Francuskie sery na Warmii

Czy znacie smak serów według receptur francuskich? Umiejętność ich wyrobu posiadł serownik z wyboru, Francuz Stefan Lefevre, który z żoną Magdą prowadzi Owczarnię Lefevre w Kiersztanowie. Praca odbywa się tu na okrągło.

Kiersztanowo, wieś w gminie Jeziorany. Niegdyś na tych terenach nie było żywego ducha. Aż kiedyś zawędrował tu pewien młody Prus, o imieniu Kirsnau, czarny. Wcześniej mieszkał z rodziną, ale kiedy dorósł, postanowił odejść i znaleźć sobie żonę w którymś z okolicznych plemion. Był jednak niechętnie widziany przez tamtejszych kawalerów, którzy nietrzyli w nim i słusznie, konkurenta. Dotarł nad tutejsze jezioro, usiadł na kamieniu i zamyślił się głęboko nad swoją samotnością. I wtedy w lustrze wody zauważył zarys kobiecej postaci. Była to nimfa wodna Ertee, której przystojny chłopak wpadł w oko. Po kilku spotkaniach wyznali sobie miłość. Ponieważ jednak nimfa nie potrafi żyć poza wodnym środowiskiem, a on nie kwapił się, aby opuścić ląd, nic z ich związku nie wyszło. Któregoś dnia rozstali się, on znalazł sobie kobietę, a nimfa pozostała samotna. Kiedy noc była bezchmurna i żadnej fali na powierzchni jeziora, ludzie, którzy tu potem zamieszkali, słyszeli głos dobiegający gdzieś z głębin: Kirsnau, Kirsnau! To nimfa Ertee wołała swojego ukochanego. Od jego imienia wywodzi się pierwotna nazwa jeziora Kirsno, obecnie Kiersztanowskie. Stąd też nazwa wsi, Kiersztanowo.

Jeśli chodzi o legendę, był to związek bez przyszłości, czego nie można powiedzieć o mieszkających tu Stefanie i Magdzie (on jest Francuzem, ona Polką), których połączyła nie tylko miłość, ale i wspólna pasja. W Kiersztanowie prowadzą Owczarnię Lefevre. Kiedyś mieszkali w jednej z najpiękniejszych stolic świata, w Paryżu. Pewnego dnia postanowili go porzucić i zamieszkać na Warmii. Postawili na owczarstwo i sery owcze. Owce, które nazywają „dziewczynami", hodują od 2014 roku. Wśród serów w Owczarni Lefevre (według starych francuskich receptur i autorskich Stefana) są o takich nazwach jak Duży Warmiak i Mały Warmiak, Le Cendre, Czarna Owca, Biała Owca, Okrągły Kiersztanowo, La Brive, Le Berger, Orzech, Cocliquot, Mediteraneen, Chili&Red Pepper, Jesień, Petale de Rose, Figa a także Twaróg-Ser Biały oraz jogurty. Przyznacie, że od nazw aż kręci się w głowie. Od smaków również. A bliżej o produkcji serów można dowiedzieć się podczas organizowanych w Owczarni Lefevre warsztatów serowarskich.