnymi bakteriami, o pomarańczowej skórce, dojrzewający około pięciu miesięcy. Dzięki temu jest aromatyczny, smaczny i posiada wyższe właściwości prozdrowotne. O jego walorach przekonali się konsumenci, którzy chętnie po niego wracają.

Produkty z Sernicy zostały dostrzeżone i nagrodzone w wielu konkursach. Jogurt owczy i krowi, otrzymały I nagrodę podczas Festiwalu „Czas na ser” w Lidzbarku Warmińskim. I nagrodę otrzymał jogurt i ser halloumi podczas Wielkiego SERwowania, natomiast Błękitny baranek i Cheddar kozi zdobyły tytuł „Najlepszy smak Dolnego Śląska” podczas festiwalu „Europa na widelcu”.

Pan Kamil zaangażował się także w działalność Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, które zrzesza około 100 serowarów z całego kraju. Od dwóch lat jest jego wiceprezesem. Stowarzyszenie stawia na edukację, podnoszenie kwalifikacji i wspólną promocję. Dlatego organizuje szkolenia, problemy serowarów.





- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji
23.08.2022