



## PRAWDZIWE JEDZENIE®

### Szanowni Państwo

Wiele lat temu będąc w Pirenejach francuskich, w małym, wiejskim sklepiku spróbowałem sera tak wspaniałego, że zaraz zapytałem - co to za ser? Odpowiedź brzmiała: ser, z surowego – niepasteryzowanego mleka owczego. Później wielokrotnie próbowałem kupić ser o takim lub podobnym smaku – bez skutku. Jednak cały czas szukałem tego „prawdziwego” smaku sera. Parę lat temu zleciłem osobie z Francji – smakoszowi serów – aby objechał dla mnie Pireneje i zakupił po jednej sztuce każdego, dostępnego, twardego sera owczego. Jakie było moje zdziwienie, gdy okazało się, że po najlepszych serach owczych sprzed lat pozostało tylko wspomnienie. Podnoszenie skali produkcji, jej chemizacja, aby z jednego litra mleka uzyskać jak najwięcej sera, robi prawdziwe spustoszenie. Jak widać zgubienie smaku i jakości „prawdziwego jedzenia” stało się ceną za wątpliwy postęp.

### Sery niemal jak lekarstwo

Od tamtego czasu kwestia „prawdziwego jedzenia” mocno mnie zainteresowała. Od Pani prof. dr hab. Bożeny Patkowskiej-Sokoła z Wrocławia otrzymałem fragmenty pracy naukowej, z której dowiedziałem się, że mleko owcze ma unikalne walory zdrowotne. Przeczytałem, że przeprowadzone badania wskazują na dużą zdolność naturalnego preparatu z tłuszczu mleka owczego, o zwiększonej koncentracji dienu c9t11, do hamowania procesów nowotworowych. Oprócz tego, okazało się też, że podczas badań naukowcy stwierdzili w mięsie i mleku owczym znacznie większą niż u innych gatunków zwierząt zawartość L-karnityny, która jest związkiem niesłychanie korzystnie wpływającym na pracę mięśnia sercowego i mięśni szkieletowych. Ponadto, Pani Profesor poinformowała mnie, że ze względu na wyższą niż u innych gatunków zwierząt zawartość CLA w mleku owczym, regularne spożywanie produktów z niego podwyższa zdolność organizmu do redukcji tkanki tłuszczowej. Warto tu zaznaczyć, że Pani Profesor otrzymała wiele międzynarodowych wyróżnień za swe badania.



## Wiesz co jesz!

Uzbrojony w powyższą wiedzę, nie szcędząc środków finansowych rozpocząłem przed laty próbę powrotu do „prawdziwego jedzenia”. Dzięki ogromnej pomocy fachowców z Polski, Niemiec, Francji, Szwajcarii i Holandii zafascynowanych polskim przedsięwzięciem, osiągnęliśmy najpierw znakomite pasze dla naszych owiec, dalej najwyższej jakości mleko, z którego w końcowym efekcie uzyskaliśmy ser, o absolutnie unikalnych w świecie walorach. Obecnie całość łańcucha procesów powstawania naszego sera realizujemy sami, a przez to mamy pewność, że:

- ziemię, na których uprawiamy zboża na pasze oraz pastwiska, na których wypasamy nasze owce, zasilane są wyłącznie czystym (bez GMO) obornikiem pochodzącym od naszych owiec,
- nasiona zbóż, które wysiewamy na pasze są zawsze wolne od GMO,
- pasze dla owiec produkujemy samodzielnie, wyłącznie z naszych właściwie przechowywanych zbóż,
- mleko pozyskujemy wyłącznie od naszych owiec, którym stworzyliśmy najlepsze z możliwych warunki bytowe,
- nasza owczarnia, mleczarnia i pastwiska usytuowane są w czystym, górskim terenie, objętym ochroną Natura 2000,
- owcom nie podajemy antybiotyków ani jakichkolwiek hormonów, w tym hormonów regulujących cykle rozrodcze ssaków. Chore owce oddzielamy od stada realizując program naturalnej selekcji,
- nasza nowoczesna dojarnia doi mleko wyłącznie od zdrowych owiec,
- nasze owce zgrupowane są w jednym stadzie, a więc posiadają jednolitą florę bakteryjną, są jednakowo karmione, a przez to dają mleko o jednakowym smaku,
- mleko poza świętami przetwarzane jest bezpośrednio po udoju,
- mleka naszego nie standaryzujemy, czyli zawsze pozostawiamy go takim jakie daje natura, a natura daje codziennie nieco inne mleko, o nieco innym smaku,
- do mleka nigdy nie dodajemy żadnych substytutów mleka, jakichkolwiek środków chemicznych, ani bakterii smakowych,
- sery nasze produkujemy zawsze z surowego (niepasteryzowanego) mleka owczego,
- aby nasze produkty były maksymalnie bezpieczne, wyposażyliśmy nasze laboratorium w urządzenie BacTrac do bardzo szybkiego i precyzyjnego wykrywania chorobotwórczych bakterii w mleku i serze. Według naszej wiedzy jest to jedyne tego typu urządzenie w polskich mleczarniach,
- dzięki wysiłkom międzynarodowego zespołu fachowców nieustannie doskonalimy park maszynowy naszej mleczarni, tak aby ten, poprzez delikatną obróbkę mleka, przeniósł do sera pełnię smaków kwiatów i ziół górskich łąk zawartych w naszym mleku.



### Szanowni Państwo

Z radością dzielimy się z Wami efektem naszej ciężkiej ale pasjonującej pracy i mamy nadzieję, że z każdym rokiem proporcjonalnie do naszego wysiłku Wasza satysfakcja będzie większa. Prosimy tylko pamiętać, że my naszego mleka nie standaryzujemy, a więc nasze mleko naturalnie jest codziennie nieco inne, a więc codziennie nieco inny jest smak naszego sera. Nigdy zatem nie ma dwóch partii naszego sera o identycznym smaku. Smak naszego sera tworzy natura, my staramy się jej nie poprawiać.

Z poważaniem,

*Roman Kluska*

### UWAGA:

Nasz ser nie zawiera żadnych dodatków, a więc może być dowolnie ogrzewany i wykorzystywany w procesach kuchennych. Wdrażamy proces zamykania naszych serów przed wysyłką z mleczarni w folię oddychającą. Ta folia zabezpiecza ser przed wysychaniem w okresie jego przechowywania. Aktualną listę punktów sprzedaży naszego sera znajdziecie Państwo na naszej stronie internetowej [www.prawdziwejjedzenie.pl](http://www.prawdziwejjedzenie.pl).

### PRAWDZIWE JEDZENIE SP. Z O.O.

33-380 Krynica Zdrój, ul. Kraszewskiego 1

tel. do sklepu: +48 0 600 303 171

tel. do mleczarni: +48 18 446 98 30

PRAWDZIWE  JEDZENIE®

