OSIĄGNĘŁAM SUKCES bo robię to co kocham

Sylwia wstaje o 4 rano. Musi wydoić owce i krowy oraz przerobić 200 litrów mleka. Ale satysfakcja jest ogromna. Zrobione przez nią sery smakują wszystkim.

Kiedy idziemy za głosem serca i wykorzystujemy swój talent, osiągamy mistrzostwo. Wtedy praca staje się radością, a sukces przychodzi sam.

Tekst **Sylwia Monostori, Katarzyna Osińska**

Robię sery które smakują wszystkim

Sylwia Szlandrowicz z mężem **Rusłanem** hodują owce i krowy rasy jersey. Z ich mleka robią wspaniałe sery. Smakosze przyjeżdżają po nie z całej Polski, bo takich nie kupi się nigdzie indziej.

Jadąc na ranczo Frontiera w Warpunach, już z daleka widać czerwone spadziste dachy pośród soczystej zieleni mazurskich pagórków. – Kiedy trafiliśmy tutaj kilkanaście lat temu, od razu wiedzieliśmy, że to jest nasze miejsce na ziemi. Krajobraz, siedlisko, stary sad za domem... wszystko nam się tutaj spodobało – Sylwia i Rusłan są zgodni. Nigdy nie żałowali decyzji o kupnie tego gospodarstwa i przeprowadzce z Poznania, choć remont dwustuletnich budynków kosztował ich bardzo dużo pracy i pieniędzy.

– Moja rodzina to mieszczuchy od pokoleń, ale mnie ciągnęło na wieś – mówi Sylwia. – Skończyłam studia rolnicze, uprawiałam jeździectwo. Mój mąż jest pianistą i poetą. Urodził się we Lwowie, ale poznaliśmy się w Poznaniu.

Sprzedali mieszkanie i przeprowadzili się na Mazury. Nie od razu Sylwia zajęła się wyrobem serów. Najpierw hodowała konie. – Turyści przyjeżdżali na naszą farmę na wakacje w siodle przez cztery miesiące. Pieniędzy nie zarabialiśmy dużo. Trudno było za nie utrzymać przez resztę roku rodzinę, konie i jeszcze remontować gospodarstwo – tłumaczy. – Dlatego postanowiłam, że kupimy kilka owiec i będziemy robili sery dla siebie. Jeszcze wtedy nie myślałam o tym, że będą tak smaczne i zacznę je sprzedawać.

Sylwia i Rusłan przywieźli kilka owiec z hodowli pod Katowicami. – Zaczęłam eksperymentować z wyrobem serów. Nie było łatwo, bo nie ma polskich książek na temat robienia serów z mleka niepasteryzowanego. W okolicy nikt się tym nie zajmował, więc nie miałam się kogo poradzić. Zaczęłam szukać wskazówek w zagranicznych książkach i internecie.

Sylwia uczyła się na własnych błędach. Powoli poznawała po smaku, zapachu, dotyku, czy ser dobrze

Ania, dziesięcioletnia córka Sylwii i Rusłana, chętnie pomaga rodzicom na farmie.

dojrzewa. Bywało, że coś poszło nie tak i trzeba było kilka gomółek wyrzucić. – Sery leżakowały w naszej starej piwnicy. Dzięki grubym kamiennym murom klimat tam był idealny. Ale pojawił się inny problem: myszy zaczęły podkradać dojrzewające gomółki i trzeba było zbudować nowe pomieszczenia – wspomina Sylwia. – Moja wytężona praca i eksperymenty przyniosły wreszcie rezultaty. Udało mi się opracować receptury ośmiu serów: czterech owczych i czterech krowich. W takim niedużym gospodarstwie jak nasze nie da się robić dwudziestu gatunków. Lepiej skupić się na kilku i ich smak doprowadzić do perfekcji.

Owczy blue, mazuriano czy dżersejan robione na ranczu uznawane są za jedne z najlepszych zagrodowych serów w Polsce. Smakosze potrafią czekać miesiącami, aż będą dojrzałe. Przyjeżdżają po nie w środku ostrej zimy, nie zważając, że drogi są zasypane i można utknąć w zaspie. Porównują ich smak do znakomitych serów włoskich i francuskich, a z drugiej strony mówią, że jest w nich aromat mazurskich łąk.

– Są takie smaczne, bo nie mieszam mleka. Owczy ser jest w stu procentach z mleka owiec. Na kilogram potrzeba nawet szesnaście litrów. Cała produkcja odbywa się ręcznie i robię to sama. Dbam o sery, nawet kiedy leżakują. Odwracam je, nakłuwam, by powietrze dochodziło do środka – Sylwia uchyla rąbka tajemnicy. – Niektóre z naszych serów dojrzewają nawet dwa lata.

Metodą prób i błędów doszłam do perfekcji. W moich serach jest aromat mazurskich łąk.

Takie życie, jakie wiodą Sylwia i Rusłan, nie jest dla każdego. Wstają o czwartej rano, bo na wydojenie czeka mnóstwo krów i owiec. Potem muszą przerobić dwieście litrów mleka, nakarmić zwierzęta, zająć się gospodarstwem i domem.

– Do tego jest dużo papierkowej roboty, którą się zajmuję. Przepisy się zmieniają, przychodzą kontrole, a ja chcę być w porządku pod każdym względem. Ranczo Frontiera to ekologiczne gospodarstwo, nie wrzuciłam do ziemi ani jednej garści sztucznego nawozu – mówi Sylwia. – Praca jest ciężka, ale mam satysfakcję, bo ludzie ją doceniają. A ten kawałek mazurskich łąk jest całym moim światem, w który wkładam swoje serce.

Wyczarowuję cuda z kwiatów

Małgorzata Ziemecka-Wardega jest mistrzem florystyki. Wygrywa konkursy, prowadzi kwiatową galerię. Jej bukiety zachwycają wszystkich.

Małgorzata jest zawsze pełna entuzjazmu, serdeczna i życzliwa. Pewnie także dlatego ludzie tak chętnie zaglądają do jej kwiaciarni przy jednej z głównych ulic Lubonia. – Ale przede wszystkim przychodzą tu, bo chcą kupić kwiaty, zamówić okazjonalne bukiety albo ślubną dekorację – uśmiecha się Małgosia. – U mnie są nie tylko kwiaty, ale też drewniane anioły, które robię sama, wianki mojego pomysłu i jajka z piór. W aranżacji wnętrza pomagał mi mąż. Użyliśmy pomalowanych na biało palet i skrzynek po jabłkach – wyjaśnia.

„Kwiatownię" otworzyła rok temu. Nie bała się, choć często słyszała, że ktoś plajtuje w tym biznesie. – Ale podążałam za swoimi marzeniami. Nie dopuszczałam myśli, że może się nie udać.

Bukiet Małgosi, w którym odcienie różu mieszają się z soczystą zielenią.

REKLAMA

DermoFuture Precision

HIALURONOWY WYPEŁNIACZ UST
NIEINWAZYJNA METODA POWIĘKSZANIA UST

Dystrybutor: TENEX Sp. z o.o., 05-090 Puchały-Raszyn, ul. Żwirowa 65
www.tenex.pl
znajdź nas na /dermofuture