



# Styl życia

## Migracja za serem

**KUCHNIA** | Unikatowe, wyrabiane ręcznie według tradycyjnych receptur to smaczny pretekst do wycieczek

### MAŁGORZATA MINTA

Frontiera blue z owczego mleka, z wyrazistym smakiem i przerostem niebieskiej pleśni. Błado-żółte, formowane w krążki Kreuzery. Produkowany według 200-letniej receptury Ermlander o drobnutkich oczkach.

Brzmi jak oferta serowych delikatesów. Jednak pod tymi nazwami kryją się sery polskie z okolic Olsztyna, Kolobrzegu czy z Wielkopolski. Są wyrabiane przez pasjonatów tradycyjnego prawdziwego jedzenia, a ich wyrób poprzedzony często latami prób i udoskonaleń.

By ich spróbować, warto się wybrać na wycieczkę. Choćby w okolice Mrągowa na Mazurach, do gospodarstwa Sylwii Szlandrowicz i Rusłana Kozynki.

### Od koni do podpuszczki

Jak opowiada Sylwia, absolwentka hodowli zwierząt poznańskiej Akademii Rolniczej, przygoda z serami zaczęła się od marzenia o własnej hodowli koni, na własnej ziemi. Odważna decyzja o zakupie zrujnowa-

nego gospodarstwa, porzucenie pracy naukowej i przeprowadzka z centrum Poznania na Mazury. Z końmi przyjechały psy, a potem pojawiły się owce. - Sentyment do owiec miałam od studiów, a rasę wschodniofryzyjską pamiętałam jako wyjątkową - mówi właścicielka rancza Frontiera. Sprowadzili je z południa Polski. - W dzieciństwie podróżowałam z babcią i próbowałam serów francuskich, austriackich i bałkańskich. Lubiałam wątpliwie pachnące sery blue - opowiada. - Zdarzało mi się wypić do tego łyżeczkę dobrego wina. Pamięć tych smaków pozostała. W zderzeniu ze smakiem seropodobnych produktów, które trudno znieść nawet na kanapce, postanowiła samodzielnie wytwarzać sery niepasteryzowane, długo dojrzewające i z przerostem niebieskiej pleśni.

Zgłębiwszy podręczniki serowarstwa, Sylwia i Ruslan zdecydowali się przejść do praktyki. Sery i jagnięcina miały być dla domowników i jeżdżących konno gości. - Były to znikome ilości serów dojrzewających i blue. Błyskawicznie zniknęły ze stołu w towarzystwie wina, owoców i orzechów - wspomina początki Szlandrowicz. Dzisiaj na ranczu



♦Sylwia Szlandrowicz z rancza Frontiera

powstaje kilka gatunków z mleka owczego (owczy blue, typu pecorino czy bundz) oraz sery z mleka krów rasy jersey.

W Bachanowie na Suwalszczyźnie swoje sery produkują Claudia i Thomas Notter, Szwajcarzy, którzy od kilkunastu lat mieszkają w Polsce. Oprócz wyrobów z mleka koziego w ekologicznym gospodarstwie Notterów powstają sery z mieszanki mleka krowiego i koziego, m.in. bachanowska mozzarella.

### Na trzy zmiany

Jeśli zwiedzamy północną Wielkopolskę, warto zahaczyć o Farmę pod Świerkami Beaty i Leszka Futymów. Na swojej stronie internetowej nazywają siebie „romantycznymi uciekinierami z wielkiego miasta”. Absolwenci szczecińskiej Akademii Rolniczej

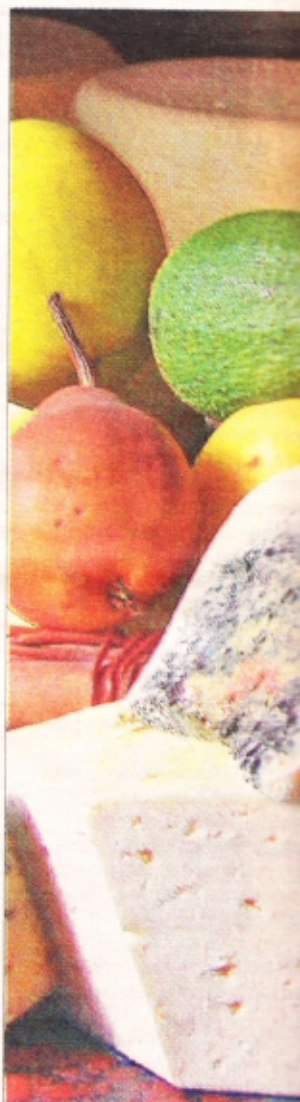
zamieszkali w Hucie Szklanej w gminie Krzyż, u ujścia Drawy do Noteci. Na farmie powstają produkty z mleka swoich, biało-czarnych krów - masło, twaróg oraz dojrzewające sery podpuszczkowe - kreuzery. Ich nazwa wywodzi się od przedwojennej nazwy gminy Kreuz. Produkowane bez chemii sery dzięki formom mają kształt pękatych krążków. Na topolowych półkach piwniczki dojrzewają przez miesiąc. Codziennie są przewracane i obmywane solanką. Oprócz kreuzerów au naturel powstają sery z ziołami, a także podwędzane kreuzery z kominą, o aromacie palonego drewna.

Drobni producenci serów działają na małą skalę, a ich praca nie jest sielanką. - Mój mąż, nasza córeczka, ja pracujemy na kilka etatów: hodowcy, dojarza, serowara, rolnika, księgowego, menedżera, sprzedawcy - przyznaje Szlandrowicz. - Ruslan zrezygnował ze wspinaczki wysokogórskiej, a klawiaturę pianina zamienił na klawiaturę laptopa. Ja wieczorami zajmuję się dokumentacją gospodarstwa i serowni.

Efekty pracy drobnych serowarów zyskują uznanie wśród smakoszy. Informacje rozchodzą się pocztą pantoflową, dzięki blogom i relacjom z regionalnych jarmarków. Bywają oni bohaterami degustacji i slowfoodowych spotkań. Warto te informacje podchwytwać i ruszać w Polskę na serowe łowy. ■

**WWW** | Sery zagrodowe online

[www.ekosery.pl](http://www.ekosery.pl)  
[www.seryowcze.republika.pl](http://www.seryowcze.republika.pl)  
[www.realearth.pl](http://www.realearth.pl)  
[www.seryzwizajn.org.pl](http://www.seryzwizajn.org.pl)



♦Sery zagrodowe z Frontiera z niebieskiej pleśni

### ♦Sery z Wiżajn i Rutki na Suwalszczyźnie

