

GMINA STOSZOWICE - Serowarnia w Lutomierzu Mistrzem Województwa AgroLigi 2025

Napisano dnia: 2026-02-23 15:25:19



(Inf. zewn.). **Końcem ubiegłego roku, gospodarstwo rolne P.P.H.U. PASTERNAK z Lutomierza w gminie Stoszowice zdobyło tytuł Mistrza Wojewódzkiego AgroLigi 2025 w kategorii „Firma”. To prestiżowe wyróżnienie potwierdza jakość produktów i innowacyjne podejście do rolnictwa, edukacji oraz promocji lokalnej tradycji kulinarnej.**



Serowarnia prowadzona przez **Stanisławę i Malwinę Pasternak** to miejsce wyjątkowe - łączy produkcję serów i nabiału z działalnością edukacyjną, lokalną współpracą i turystyką. Gospodarstwo, usytuowane u podnóża Gór Sowich, specjalizuje się w serach z mleka krowiego pasteryzowanego - świeżych, dojrzewających, wędzonych oraz autorskich wariacjach, jak gouda z dodatkiem ziół. Oprócz serów powstają tu masło, jogurty, maślanka, zsiadłe mleko, a także przetwory owocowe w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - około 2 tys. słoików rocznie. Produkty dostępne są w sklepie gospodarstwa, restauracjach, hotelach regionu oraz online.

Miesięczna produkcja obejmuje około 250-300 kg serów, 45 kg masła i 50 litrów jogurtów. Jednak działalność Pasternaków wykracza daleko poza wytwarzanie żywności. Serowarnia jest członkiem Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych i regularnie gości grupy szkolne, studentów, seniorów oraz turystów indywidualnych.

Popularne warsztaty serowarskie „Ważenie sera na wesoło” przyciągają dzieci i dorosłych, a w gospodarstwie odbywają się również zajęcia warzywne, warsztaty zdobienia pierników oraz spotkania dla Kół Gospodyń Wiejskich.

Od 2018 roku Pasternakowie organizują „Targi Zdrowej Żywności prosto od rolnika”, które stały się jednym z najważniejszych wydarzeń kulinarnych Dolnego Śląska. Co miesiąc na terenie serowarni spotyka się ponad 20 wystawców - winiarze, pszczelarze, rękodzielnicy i producenci lokalnej żywności. Targi łączą handel z edukacją i rekreacją, oferując warsztaty kulinarne, prelekcje oraz atrakcje dla dzieci.

Serowarnia mieści się w zabytkowej oficynie dworskiej z XVIII wieku. Grube, półtorametrowe mury zapewniają naturalny chłód potrzebny w procesie dojrzewania serów. Całość zajmuje 50 m², obejmując halę produkcyjną, sklepik, magazyn, zaplecze sanitarne i parking dla gości.

Pasternakowie podkreślają również znaczenie ekologii - serwatka jest wykorzystywana do karmienia zwierząt, a odzież ochronna dla gości prana i używana ponownie. Dzięki temu gospodarstwo łączy tradycję, jakość i odpowiedzialność środowiskową.

Sery Lutomierskie stały się symbolem lokalnej tożsamości, zdobywając liczne nagrody, w tym prestiżowe wyróżnienie Sudeckie Kryształ i są promowane w przewodnikach turystycznych Dolnego Śląska. Jak podkreślają właścicielki, największą nagrodą jest zadowolenie klientów i świadomość, że ich praca buduje pozytywny wizerunek lokalnej żywności.



Już 15 marca serowarnia świętować będzie 8. urodziny Targów Zdrowej Żywności od rolnika, zapraszając mieszkańców i turystów na zakupy i warsztaty. To doskonała okazja, by poznać smak i tradycję Dolnego Śląska w jednym miejscu.

Fot. **Gmina Stoszowice**