



Kariera sera z Wiżajn

fot. Krystyna Matiszewska

Festiwal Sera w Wiżajnach w 2011 r.

Nie od dziś wiadomo, że o serach wiedzą najwięcej Szwajcarzy, Holendrzy, Francuzi i... członkowie stowarzyszenia „Macierzanka” z Wiżajn. Na końcu świata, na Polskim Biegunie Zimna przydomowe serownie działają pełną parą. Jedną z nich – nowoczesną i wybudowaną za pieniądze z Unii Europejskiej – prowadzi Barbara Żeliszczak.

Niegdyś prawie każda gospodyni miała swój przepis na ser. Obecnie kultywowanie tradycji serowarskiej przejęły mleczarnie. W Wiżajnach jest inaczej. Ser z „Macierzanki” to chluba Suwalszczyzny, niedawno doceniona oficjalnie przez organizację Slow Food Polska. O rekomendację ruchu promującego zdrową żywność nie jest łatwo. Rekomendację „Macierzanka” otrzymało niedawno, choć już od kilku lat wspiera ideę Slow Food’u.

Serowa idée fixe

Każda opowieść, nawet ta o serach, musi mieć swój początek. Serowa tradycja Wiżajn sięga 120 lat wstecz, jednak my skupimy się na czasach współczesnych. Barbara Żeliszczak, prezes Stowarzyszenia „Macierzanka” i aktywna businesswoman inicjatywę wytwarzania serów przejęła po mamie. – Minęło sporo lat zanim na dobre zajęłam się tym biznesem. W 2006 roku przystąpiłam do grupy produkującej sery. Później powstało nasze stowarzyszenie – wspomina. Barbara Żeliszczak działa aktywnie od początku istnienia organizacji. Z czasem domowa produkcja, tylko na własne potrzeby, przekształciła się w niezłe prosperującą firmę. – Od ubiegłego roku prowadzę wła-

sną działalność. Sery produkuję w nowej serowni, która pozwala mi na wygodniejszą pracę – dodaje prezes „Macierzanki”.

Początki, jak to zwykle bywa, nie należały do najłatwiejszych. Zanim Barbara Żeliszczak pomyślała o Funduszach Unijnych, musiała pokonać swoje wątpliwości. – Bardzo bałam się założenia własnej firmy. Miałam wielkie obawy, czy podołam takiemu wyzwaniu i czy produkcja, a potem sprzedaż tego sera, pozwoli mi w ogóle utrzymać firmę. Wiadomo, że z prowadzeniem działalności wiąże się dodatkowe ubezpieczenia, podatki i inne wydatki – przyznaje Barbara Żeliszczak. Szybko okazało się, że strach ma wielkie oczy. Właścicielka jednej z niedawno otwartych serowni w regionie twierdzi, że póki co, wszystko idzie dobrze. Firma ma stałych odbiorców, poza tym do Wiżajn często zaglądają turyści odwiedzający Zielone Płuca Polski.

Oferta firmy Barbary Żeliszczak i Stowarzyszenia „Macierzanka” nie zamyka się na produkcji sera. Działania kulinarne w słowniku mieszkańców Wiżajn to między innymi szkolenia i zajęcia edukacyjne w wiosce tematycznej „Biegun Zimna i Sera”. To prawdziwa atrakcja w tej części kraju. – Nie chcemy szkolić innych w robieniu sera, chociażby dlatego, że w stowarzyszeniu mamy taką niepisaną umowę dotyczącą zachowania receptury w tajemnicy. Chodzi nam o zajęcia dla grup zorganizowanych, podczas których młodzież i dorośli robią sery w formie zabawy, ubijają masło – tłumaczy Barbara Żeliszczak.

Podstawy serwowane podczas takich krótkich szkoleń bywają zaskakujące. Czasem informacja, że masło ubija się ze śmietany, wywołuje prawdziwe zdziwienie. Jak

na razie idea założenia wioski tematycznej sprawdza się świetnie. „Biegun Zimna i Sera” powstał w 2009 roku. Oferta edukacyjna wioski idzie w parze z dobrą zabawą. Każdy, kto przyjedzie do Wiżajn, może wziąć udział w zajęciach praktycznych, ale i grze terenowej, dawnych zabawach na podwórku, a także przejechać się wozem.

Wiedzę i umiejętności Barbary Żeliszczak wykorzystali m.in. uczniowie suwalskiej podstawówki, którzy uczestniczyli w ogólnopolskim projekcie badawczym „Food Factor – elementy żywności”, realizowanym przez Fundację „Fabryka Talentów”.

Unia wspiera serowarów

Połączenie tradycji i nowoczesności w Wiżajnach sprawdza się znakomicie. „Macierzanka” realizuje liczne projekty wspierane środkami z Unii Europejskiej. Wśród nich można wymienić: „Okryj tradycje Wiżajn” Priorytet IX – „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.5 – „Oddolne inicjatywy edukacyjne na obszarach wiejskich”, „Naukę języka litewskiego w gminie Szypliszki i Rutka Tartak” dofinansowaną z Europejskiego Funduszu Społecznego, „Wyzwanie liderów lokalnych” – projekt kulturalny realizowany przy współpracy z Suwalskim Uchem Muzycznym, inicjatywę „Mobilna kobieta za kółkiem” ze środków POKL priorytet 7.3, a także „Agroturystyczną podróż w czasie” ze środków POKL priorytet 9.5.

Wielkim sukcesem jest rzecz jasna serownia Barbary Żeliszczak. Projekt inwestycyjny był naprawdę dużym wyzwaniem. – Decyzja o budowie serowni zapadła wtedy, gdy musiałam wynieść się z pomieszczenia w domu. Stało się dla mnie zbyt małe, pracowało mi się tam niekomfortowo. Mijałam się z domownikami, starałam się robić sery w czasie, kiedy dzieci były w szkole. Bardzo potrzebne było mi oddzielne miejsce do pracy – wspomina Barbara Żeliszczak. Szczęśliwy traf chciał, że w tym czasie zostały ogłoszone konkursy na różnicowanie działalności pozarolniczej. Z tego programu skorzystała właśnie Barbara Żeliszczak. – Jestem na dobrej drodze. Podpisałam już umowę, złożyłam pierwszy wniosek o płatność – dodaje. Jej niewielka firma z Wiżajn odzyska około 50 proc. wartości całej inwestycji. To duże pieniądze, bo w stworzenie serowni Barbara i Mariusz Żeliszczak włożyli około 100 tys. złotych.

Nawet rygorystyczne warunki, które trzeba było spełnić, z perspektywy czasu nie wyglądają już tak strasznie. – Początkowo mnie przerażały, a chcieliśmy, by serownia spełniała wszystkie wymogi sanitarne – dodaje przedsiębiorcza kobieta. Barbara

Żeliszczak przyznaje, że to wyzwanie było dodatkowym impulsem do działania.

Sery made in Poland

Inwestycja w serownię rodzinie Żeliszczaków na pewno się opłaci. Już teraz ich sery można znaleźć na jarmarkach ze zdrową żywnością i na targach w największych miastach Polski – mimo ograniczonego pola działania – jak mówi Barbara Żeliszczak. Rzecz w tym, że producenci serów mają możliwość sprzedawania produktów w naszym regionie i w sąsiednich, ale tylko w powiatach przylegających do województwa podlaskiego. – Zazwyczaj ktoś sery od nas kupuje, a potem sprzedaje je na targach zdrowej żywności. Inną sprawą jest ciągły brak czasu. Rzadko wyjeżdżam. Mam gospodarstwo i bydło, którego muszę dopilnować – dodaje.

Być może o serach z Wizajn dowiedzą się już niebawem producenci z innych krajów. Członkowie stowarzyszenia bardzo poważnie podeszli do rejestracji sera z Wizajn jako produktu regionalnego chronionego w Unii Europejskiej. Państwo Żeliszczak starają się porozumieć z uniwersyteckimi ekspertami, którzy przeprowadzą potrzebne badania.

Kiedy już asortyment nabiałowy z Wizajn dotrze poza granice naszego kraju, będzie w czym wybierać. – Robimy sery nawet na indywidualne zamówienie. Spełniamy zachcianki klientów. Kiedy mąż wyjeżdża na jarmark lub targi, przygotowuję tylko kilka rodzajów sera. Staram się wtedy ograniczać do podstawowych ziół, żeby ludziom nie zakręciło się w głowach. Najczęściej dodaję bazylię, mieszankę oregano, bazylii i tymianku, ale też czosnek, kminek. Przygotowuję ser podwędzany i naturalny – wymienia Barbara Żeliszczak.

Smakowy zawrót głowy wychodzący spod ręki gospodyni z Wizajn docenił szybko Michał Grnyo ze Slow Food Vigrensis. Państwo Żeliszczak w ruchu naturalnej żywności i zdrowego stylu życia odnaleźli się niemal natychmiast. – W convivium działamy od początku. Daje nam to przede wszystkim satysfakcję. Sami popieramy taki tryb życia i takie podejście do żywności. Bardzo lubimy comiesięczne spotkania członków convivium. Staramy się bywać na nich regularnie. Pamięamy, że na pierwsze spotkania przychodziło 5-6 osób, teraz bywa na nich i 40-50. Bardzo nas to cieszy – przekonuje Barbara Żeliszczak.

Budowanie obustronnego zaufania opłaciło się z nawiązką. Smakami Suwalszczyzny delektują się goście z zagranicy, którzy przyjeżdżają, by z członkami Slow Food Vigrensis pichcić pyszne dania. Dzięki temu wieści o produktach – nie tylko z Wizajn –



Barbara Żeliszczak

fot. NS



„Ser Basi” dostępne nawet w wersji z orzechami

fot. NS

ser wizajny

docierają coraz dalej. Nic dziwnego, że sery z „Macierzanki” otrzymały rekomendację Slow Food Polska.

Stowarzyszenie z Wizajn ma na swoim koncie jeszcze wiele wyróżnień, m.in. Perłę 2005 za ser dojrzewający w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, a także wyróżnienie Wojewody Podlaskiego za dni otwarte wioski tematycznej. Barbara Żeliszczak może poszczycić się też nagrodą Marszałka

Województwa Podlaskiego za najlepszy ser z Festiwalu Sera w Wizajnach.

Sukces „Serów Basi” to wizja, konsekwencja i serce włożone w przygotowanie każdego produktu. Jeśli do tego dołączy się środki unijne, chyba nic nie może stanąć na drodze do budowy małego Królestwa Serów – nawet w tak odległym miejscu Polski jak Wizajny.

Iwona Danilewicz