

Sylwia Chudy, Agnieszka Makowska
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Twaróg i ser smażony – wczoraj i dziś

Wprowadzenie

Biały ser twarogowy wytwarzany z samorzutnie ukwaszonego mleka to dzisiaj rzadki przysmak, dostępny u ekologicznych rolników albo w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie wyrabiany jest domowym sposobem¹.

Również tradycyjne twarogi wytwarzane przez przemysł mleczarski są produktem smacznym, niskokalorycznym (chude i półtłuste), zawierają ok. 70–75% wody². Nie posiadają w składzie żadnych dodatków, a dla przedłużenia ich trwałości stosuje się wędzenie, pakowanie w modyfikowanej atmosferze lub przetwarzanie na sery smażone.

Przekazy ustne i przepisy z początków XX w. mówią o tym, że w celu otrzymania sera smażonego twaróg należy zmieszać z solą kuchenną oraz sodą oczyszczoną i poddać procesowi gliwienia (dojrzewania) w naczyniu przykrytym płótnem, w ciepłym pomieszczeniu, zazwyczaj w kuchni blisko pieca. Po 5–6 dniach (latem po ok. trzech) charakterystyczny zapach zgliwiałego sera rozchodził się po domu. Dla gospodyń był to sygnał do przesmażenia tego sera. W zależności od jego dalszego przeznaczenia (czy miał być bardziej zwięzły – do krojenia, czy przeznaczony do smarowania) dodawano do niego jajka, masło i różne przyprawy z przydomowego ogródka (szczypiorek, cebulę, kminek, czosnek)³.

Celem niniejszego opracowania jest przybliżenie zagadnień związanych z produkcją twarogu i sera smażonego.

¹ S. Łaba, *Najbardziej polski*, „Forum Mleczarskie Handel” 2009, nr 6, <http://www.forum-mleczarskie.pl/RAPORTY/081/1/> [dostęp: 01.12.2014].

² D. Karczewska, J. Pikul, H. Płuszka, S. Chudy, *Zmiany wybranych cech fizykochemicznych tradycyjnie pakowanego twarogu w zależności od rodzaju użytego materiału opakowaniowego*, „Chłodnictwo” 2005, nr 10, s. 46–51.

³ <http://www.odnowawsi.eu> [dostęp: 01.12.2014].

Materiał i metody badań

Niniejsza praca ma charakter przeglądowny. Została oparta na podstawie dostępnej literatury. Praca zawiera informacje pochodzące zarówno z aktualnego piśmiennictwa jaki i odwołania do pozycji z czasów Polski Rzeczpospolitej Ludowej i starszych.

Wyniki i dyskusja

Rys historyczny wyrobu twarogu i sera smażonego

Przypuszczalnie chów bydła był znany Słowianom w VI w. p.n.e. Zwierzęta służyły głównie jako siła pociągowa i tylko przy okazji, dla zaspokojenia własnych potrzeb, wykorzystywano mleko. Konieczność robienia zapasów oraz kłopoty związane z przechowywaniem mleka wymusiły najprostsze działania związane z jego obróbką technologiczną. Pierwszym produktem pochodzącym z przerobu mleka był twaróg⁴. Również z uwagi na szybko postępujący proces psucia się twarogu poszukiwano sposobów jego utrwalania lub dalszego przerobu. Jednym z takich sposobów było wytworzenia sera smażonego.

Tradycja smażenia twarogu wywodzi się z terenów zachodniej Wielkopolski, gdzie w XVIII wieku miał miejsce proces osiedlania się rolników pochodzących z obszaru Niemiec i Holandii. Razem z nimi przybyły wiedza i wysoka kultura rolna⁵.

Lokalna wiedza i tradycja, która kształtowała się przez setki lat w gospodarstwach wielkopolskich w wyniku osadnictwa olęderskiego i gospodarzy bamberskich spowodowała iż na tych ziemiach intensywnie rozwinął się przerób mleka. Początkowo smażenie twarogu, poprzedzonego naturalnym procesem gliwienia dokonywano w celu wydłużenia okresu, w którym ser mógł być konsumowany. Z czasem wytwarzanie sera smażonego stało się czynnością dnia codziennego⁶

Już w pozycji z 1889 roku Karoliny Biełozierskiej⁷ odnajdujemy przepis na twaróg, a na ser smażony w „Kucharzu Wielkopolskim...” autorstwa Marii Śle-

⁴ W. Porzycki, *Hop, szklankę mleka*, Kwartet, Poznań 2000.

⁵ <http://www.forummleczarskie.pl> [dostęp: 01.12.2014].

⁶ <http://eur-lex.europa.eu> [dostęp: 01.12.2014].

⁷ K. Biełozierska, *Nowa praktyczna gospodyni litewska*, Gebethner i Wolff, Warszawa 1889.

żańskiej⁸. Nieliczne przedwojenne i powojenne książki kucharskie oraz książki na temat kuchni regionalnych zamieszczają przepis na ser smażony, np. Niczman⁹ lub Kołder¹⁰. Dostęp do polskich książek i czasopism m.in. kulinarnych, zgromadzonych w Polskiej Bibliotece Narodowej, można znaleźć na stronie internetowej www.plona.pl. Najstarsza książka znajdująca się w zbiorach biblioteki dotycząca przetwarzania żywności pochodzi z roku 1783 i jest autorstwa W. Wielądko¹¹.

Przez wiele wieków tylko gospodarstwa chłopskie wytwarzały mleko i sery. Koniec XIX w. przyniósł zmiany. Na obecnych ziemiach polskich najwcześniej powstały mleczarnie w Wielkopolsce i na Pomorzu (ówczesny zabór pruski). W 1875 i 1881 roku powstały niemieckie mleczarnie odpowiednio w Chełmży i Poznaniu. W roku 1929 było w Polsce 4176 mleczarni i 551 serowarni¹².

W okresie powojennym produkcją mleka zajęły się, oprócz rolników indywidualnych, PGR-y, a jego przetwarzaniem – przedwojenne lub nowo powstające mleczarnie. W roku 1945 uruchomiono 685 zakładów mleczarskich w tym 590 spółdzielczych i 95 prywatnych^{13 14}. Obecnie (2014 r.) mamy w Polsce 176 mleczarni i ok. 150 przetwórców mleka prowadzących działalność marginalną, lokalną lub organiczną, wyrabiających m.in. twarogi^{15 16}.

Produkcja twarogu i sera smażonego

Od okresu po II wojnie światowej do roku 2013 produkcja twarogów w Polsce rosła (z wyjątkiem załamania w początkach lat dziewięćdziesiątych)

⁸ M. Ślezańska, *Kucharz Wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania, smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaretek, deserów, konserw i wędlin oraz różne sekreta domowe*, J. Leitgeber, Poznań 1892.

⁹ M., Niczman Red. *Kucharz Gastronom*. WPLiS, Warszawa 1965.

¹⁰ E. Kołder, *Kuchnia Śląska*, PROFIL, Ostrawa 1978.

¹¹ W. Wielądko, *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających gospodarstwem*, Nakładem i drukiem Michała Grölla, Warszawa 1783.

¹² R. Dąbrowski, *Struktura własnościowa kapitału w przemyśle mleczarskim w Polsce w latach 1918–1939*, „Przegląd Mleczarski” 1986, nr 5, s. 23–24.

¹³ T. Kmita, S. Bogacz *100 lat Polskiej Spółdzielczości Mleczarskiej*, Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa 1984.

¹⁴ M. Lipińska, *Historia nie tylko mlekiem pisana*, 2004, <http://www.mleczarstwopolskie.pl/menu-2/polska-spoldzielczosc-mleczarska/historia-nie-tylko-mlekiem-pisana> [dostęp: 01.12.2014].

¹⁵ J. Seremak-Bulge, *Przetwórstwo mleka*, „Analizy Rynkowe. Rynek Mleka” 2014, nr 47, 11–15.

¹⁶ <http://www.wetgiw.gov.pl> [dostęp: 01.12.2014].

i w 2013 osiągnęła rekordowy poziom 405 tys. ton¹⁷ Eksport twarogów z Polski zaczął się od połowy maja 1958 r. i do końca tegoż roku wywieziono 1300 ton (czyli 130 wagonów). Twaróg transportowany był do Niemiec (NRD) w 100kg beczkach wyłożonych pergaminem. Twaróg eksportowany był z przeznaczeniem na wyrób serów harceńskich i topionych¹⁸. W roku 1960 eksport twarogu wzrósł ponad czterokrotnie (w porównaniu z rokiem 1958) i wynosił 5342 tony¹⁹.

Do dziś sery i twarogi to grupa towarów, która ma największy udział zarówno w eksporcie, jak i imporcie artykułów mleczarskich w Polsce. W 2013 wywóz serów i twarogów osiągnął wartość 690 mln EUR i stanowił 40% eksportu ogółu artykułów mleczarskich. Sery i twarogi sprzedano przede wszystkim w UE-27. Największymi odbiorcami w UE były Czechy, Niemcy, Włochy i Słowacja²⁰

Poza przemysłową produkcją, podstawowe produkty mleczarskie jak śmietana, masło, twarogi, sery smażone były i są (choć już w mniejszym stopniu) wytwarzane w gospodarstwach rolnych. W latach 1964/1965 a następnie w latach 1968/1969 rolnicy, odpowiednio w 98,7% i 96,7% sami wytwarzali twarogi²¹. W 1995 prawie $\frac{3}{4}$ polskich, rolniczych gospodarstw wyrabiało twarogi na potrzeby własne, obecnie mniej niż $\frac{1}{3}$ ^{22 23}.

Jak podają Sawa i in. w 86% gospodarstw agroturystycznych utrzymujących bydło, turyści chętnie spożywają mleko po doju. Mleko zsiadłe oferuje 56% gospodarstwach, w 72% – twaróg, natomiast śmietanę tylko w 37% gospodarstw²⁴. W badaniach ankietowych Polaków (150 os.) z Wielkopolski zamieszkujących powiat nowotomyski co 4 ankietowany (26,6%) potrafi jeszcze sporządzić ser smażony²⁵.

Domowa produkcja od zawsze inspirowała przemysł i tak w Przeglądzie Mleczarskim w nr 5 z roku 1971 (strona 6) znajdujemy wzmiankę o Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Ostrowie Wielkopolskim, która początki produkcji

¹⁷ P. Sznajder, *Rynek serów i twarogów w Polsce*, 2014, www.apbiznes.pl/wp-content/uploads/2014/10/Sery_Sznajner_2014.pdf [dostęp 01.12.2014].

¹⁸ T. Cywiński, *Twaróg – naszym nowym artykułem eksportowym*, „Przegląd Mleczarski” 1959, nr 5, s. 7–18.

¹⁹ W. Gradomski, *Eksport produktów mleczarskich*, „Przegląd Mleczarski” 1960, nr 3, s. 9–11.

²⁰ P. Sznajder, *dz. cyt.*

²¹ S. Górniak, *Spożycie artykułów mleczarskich w świetle badań budżetów rodzinnych*, „Przegląd Mleczarski” 1972, nr 5, s. 9–11.

²² Z. Smoleński, J. Seremak-Bulge, K. Świetlik, P. Sznajder, A. Bulak, *Spożycie mleka i jego przetworów*, Raporty Rynkowe. Rynek mleka” 1997, nr 12, s. 17–19.

²³ K. Świetlik, *Spożycie mleka i jego przetworów*, „Analizy Rynkowe. Rynek Mleka”, 2014, nr 47, s. 15–19.

²⁴ A. Sawa, M. Bogucki, W. Neja, M. Jankowska, M. Jaworska, P. Ciszewski, *Znaczenie bydła w gospodarstwach agroturystycznych*, „Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego” 2011, nr 4, s. 67–75.

²⁵ <http://www.eszkola-wielkopolska.pl> [dostęp: 01.12.2014]

sera smażonego datowała na maj 1961 roku²⁶. Jest to pierwsza i jedna z nielicznych informacji jakie można znaleźć na temat przemysłowej produkcji sera smażonego. Na zdjęciach zamieszczonych w tym numerze (strona 4) widać jak surowiec czyli twaróg przygotowany jest do smażenia, jak porcjowany i pakowany był ser smażony (forma koski, folia aluminiowa). Niestety nie wiadomo jak duża była produkcja sera smażonego. Zamieszone dane dotyczą jedynie wielkości rocznego przerobu mleka w ostrowskiej mleczarni – 10262 542 litry²⁷.

W latach 1999–2009 produkcja sera smażonego oraz topionego łącznie wzrosła z 42,9 do 89 tys. ton^{28 29}. Niestety w Polsce nie ma obecnie danych, które by wiarygodnie określały wartościowo lub ilościowo rynek produktów regionalnych i tradycyjnych, do których należy też ser smażony³⁰.

W Wielkopolsce, w Nowym Tomyślu znajduje się mleczarnia wytwarzająca od lat osiemdziesiątych ser smażony – obecnie „wielkopolski ser smażony” oznaczony unijnym symbolem Chronione Oznaczenie Geograficzne³¹. Jeszcze w trzech zakładach: w Czarnkowie, Chodzieży i Granowie jest produkowany „wielkopolski ser smażony”. Ten ostatni zakład ma najkrótszą historię. Powstał i zaczął produkować sery smażone od 1992 roku. Inni producenci sera smażonego nieopatrzonego unijnym certyfikatem to Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Śremie (odział Czempin), OSM Cuiavia w Inowrocławiu (marka Polana), OSM Kowalew-Dobrzyca, OSM Rawicz, Fan-Agri Przetwórnia Sera w Spóroku, SERTOP Tychy.

Konsumpcja twarogu i sera smażonego

W roku 1978 roczne spożycie twarogów na jednego mieszkańca wynosiło 8,3 kg³², w 1984 r. – 9 kg³³. Od roku 1990 do 2011 przeciętne roczne spożycie

²⁶ E. Nawrocki, *10-lecie produkcji sera smażonego w OSM w Ostrowie Wlkp.*, „Przegląd Mleczarski 1971, nr 5, s. 6.

²⁷ F. K., *Droga do rezerw. Jak zdobyć nowych dostawców*, „Przegląd Mleczarski” 1971, nr 5, s. 3–5.

²⁸ Z. Smoleński, T. Zdziarska, *Przetwórstwo mleka*, „Analizy Rynkowe. Rynek Mleka” 2002, nr 22, s. 11–15.

²⁹ Z. Smoleński, T. Zdziarska, *Przetwórstwo mleka*, „Analizy Rynkowe. Rynek Mleka” 2009, 36, s. 9–12.

³⁰ A. Borowska, *Charakterystyka konsumentów produktów tradycyjnych/regionalnych w Polsce*, „Raport z badań. Grant Fundacji „Fundusz Współpracy 2007, http://www.potrawyregionalne.pl/media/File/zalaczniki/prodtrad_badania.pdf [dostęp: 01.12.2014].

³¹ S. Sałacka, *Nasz frykas: ser zgliwiony i smażony*, „Gazeta Wyborcza Poznań” 2008-09-15, 5. http://www.archiwum.wyborcza.pl/Archiwum/1,0,5180538,20080915PO-DLO,Nasz_frykas_ser_zgliwiony_i_smazony,.html [dostęp 01.12.1014].

³² K. Łoś, *Mleczarstwo do roku 2000*, „Przegląd Mleczarski” 1980, nr 4, s. 3–6.

twarogów zawierało się w przedziale 6,12–7,32 kg/osobę³⁴ ³⁵. Niestety już w roku 2012 można było zaobserwować tendencję spadkową (5,28 kg/os). Największe zmiany w konsumpcji twarogu zaobserwowano w grupie rolników. W roku 1968 spożywali oni średnio 750 g twarogu miesięcznie, w roku 1991–840 g, a w 2014 r. – 380 g³⁶.

Więszym popytem cieszą się sery twarogowe, aniżeli dojrzewające i topione. W 2010 roku na 1 kg konsumowanych serów dojrzewających i topionych przypadało 1,4 kg serów twarogowych. W poprzednich latach stosunek ten był podobny³⁷.

Po twarogi sięga 64% Polaków (z czego prawie 60% spożywa twaróg minimum raz w tygodniu). Największy udział procentowy (39,5%) w spożyciu twarogów mają ludzie młodzi do 30 roku życia, następnie w przedziale wiekowym 31–40 – 28%, 41–50 i powyżej 51 lat – odpowiednio: 18,2 i 14,3%. Wśród konsumentów twarogów można wyróżnić 2 grupy. Pierwsza grupa to osoby młode poszukujące produktów tradycyjnych, ale w nowszej i bardziej atrakcyjnej formie. Osoby te sięgają po twarogi w wygodnych opakowaniach z możliwością wielokrotnego zamykania jak również po twarogi mielone i smakowe. Drugą istotną grupę stanowią osoby o niskich dochodach często w podeszłym lub średnim wieku dla nich twarogi stanowią cenne i stosunkowo niedrogie źródło białka zwierzęcego. Wśród tych osób obserwuje się ponadto niechęć zmiany nawyków żywieniowych i przyzwyczajenie do znanych i sprawdzonych produktów. Pod względem zawartości tłuszczu większość Polaków (54,1%) wybiera twaróg półtłusty (4% tłuszczu)³⁸.

Udział w wielkości i wartości sprzedaży serów twarogowych na wagę małeje, natomiast pakowanych rośnie. Tradycyjne twarogi na wagę najlepiej sprzedają się w małych sklepach (32,2%), super marketach i średnich sklepach spo-

³³ K. Łoś, Tendencja spożycia i zapotrzebowania na mleko do 2000 roku, „Przegląd Mleczarski” 1988, nr 7, s. 7–10.

³⁴ Z. Smoleński, J. Seremak-Bulge, K. Świetlik, A. Kozłowski, Spożycie mleka i jego przetworów, „Raporty Rynkowe. Rynek mleka” 1992, nr 3, s. 14–16.

³⁵ K. Świetlik, Spożycie mleka i jego przetworów, „Analizy Rynkowe. Rynek Mleka” 2014, nr 47, s. 15–19.

³⁶ Tamże.

³⁷ A. Bugała, *Rynek sera w Polsce rozwija się, konsumpcja wciąż poniżej średniej UE*, 2012, <http://ksow.pl/rynki-rolne/news/entry/3342-rynek-sera-w-polsce-rozwija-sie-konsumpcja-wci.html> [dostęp: 01.12.2014].

³⁸ KZSMZR (Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny), *Analiza zwyczajów postępowania konsumentów na rynku mleka i przetworów mlecznych*, 2009, <http://mleczarstwowpolskie.kzsm.pl/uploads/2010/KZSM%20raport%20prezentacjaII.ppt#686,119> [dostęp: 01.12.2014].

żywczych odpowiednio 26,2 i 21,9%, słabiej w hipermarketach i w dużych sklepach spożywczych 15 i 4,7%³⁹.

Dane na temat konsumpcji serów smażonych są wyrywkowe. Z badań Chudy i Gierałtowskiej⁴⁰ wynika, że 44% ankietowanych studentów studiujących w Szczecinie zna i jadło ser smażony, 22% zna, ale nie próbowało tego wyrobu, a 34% nie zna sera smażonego. Z badań Góreckiej i in.⁴¹ wynika, że ludzie starsi (60–80 lat) zamieszkujący Wielkopolskę wcale lub rzadko (raz w miesiącu) sięgają po ten produkt.

Popularyzacja wyrobu i spożycia twarogów i serów smażonych

Dla ocalenia od zapomnienia polskiego dziedzictwa kulinarnego powstała na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi lista produktów tradycyjnych. Znajduje się na niej 66 produktów mlecznych w tym kilkanaście twarogów i 5 serów smażonych (w województwach: wielkopolskim, opolskim, śląskim, pomorskim i podkarpackim).

Pomimo, że ludzie młodzi chętnie sięgają po rodzime produkty w tym regionalne i lokalne^{42 43 44} znajomość oznaczeń charakterystycznych dla tych produktów jest jeszcze mała⁴⁵. W celu informowania na temat wspólnotowego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, a także promowania znakowanych w tym systemie produktów spożywczych rozpoczęła się w Polsce 7.02.2013 r. trzyletnia kampania informacyjna pod tytułem: „Trzy znaki smaku”. Jej głównym inicjatorem jest Agencja Rynku Rolnego, wspierana przez Mini-

³⁹ J. Górski, *Twarogi konfekcjonowane: Jak na drożdżach*, „Forum Mleczarskie Handel” 2011, nr 4, <http://www.forummleczarskie.pl/RAPORTY/196/1/twarogi-konfekcjonowane-serki-do-smarowania/> [dostęp: 01.12.2014].

⁴⁰ S. Chudy, U. Gierałtowska, *Produkty tradycyjne i regionalne z perspektywy szczecińskich studentów*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 2013, nr 1, s. 45–52.

⁴¹ D. Górecka, J. Czarnocińska, R. Owczarzak, *Częstotliwość spożycia wybranych produktów spożywczych wśród osób w wieku starszym zależnie od ich miejsca zamieszkania*, „Problemy Higieny i Epidemiologii” 2011, nr 4, s. 955–959.

⁴² M. Jeżewska-Zychowicz, *Wybrane zachowania młodych konsumentów na rynku żywności tradycyjnej i ich uwarunkowania*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” 2009, nr 3, s. 126–136.

⁴³ J. F. Pomianowski, *Badania konsumenckie żywności regionalnej*. Materiały na Międzynarodową Konferencję Naukowo-Promocyjną „Żywność regionalna i tradycyjna – aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne”, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Olsztyn 2009, s. 223–225.

⁴⁴ S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” 2012, nr 3, s. 5–18.

⁴⁵ B. Raszka, M. Kuraś, *Znajomość produktów regionalnych i tradycyjnych w Wielkopolsce na przykładzie powiatu Nowy Tomysł*, „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Handlu i Usług w Poznaniu” 2010, nr 20, s. 49–62.

sterstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Unia Europejska chroni wspomniane powyżej produkty przyznając następujące oznaczenia: Chroniona Nazwa Pochodzenia (CHNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS).

Dla zachowania tradycji przerobu mleka w gospodarstwach rolnych, uruchomiono na początku 2013 roku pokazową linię technologiczną do wyrobu przetworów mlecznych w Centrum Praktycznego Szkolenia w Radomiu (woj. mazowieckie). Linia do przetwórstwa mleka dostosowana jest do możliwości niewielkiego gospodarstwa.

Propagowaniem wyrobu m.in. tradycyjnych produktów mlecznych zajmują się również skanseny. W Polsce znajduje się ich ponad 30, ponadto istnieje 30 punktów skansenowskich. W trakcie imprez plenerowych organizowane są pokazy przypominające jak dawniej pozyskiwano, przetwarzano, konserwowano, a także przechowywano produkty żywnościowe oraz jak przyrządzano regionalne potrawy. Prężnie działa Skansen Wsi Mazowieckiej w Sierpcu (84km od Torunia i 125 od Warszawy), który może poszczycić się wieloma corocznie organizowanymi imprezami plenerowymi, Muzeum Wsi Słowiańskiej w Klukach (nieдалeko Ustki, Rowów i Łeby), Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie k. Łomży (woj. podlaskie), Muzeum Kultury Ludowej w Osieku nad Notecią k. Piły (woj. wielkopolskie), Skansen Regionalny – Sądecki Park Etnograficzny w Nowym Sączu (woj. małopolskie). Muzea te powołane zostały do zachowania i prezentowania kultury w tym kultury kulinarnej stanowiącej istotny element dziedzictwa kulturowego regionu⁴⁶.

Podsumowanie

Ser smażony wytwarzany zgodnie przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą, cieszy się ogromnym popytem w miejscu wytwarzania. Z roku na rok przybywa także konsumentów sera smażonego w pozostałych regionach Polski i za granicą, głównie w Niemczech. „Odkurzenie” polskich kulinarnych tradycji pozwalana na rekonstrukcję regionalnych symboli jakimi są m.in. twarogi i sery smażone. Kontynuowanie tradycji wyrobu tych produktów pozwalana na zachowanie polskiej tożsamości regionalnej i ukazywanie jej również za granicami naszego kraju.

⁴⁶ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*. http://www.produktyregionalne.edu.pl/czytelnia/Orlowski_Wozniczko_refer+streszcz_korekta.pdf [dostęp: 01.12.2014].

Summary

Both curd cheese and fried cheese produced following the formulation passed from generation to generation are in great demand in Poland. Beginnings of milk processing in Poland date back to early 4th century B.C. The need to secure reserves and problems connected with milk storage required the simplest measures to be applied in its processing. The first product originating from milk processing was curd cheese. In the 18th century farmers coming from Germany and the Netherlands initiated the practice of frying ripened curd cheese in the Wielkopolska region. When analyzing data on curd cheese production it may be stated that from 1945 to 2013 commercial production was increasing (except for the slump after 1990) and export of curd cheeses initiated in 1958 has been continued to the present. The first information on commercial scale production of fried cheese dates back to 1961. The website of the Ministry of Agriculture and Rural Development presents a list of traditional products, which comprises 66 dairy products, including around a dozen curd cheeses and 5 fried cheeses (in the Wielkopolskie, Opolskie, Śląskie, Pomorskie and Podkarpackie provinces). Cultivation of culinary traditions makes it possible to maintain Polish national identity and find the sense of belonging in the era of overwhelming globalisation.