

# Rolnik w Walii robi wódkę z owczego mleka

13 marca 2022

Młody rolnik, Bryn Perry z Haverfordwest w Walii z powodzeniem robi wódkę z... owczego mleka, a konkretnie z serwatki. Pomysł przyszedł mu do głowy po tym, jak czuł, że marnuje litry serwatki wylewając je do kanalizacji.

Wielokrotnie nagradzany młody rolnik, Bryn Perry z Haverfordwest w Pembrokeshire wykorzystuje innowacyjną metodę recyklingu resztek serwatki z produkcji sera w celu wytworzenia spirytusu. Sam twierdzi, że jego wódka jest przyjemna w smaku. Bryn wyjaśnia, że zasada robienia wódki z owczego mleka jest podobna do stoutu mlecznego. Cukry zawarte w serwatce są poddawane fermentacji do wytworzenia pewnego rodzaju piwa, które następnie destylowane jest w celu wytworzenia gotowej wódki.

Chociaż Bryn i jego partnerka Rebecca mówią, że wódka ma „kremowy finisz i można ją wypić bez obaw”, to podkreślają, że w żadnym wypadku nie jest to „koktajl mleczny dla dorosłych”. „Mówisz ludziom, że robisz wódkę z owczej serwatki, a oni od razu zakładają, że będzie to mleczny napój na bazie mleka. Prawdę mówiąc, jest dość podobna do zwykłej wódki, ale jest gładsza” – powiedział Bryn.

Bryn powiedział, że marnotrawstwem było dla niego wylewanie litrów serwatki do kanalizacji. „Z punktu widzenia ochrony środowiska, finansów i moralności nie ma obecnie uzasadnienia dla marnowania jakichkolwiek produktów ubocznych rolnictwa. Od początku działalności robiliśmy pięć różnych rodzajów sera z mleka owczego, ale codziennie wyrzucaliśmy połowę wszystkiego, co zebraliśmy z dojarni” – dodał Bryn, który postanowił nie marnować już niczego i zajął się produkcją niszowego rodzaju wódki.

Autorstwo: Paulina Markowska

Źródło: [PolishExpress.co.uk](http://PolishExpress.co.uk)