

Ranczo Frontiera (555 kilometrów od Krakowa). Niebo w gębie



Wojciech Nowicki 2010-06-11, ostatnia aktualizacja 2010-06-18 20:26:20.0

Stanął przede mną facet na Małym Rynku, ani wielki, ani straszny, i w te słowa: "Ja robię najlepsze sery w Polsce". Zabrzmiało to mniej więcej tak, jakby do mnie powiedział: "Ja jestem Adam Mickiewicz".

Chyba się domyślacie, co sobie pomyślałem; wiadomo, takimi przechawkami całe nasze miasto wybrukowane: najlepsza kawa w mieście, najlepsze pierogi, najświetniejsze dania, krzyczą wszędzie reklamy. I żeby choć kropla prawdy w tym była! Zwykle - stwierdzam z przykrością - marne to wszystko jest, i za całą jakość muszą starczyć wrzaski.

Ale tu - spróbujcie sobie wyobrazić - stał przede mną żywy człowiek, ze świdrującym oczkiem. Słyszałem o nim, czytałem, nawet próbowałem kupić jego sery - ciągle coś stało na przeszkodzie. A tu proszę, gapił się, wzroku nie spuszczał i gadał jak najęty; a im więcej gadał, tym więcej się gromadziło luda. Ja! - pokrzykiwał. Ja i mój ser! - ciągnął. Najlepsze! Najlepsze! Znakomite! Niedługo kolejki będą i zapisy! A cichcem sprawdzał, jakie to robi wrażenie. Robiło duże. To znaczy tak: kobiety się ustawiały, domagały się swego kawałka sera, a ich bezwolni faceci stali z tyłu i udawali, że wiedzą, o co chodzi. Więc na wszelki wypadek stali cicho, jakby zanurzeni w medytacji, bez pytań (bo pytanie postawić to jest hańba). Sprzedawca się przekomarzał, tłumek rósł, pomocnica prosiła go cicho, żeby przestał choć na chwilę i pomógł w fizycznej robocie: "Ruslan - kwiiila - Ruslan, pomóż"; a on opowiadał: "cudowne są, dojrzewające". "Ruslan, obsłuż kasę". "Ten ma 13 miesięcy na przykład" - on na to. "Ruslaaaan...". I tak w kółko. Aż tłum napeęczał, Ruslan ucichł i rzucił się do sprzedaży - bo, jak wyznał waszemu wysłannikowi, za zarobione pieniądze zamierzają przedłużyć dach nad owczarnią. Oni, czyli producenci: mgr inż. Sylwia Szlandrowicz i Ruslan Kozynko, Ranczo Frontiera, Warpuny.

Dzieli ich od Krakowa dokładnie 555 kilometrów. Tyle, szanowne czytelniczki, i wy, o wiele paskudniejsze ich połowy, dzieli nas od sera doskonałego, na dodatek produkowanego w Polsce. Pomyślicie: pięknie, ładnie, że mają dobre sery na Mazurach; tyle, że trochę daleko. Bo co mi po serze z Mazur? Na wszystkie te pytania będzie wam odpowiedziane. Na razie zastanówcie się, błagam, nad inną kwestią: ile kilometrów stąd na Podhale? Ile tam owiec hodują? I jakie robią tam sery? Jaką się markę udało wypromować? Od początku: na Podhale, przypominam, jest rzut beretem; owiec hodują tam bez liku. Zaś ser - cóż, ser tam robią byle jaki. No, z wyjątkami oczywiście, bo bundz bardzo lubię; ale bundz to jest rzecz zwiewna, sezonowa. Oscypek zaś ostatnio jadłem dobry - pamiętam dobrze - pięć lat temu, na bacówce. Na dodatek to jest ser swoisty, zwykle - kiedy dojedzie do Krakowa - jest dość podły i nijaki.

Więc pora wracać na Ranczo Frontiera. Niby pół tysiąca kilometrów, ale przysyłają pocztą: wejdźcie sobie na stronę www.seryowcze.pl i sami zobaczcie. Ja w waszym imieniu wypróbowałem dość znaczną część produkcji Rancza, więc po kolei opowiem. W kolejności takiej, w jakiej się powinno próbować, z kawałkiem chleba w garści, z kielichem wina - bo to nie są (niech się wam nie wydaje) sery żółte ze spółdzielni mleczarskiej, tylko sery, jak to mówią, typu fermier: z małego gospodarstwa, z niepasteryzowanego mleka, dojrzewające, z dnia na dzień inne (wystarczy, że sobie pomyślicie o którymś niemieckim albo polskim serze typu camembert, z tych sprzedawanych w sklepie, a sami w mig pojmiecie różnicę: te pseudocamemberty są jak z papieru zrobione, czas się ich nie ima; najpierw są niedojrzałe, a potem od razu zgniłe). Leżą przede mną na talerzu, a zmieszane ich zapachy doprowadzają mnie do szaleństwa - cóż, to wiek dojrzały czasem sprawia, że człowiek woli zapach sera od zapachu człowieka.

Najpierw dojrzewający ser młody: słomkowy, półmiękki, o małych oczkach; bardzo delikatny - znakomicie (wypróbowałem) je się z białym winem. Można go smażyć, sugerował Ruslan, ale ja czasem mam potrzebę czegoś delikatnego, do delikatnego napoju; więc piję sycylijskie wino i bardzo mi ten ser pasuje. Jest w nim coś z białego sera, tego najlepszego. Drugi w kolejności - ser typu pecorino, również dość jasny, dużo już bardziej dojrzały, z tą krzemionką drobinką wyczuwalną pod zębem, ze skomplikowanym, lanolinowym aromatem - słonawy i ostry; ale jest z nim jak z winem, ta ostrość przechodzi dość szybko. Podsuszony, nadałby się już do startowania. Kolejny jest ser typu parmezan - z krowiego mleka, ma się rozumieć - ciemnożółty, trzynastomiesięczny; ale ze wszystkich może najmniej dopracowany, zbyt tłusty, powiedziałbym, za mało kruchy, skalisty, skruszały.

A piszę to wszystko, żeby dojść do zapachu, do smaku ostatniego, do tego, który uderza z wulkaniczną mocą. Bo przysłała pora na ser owczy blue, opus magnum Ranczo Frontiera. Ma ostry, słodki zapach, zbliżony do suszonych prawdziwków - no wiecie, nie tych z targu, zleżałych i słabowitych, tylko tych prawdziwych, domowych, o intensywnie upojnym zapachu, o smaku pierwotnym, zabójczo dobrym. Gomółka tego sera wygląda jak kamień z Islandii, pokryty białymi, beżowymi, żółtawymi porostami; jest nierówna i piękna, wydrążona przez czas; a miąższ jest słomkowo-żółto-niebieski. Pleśń ostra, skóra twardawa, pikantna, najbardziej pikantna z całego sera: jadłbym ją na kanapce, spałbym z nią w łóżku, prałbym w niej ubranie. Boże, ona jak najpiękniejsza kobieta jest. (I nieważne, co sobie pomyślą na takie dictum inni ludzie, jak niemądre wypowiedzą uwagi; bo znaczenia szlachetnej pleśni w życiu dorosłego mężczyzny nie rozumieją). To jest ser prawdziwy i doskonały.

Wino z Sycylii wypite, a sery leżą na stole, bo zamiast kwiatów zdołał mieszkanie. Z całą odpowiedzialnością piszę: wstyďte się, nasi serowarzy. Ranczo Frontiera na swoje wyroby znalazłoby kupców na całym świecie. Czego życzyć serdecznie.

Sery z Rancza Frontiera, od 44 do 90 zł za kilogram. Ale powtarzam: warto.

Polecamy: [Rocking Horse. Ktoś pomyślał, że to okazja...](#)