

SERce Jadzi - sery z rodzinnego gospodarstwa



[Serce Jadzi](#) to projekt, który nabrał kształtów podczas izolacji związanej z pandemią. W pewnym sensie funkcjonował już wcześniej, a w dodatku trwał przez prawie 40 lat. To właśnie wtedy Pani Jadwiga, na podstawie przepisu swojej mamy, zaczęła robić pierwsze sery twarogowe. Głównie dla rodziny, sąsiadów i znajomych. Pierwsze tygodnie izolacji związane z covid stały się przyczynkiem do refleksji. Rodzinnych rozmów o pracy w gospodarstwie, tradycji, kulinariach, ekologii, a przede wszystkim o tym co sprawia nam w życiu radość. Trudny czas stał się nowym początkiem. Dzięki determinacji Agaty, przedstawicielki trzeciego z rzędu pokolenia kobiet w rodzinie, serowy projekt nabrał gwałtownego rozpędu. Obecnie w ofercie możemy znaleźć sery twarogowe, gliwione, sery zbliżone smakiem i strukturą do serów korycińskich, fety, camemberta czy gołdy. Jeśli chcecie coś zamówić, kontaktujcie się z Agatą przez profil na [Facebooku](#). Towar trafia na ryneczki w wielu miastach Wielkopolski, więc nie będziecie musieli robić dalekich wycieczek. Jak znajdziecie na taką wycieczkę czas, To Agata z radością przyjmie Was w swoim gospodarstwie i nowopowstałym sklepiku.

Dzięki determinacji Agaty, przedstawicielki trzeciego z rzędu pokolenia kobiet w rodzinie, serowy projekt nabrał gwałtownego rozpędu. Obecnie w ofercie możemy znaleźć sery twarogowe, gliwione, sery zbliżone smakiem i strukturą do serów korycińskich, fety, camemberta czy gołdy. Jeśli chcecie coś zamówić, kontaktujcie się z Agatą przez profil na [Facebooku](#). Towar trafia na ryneczki w wielu miastach Wielkopolski, więc nie będziecie musieli robić dalekich wycieczek. Jak znajdziecie na taką wycieczkę czas, To Agata z radością przyjmie Was w swoim gospodarstwie i nowopowstałym sklepiku.

