



Ścieżka edukacyjna „Śladami osobliwości kulturowych i przyrodniczych Opatowa” Stanowisko 1 „Dawna Mleczarnia”



OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OPATOWIE

ZARYS HISTORII

1903 r. - założenie Włościańskiej Spółdzielni Mleczarskiej przez m.in. reagenta Seweryna Horodyskiego i Stanisława Rawitę Gano, produkcja mleka, masła eksportowanego głównie do Niemiec oraz kazeiny (wytwarzanej z białka mleka krowiego, wykorzystywanej do produkcji klejów i guzików) w nowoczesnej jak na tamte czasy mleczarni z napędem parowym, 1945 r. - przyjęcie nazwy „Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Opatowianka”, lata 80. XX wieku - technologiczny rozwój Spółdzielni, 1992 r. przejęcie od Spółdzielni Pracy Przemysłu Spożywczego Wytwórni Krówki Opatowskiej, lata 90. XX wieku - OSM Opatów zdobywcą wielu tytułów i certyfikatów, m.in. Godło Promocyjne „AGRO POLSKA”, „Zdrowa Żywność atestowana”, „Złota Firma 99”, „Krajowy Produkt Przyszłości Polski”, 2007 r. - zaprzestanie produkcji z wyjątkiem Krówki Opatowskiej.



MLECZARNIA

DAWNIEJ

DZIŚ

WYTWÓRNIĄ KRÓWKI OPATOWSKIEJ

Aktualnie OSM Opatów produkuje **KRÓWKI OPATOWSKIE** - tradycyjne, charakterystyczne jedynie dla Polski cukierki.

Krówki Opatowskie wytwarzane są w Opatowie niezmiennie metodą już od ponad 30 lat (1980 r.) z najwyższej jakości produktów: mleka, cukru, syropu ziemniaczanego, tłuszczu roślinnego i wanilii, bez dodatku konserwantów i środków barwiących.

Fot. Danuta Mirak



Wytwórnia Krówki Opatowskiej

PROCES PRODUKCJI Krówki Opatowskiej odbywa się **ręcznie**.

Jedynie urządzenia wykorzystane do produkcji Krówki to specjalne **WYPARKI I SONDA** do zagęszczania mleka (ryc. 1). Ugotowaną masę krówkową wylewa się do specjalnego **WÓZKA**, który windą podnoszony jest do poziomu stołu chłodniczego (ryc. 2). Masa wylewana jest na **STÓŁ CHŁODNICZY** (ryc. 2), gdzie tężeje (ryc. 2). Następnie krojona jest na **płaty** i przenoszona na **KRAJALNICĘ**, gdzie powstają paski.

Fot. Danuta Mirak



Ryc. 1 Gotowanie masy krówkowej

Fot. OSM Opatów



Ryc. 3 Ręczne krojenie i pakowanie Krówek

Ryc. 2 Wylewanie masy na stół chłodniczy



Fot. Danuta Mirak



Ryc. 4 Gotowa „Krówka Opatowska”

Z pasków krówkowych wykraja się **CUKIERKI**, które pakowane są ręcznie w kolorowe papierki i kartonowe opakowania (ryc. 3, 4).

Krówki Opatowskie są dziedzictwem kulinarnym regionu Opatowa. Zne są w wielu regionach kraju i za granicą. Opatowskie cukierki w 2011 r. wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W Opatowie organizowane jest „Święto Krówki Opatowskiej”, gdzie zobaczyć można pokaz krojenia i pakowania krówek.

CIEKAWOSTKA

Jedna kobieta pracująca w Wytwórni Krówek Opatowskich przez 8 godz jest w stanie zapakować 100 kg cukierków, czyli około 6000 sztuk. W Wytwórni dziennie produkuje się do półtorej tony krówek, czyli, około 90 tys sztuk cukierków.

CO PRODUKOWANO?



Produkty OSM Opatów



Produkty OSM Opatów



Produkty OSM Opatów

JAK PRODUKOWANO?

Proces produkcji w OSM Opatów odbywał się tradycyjną technologią. W **APARATOWNI** znajdowały się **TANKI** (ryc. 1), z których mleko pompowane było do dalszego procesu produkcji. Po **pasteryzacji** mleka, **odwirowywano śmietanę**, z której wytwarzano **masło** w wielkiej **MASIELNICY** (ryc. 2).



Ryc. 2 Masielnica

Z pozostałej ilości mleka produkowano **ser twarogowe** oraz **ser żółty „Zamojski”**, wytwarzany w **WANNIE SEROWARSKIEJ** (ryc. 3). W podziemiach znajdowały się **dojrzwialnie serów**.



Ryc. 1 Aparatownia



Ryc. 3 Wanna serowarska

