

CYDR – REANIMACJA

Anna Mączka

Nie mamę, nie tatę ani nawet nie położną zobaczył Krzysztof Maurer w pierwszych sekundach życia. Gdy przyszedł na świat, przywitały go jabłonie. Z rodzinnego sadu razem z mamą trafił na porodówkę. Gdy dorastał, tak jak każdy męski potomek rodu zajmował się pracą na roli i sadem. Wśród jabłoni spędzał najwięcej czasu. Cieszył się, że w przeciwieństwie do wielu rówieśników nie musi szukać swojego przeznaczenia. Jak dziadek Józef i ojciec Jan został sadownikiem.

CENNIJSZY NIŻ KAWA

Zarzecz to malownicza wioska koło Łącka. Tu mieszka i pracuje Maurer. Teraz jest znanym przedsiębiorcą, producentem soków, win owocowych i cydru. Ten wysoki, przystojny mężczyzna jest prekursorem tłoczenia soków w Polsce. Sadownik z zamiłowania i wykształcenia, jeden z dwóch pierwszych producentów w Polsce, którzy zaczęli tłoczyć soki, wyjaśnia, że zastosowanie tłoczni było niezbędne. Nagle wstaje od stołu i podchodzi do zbiorników z sokami. Pod jeden z lejków podstawia dużą szklanę. Napełnia ją sokiem z czarnej porzeczki,

Znany był w XVII w. Teraz powraca dzięki rosyjskim sankcjom

dla niego cenniejszym niż kawa, którą zamówiłam.

– Był rok 2000 – zaczyna Maurer swoją opowieść – doszło do nadprodukcji jabłek. Jeszcze w szkole średniej jeździliśmy na wymianę do Austrii. Tam widziałem przydomowe tłocznie. Postanowiłem wprowadzić je u siebie, żeby jabłka się nie marnowały.

Na początku nikt mu nie wierzył, że tłoczenie jabłek zda egzamin. Gdy starał się o przyznanie środków na zakup nowoczesnej tłoczni, usłyszał od urzędników, że to żadna innowacja i pieniędzy nie dostanie. Zaczął więc tłoczyć jabłka na ręcznej prasie stosowanej przez jego dziadka, a potem ojca. Jeździł po kraju i pokazywał rolnikom, jak wyrabia się soki. Oni zaś przekonywali urzędników, że nowoczesna tłocznia to jest to. Urządzenie zostało w końcu uznane za innowacyjne i środki dla kontynuatorów pomysłu Maurera się znalazły. Sadownik od 2008 r. uparcie studiował polskie przepisy. Dwa lata później wyprodukował legalnie najpierw swoją śliwowicę, a potem okowitę. Od roku zahartowany w urzędniczych bojach produkuje cydr.

JABŁECZNIK DLA DAM I POSPÓLSTWA

Ten niskoalkoholowy trunek był znany naszym przodkom już w XVII w. Nazywał się wtedy jabłecznikiem.

Stał na polskich stołach obok miodu, piwa i wina. Lekki napitek smakował damom, którym nie przystawało pić mocniejszych alkoholi. Ale był także cydr trunkiem dla pospółstwa. Miał nawet szansę wy-

plenić pijaństwo w narodzie. W czasopiśmie „Rolnik Szląski” z 1885 r. czytamy: „Sadźmy jabłonie w ogrodach, po miedzach, koło dróg, wyrabiamy jabłecznik, a będziemy bogatsi, zdrowsi, szczęśliwsi i przyczynimy się do wyniszczenia pijaństwa”. Przegrał jednak konkurencję z cięższymi i mocniejszymi napojami. W Polsce przypomniano sobie o nim pod koniec XIX w. Moda na cydr panowała wtedy na Zachodzie. Rozkoszowali się nim Anglicy i Francuzi. W Polsce jabłecznik bardzo często nazywano cydrem francuskim. Znany, ale zapomniany zaczął uchodzić za zagraniczne novum. W nr. 73 pisma „Katolik” z 1894 r. podany jest nawet przepis na cydr: „Właściciele ogrodów wiedzą dobrze, ile to jabłek opada z drzew przed dojrzewaniem. We Francji zbierają je, przekrawają na wpół i suszą przy słabym ogniu. Następnie pół czwartości tych jabłek i dwa funty mączki cukrowej wysypują do beczki i nalewają czterema dzbankami wodę wrzącą przez cztery dni. Potem napełnia się beczkę zimną wodą i maceruje przez piętnaście dni. Ciecz zlaną tworzy wyborny cider, wino z łatwością zastąpić mogący”. Po II wojnie światowej cydr kojarzył się z jablem – winem kiepskiej jakości, przeważnie nazbyt siarkowanym. Teraz ten delikatny i zdrowy trunek wraca na polskie stoły dzięki Władimirowi Putinowi.

SZTUKA CZEKANIA

Krzysztof Maurer produkuje go tradycyjną metodą. Wyciska jabłka na prasie i czeka, aż sok zacznie fermentować. Cydr jest najlepszy, gdy powstaje w wyniku drugiej fermentacji. Jeśli jego wytwarzanie nie jest sztucznie przyspieszane, czeka się na niego trzy miesiące. – Prawdziwy cydr im mętniejszy, tym lepszy – wyjaśnia Maurer.

Ten trunek powstaje w 100% z moszczu i nie jest rozcieńczany wodą. Mój gospodarz żali się, że koncerny winiarskie, produkując cydr na dużą skalę, przerywają fermentację i rozcieńczają moszcz lub dodają środki konserwujące. Wtedy zamiast 7% lub 6% alkoholu cydr ma o połowę mniej.



Na dobry cydr czeka się trzy miesiące.



Lubelskie Święto Młodego Cydru. Amatorów modnego napitku było wielu.



Prawdziwy cydr im mętniejszy, tym lepszy.

Maurer oprowadza mnie po niewielkich, czystych pomieszczeniach. Oglądam potężną tłocznię. Schodzimy do kamiennej piwniczki. Tu w stałej temperaturze ok. 15 st. C w dębowych zbiornikach cydr jest leżakowany. – Nie zależy mi, aby sprzedawać go hurtowo i szybko – tłumaczy wytwórca. – Stawiam na jakość. Nie rozcieńczam niczym i spokojnie czekam, aż fermentacja się skończy.

Tradycyjna metoda produkcji stosowana przez Maurera jest czasochłonna. Z tego właśnie powodu dobry jakościowo cydr jest drogi. Półlitrowa butelka kosztuje ok. 10 zł. Ponieważ jabłecznik kojarzy się z szarlotką, Maurer zamierza częściowo wskrzesić polskie nazewnictwo. Na etykiecie dominującym słowem będzie jabłec, poniżej dopiero cydr.

Cydr Maurera ma nie 4%, ale 6% alkoholu. Dlatego producent płaci wyższą akcyzę, taką samą, jaka obowiązuje przy produkcji win owocowych. Atutem jego cydrów są owoce, z których powstaje. To jabłka starych odmian, znakomite i niepryskane, kupowane przez przedsiębiorcę od okolicznych rolników. Maurer ubolewa, że w Polsce jest coraz mniej starych sadów. Przyznaje, że sam wykarzczał przed laty stare drzewa pod młody sad. Chwali się, że jego produkcja jest certyfikowana ekologicznie i planuje przejście na nasadzenie niskopiennych, starych odmian. Mó-

wi, że wtedy smak cydrów jest szlachetny i niepowtarzalny. Co do przyszłości jabłkowego napoju – przedsiębiorca z Nowosądecczyny twardo stąpa po ziemi. Według niego, niełatwo będzie wygrać z branżą piwną, mniej obwarowaną przepisami i korzystającą z niższej akcyzy. W jego biurze cała ściana jest pokryta dyplomami i nagrodami: Perła 2004 w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, I miejsce w konkursie Małopolski Smak 2005, III miejsce w VI edycji ogólnopolskiego konkursu Sposób na Sukces 2006, dyplomy w konkursach Poznaj Dobrą Żywność z 2011 r. i Teraz Polska z roku 2013.

Nieopodal biurka, przy którym rozmawiamy, siedzą dwaj chłopcy w rozciągniętych swetrach. Rozmawiają z pracownicą Maurera. Jestem pewna, że to akwizytorzy chcący sprzedać swoje produkty. Żegnają się bardzo grzecznie i jeszcze

grzeczniej wychodzą. Ze zdumieniem dowiaduję się, że to urzędnicy. – To była kolejna kontrola – mówi ze stoickim spokojem przedsiębiorca.

SZTUKA UWODZENIA

Nim doszło do embarga na polskie jabłka, rok temu została znacznie obniżona akcyza na cydr – ze 158 zł do 97 zł za hektolitr. Mimo to na opłacanie już niższej, ale i tak wysokiej akcyzy mogły sobie pozwolić tylko duże zakłady winiarskie. Cydr stopniowo zaczął się pojawiać na sklepowych półkach i zyskiwał coraz większe zainteresowanie klientów. Od połowy 2013 r. z Cydrem Lubelskim weszła na rynek warszawska Ambra. Producentowi udało się sprzedać 800 tys. litrów. W pierwszej połowie tego roku sprzedaż była już dwukrotnie większa, choć sezon dopiero się zaczynał. Konsumenci pokochali cydr nie tylko lubelski.

Miłość do cydrów zaczęła się rok temu, gdy Polacy wypili 2 mln litrów tego trunku. W tym roku – jak szacuje Ambra – spożycie cydrów sięgnie 10-15 mln litrów. Kilka miesięcy po rynkowym debiucie Cydrów Lubelskich Ambra miała 50% udziałów w łącznej sprzedaży branży cydrowej. Sukces osiągnięto dzięki jakości. – Produkuje-



Krzysztof Maurer: Stawiam na jakość cydrów. Spokojnie czekam, aż fermentacja się skończy.

► my cydr nie z koncentratu, ale ze świeżego soku wyciśniętego bezpośrednio z jabłek. Powszechna akceptacja cydru nie powinna dziwić. Polacy znają i lubią słodko-kwaśny smak polskich jabłek, wyjątkowo soczystych i aromatycznych – mówi Agnieszka Woźniak, menedżer ds. komunikacji wewnętrznej i PR spółki Ambra SA.

Ruszyły więc kampanie promocyjne. Kulminacją miało być Lubelskie Święto Młodego Cydru.

20 września. Stare Miasto w Lublinie. Mijam młodych i starszych przechodniów. Wielu trzyma wysokie plastikowe kubeczki z jasnożółtym płynem. Lublinianie na wzór Beaujolais Nouveau obchodzą pierwszy raz Lubelskie Święto Młodego Cydru. Na jednym z placzków stoją wystawcy z różnego rodzaju cydrami. Wśród nich są rolnicy produkujący cydr w gospodarstwach ekologicznych.

Nieopodal kolejki po bloczki, dzięki którym można skorzystać z degustacji, długaśna kolejka po zakup cydru z rajszych jabłuszek, naturalnego, dzikiego, młodego, wytrawnego, a nawet z dodatkiem egzotycznych owoców. Młodzi ludzie i babcie z wnuczkami ustawiają się



Krzysztof Maurer był jednym z pierwszych producentów, którzy zaczęli używać prasy do tłoczenia soków z owoców i warzyw.

Grzegorz Maryniowski z żoną promowali swój napój podczas Lubelskiego Święta Młodego Cydru.



W Anglii legalnie, bez żadnych pozwoleń i akcyz, każdy może sobie wyprodukować 7 tys. litrów cydru rocznie.

do zdjęć z jabłkami. W głębi placu widać olbrzymią maszynę. To tłocznia, która na oczach widzów produkuje sok z jabłek. W przytulnym pomieszczeniu wyświetlany jest komiks o jabłkach, a nieopodal na pionowych słupkach można wypisywać swoje złote myśli związane z jabłkami. Na niewielkiej przestrzeni placu ludzi co niemiara. Zainteresowanie duże, impreza przygotowana wspólnie przez sadowników, producentów, naukowców i artystów najwyraźniej się udała.

Wielomiesięczna praca uświadamiająca, że cydr jest zdrowy i modny, przyniosła efekty. W ciągu dwóch pierwszych godzin Lubelskiego Święta Młodego Cydru organizatorzy rozdali tonę jabłek, z kolejnych czterech wytłoczyli na oczach uczestników świeży sok, rozdali także ponad 10 tys. kubeczków do degustacji cydru siedmiu różnych producentów.

– Wszyscy doskonale zdawali sobie sprawę, że aby przekonać do siebie klienta, należy działać wspólnie – mówi Agnieszka Woźniak. To sprawa niełatwa, bo środowisko cydrowników jest bardzo zróżnicowane. Takie samo prawo i bardzo skomplikowane przepisy produkcji oraz wysoka akcyza obowiązują

zarówno koncerny, jak i drobnych przetwórców. Tych drugich przeważnie nie stać na płacenie akcyzy i załatwianie zgody

na produkcję w siedmiu resortach. Teoretycznie w najlepszej sytuacji są właściciele gospodarstw agroturystycznych, którzy mogą wyrabiać cydr na własne potrzeby i sprzedawać go swoim gościom. Problem pojawia się jednak, gdy zaczynają poważnie myśleć o większej produkcji. Muszą wtedy spełniać warunki prawdziwego zakładu przetwórczego. W praktyce oznacza to założenie laboratorium i opłacanie akcyzy.

„PRAWIE” W CZEPKU URODZENI

Grzegorz i Irena Maryniowscy z Wojciechowa koło Opola Lubelskiego właściwie są szczęściarzami. Za pyszne soki zdobyli wiele nagród w powiecie, a nawet trzykrotnie zajęli I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo: w 2012 r. za sok jabłkowy, a rok później za sok jabłkowo-buraczany oraz najlepszy produkt lokalny.

Choć od czterech lat produkują soki z własnych jabłek, do cydru podszli ostrożnie. Uważają, że powinien powstawać z jabłek niepryskanych chemicznie. Zaczęli stosować preparaty ekologiczne na bazie srebra. Dzięki temu jędrność, zawartość cukru i okres przechowywania ich jabłek zwiększyły się o 2%. Tak jak



Maurer i warszawska wytwórnia Maryniowscy rok temu zaczęli eksperymentować z cydrem. Postanowili go ulepszyć, dodając sok z granatu, który zapobiega wielu dolegliwościom urologicznym. Konsumentom smakuje, bo ma nietypowy, ciekawy smak, ale wedle polskiego prawa nie jest już cydrem. Grzegorz Maryniowski wytwarza więc cydr oraz napój niskoalkoholowy z granatem na własne potrzeby i degustacje, bo sprawdza zainteresowanie klientów. Nie ukrywa, że nie stać go na zapłacenie akcyzy, stworzenie laboratorium i zdobycie pozostałych zezwoleń. – Są dla mnie zbyt drogie i bardzo długo trwa ich uzyskiwanie. Nie mam na to czasu, więc nie mogę legalnie sprzedawać cydru w sklepach – wyjaśnia.

Można dojść do wniosku, że nasi decydenci nie lubią cydru. Trudno myśleć inaczej, patrząc na zdjęcia jednej z wytwórni cydru pod Londynem. W Anglii legalnie, bez żadnych pozwoleń ani akcyz, każdy może sobie wyprodukować 7 tys. litrów cydru rocznie. To, w jakich warunkach powstaje, kto go sprzedaje i kupuje, nikogo nie

interesuje. Drobny producent sprzedaje cydr bezpośrednio swoim klientom.

CYDR SPOD STRZECHY

Może więc niech każdy sobie rzepkę skrobie i będzie po kłopotcie? Tak myśleli państwo Lorkowie z Olkusza, przenosząc się 14 lat temu na wieś. Posprzedawali, co mogli, wydali oszczędności całego życia i zainwestowali w agroturystykę. Nie wierzyli, że może się nie udać, bo na wyposażenie kuchni z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa dostali 40 tys. zł. Mają cztery świnie, kaczkołęsi, staw ze swoimi rybami i stałe grono miastowych turystów. Lorkowie dzielnie sobie radzą z najwybredniejszymi. Przyszłam najbardziej nie w porę, bo dziś na kolacji są weganie. Nic prawie jeść nie mogą, a coś do garnka włożyć trzeba. Wypytuję o cydr, bo dużo słyszałam o ich cydrze domowej produkcji. Ciemna butelka ląduje na stole, ale nikt się nie kwapi, by ją otworzyć. Rodzina żyje wegańską kolacją: Jakub kroji szczypiorek, jego mama skończyła robić leczo i zaczyna kroić pasztet sojowy oraz tofu. Na stole

stoi świeżo zaparzona herbata z mięty i tymianku. W końcu pani Jadwiga, jakby czytając w moich myślach, zdradza tajemnicę pojawienia się cydru w ich domu. – Kupiliśmy kawałek starego sadu. Nie chcieliśmy go karczować. Było mnóstwo jabłek, aż żal było je niszczyć. Zrobiliśmy więc cydr.

Gdy pytam o miejsce przechowywania specjału, gospodarze zdradzają, że wynajmują specjalne pomieszczenie. Z ich min wnioskuję, że raczej mi go nie pokażą. Jasne, sekrety produkcji się chroni. Cydr stał się bardzo modny i Lorkowie myślą o zalegalizowaniu jego produkcji. Jakub Lorek ujawnia, że za rok z przyjaciółmi uruchomi spółkę i będzie produkował więcej cydru, nie tylko na domowe potrzeby. Na razie pochłania wiedzę związaną z jego wytwarzaniem. Radzi, aby wybrać się do Warszawy na konferencję naukową poświęconą cydrowi. Do Lubelskiego Święta Młodego Cydru odnosi się z ironią. – Tam nie ma producentów z prawdziwego zdarzenia, tylko wielkie koncerny. Prawdziwi konserwy to drobni wytwórcy – mówi Jakub i widać, że cydr rządzi, ale i dzieli.

Anna Mączka

THE BLACK KEYS

TURN BLUE WORLD TOUR



21 LUTEGO 2015
ATLAS ARENA, ŁÓDŹ

BILETY: LIVENATION.PL

LIVE NATION | AMS | DREAMS | NASZEMIasto | UMB | T3 | Pionier | Ale Kino | Party | HMC | JUTRY RADIO