

SERY, KTÓRE DAJĄ SZCZĘŚCIE

Marzena, Paula, Jarosław i Piotr od lat są na diecie wegetariańskiej lub wegańskiej i wiedzą, czego brak roślinożercom w Polsce. Zawodowo pracownicy branż kreatywnych – znużeni nieco kulinarną codziennością – postanowili wszcząć rewolucję. Pozytywną i bezkrwawą.

Przyjaźnią się od lat. Serotonina, ich wspólny koncept, miał premierę na początku maja. Jego powstanie było wynikiem codziennych kuchennych praktyk, w wypadku roślinożerców nierzadko związanych z poszukiwaniem smacznych zastępników produktów, które ciało pamięta z porzuconej tradycyjnej diety. Wegańskim neofitom, a i nierzadko roślinożercom z długoletnim stażem podobno najczęściej brak właśnie serów. Piotr od roku eksperymentował z wegańskimi serami, bo nic w polskich sklepach go nie zadowalało. Kiedy podzielił się z pozostałą trójką swoim pomysłem na uruchomienie manufaktury roślinnych serów, wystarczyło kilka dni, a opracowali cały brand. Wszystko – nazwę, identyfikację wizualną, koncepcję opakowań, receptur i wyglądu serów – wymyślili sami. Robią sery na bazie naturalnych składników: soi, orzechów nerkowca, oleju kokosowego. W składzie niektórych są również produkty fermentacji, bo sery dojrzewają, a co za tym idzie, wraz z upływem czasu zmienia się nieco ich smak. Nie zawierają natomiast żadnych konserwantów, niezdrowych tłuszczów utwardzonych. I dlatego mają stosunkowo krótki termin przydatności do spożycia, około dwóch tygodni. – Eksperymentujemy i próbujemy, poszukując idealnych smaków, kolorów i konsystencji. Inspirujemy się tradycyjnymi serami, za których smakiem lub formą tęsknimy, ale jednocześnie nie ograniczamy niczym naszej wyobraźni. Sięgamy po połączenia smaków, które już znamy i lubimy. Czasami natomiast testujemy połączenia zupełnie nowe, zazwyczaj z dobrym efektem – opowiada Paula, a Marzena podkreśla jeszcze, że liczą się dla nich etyczne aspekty związane z pochodzeniem produktów, których używają w swojej manufakturze. Patrząc na to, co obecnie dzieje się wokół Serotoniny, aż trudno uwierzyć, że trema spowolniła ich start o parę tygodni. Pojawili się

do tej pory na kilku imprezach jedzeniowych, wyprzedając kilkaset kilogramów „wegańskiego nabiału”. Na razie nie mogą wiele produkować. Kalendarium imprez, w których wezmą udział w najbliższych miesiącach, publikują na Facebooku. Marzena: – Nasi klienci są fantastyczni! Oprócz tego, że bardzo entuzjastycznie piszą nam niesamowicie miłe recenzje, to jeszcze oferują swoją bezinteresowną pomoc. Coś takiego zdarza się niezwykle rzadko. Wierzymy, że wynika to z tego, iż poza smakiem samych produktów udziela im się też nasza radość z tego, co robimy.

Serotoninowe sery należy zamówić przez elektroniczny formularz, a potem odebrać podczas eventu – 150 g kosztuje między 8 a 15 złotych. W ofercie są między innymi takie pozycje, jak: Camber otoczony warstwą aksamitnej tapoki i smakiem również nawiązujący do pierwowzoru – camemberta, Gorgon – powstał z inspiracji gorgonzolą, ale jego głównym składnikiem jest soja, a typowa zielona pleśń to spirulina, Czader Almondo to serek z nerkowców – kremowy, ale z lekką nutą ostrości, jak w przypadku krowiego cheddara, Fetina nawiązuje do bałkańskich tradycji serowarstwa, a Twarożycowi Pieprzonemu bliżej do serka, który nasze mamy i babcie wytwarzały ze zsiadłego mleka. Wrocławianie mają sporo szczęścia, bo tutaj Serotoninę można spotkać najczęściej. Tu również nawiązywana jest właśnie pierwsza współpraca ze stacjonarnymi sklepami, a w przyszłości może będzie bistro, gdzie wegańskie sery zagrają pierwsze skrzypce. – Chcielibyśmy otworzyć we Wrocławiu punkt sprzedaży połączony z miejscem, gdzie sery będą pojawiać się w autorskich daniach. Chcemy, żeby nasi goście mogli sobie usiąść, zjeść, pogadać, popijając dobre wino lub rzemieślnicze piwo – opowiada Jarek. ◊

