

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)  
[.net](#)  
[Innowacje](#)  
[Nauka](#)  
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Dawni mieszkańcy Kujaw robili sery już ponad 7 tys. lat temu

Ślady produkcji serów sprzed ponad 7 tys. lat temu odkryto na naczyniach znalezionych na Kujawach. Publikacja na ten temat, autorstwa naukowców brytyjskich, amerykańskich i polskich, ukazała się w "Nature".



Pradziejowi mieszkańcy Europy Północnej wytwarzali sery już ponad 7 tys. lat temu - twierdzą naukowcy z University of Bristol (Wielka Brytania), Princeton University (USA), Uniwersytetu Gdańskiego, Polskiej Akademii Nauk, Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi oraz Muzeum Archeologicznego w Poznaniu.

Do takiego wniosku doprowadziły ich analizy fragmentów ceramicznych naczyń, znajdujących od lat w osadach pierwszych rolników w naszej części Europy. "Rolnicy ci reprezentowali społeczności tzw. kultury ceramiki wstęgowej rytej i wywodzili się z obszarów leżących na południe od Karpat. Co ciekawe, wsie tych najstarszych rolników odkrywane są na terenach pokrytych najbardziej urodzajnymi ziemiemi. Jednym z takich regionów, zresztą najważniejszym na Niżu Polskim, są Kujawy. Pierwsi rolnicy osiedlali się tu od ok. 5 400 lat p.n.e." - powiedziała PAP jedna z autorek publikacji, prof. Marzena Szmyt z Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza i Muzeum Archeologicznego w Poznaniu.

Wytwarzane przez nich naczynia, użyte w badaniu, pochodzą m.in. z Brześcia Kujawskiego, Miechowic, Smółska, Wolicy Nowej, Starego Nakonowa i Ludwinowa, i mają ok. 7 tys. lat. Swoją fachową nazwę (naczynia sitowate) zawdzięczają charakterystycznemu dziurkowaniu. W rzeczywistości do złudzenia przypominają współczesne cedzaki. To, że mogły służyć do odcedzania śmietanego mleka, archeolodzy podejrzewali od dawna. Na potwierdzenie tej tezy brakowało im jednak mocnych dowodów.

Dostarczyły ich teraz badania chemiczne przeprowadzone w Organic Geochemistry Unit na uniwersytecie w Bristolu. "Polegały one na poszukiwaniu w ściankach tych naczyń śladów po żywności, jaką w nich przetwarzano, np. tłuszczu" - tłumaczy prof. Szmyt.

W kujawskich naczyniach faktycznie znaleziono ślady świadczące o przetwarzaniu mleka. "Ponieważ są to naczynia z dziurkami na całej powierzchni, mleko nie mogło być w nich przechowywane ani gotowane. Mogło natomiast być przetwarzane na sery, a raczej twarogi - taką metodą, jaką znamy z naszych domów. W końcu do dziś smakosze robią sobie sami twarożki z mleka wiejskiego, odcedzając je - po zakwaszeniu i lekkim podgrzaniu - na sicie. Ta technologia nie zmieniła się od szóstego tysiąclecia przed naszą erą!" - podkreśla archeolog.

Jak zaznacza archeolog, ogromnym osiągnięciem badaczy jest jednoznaczne potwierdzenie, że metody przetwarzania mleka na sery stosowane były już przez najstarsze społeczności rolnicze w Europie środkowej. „Tym samym potwierdza się wysoki poziom ich umiejętności. Aktualnie zatem najstarsze takie świadectwa pochodzą z Kujaw, co nas szczególnie cieszy. Ale to dopiero pierwszy krok. W przyszłości zapewne okaże się, że podobne umiejętności znane były także pierwszym

rolnikom w innych częściach Europy" - podkreśla prof. Szmyt.

Autorzy publikacji zwracają też uwagę, że umiejętność przetwarzania mleka, a zwłaszcza produkcji sera, była szalenie ważna w tych pradziejowych społecznościach - pozwalała przez dłuższy czas przechowywać przetwory z mleka tak, by się nie psuły, ułatwiała również ich ewentualny transport. Przede wszystkim było to korzystne dla ludzi, gdyż białka mleka przetworzonego ludzki organizm trawi i przyswaja o wiele łatwiej, niż mleka nieprzetworzonego.

"Warto dodać, że ślady produktów mlecznych odkryte zostały na naczyniach z północno-zachodniej Turcji oraz z Libii. Są one datowane na 8 i 7 tysięcy lat temu. Nie były to jednak sита, dlatego nie wiadomo, jakie produkty mleczne były w nich przechowywane lub gotowane" - dodaje prof. Szmyt.

źródło: [www.naukawpolsce.pap.com.pl](http://www.naukawpolsce.pap.com.pl)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/15915.html>



27-03-2025

## [Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

## [Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

## **W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki**

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

## **Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...**

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

## **Błonica - choroba groźna także dla dorosłych**

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

## [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

## [Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

## [Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#) [Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców;](#) [w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#) [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na](#)

[targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

## **Partnerzy**