

## aromat sera z RANCZA FRONTIERA

Opublikowano 09/11/2009 | 5 komentarzy



Pobudka o piątej trzydzieści. Za oknem jeszcze zupełnie ciemno, mży. Kilka minut później jesteśmy już w oborze. Rusłan rozmasowuje wymiona jednej z czterech przepięknych jerseyek i już **po chwili strumyk ciepłego mleka tryska wprost do kubka. Tak przyrządzonej białej kawy jeszcze nie piłem!** Zaczyna się dzień na ranczu Frontiera.

Oprócz czterech krów rasy jersey i siedemdziesięciu owiec wschodnio – fryzyjskich po gospodarstwie biegają gęsi, kaczki, kury zielononóżki i trzy piękne psy. W stajni konie.



Każdy dzień na rancho to ciężka praca, ale **dzięki pasji Sylwii Szlandrowicz i Rusłana Kozynko miałem okazję** w sierpniu podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu **skosztować najlepszych polskich serów!** Ich owczy blue szczepiony pleśnią

*Penicillium roqueforti* zachwylił już wielu smakoszy. Twardy owczy typu pecorino swym ostrym smakiem przebija się wprost do serca każdego serofila a pachnący gęstą śmietaną i mokrą łąką młody dżersejowy pozwala przenieść się to mazurskich Warpun nawet jeśli dane nam go jeść w hałaśliwym Poznaniu.



Już podczas poznańskiego festiwalu obiecałem sobie wizytę u Sylwi i Rusłana, potem spotkaliśmy się jeszcze w Grucznie (gdzie ich sery od kilku lat zdobywają najwyższe laury). W miniony piątek, wsiadłem w samochód w szarej Warszawie i po półtoragodzinnym przebijaniu się przez korki wydostałem się z miasta szosą na Pułtusk.

Powiedzieć, że Sylwia, Rusłan i Ania (ich sześciolatka córka) mieszkają w Warpunach k. Sorkwytów, byłoby uproszczeniem. **W Warpunach jest jedynie tabliczka „sery owcze – 2 km”.** Te ostatnie dwa tysiące metrów trzeba pokonać już poza szosą. Gdy wydaje nam się, że się zgubiliśmy to znak, że niechybnie zaraz będziemy na miejscu.

**W całym domu pachnie serem.** Nic dziwnego – niewielka serowarnia znajduje się na prawo od drzwi zaraz przy wejściu. Niewielu ma tam wstęp – *produkcja niepasteryzowanych serów wymaga czystości i zachowania ściśle określonych warunków. Każdy ser jest inny – mówi Sylwia – pora roku, to co skubią owce i krowy, pogoda, ale także flora bakteryjna pomieszczenia a pewnie i nastrój serowara mają ogromne znaczenie.*

Na półkach dojrzewają serowe kręgi. (O tej porze roku brakuje owczego blue. Trwa zimowa przerwa w dojeniu owiec – zwierzęta muszą być silne by wczesną wiosną wydać na świat zdrowe jagnięta.) **Tu leży świeżutki dżersejowy, tu dojrzewają owcze, ten owczy krążek ma prawie dwa lata – Sylwia z dumą pokazuje swoje królestwo.** Kosze do produkcji blue sprowadziła z Francji, stamtąd też przyjeżdżają szczepy szlachetnej pleśni. Ostatnio w serowarni stanęła schładzarka do mleka. To wielkie ułatwienie, teraz sery można robić co drugi dzień. Przyciśnięte w formach leżą te z wczorajszego udoju. Zaraz po śniadaniu Sylwia natrze je solą. *Ręczne nacieranie to rzadkość – szybciej i taniej wychodzi moczenie w solance, ale gdy nacieram lepiej kontroluję stężenie i czystość procesu, poza tym wytwarza się ładniejsza skórka – mówi.*



Po wieczornym dojeniu, przy kolacji wciąż rozmawiamy o serach, krowach owcach i życiu gospodarstwa, ale też opowiadamy o naszych rodzinach, ich historiach. Poznajemy się. **Na stole przepyszny pilaf z jagnięciną, potem sery. Ruslan cieniutko kroci basturmę – soloną i nacieraną ziołami a następnie obsuszaną na surowo jagnięcą połówkę.** *Gdyby ktoś na studiach w Poznaniu powiedział mi – mieszczuchowi od wielu pokoleń- że będę prowadziła gospodarstwo, wywoziła obornik, doila owce i robiła sery chyba popukałabym się w czoło - mówi Sylwia i wszyscy śmiejemy się w głos. Do Warpun wrócę na pewno nie raz – gdy odnajduje się takie miejsca, odkrywa takie smaki, spotyka takich ludzi – trzeba wracać do nich jak najczęściej.*

SMACZNEGO! i gorąco polecam: [www.seryowcze.pl](http://www.seryowcze.pl)