

## Sery z ekologicznych wzgórz Frontiery

3 lut 2011, 15:41



Marta Chowanec  
Mistrz Kuchni



Sylwia Szlandrowicz i Ruslan Kozynko mieszkają na Mazurach i produkują ekologiczne sery owcze: z surowego mleka, tradycyjnymi metodami, bez użycia środków chemicznych.

### Dlaczego ranczo, na którym Państwo mieszkają, nazywa się Frontiera?

Słowo "frontiera" pochodzi z włoskiego i hiszpańskiego. Oznacza granicę. Ponieważ nasze ranczo w naszym odczuciu leży poza granicą cywilizacji, w otoczeniu lasów, łąk i jezior mazurskich, nadaliśmy mu taką nazwę. Czujemy się tu bezpieczni, oddzieleni niewidzialną granicą od cywilizacyjnego "wyścigu szczurów". Mieszkamy tutaj już prawie 15 lat.

### Jak powstają Państwa sery?

Sery powstają w naszej niewielkiej serowni, dokąd trafia [mleko](#) pochodzące wyłącznie od naszych zwierząt, pasących się na ekologicznych wzgórzach Frontiery. Mleko do wytwarzania naszych serów nie jest poddawane pasteryzacji, dlatego musi być pozyskane w sposób bardzo czysty, o co dbamy z wielką troską.

### Ilość dziur w serze nie świadczy o jego jakości, prawda?

Różne gatunki sera wytwarza się z zamierzeniem uzyskania oczek, bądź też oczka są niepożądane. Oczkowanie sera jest procesem długotrwałym, zachodzącym na skutek działania kultur bakteryjnych, które powodują dojrzewanie sera i determinują jego smak, w odróżnieniu od wzburzenia sera, które pochodzi od niekontrolowanego rozwoju niepożądanych bakterii, i choć powoduje powstanie niezliczonych dziurek, może być nawet przyczyną zatrucia. Dlatego tak ważna jest higiena, zarówno podczas dojenia, jak i w procesie wyrobu serów.

### Jakie sery cieszą się największym zainteresowaniem?

Z pewnością największym zainteresowaniem i uznaniem cieszą się nasze sery blue, czyli z przerostem pleśni niebieskiej. Są jednocześnie wyjątkowo trudne do wytworzenia. Wymagają wyjątkowych warunków mikroklimatu w dojrzewalni i wielkiej dokładności i dbałości. Ale wysiłek ten przynosi wielką satysfakcję, gdy ser jest zachwalany przez smakoszy, krytyków i sławy kulinarne...

### Proszę opowiedzieć o serze, który produkują Państwo tylko na zamówienie.

Bundz jest [serem](#) podpuszczkowym, owczym, świeżym, niesolonym. Jest bardzo łagodny w smaku, śmietankowy i słodki. Jego przydatność do spożycia jest bardzo krótka, dlatego wytwarzamy go na

zamówienie i wysyłamy już w dwanaście godzin od wytworzenia.

### **Gdzie można spróbować Państwa serów?**

Serów naszych można spróbować zamawiając do domu, przyjeżdżając do nas na ranczo, lub na najlepszych imprezach kulinarnych takich jak: Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu, Festiwal Smaku w Grucznie, Dary Ziemi w Gdyni, Dni Węgrzyna w Krakowie. Będziemy również uczestniczyć w organizowanych obecnie targach dla najlepszych producentów w Centrum Malta w Poznaniu.

### **Kim są Państwa klienci?**

Nasi klienci to ludzie świadomie poszukujący smacznego, zdrowego i naturalnego jedzenia. Również miłośnicy wina i znawcy serów długodojrzewających. Dużo czytają o walorach prozdrowotnych produktów owczych i [jagnięciny](#). Inwestują w zdrową żywność, by nie zatruwać organizmu konserwantami, barwnikami, i sztucznymi dodatkami do żywności. Szukają intensywnych smaków i wiedzą, że lepiej jest jeść mniej, ale zdrowiej...

### **Jakie są perspektywy dla rynku serów?**

Rynek serów z mleka niepasteryzowanego będzie się z pewnością rozwijał, ale na pewno zawsze pozostanie rynkiem niszowym. Hodowla ekologiczna oraz ekologiczna produkcja serów jest na tyle kosztowna, że produkty te zawsze będą dość drogie. Z drugiej strony coraz więcej Polaków jest świadomych tego, że "jesteśmy tym, co spożywamy" i poszukuje żywności zdrowej, ekologicznej i smacznej. To do nich trafiają nasze sery.

### **"Żabojady - chapeau bas przed polskim serem i - rzecz jasna - Wytwórcą!" To jeden z komentarzy Państwa klientów. Czy wysyłają Państwo sery za granicę?**

Muszę pochwalić się, że nasze sery były już spożywane i wychwalane we Francji, Wielkiej Brytanii i Belgii. Często też nasi rodacy zabierają je ze sobą wyjeżdżając za granicę jako wizytówkę polskiej smacznej żywności.

### **Kontakt:**

tel.: /089/ 742 93 30

tel. kom. 501 544 755 lub 501 799 924

e-mail: [seryowcze@gmail.com](mailto:seryowcze@gmail.com)