

# Kraina Serów w Manufakturze. To królestwo rarytasów z Francji, Holandii i Hiszpanii

13.08.2022 14:03 Konrad Wojtczak / ŁÓDŹ.PL

kategoria: **Czas wolny**

**Jest takie miejsce w Manufakturze, w którym kilogram najdroższego sera kosztuje prawie 300 zł. Ciekawscy zaglądną tam i spodziewają się wyłącznie goudy, ale oferta jest o wiele szersza.**



Kraina Serów w Manufakturze , fot. Radosław Józwiak

We wnętrzu Krainy Serów musi być odpowiednio niska temperatura, dlatego drzwi wejściowe są zamknięte. Na półkach leżą sery krowie, kozie, owcze. Z orzechami, truflami i innymi dodatkami. Jest parmezan, niemiecki goldschmidt i włoskie pecorino.

- 80 procent naszych serów pochodzi z Holandii. Pozostałe sprowadzamy m.in. z Francji, Szwajcarii, Hiszpanii i Wielkiej Brytanii. W sumie mamy ok. 200 różnych gatunków - mówi Emilia, kierowniczka sklepu.

## Zielony, czerwony, a nawet czarny

Smak i konsystencja poszczególnych serów zależą od okresu ich dojrzewania. Młodsze są często delikatne i śmietankowe, a te długo dojrzewające - twarde i chrupiące. Niektóre smakują jak karmel, a inne - jak orzechy lub whiskey. Mają też różne kolory, np. fioletowy, czerwony czy zielony. Jeden z nich, w smaku cytrusowy, jest czarny, bowiem w jego składzie znajduje się lukrecja.



Rarytasy z Francji, Holandii i Hiszpanii, fot. Radosław Józwiak



Rarytasy z Francji, Holandii i Hiszpanii, fot. Radosław Józwiak



Rarytasy z Francji, Holandii i Hiszpanii, fot. Radosław Józwiak



Rarytasy z Francji, Holandii i Hiszpanii, fot. Radosław Józwiak

Do serów dobiera się dodatki, m.in. konfitury, sosy, chlebowe paluszki i kremowe, słodkie octy. Oprócz nich w sklepie znajdują się zestawy do przyrządzania serowych specjałów, np. fondue i raclette.

## Wina dobrane do serów

Na półkach są też alkohole. – Musimy znać się na winach i wiedzieć, które pasują do konkretnego sera. Sprzedajemy głównie wina wytrawne, ale do serów pleśniowych świetnie pasują wina półsłodkie. Wszystkiego uczymy się na szkoleniach – informuje kierowniczką sklepu.

Tamtejsze sery nie przypominają tych z marketu. Mają dużą zawartość tłuszczu i czyste składki. Są sprzedawane w kawałkach, a nie w plasterkach. Każdy może ich spróbować.

Po zrobieniu zakupów warto schować ser do lodówki i wyjmować go na pół godziny przed samym spożyciem. Po tym czasie nie będzie on już zbyt zimny i nabierze bardziej wyrazistego smaku. Ser można podawać na chlebie, ale też w innej formie.

– Na desce układamy kilka gatunków serów w różnym okresie dojrzewania. Można pokroić je w paski lub kostkę i dołożyć dodatki, np. świeże owoce i konfitury. Tak powstaje deska serów – mówi pani Emilia.

Młode sery powinno przewracać się na drugą stronę codziennie. Co trzy dni trzeba robić to samo z tymi długo dojrzewającymi. Dzięki temu proces dojrzewania zachodzi równomiernie.



# Zobacz także



Targi Aktywności w sali MOSiR Łódź. Приходь і дізнайся, як почати активне життя



Meat Point – takiej restauracji w Łodzi jeszcze nie było. To połączenie delikatesów i dobrej kuchni



Galante Wypieki zachwycają deserami. Zasmakuj ich w pracowni cukierniczej przy Rzgowskiej