

Szwajcaria: Sery – symbol Szwajcarii



Szwajcaria położona jest w sercu Europy. Szwajcarzy nie lubią oglądać się na innych. To mały kraj bez dostępu do morza i jednocześnie jest niesamowicie niezależny. Mieszkańcy Szwajcarii są dumni, charakteryzuje ich przywiązanie do tradycji.

Szwajcaria – jeden z krajów alpejskich i zarazem jeden z najbardziej górzystych krajów świata. Graniczy z Niemcami, Austrią, Liechtensteinem, Włochami, Francją. Na dźwięk słowa „Szwajcaria” pierwsze co zapewne przyjdzie nam do głowy będą: zegarki, szczyryki, banki, czekolada i... sery! Śmiało można powiedzieć, że sery zdominowały Szwajcarię, a to ze względu na ukształtowanie terenu: rozległe, górzyste tereny, które zajmuje Szwajcaria uprawa zbóż, warzyw lub owoców jest znacznie utrudniona. Za podstawę rolnictwa od zarania dziejów uważano zatem hodowlę bydła, owiec i kóz. Ogrom doświadczenia, w połączeniu z doskonałą znajomością technologii, spowodowały że szwajcarski ser przekroczył granice ojczyzny i zawitał na stołach innych europejskich krajów. W swoim najlepszym czasie ser szwajcarski był wykorzystywany w Szwajcarii na równi ze złotem jako środek płatniczy – ser był także walutą zagraniczną. Rozwijający się w błyskawicznym tempie przemysł serowarski mógł przynieść tylko korzyści. Handel serem pobudzał lokalną przedsiębiorczość, powstawały marki znane do dziś tj. Gruyère, Emmentaler, Berner, Oberland, Appenzell.

Co przeciętny zjadacz sera wie o Szwajcarii – czyli skrót najważniejszych informacji na temat Konfederacji Szwajcarskiej

Konfederacja Szwajcarska w pigułce	
Język urzędowy	niemiecki, francuski, włoski, coraz więcej ludzi posługuje się jęz. angielskim
Waluta	CHF frank szwajcarski
Flaga	biały krzyż na czerwonym tle
Stolica	formalnie brak – jej funkcję pełni Berno będące siedzibą rządu
Hymn	Psalm Szwajcarów, jako państwowy hymn. Pieśń została zatwierdzona w 1961 r., dotąd państwo nie posiadało oficjalnego hymnu, natomiast każdy kanton posiadał swój własny. W 2013 r. władze Szwajcarii ogłosiły konkurs na nowy hymn państwowy.
Potrawa	Fondue, Raclette, Marroni, Vermicelles, Wähe, Zopf, Spätzli, Rösti
Podział administracyjny	Podstawową jednostką terytorialną Szwajcarii jest kanton, kraj podzielony jest na 26 takich jednostek.
Łańcuchy Górskie	Alpy, Jura
Aktor	David Bennet „Blaszany Bęberek”, Bruno Ganz „Nosferatu wampir”, „Upadek”, Jarreth J. Merz „Pasja”, Vincent Pérez „Indochiny”
Aktorka	Ursula Andress „Doktor No”
Sportowiec	Tenisista Roger Federer

Pierwszą szwajcarską marką szeroko rozpoznawalną o zasięgu światowym stał się Emmentaler. Niestety pojawiły się problemy na tle własności i praw patentowych. Z braku odpowiedniego prawa patentowego i przepisów chroniących produkcję, nazwę itp. serowarzy z innych państw bardzo szybko rozpoczęli produkcję serów

zblizonych do Emmentalera, nierzadko nadajac im tę samą nazwę. Opracowano zatem wysokiej jakości standardy, którym podróbki nie mogły sprostać. Z całą mocą postawiono na jakość.

Szacuje się, że w Szwajcarii wytwarzanych jest około 450 gatunków sera. Każdy z gatunków wyróżnia się charakterystyczną cechą: smakiem, zapachem, wyglądem, konsystencją, pochodzeniem, długością dojrzewania lub metodą produkcji. Sery przedstawiają przeróżne charakterystyki smakowe: mogą być pikantne, słodkie, słone, ostre, łagodne, ziołowe, mogą być także poddawane procesowi wędzenia. Najlepsze sery są certyfikowane – przyznawany jest im dokument o nazwie Appellation d'Origine Protégée w skrócie AOP – chroniona nazwa pochodzenia. Dokument ten ściśle określa zasady produkcji sera wysokiej jakości. Dokument potwierdza, że wszystkie działania technologiczne prowadzące od surowca, poprzez przetwarzanie, aż po produkt końcowy dokonane zostały we wskazanym regionie.

Słowniczek serowy	
Bagnes (fr. czytaj: banie)	Dosłownie: katorga.
Emmentaler (fr. czytaj ementeler, niem. czytaj: ementaler)	Nazwa sera pochodzi od Doliny Emmen, można przyjąć, że chodzi po prostu o ser ementalski, czyli pochodzący z ww. miejsca.
Gruyère (niem. czytaj grujere)	Nazwa sera pochodzi od miejscowości Gruyères – alpejskiego miasta leżącego w Szwajcarii, w kantonie Fryburg.
Raclette (niem. czytaj: raklet)	Słowo „raclette” powiązane jest z daniem o tej samej nazwie.
Sbrinz (niem. czytaj: brynits; fr. czytaj sbrinc)	Na cześć tego sera nazwano tak trasę Sbrinz, jako najkrótszą drogę przez Alpy, pomiędzy Lucerną a Domodossolą. Otrzymała nazwę Sbrinz, ponieważ kiedyś ser ten był transportowany w bardzo dużych ilościach właśnie tym szlakiem.
Schabziger (fr. czytaj: szepsiger; niem. czytaj: szabciger)	Ma pikantny smak i zieloną barwę która nadaje mu głównie nostryk alpejski.
Tête de Moine (fr. czytaj: tet dumlan)	Dosłownie: Głowa Mnicha.

Szwajcarzy dużą wagę przywiązują do jakości mleka oraz do całej produkcji sera – wedle powiedzenia: „Dobry ser ma swój początek na polu”. Bardzo ważne są warunki, w jakich wypasa się krowy. Ser, aby dobrze smakował musi swoje odleżeć, od minimum kilku tygodni do nawet kilku lat.



© jansen kaczorowski cichocki

Tête de Moine – Głowa Mnicha

To doprawdy niezwykły ser, którego historia produkcji sięga 800 lat. Pierwsze wzmianki o miejscu jego produkcji przypadają na region szwajcarskiej Jury. Obecnie Tête de Moine wytwarza zaledwie kilka tradycyjnych, lokalnych mleczarni. Ponadto Głowa Mnicha posiada wspomniany certyfikat jakości AOP/AOC – zastrzegający nazwę produktu dla konkretnego regionu, z surowca pochodzącego z tego wskazanego regionu. Produkowany jest w sposób tradycyjny, odpowiedni dla danego sera, z zachowaniem odpowiednich warunków produkcji. Przy Tête de Moine nie sposób nie wspomnieć o nietypowym sposobie podawania – serowi nadaje się kształt charakterystycznych różyczek, uzyskiwanych dzięki specjalnym nożom o nazwie Girolle, które zostały tak zaprojektowane, aby nadawały się do ścinania cieniutkich fragmentów nie tylko sera, ale i płatów czekolady w postaci krążków czekoladowych. W zasadzie między serem a czekoladą można zauważyć pewne podobieństwa

nie tylko w kwestii krojenia wspomnianym nożem na ozdobne różyczki przypominające różyczki brokułów, ale także w sposobie podawania serów czy czekolady jako gorącej płynnej masy pod nazwą fondue.



W przypadku Fondue ta potrawa to nic innego jak przynajmniej dwa gatunki sera roztopionego wraz z dodatkiem białego wina. Można dodać także niewielką ilość mąki ziemniaczanej, która ułatwia zemulgowanie powstałej serowo-winnej masy i zapobiega niepożądanemu rozwarstwieniu. Fondue serowe zwyczajowo przyprawia się białym pieprzem, czosnkiem, gałką muszkatową. Fondue to także specyficzny sposób spożywania – podawane jest w specjalnym garnku o nazwie caquelon, nabite na widelec pieczywo zanurza się w serowo-winnej masie. Całość umieszczana jest nad płomieniem, na specjalnej podstawce. Do fondue można kupić także specjalne widelce do nadziewania kawałków pieczywa. Founde z czekoladą w roli głównej to roztopiona czekolada, w której zanurza się, nadziane na widelce bądź drewniany patyczek, szaszłykowy kawałki owoców: bananów, truskawek, ananasa, kiwi, pomarańczy, suszonych śliwek lub winogron. Odmianą founde czekoladowego jest fontanna czekolady – wprawienie czekolady w ruch zapobiega jej zastyganiu i umożliwia degustację przez długi czas (w zależności od potrzeb) na przykład na dużych przyjęciach. Founde może występować także w formie mięsnej, kawałki mięsa nadziewane są na widelec, a masa serowa zastępowana jest gorącym olejem.

Bogaty asortyment serów ze Szwajcarii posiada firma Jansen Kaczorowski Cichocki. Oprócz takich serów jak Emmentaler, Gruyère, Appenzeller i Raclette znajdziemy tu także takie perełki tj. Duma Pasterza i Alpejski Kwiat. Oto wybrane specjalności ze Szwajcarii:



- Alpejski Kwiat Bargbluemli, 4,5 kg
- Appenzeller Classic, 6 kg
- Appenzeller Extra, krąg 6 kg
- Diabolo, 4,5 kg
- Duma Pasterza Sannachas, 7 kg
- Emmentaler szwajcarski, 3 kg

- Fondue Le Superbe, 400 g
- Gruyère, 2,5 kg
- Gruyère Reserve, 3 kg
- Gruyère Reserve, krąg 33 kg
- Gruyère, 200 g
- Raclette szwajcarski, krąg 5 kg
- Saint Christoph, 2 kg
- Tête de Moine, 0,9 kg
- Tilsiter Red, 4 kg.



Pierworodny ser Gruyère

Ser Gruyère to ser pochodzący z miejscowości o nazwie Gruyères położonej w kantonie Fryburg. Ten znany i cenny szwajcarski ser produkowany jest z mleka niepoddawanego procesowi pasteryzacji. To ser długodojrzewający, półtwardy. Wraz z upływem czasu zmienia się smak i aromat w coraz bardziej bogaty. Młody ser Gruyères jest słodki, ma orzechowy zapach i owocowy słodki smak (z domieszką soli). Jednocześnie jest delikatnie pikantny. Jego smak wspaniale komponuje się z piwem. Aby wyprodukować krąg sera o wadze około 35 kg potrzeba nie mniej niż 400 litrów mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji tego sera pochodzą z XII wieku. Charakteryzuje się doskonałą topliwością – wprost idealnie nadaje się do zapiekania lub do fondue. Okres dojrzewania sera wynosi od około 3 do około 12 miesięcy.

Najprawdziwszy ser produkowany jest od razu na pastwisku. Zgodnie z dawną tradycją wyrabiany jest nad otwartym ogniem, aby nabrał ostatecznej dojrzałości składowany jest w piwnicach, które zapewniają najlepsze warunki do składowania. Szczegółowy przepis produkcji tego wyśmienitego sera pozostaje tajemnicą. Wzbogaca smakowo potrawę, świetnie nadaje się do zapiekania i do fondue. Jest lekko ostry, wyrazisty, niepowtarzalny w smaku i żółty w barwie. Co ciekawe, do produkcji sera Gruyère stosuje się mleko krowie o większej zawartości tłuszczu, niż w przypadku produkcji innych serów. Zastosowanie bardziej tłustego mleka przyczynia się do wytworzenia jeszcze bardziej słodkiego, orzechowego, nieco maślanego aromatu. Gdy Gruyère dojrzewa około 10-12 miesięcy – pokrywa się charakterystyczną brązowożółtą skórką. Wewnątrz Gruyère jest serem o jasnożółtej barwie, o stosunkowo niedużych oczkach – zdecydowanie mniejszych niż na przykład w serze Emmentaler. Oczka sera Gruyère są drobniejsze, a ich rozmieszczenie jest bardziej regularne. Jest to wynikiem obkurczania się oczek w trakcie dojrzewania sera. Ser ten produkowany jest w postaci bardzo dużych kręgów i sprzedawany jako kliny.

Niewątpliwie ser Gruyère to ciekawa propozycja na zagraniczną deskę serów. Bardzo dobrze komponuje się z lekkimi alkoholami, na przykład podawany w towarzystwie lekkich, owocowych win. Wspaniale smakuje również jako dodatek do zup, chrupkiego, świeżego pieczywa czy dań z wykorzystaniem jego stopionej postaci. Należy podkreślić, że oryginalny ser Gruyère pochodzi nie z Francji czy Grecji, ale ze Szwajcarii! Natomiast szwajcarski ser Etivaz to młodszy brat sera Gruyère. Ten wyśmienity alpejski ser jest bogaty w aromat, a jego smak jest lekko owocowy – przypomina nieco orzechy laskowe.

Ser szwajcarski	Opis
Bagnes	dojrzewający, z krowiego mleka, charakteryzuje się łagodnym smakiem
Emmentaler	dojrzewający, z krowiego mleka, twardy, podpuszczkowy o łagodnym słodko-orzechowym smaku, w przekroju widoczne duże dziury
Gruyère	dojrzewający, z krowiego mleka, twardy, podpuszczkowy; charakterystyczny orzechowy smak, występują trzy odmiany tego sera, których smak różni się w zależności od czasu dojrzewania – 3, 6, 9 miesięcy
Raclette	podawany na ciepło, pełnotłusty, półtwardy ser produkowany ze świeżego lub pasteryzowanego mleka; koloru kości słoniowej, pełnię smaku osiąga po około 3 miesiącach dojrzewania
Sbrinz	podpuszczkowy o zdecydowanym, mocnym zapachu i o pikantnym smaku, najczęściej stosowany jest w postaci tartej, to ser o twardej konsystencji, powinien leżakować około 18 miesięcy, prawdziwą dojrzałość osiąga po 2-3 latach
Schabziger	produkowany z krowiego lub koziego mleka, dojrzewający, twarogowo-zwarowy o pikantnym smaku i zielonej barwie
Tête de Moine	podpuszczkowy dojrzewający, produkowany z krowiego mleka, łagodny smak



Sztynna Szwajcaria na wesoło

Przerwijmy na chwilę odkrywanie serowych tajemnic Szwajcarii. Ten uzbrojony po zęby w góry kraj skrywa w swoich zakątkach wiele ciekawostek, a jako, że w zasadzie Szwajcarzy nie lubią się chwalić, możemy sobie w ogóle nie zdawać sprawy, że Szwajcaria na co dzień wcale nie jest nam taka daleka jak mogłoby się to wydawać na pierwszy rzut oka. Zacznijmy od serów – ich nazwy mogą sprawiać trudności w mowie, ale już w konsumpcji – nie.

Potrawy

Największy wpływ na szwajcarską kuchnię ma ukształtowanie terenu i związane z tym warunki pogodowe. Górzysta Szwajcaria to kraj wywodzący się z tradycji rolniczych oraz pasterskich, a naturalne zasoby kraju były i są w pełni wykorzystywane. Nie dziwi zatem to, że na stołach w Szwajcarii znajdziemy produkty pochodzenia zwierzęcego: głównie krowiego bądź owczego, mięs zwierząt hodowlanych czy ryb uzyskiwanych z połowu w rzekach i jeziorach. Wysoka kaloryczność produktów była powodowana tym, że z żywnością miała trafiać do organizmu odpowiednio wysoka ilość energii, dodająca sił do wielogodzinnej pracy. Podstawą większości dań serwowanych w Szwajcarii są sery, które występują pod różną postacią, w zależności od przeznaczenia.

Z dań warto zwrócić uwagę na takie smakołyki jak: Rösti, Raclette, Marroni, Vermicelles lub Wähe. Warto zaznaczyć, że nie są to dania przeznaczone dla osób dbających o linię i liczących każdą kalorię. Kuchnia Szwajcarii jest syta i tuczająca. W Polsce znanych jest stosunkowo niewiele potraw rodem ze Szwajcarii, a najbardziej popularne jest wspomniane wcześniej fondue – choć i w tym przypadku często dochodzi do pomyłek i przypisywania fondue do Francji. Jest to oczywisty błąd. Krótki przegląd smacznych i nieznanych dań pozwoli poszerzyć nieco horyzonty smakowe o być może tych kilka, które dopiszemy do naszej listy ulubionych potraw.

