**Oscypki**

**Nawet jednodniowy wypad w góry nie może być zaliczony, jeśli nie spróbujecie oscypka. To prawda stara jak świat i polemizować nie ma co. Ale... może warto poczytać, czym jest oscypek i jakie inne „góralskie” sery możecie spotkać na szlaku.**

Przede wszystkim trzeba pamiętać o jednej ważnej rzeczy: oryginalne oscypki, czyli sery owcze są specjałem sezonowym. Wytwarza się je od początku maja do przełomu września i października, czyli w miesiącach, kiedy owce wypasane są na górskich halach. Oscypki produkowane są w kolibach, czyli specjalnych szałasach, służących także jako pasterskie mieszkania. I – co ciekawe – oscypki produkują wyłącznie mężczyźni; w dawnych czasach wierzono, że kobiety mogą zauroczyć mleko i zepsuć ser, dlatego miały one surowy zakaz wstępu do koliby od początku wypasu (czyli od początku maja, mniej więcej) aż do Św. Jana (czyli do 24 czerwca). Na ten okres przypada bowiem czas, gdy owce dają najwięcej mleka i są dojone nawet trzy razy w ciągu dnia (więc zapewne u podstaw przesądu leżą jednak aspekty najzupełniej praktyczne...). Nadzorem nad produkcją zajmuje się osobiście baca, czyli człowiek łączący wiedzę zawodowego pasterza i serowara. Baca też jest „sales managerem”, czyli rozporządza zasobami oscypka, a dochód z jego sprzedaży stanowi jeen z elementów składowych zapłaty dla pasterzy.

A teraz po kolei słów kilka o serach z Podhala. Po pierwsze – oscypek, najpopularniejszy i najlepiej znany. Ma wrzecionowaty kształt dwustronnego stożka, długość od 17 do 23 cm, średnicę w najszerszym miejscu od 6 do 10 cm i masę od 0,6 do 0,8 kg. Do produkcji jednego takiego sera (ważącego niecały kilogram) zużywa się aż sześć do siedmiu litrów mleka! Mleko owcze „występujące” w oscypku pochodzi od owiec rasy „polska owca górska”. Dopuszcza się użycie również mleka krowiego, ale w ilości maksymalnie 40% w stosunku do całości użytego mleka, i mleko musi pochodzić od krów rasy „polska krowa czerwona”, czyli najstarszej rasy polskiego bydła. Przekrojony oscypek jest koloru lekko kremowego, przy skórce nieco ciemniejszy. Oryginalny owczy oscypek uważany jest za luksusowy przysmak i jest dość drogi. Odpowiednio przechowywany zachowuje przydatność do spożycia przez około 4 tygodnie. Podhalański oscypek wpisany został we wrześniu 2005 roku na krajową Listę Produktów Tradycyjnych.

Są też... redykołki, czyli wszelkiego typu malutkie oscypki, także w formie różnych figurek: wrzecion, grzybków, zwierzątek, ptaków, serc i parzenic. Nazwa pochodzi od tradycji rozdawania ich w czasie redykania się, czyli powrotu owiec z hal do przydomowych zagród. W tradycji góralskiej redykołka zawsze zajmowała bardzo ważne miejsce, symbolizując obdarowywanie bliskich. Wiele redykołek specjalnie wędzono nieco dłużej, aby były bardziej „długoterminowe” do spożycia.

Gołka, to inaczej „ser gazdowski”. Wytwarza się go wyłącznie z mleka od krów, dlatego ma bardzo delikatny smak. Polecany szczególnie tym, którzy preferują sery łagodne i mało słone. W przeszłości robiony był głównie jesienią i zimą, gdy nie doiło się owiec, a wędzony nie w kolibie, lecz w przydomowej wędzarni. Jest często mylony z oscypkiem, choć różni się zarówno kształtem, smakiem i sposobem produkcji.

Korbacze to specjalnie robione serki górskie w kształcie makaronu. Mają – w co trudno uwierzyć – aż dwustuletnią tradycję! W smaku łagodne i mniej słone niż oscypki, nadają się doskonale na przekąskę lub jako dodatek do sałatek. Robi się je z mleka krowiego; mleko owcze jest zbyt tłuste i nie można nadać serowi z niego robionemu odpowiedniego kształtu. Korbacze są często plecione w warkoce, występują w formie wędzonej lub tradycyjnej.

Bundz (bunc), czyli inaczej „grudka”, to produkt z mleka owczego, coś w rodzaju twarogu. Produkcja bundzu w pierwszej fazie wygląda tak samo jak wytwarzanie oscypków. Uformowany na płótnie bundz kształtem przypomina okrągły bochenek chleba, ma barwę białą lub białą z seledynowym odcieniem. Jego skórka jest cienka i czysta, ma też delikatny nalot. Świeży bundz w smaku jest łagodny, delikatny i wyraźnie słodki. Dopiero podczas dojrzewania pod wpływem bakterii kwasu mlekowego lekko kwaśnieje i nabiera aromatu, w serze pojawiają się charakterystyczne dziurki, a w czasie leżakowania sera jego twardniejącą skórkę pokrywa jasnozielony nalot.

Bundz w kawałku lekko posolony i odkryty pozostawia się na kilka dni w lodówce lub chłodnym miejscu – wtedy staje się lekko kwaśny i jest dalej przerabiany, przede wszystkim na bryndzę. Bryndza to miękki ser podpuszczkowy, wytwarzany na Podhalu z mleka owczego lub z mleka owczego z domieszką krowiego. Jest z lekka pikantny, ostry i słonawy. W konsystencji przypomina pastę, choć bryndza podhalańska bywa delikatnie ziarnista lub nawet posiada wyraźne grudki.

I to by było na tyle. Nie wiem, jak wy – ale ja zgłodniałem. I pić mi się chce. A zimne piwo i świeży oscypek to połączenie znakomite...

autor: Robert Wieczorek, veturo.pl