



## Niebiańskie wegańskie

Camber, Gorgon i Fetina. Niby brzmi znajomo, ale jednak coś nie pasuje. Wbrew pozorom nie są to dyskontowe odpowiedniki popularnych serów, tylko imiona ich wegańskich zamienników, które od kilku miesięcy produkuje grupa przyjaciół z Wrocławia. Pod przewrotną nazwą Serotonina kryje się pracownik IT Piotr, animatorka kultury Marzena i Jarek z Paulą, właściciele firmy reklamowej, którzy po godzinach produkują wegańskie sery. Pomysłodawcą był Piotr, który, jak przyznaje, zawsze lubił eksperymentować w kuchni, a ser bez mleka wydał mu się wyzwaniem. Pomysłem zaraził trójkę przyjaciół i po kilku burzach mózgu dotyczących tego, co i w jakiej formie oferować odbiorcom, razem ruszyli z produkcją. Za cel postawili sobie znaleźć wegańskie odpowiedniki kultowych serów. Nie poprzestali więc na „zwykłym żółtym”, ale poszli o krok dalej, tworząc wegańskie sery dojrzewające, które z upływem czasu zmieniają swój

smak. Jedyny ich minus to krótki termin przydatności do spożycia, bo raptem 2-3 tygodnie. Serotonina jednak się zarzeka, że jeszcze nigdy u nikogo tak długo ich ser nie leżał. Nie ma podstaw, żeby w to nie wierzyć, skoro zainteresowanie ich produktami jest tak wielkie, że trzeba zapisywać się na nie w internecie. Na razie Serotoninę można spotkać jedynie na różnych wege targach, ale jej twórcy myślą już o otwarciu stacjonarnego sklepu połączonego z knajpką. W menu znajdzie się Monster z wędzoną papryką, Karbon otoczony czarnym sezamem i czarnuszką czy Mazut Bursztynowy z nutą pomarańczy. Wszystkie podane w asyście orzechów, owoców, pikli i dobrego wegańskiego wina. I wszystkie wyprodukowane na bazie naturalnych składników, takich jak soja, orzechy nerkowca i olej kokosowy. Nie dość, że sery od Serotoniny do złudzenia przypominają ich mleczne odpowiedniki, to smakują jeszcze lepiej. Nie wegańskie, a niebiańskie.