Brewilla

Olga Brewka

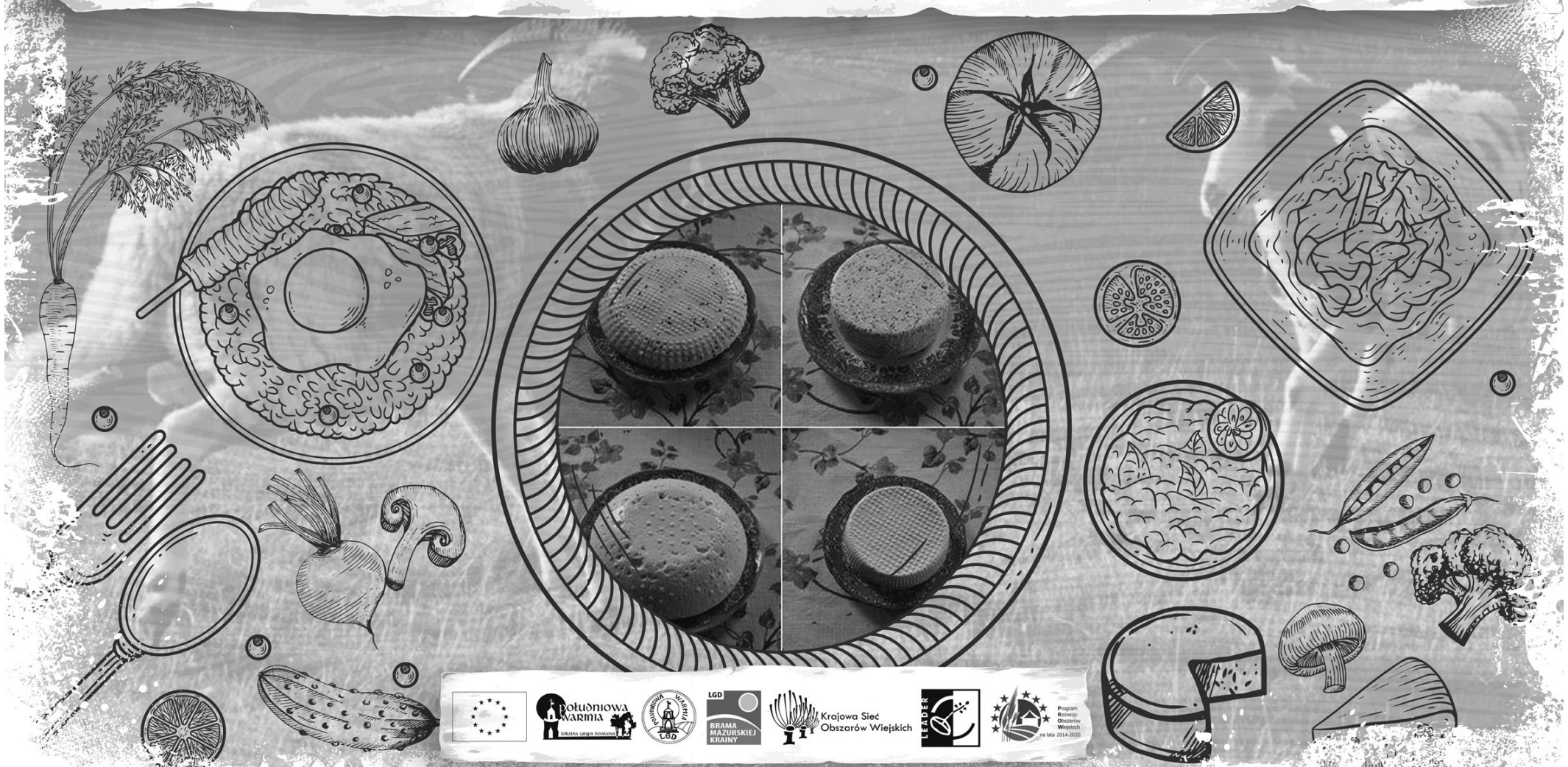
Święty Jakub od czterorogich owiec

Szczęśliwy ten dom, gdzie goście są! - to motto rodziny Bogumiły i Piotra Brewki z Bukwałdu w gminie Dywity, którzy prowadzą gospodarstwo Brewilla. Gdzież leży ten Bukwałd? Co prawda nie na końcu świata ale na krańcu gminy, w bezpośredniej bliskości natury. Prowadzi do Brewilla droga, przy której stoją kamienne Baby Bukwałdzkie. Wizytówką gospodarstwa są owce świętego Jakuba, rasa charakteryzująca się tym, że jej ozdobą są cztery rogi (a niekiedy nawet pięć) i pstrokatym umaszczeniem. Aby poznać, skąd wziął się rodowód tych niezwykłych stworzeń, musimy przenieść się w czasy biblijne. Jak głosi legenda zapisana w Starym Testamencie, Jakub, syn Izaaka i przyszły święty, pracował jako pastuch u swojego teścia Labana, hodowcy białych i czarnych owiec. Kiedy od kilku miesięcy teść zalegał mu z wypłatą, zniecierpliwiony Jakub wreszcie przyparł go do ściany:

- Gdzie są moje pieniądze? - zapytał Jakub.
- Nie mam ich! - przyznał Laban.
- To ja odchodzę! - rzekła Jakub.
- A czy nie mógłbyś odebrać należności w naturze? - spytał właściciel owiec.
- Owszem! - odparł tamten.
- Mam jednak jeden warunek! - oświadczył teść.
- Możesz zabrać owce z czterema rogami i o pstrokatym namaszczeniu! - postawił warunek Laban.
- Zgoda! - odparł zięć.

I zaczął eksperymentować, krzyżując owce dotąd, aż uzyskał rasę, o jakiej mówił chytry teść. Po pewnym czasie tylko z takich owiec składało się to stado. Wówczas Jakub zabrał sobie wszystkie zwierzęta. Z czasem owce stały się popularne, trafiły niemal do wszystkich krajów Europy.

Pierwsze ze swoich pan Piotr zakupił w Niemczech. W Brewilla nie można narzekać na nudę. Obserwuje się tu życie owieczek, dogląda je i strzyże, można wziąć udział w „bucaniu się z baranem", jeździe na baranie lub capie, gonitwie za zającem, karmieniu kaczek, robieniu zagrody małym kózkom, toczeniu beli siana, sienokosach, zbieraniu owoców, rąbaniu drewna, wykopkach, przygotowywaniu przetworów na zimę, a także budowaniu kamiennych Bab Bukwałdzkich, łowieniu ryb i relaksie, biesiadowaniu i obserwacji spadających gwiazd. Na okolicznych polach nierzadko pojawiają się dzikie zwierzęta. A jeśli ktoś ma bogatą wyobraźnię, to jej oczami ujrzy czasem w wieczornej lub porannej mgle postać biblijnego pasterza Jakuba, który gdzieś pod lasem pasie swoje, czterorogie owce. Obydwoje gospodarze wychowywali się w jakimś okresie życia na wsi, więc znają magiczne receptury i potrafią z mleka zrobić twaróg, a później udało się zrobić również ser. I tak po kilku latach w mieście zrodził się pomysł na nasze własne małe podwórko. Tak też powoli pojawił się pomysł, żeby spróbować wytworzyć produkt lokalny. Na początku był to serek na święta. Czasem jakiś wyjątkowy smakowo ser na prezent i tak wspólnie zaczęliśmy się zagłębiać w temat, bo jak zaczęło smakować wszystkim, to gotowanie mleka z podpuszczką w garnku, zaczęło być żmudne. Stwierdziliśmy, że zamiast robić ser od święta, będziemy go robić dwa razy w tygodniu, nie tylko na nasz stół, ale i na inne. Zaczęliśmy od serów naturalnych(często nazywanych białymi), są solone (polecamy z pomidorem) lub bez zanurzania ich w solance sery do miodu i dżemu. Mieliśmy już gotowe do spożywania produkty, które są wyjątkowe, bo naturalne, robione i doglądane przez nas. Każdej partii próbujemy najpierw sami, tak też powstały kolejne nasze sztandarowe już sery, jak czosnek, pieprz cytrynowy itp. Teraz kiedy robimy sery, coraz częściej gdy próbujemy, smakujemy pojawiają się w naszej głowie kolejne pomysły, które z zapałem realizuję w serowarni. Obecnie nasza działalność w przetwórstwie serów jest stałym elementem każdego tygodnia, co kilka dni trzeba pojechać po mleko, zagotować, pilnować odpowiedniej temperatury i po jakimś czasie wyjąć skrzep. Precyzja w tych działaniach jest niezwykle ważna. Każdy prawdziwy znawca wie, że ser inaczej przecież smakuje robiony podczas burzy, a inaczej podczas słonecznego dnia. Jaki jest więc mój sekret? Jak każdy powiem, doświadczenie, potrzeba wiele prób, żeby dojść do produktu, który będzie smakował większości, a droga do niego jest żmuda, ale ciągle próbowanie sera gwarantuje wiele satysfakcji.



Południowa Warmia lokalna grupa działania
LGD Brama Mazurskiej Krainy
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich
LEADER
Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020