

Produkty mleczne w tym owcze

pobrane z:

<http://docplayer.pl/11169365-Produkty-mleczne-slaska-kiszka-redykolka-ser-gazdowski-golka.html>

Śląska kiszka

Kiszka to popularne na Śląsku określenie mleka kwaśnego lub zsiadłego. Sposób jej przygotowania nie zmienił się na przestrzeni lat. Mleko pochodzące od krów hodowanych w małych gospodarstwach rozlewane jest do garnków kamiennych, a następnie umieszczane w chłodnym pomieszczeniu, gdzie temperatura wynosi około 20 stopni. Później po około 8-12 godzinach powstaje gęste tzw. zsiadłe mleko, czyli kiszka.

Autorka Zofia Szromba-Rysowa w publikacji „Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku” z 1978 roku pisze:

„Niedobór zbóż w Beskidzie Śląskim ograniczał spożycie tam polewek mącznych i wyrób chleba, co zadecydowało między innymi o niewystępowaniu żuru w pożywieniu mieszkańców Istebnej. Polewkę kwaśną reprezentują tam mulka, serula i kiszka warzona, przyrządzane z mąki oraz żętycy, maślanki lub kwaśnego mleka, nazywanego na Śląsku kiszka”. Józef Ondrusz w „Pożywieniu Ludu Cieszyńskiego” wydanego w „Płyniesz Olzo... Zarys Kultury Materialnej Ludu Cieszyńskiego” z 1972 roku, przedstawia wykorzystanie kiszki przez ludność chłopską: „Mleko spożywano bądź w postaci naturalnej, bądź też w postaci jego przetworów, a więc śmietany, masła, maślanki, mleka zsiadłego, twarogu i serwatki. (...) Chłodne mleko z osadzoną na wierzchu grubą warstwą śmietany stanowiło latem doskonały napój orzeźwiający o dużej wartości odżywczej. Korzystali więc z niego domownicy, kiedy pilne zajęcia gospodarskie, zwłaszcza podczas zniw, nie pozwalały gospodyni na gotowanie normalnego obiadu.

Spragnieni gazdowie chętnie zachodzili w letnie upały do swoich piwnic na kiszkę, zamiast do wiejskiej gospody na piwo. Kiszke, czyli zsiadłe mleko, przeznaczono po zebraniu śmietany przeważnie na twaróg.

Spożywano ją z ziemniakami lub chlebem, chociaż parobcy wiejscy twierdzili, że z kiszki dziepro za dziewięć roków siła przidzie. Stosunkowo niewielką wartość odżywczą zsiadłego mleka określano też zwrotem kiszki się najeść, a potem się iść płotu dżierzeć, tzn. nic nie robić, tylko odpoczywać, a jeszcze trzymać się płotu, żeby nie upaść ze słabości. Przez podgrzanie zsiadłego mleka i odsączeniu serwatki otrzymywano twaróg”. Kiszka jest chętnie spożywana w wielu gospodarstwach domowych na Śląsku. Jest doskonałym dodatkiem do młodych ziemniaków i innych potraw podczas codziennych obiadów. W upalne dni – dobrze schłodzona – daje orzeźwienie.

Redykołka

Górale stanowią jedną z najciekawszych polskich grup etnograficznych i są dziedzicem kultury wołoskiej.

Wołosi w swych wędrownych dotarli na tereny Beskidu Śląskiego w XVI wieku, przynosząc ze sobą tradycję hodowli owiec i wyrobu sera owczego. Ser przybierający postać zwierząt (owiec, jeleni, ptaków) w nazewnictwie pasterskim nosi nazwę redykołka (redykawka). Określenie to utarło się ze względu na fakt, że serki rozdawano bezpłatnie w czasie redykowania się owiec z hali do domu. „J. Zborowski podaje, że jeszcze w roku 1957 staroświecki baca, zapytany podczas powrotu z hali: „A redykołka jest?” – wydobywał z torby serek i wręczał go pytającemu”. Starzy informatorzy twierdzą, że nazwą redykołka określano każdy prezent w serze, który przynoszono po powrocie z szałasów, więc zarówno oszczypek, jak ser w kształcie zwierzątka lub przede wszystkim parzenicy. „Robi się parzenice na redykołki, daje się je gazdom po powrocie. Jeżeli płoński gazda – to parzenice, jeżeli hrubszy – to jelenia, a nawet i oscypka” („Historia osadnictwa i organizacja społeczna pasterstwa oraz słownictwo pasterskie Tatr Polskich i Podhala”, 1962). Redykołka w tradycji góralskiej zajmuje ważne miejsce, gdyż jest ściśle związana z wypasem owiec i osodem – powrotem stad owiec z hal. Redykołka to ser z mleka owczego produkowany z resztek sera przygotowanego do wytworzenia oscypka. Ponieważ u każdego dobrego gospodarza nic nie mogło się zmarnować, wykorzystywano resztki do produkcji tego sera. „Z resztek sera, które nie starcza już na zrobienie oszczyпка, wyrabiane są figurki – zwierzątka, odciskane w specjalnych foremkach. Po odcisnięciu serki w kształcie zwierzątka, podobnie jak oszczyпки, są solone. Oprócz serków – zwierzątek w przededniu powrotu z hali baca robi serki w kształcie sera – parzenice, również odciskane w formie. Są one solone, lecz nie wędzone, bowiem nie ma na to już czasu” („Historia osadnictwa i organizacja społeczna pasterstwa oraz słownictwo pasterskie Tatr Polskich i Podhala”, 1962).

Ser gazdowski – gołka

Ser gazdowski – gołka to produkt tradycyjnie wytwarzany z mleka krowiego, charakteryzujący się delikatnym smakiem. Nazwa jego pochodzi od słowa gazda, czyli rolnik, a w języku potocznym nazywany jest często „gołka” lub „pucok”. Tradycja produkcji sera gazdowskiego przywędrowała do beskidzkich wsi razem z kulturą wołoską, zwaną również „wałaską”. W publikacji „Zarys kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego” z 1995 r., Marian Dembiniok pisze: „Górale śląscy zamieszkiwali niewielką część zachodniego łuku Karpat, zwanego Beskidem Śląskim. Wałasi cieszyńscy zaludnili środkową część Śląska Cieszyńskiego – teren pagórkowaty, wzniesiony na południu i nachylony ku północnemu zachodowi. (...)

Wałasi cieszyńscy trudnili się rolnictwem i hodowlą bydła”. W przeszłości wyrób sera gazdowskiego odbywał się w okresie jesienno–zimowym, kiedy niemożliwe było pozyskiwanie mleka owczego. Obecnie produkowany jest

przez cały rok. Z opracowań Franciszka Popiołka możemy się dowiedzieć, że: „Sposób życia Koniakowian sprzed sto lat opisany jest w aktach następująco: główne ich pożywienie stanowią ziemniaki i kapusta, „która się jednak nie bardzo udaje”, oprócz tego mleko i ser z krów i owiec. (...)

Najwięcej mieszkańców trzyma w sałazach bydło wałaskie, z którego mają ser. (...) Pod względem sposobu życia nie różnili się zresztą wiele od mieszkańców innych wsi beskidzkich znajdujących się w tych samych warunkach terytorialnych i klimatycznych”. Produkcja gołki jest wpisana w kulturę Żywiecczyny, a sposób jej wytwarzania przekazywany jest z pokolenia na pokolenie, o czym świadczy m.in. wypowiedź: „Dużo informacji i nauki dostałem od najstarszych żyjących owczarzy, pasterzy. Mój dziadek mnie uczył” (Piotr Kohut, wywiad spisany przez Panią Teresę Oprychał, 2008). Ser gazdowski jest powszechnie wytwarzany w górskich gospodarstwach rolnych na całym obszarze Beskidów, w Beskidzie Żywieckim i Beskidzie Śląskim. Produkowany jest z podgrzanego mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki. Kształt nadawany jest przez ściśnięcie w drewnianych formach, a wędzenie odbywa się w wędzarniach przydomowych. Głównie robiony był na uroczystości okolicznościowe, wesela, chrzciny, święta kościelne, a także na odpusty. Ser gazdowski wpisany jest w tradycję i historię Beskidów, a metoda jego wytwarzania pozostała niezmienną do dzisiaj.

Ser domowy – zależok

W gospodarstwach rolnych, znajdujących się na terenie Śląska Cieszyńskiego dbano o właściwe wykorzystywanie wszystkich produktów, tak aby nic się nie zmarnowało. Z nadwyżek mleka robiono biały ser, który nie zjedzony nie mógł być zbyt długo przechowywany, ponieważ nie było wtedy lodówek. Pozostawiano go więc do zgliwienia, a następnie przesmażano i jedzono w innej postaci. Tradycja spożywania sera w takiej formie sięga przełomu XIX i XX wieku, kiedy to w okresach wiosenno-letnich z większych ilości produkowanego mleka wytwarzano ten charakterystyczny i specyficzny produkt. W książce autorstwa Emilii Kołder pt. „Kuchnia Śląska” z 1978 roku (str. 10) na temat sposobu wykonania sera domowego czytamy: Ser posolić, posypać kminkiem i pozostawić na 3 dni w kuchni w garnku nakrytym ścierką. Codziennie wymieszać, na drugi dzień przepuścić przez maszynkę do mięsa i dodać cebulę. Masło roztopić w rondlu, dodać paprykę i przygotowany ser; ciągle mieszając i smażyć do gęstości. Porcelanową miskę wypłukać zimną wodą, włożyć do niej ser i pozostawić do wystygnięcia. Następnie ser wyjąć i 1-2 dni suszyć na powietrzu. Do sera można podczas smażenia wmieszać żółtko. W „Kuchni Jarskiej” z 1929 roku (str. 141) autorka Kosowska podaje recepturę: Najlepszy ser do smażenia, gdy zaczyna nieco gliwieć, bo na gorąco rozpuszcza się doskonale. Usmażyć cebulę w maśle, dać ser, a gdy się rozpuści, osolić, wsypać kminku lub zielonego kopru, wlać rozbite jaja i wymieszać. Wynieść na zimno, podać z chlebem lub jako przystawkę. Ser domowy – zależok do dziś

sporządzany jest w wielu domach na Śląsku Cieszyńskim ze świeżego mleka „prosto od krowy”.

Użycie do wytworzenia tego sera kupionych w sklepie produktów: mleka (w woreczku, UHT) lub sera białego uniemożliwia jego sporządzenie z uwagi na brak właściwej flory bakteryjnej, potrzebnej do odpowiedniego zgliwienia.

Bryndza wołoska wędzona

Bryndza wołoska wędzona to ser wytwarzany podobnie jak inne bryndze z buncu owczego. Różnica polega na tym, że proces jej dojrzewania odbywa się w zimnym dymie szałasu pasterskiego. Ser odznacza się trochę innym smakiem i wyraźnym zapachem dymu. Ma bardziej stałą konsystencję i nadaje się do krojenia w plastry. Razem z innymi górskimi regionami Śląsk Cieszyński należy do kręgu wołoskich tradycji pasterskich. W publikacji autorstwa Anny Kowalskiej-Lewickiej i Zofii Szromby-Rysowej pt. Pożywienie – Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej (T. 1, 1978 r., s. 359) czytamy: (...) ważne miejsce w pożywieniu ludowym zajmował nabiał, a zwłaszcza mleko krowie i jego przetwory w postaci serów. Mleko kóz spożywała ludność najuboższa, a owiec ludność pasterska południowej Polski, zużywając je przede wszystkim do wyrobu tzw. serów podpuszczkowych. Wyrób sera owczego zasadniczo w całych Karpatach jest jednakowy. Z mleka owczego wyrabia się bryndzę, czyli biały ser. Do mleka dodaje się podpuszczkę, aby przyspieszyć jego ścinanie. Podpuszczka z cielęcego żołądka nosi nazwę kłagu lub rynski. Mleko musi się kłagać, czyli się ścinać. W miejscowościach podgórskich gospodarze zakładali spółki szałasnicze. Każdy uczestnik gospodarki szałasniczej oddawał na wypas pewną liczbę krów i owiec. Otrzymywał za to odpowiedni przydział śmietany i owczego sera, czyli bryndzy. (...) Z bryndzy przyrządzano domikat, również zupę (...). W opracowaniu pt. Powstanie najmłodszych wsi beskidzkich autor Franciszek Popiołek (Cieszyn 1936 r., s. 12) pisze: Poza ich polami rozciągał się las, w którym górale paśli bez ograniczenia swój „statek wałaski”: owce, barany, kozy i bydło rogate. W dalszej części pt. Pasterstwo w Istebnej na s. 21-22 czytamy: Spis bydła utrzymanego sporządzony został w tym celu, aby wykazać powinności ciężące z tego tytułu na Istebnianach, od owiec mieli oni bowiem dawać na rzecz księcia każdą dziesiątą sztukę, względnie zamiast tego odpowiednią opłatę pieniężną licząc po 28 groszy za jedną owcę. Nadto każdy sałas miał złożyć do rąk wojewody jeden koc zwany gunią, po 2 talary rocznie, 1 beczkę bryndzy, a do kuchni książęcej – „według starego zwyczaju” – 40 sztuk bydła wałaskiego. Sera wałaskiego dotychczas sałasznicy niedawali, ale zobowiązali się na przyszłość, poczynając od r. 1648, oddawać do kuchni książęcej co roku 10 kawałków. Autor opisując Koniaków tak pisze o jego mieszkańcach (op. cit., s. 57): Głównie ich pożywienie stanowią ziemniaki i kapusta, (...) oprócz tego mleko i ser z krów i owiec. (...) Najwięcej mieszkańców trzyma w sałaszach bydło wałaskie, z którego mają ser (...) Pod względem sposobu życia nie różnili się resztą wiele od mieszkańców innych wsi beskidzkich znajdujących się w

tych samych warunkach terytorialnych i klimatycznych. Bryndza wołoska wędzona przechodzi proces tzw. „odymienia bryndzy” – w każdej „kolibie” zapalony jest ogień od wiosny aż do jesieni. Zrobiona bryndza wołoska pozostaje – „dymi się” – w bacówce (serowniku) cały czas, dlatego została nazwana wędzoną. Różnica pomiędzy bryndzą wołoską wędzoną a podhalańską polega na tym, że bryndza na Podhalu jest od razu wynoszona z bacówki na zewnątrz. Bryndza podhalańska, jak mówią górale, nie ma „styczności z dymem”.

Żętyca

Już od ponad pięciuset lat na Żywiecczyźnie pielęgnowane są tradycje pasterskie. Nieodłącznie kojarzą się one z wędrującym, od Rumunii wzdłuż pasma Karpat, aż po Beskid Zachodni, ludem pasterskim zwanym Wołochami. W okolicy Ziemi Żywieckiej Wołosi przywędrowali ok. XV w. Wraz z nimi w Beskidach zagościła na dobre kultura wypasu owiec. O powiązaniu miejscowych górali z Wołochami może świadczyć wiele tutejszych przyspiewek mówiących o trudach pasterskiego życia: Wstań gospodarzu wstań, Wstań gospodarzu wstań, Ej, bo mi już zbójnicy, Uwarzom zentycy (Pieśni ludowe Ziemi Żywieckiej, Józef Mikś,

Towarzystwo Miłośników Ziemi Żywieckiej 1968 r., s. 85). Górale Żywieccy szanowali Wałachów i ich tradycje związane z hodowlą owiec. Jedna z przyspiewek, która została zanotowana przez St. M. Stoińskiego w latach 60. ubiegłego wieku, mówi o tym, że to, co pochodzi od Wałachów jest dobre. Śpiewał ją owczarz, wypasający swe owce na hali Motykowej w Żabnicy (gmina Węgierska Górka): Na naszym salasku wsyśko po wałasku, a na tamta drugim wsyśko po dziadosku. (Pieśni Żywieckie, St. M. Stoiński, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Kraków 1964 r., s. 496). Historia produkcji żętycy na Żywiecczyźnie jest tak długa jak historia wyrobu serów owczych, których tradycja wyrobu ma swoje korzenie właśnie w kulturze wałaskiej. Produkt ten powstaje podczas produkcji sera owczego bundzu / grudki. Z badań przeprowadzonych przez Annę Szyfer w 1953 r. dotyczących słownictwa pasterskiego Tatr i Podhala dowiadujemy się, że: Ociekająca przy wyrobie grudki sera serwatka nazywana jest żętycą. Żętyca występuje czasem jako żintyca albo żyntyca. Pochodzenie wyrazu rumuńskie. Nazwa ta jest używana przez wszystkich pasterzy i panuje nie tylko na Podhalu, ale i w Cieszyńskim, Żywieckim, Sądeckim na Orawie i Spiszu (Pasterstwo Tatr i Podhala T. IV, str. 180).

Bundz / grudka

Wraz z Wołochami w rejon Żywca dotarły zwyczaje i tradycje pasterskie. Świadczy o tym powtarzające się w całych Karpatach nazewnictwo topograficzne tj. Przysłop, Magurka Kiczora, które do dziś dnia funkcjonują w języku rumuńskim. Wołoską etymologię mają również takie wyrazy jak: baca, gazda, juhasi, bryndza, bundz, warzecha, kierdel, szałas i wiele innych ściśle związanych z pasterstwem, a pośrednio, także z wyrobem

sera owczego. W czwartym tomie wyżej cytowanego wydawnictwa (s. 34) St. Górzyński pisze o znaczeniu Żywca w gospodarce pasterskiej: Podhale, niezależnie od wełny z owiec wypasanych na halach, dostarczało sporo wyrobów nabiałowych na wywóz za granicę. Centrum takim dla wyrobów pasterskich zwłaszcza serów, był Żywiec i Kieżmark (...). Do Żywca zobowiązani byli dostarczyć Wołosi nabiał, masło, sery, bryndzę i „nigdzie indziej jeno ino w Żywcu przedawać mają”. Chcąc zwiększyć dochód Komorowski (...) król Zygmunt Stary mandatem z dnia 16 I 1520 r. zezwala im na pobór rogowego od owiec wołoskich w tym mieście i ich posiadłościach dziedzicznych. O tym, że ten lud pasterski osiadł w Żabnicy w powiecie żywieckim, świadczy przytoczona przyśpiewka: Hej! Cyje to łowiecki pod jaworem stojom? Co to za wałasi, co ik nie podojom? Śpiewał tak, przeszło 30 lat temu, owczarz Wł. Słowik lat 26, ur. w Żabnicy, wypasający owce na Hali Bieguńskiej (między Lipowską a Motykową) w Beskidzie Żywieckim (St. M. Stoiński, Pieśni Żywieckie, 1964, s. 496). Do produkcji bundzu wykorzystywane jest mleko owcze.

Najlepszy bundz otrzymuje się z mleka pozyskiwanego w letnich miesiącach wypasu owiec, gdy na halach wysokogórskich jest dostatek pożywienia dla owiec i dogodne warunki wypasu, wówczas mleko jest doskonałej jakości. Prócz mleka owczego jako podstawowego składnika do produkcji bundzu wykorzystuje się podpuszczkę, która dodana do słodkiego ciepłego mleka, powoduje ścinanie i wytrącanie się skrzepu serowego. Nazwa bundz (pochodzenia rumuńskiego) z czasem została wyparta polskim określeniem grudka. Obie nazwy funkcjonują wymiennie: Ta ogromna ekspansja polskiej grudki aż do prawie całkowitego usunięcia z użycia bezsprzecznie pospolitego bundzu świadczy o żywotności polskich wyrazów (Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala, op. cit., str. 179). Dziś na Żywiecczyźnie jest znacznie mniej owiec niż było dawniej. Owce wypasa się w pobliżu domostw. W Żabnicy wypasa się owce na wysokości ok. 1200 m n.p.m. na hali Boraczej, Cukierniczej, Suchej Górze. Mimo zmian zachodzących w gospodarce pasterskiej, wyrób owczego sera nie uległ zmianie.

Bryndza żywiecka

Bryndza jest to miękki ser podpuszczkowy wyrabiany na bazie słodkiego sera owczego, na Żywiecczyźnie zwanego bundzem (grudką). Jeszcze ok. 50 lat temu w większości bacówek używano podpuszczki uzyskanej w naturalny sposób z tzw. kłagu: Jest to treść żołądka [cielęcego] rozprowadzona wodą. Żołądek cielęcy, oczyszczony za pomocą soli, suszy się nad watrą (ogniskiem), następnie przecięty wkłada do garnka, klarownicy, z ciepłą wodą. Po godzinie kłag jest gotowy i nadaje się do użycia. (...) podpuszczka tak przygotowana jest nietrwała i o nierównej sile ścinania (Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala, 1962 r. s. 125).

Bundz po okresie leżakowania rozdrabnia się i przyprawia solą, uzyskując smaczny, słony ser o mocnym, ostrym smaku i zapachu, tzw. bryndzę. Tradycje

pasterskie na Żywiecczyźnie są skrzętnie pielęgnowane już od ponad pięciuset lat. Kiedy to wędrujący wzdłuż pasma Karpat od Rumunii, aż po Beskid Zachodni lud pasterski zwany Wołochami dotarł do Ziemi Żywieckiej. Jakkolwiek karta dziejów pasterstwa wołoskiego wiąże się żywiołowo dopiero z początkiem XV w., gdy Wołosi docierają do Beskidu Zachodniego, a w ciągu tego wieku i do Żywiecczyzny (...). Zda się, że pasterze wołoscy odbywali swe wędrowki wzdłuż pasa karpackiego od XI po XIII aż na Śląsk (Pasterstwo Tatr polskich i Podhala, op. cit., s. 21). Tradycja i sposób wytwarzania bryndzy nie zmieniły się od lat. Bacowie, którzy trudnią się tym zajęciem, pilnie rzeźwią tradycyjnych zasad sztuki podczas wyrobu sera: Dawniej, zwłaszcza po pierwszym udoju, na środek saty kładziono gałązkę świerczyny obciętą z czubka gałęzi, tak że miała formę krzyżyka (...). Poza znaczeniem zabobonnym gałązka taka zapobiega wychlustywaniu się mleka i zatrzymywała nieczystości, miała więc również uzasadnienie racjonalne. (...) Górale niechętnie stosują termometr. Przyjęty jest sposób próbowania ciepłoty mleka palcem. Według opinii baców mleko jest dobre, „kiedy ręki nie można strzymać” (...).

(Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala, op. cit., s. 125). Bronisława Kopczyńska-Jaworska w cytowanym wcześniej opracowaniu (s. 140) podaje: Wśród pasterzy wyróżnia się odrębną pozycję społeczną i zawodową. Baca-organizator szałasów, baca-przedsiębiorca. Mamy tu do czynienia z osobną grupą zawodowych pasterzy. (...) Instytucja zawodowego bacy występuje poza Podhalem w części Górców oraz na Żywiecczyźnie. Zatem pasterstwo na tych terenach rozwinęło się do tego stopnia, iż czynności z nim związane były postrzegane w kategorii zawodu.

Oscypek (oszcypek)

Oscypek trafił na Żywiecczyznę razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka. Jest starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Baca (...) pomiarkowawszy zaś, jak duże będą grudki z jednego udoju, to takich na każdy tydzień powinien oddać dwadzieścia jedną. Gdy skłaga mleko baca a po tym grudki zbiera, to powinien dobrze i twardo zbierać, żeby raków w żentycy nie było, po góralsku mówiąc, alias żeby sera kawałków w serwatce nie zostawiali. Jeżeli zaś z tych grudek serki kazano robić, to potrzeba do nich mieć gilatki alias formę a przy widzu powinien robić, siłę każą robić i siłę na to grudek wynidzie. (...) Ten zaś ser na każdy tydzień posławszy po niego jak powiozą do dwora po tyle grudek na tydzień, jakem wyżej wyraził, to powinien być administrator, pisarz, owcarz starszy i przysięgły wójt. A ten baca powinien przy tych zwierzchnościach lub przy jednym z tych, którego do dozoru naznaczą, powinien bryndzę robić (...). Dokument podaje, że „bryndzę” wyrabiano także z mleka koziego. Źródło to po raz pierwszy wspomina o produkcji oscypków, nie wymieniając samej nazwy. Wzmianki o wytwarzaniu oscypków na Żywiecczyźnie znajdują się również w opracowaniu Historia osadnictwa i

organizacja społeczna pasterstwa oraz słownictwo pasterskie Tatr Polskich i Podhala (oprac. zbiorowe Wrocław-Warszawa-Kraków 1962, s.126).

Możemy tam znaleźć informacje, że: Poza Tatrami zdobione serki typu oszczypków z końcami stożkowatymi lub beczułkowate spotykamy w Beskidzie Wyspowym, w Żywiecczyźnie i południowej części Gorców. Dużo ciekawych informacji o Żywiecczyźnie i produkcji sera na tym terenie znajduje się również w opracowaniu Etnografia polska wydanym przez Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk (Wrocław-Warszawa- Kraków 1961, s. 202-203): W Karpatach Polskich oszczyпки najbardziej rozpowszechnione są w Tatrach; można je jednak spotkać również w szałasach w Gorcach, w Beskidzie Wyspowym oraz w paśmie Babiogórskim i wschodniej części Żywiecczyzny. Na tych ostatnich terenach wyrabiane są wyłącznie na szałasach owczych, podczas gdy na szałasach mieszanych krowio-owczych wyrabiane jest masło i ser na bryndzę, podobnie jak przed I wojną światową w Beskidzie Śląskim. Przyjmuje się, że oszczyпки wyrabia się na terenie Żywiecczyzny już w połowie XVIII wieku: (...) Oszczyпки z całą pewnością wyrabiano już w połowie XVIII wieku na Żywiecczyźnie, co wiemy z instruktażu z roku 1773. Wyraźne wiadomości o wyrobie oszczypków w Tatrach pochodzą jednak dopiero z początku XIX w. (Etnografia Polska, wyd.cyt., s. 219).

W cytowanym opracowaniu Polskiej Akademii Nauk znajduje się również opis zasad wynagradzania baców na tym terenie za wykonywaną pracę: Jest rzeczą ciekawą, że na Żywiecczyźnie, gdzie – jak wspominaliśmy – oszczyпки były znane już w XVIII w., nie wynagradzano nimi owczarzy, a wręcz przeciwnie, „za stary wołoski obyczaj” uważano wynagradzanie pasterzy udojami, czyli mlekiem dawanym w określone dni. Z mleka tego pasterze robili według własnego uznania ser czy oszczyпки. Na tym terenie, podobnie jak w Gorcach, odnośnie do bursków, powtarza się do dziś opinia, że oszczyпки robione były na specjalne zamówienie gospodarzy lub przez bacę na użytek własny, na prezenty i na sprzedaż (s.221).

Ser wołoski wędzony

Ser wołoski wędzony to ser z mleka owczego wytwarzany w gospodarstwie domowym. Tradycyjna metoda jego produkcji jest oparta na przekazie pokoleniowym. Nazwa ser wołoski pochodzi od osadników Wołochów, którzy zamieszkali na terenie Trojwsi. Od połowy XIV wieku na tereny górskie, w tym obecnego Beskidu Śląskiego, zaczęli napływać Wołosi, koczowniczy lud pasterski pochodzenia Bałkańskiego.

Ludność ta zajmowała się pasterstwem i wyrobem serów. W 1830 roku Ambroży Grabowski pisał: na terenie Beskidu Śląskiego we wsiach zwanych Trójwieś tj. Istebna, Jaworzynka i Koniaków górale zakładali, tak jak na Podhalu na całe lato w górach szałas, do których z całej okolicy zbierają owce i robią sery. Archiwalne źródła jak również współcześnie jeszcze żyjący owczorze lub ich potomkowie o organizacji życia na szałasie, zasadach jego funkcjonowania, wyposażenia kolyby (koliby) i o produktach szałasza, które

stanowiły ser wołoski, bryndza, żęntyca (żencica-mulka) hurda. Autorki Anna Kowalska-Lewicka i Zofia Szromba- Rysowa w publikacji Etnografia Polski – przemiany kultury ludowej, Wrocław 1976, t. 1, s. 359 piszą między innymi: obok produktów roślinnych ważne miejsce w pożywieniu ludowym zajmował nabiał, a zwłaszcza mleko krowie i jego przetwory w postaci serów. Mleko kóz spożywała ludność najuboższa, a owiec ludność pasterska południowej polski, zużywając je przede wszystkim do wyrobu tzw. serów podpuszczkowych (...). W publikacji Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego wydanej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w 1996 roku w Wiśle pod redakcją Marii Maciejczek-Madej, Anastazja Sidzina, Emilia Kłapsia w rozdziale 1. Wybrane aspekty problematyki żywienia ludności Śląska Cieszyńskiego jest napisane: (...) spróbujmy przyjrzeć się podstawowym cechom, właściwościom pożywienia Śląska Cieszyńskiego na przełomie XIX i XX wieku. Pierwszą cechą była samowystarczalność żywieniowa, w skład której wchodziło przetwórstwo i konserwacja produktów żywnościowych (przemiał zbóż, wyrób sera, masła, kiszzonek...) Korzystano więc z żywności produkowanej w obrębie wsi oraz często uzupełniano ją płodami leśnymi. Warunki naturalne wyznaczały rodzaj zajęć ludności np. pasterstwo (życie szałaszników)(...), co nie pozostało bez wpływu na specyfikę regionalna żywienia. Obecnie ser wołoski wytwarzany jest tylko na terenie gminy Istebna.

Ser klagany

Ser klagany to ser owczy produkowany na terenach zamieszkałych przez śląskich górali, czyli na terenie Śląska Cieszyńskiego. Archiwalne źródła dotyczące tradycji, pochodzenia oraz sposobu produkcji sera klaganego są tymi samymi źródłami, które mówią o produkcji serów owczych – oscypka czy buncu. Na terenie Beskidu Śląskiego we wsiach zwanych Trójwsią, którą tworzą Istebna, Jaworzynka i Koniaków, górale, tak jak na Podhalu, zakładali w górach na całe lato szałas, (...) do których z całej okolicy zbierają owce i robią sery, jak wspominał w 1830 roku Ambroży Grabowski. Dawniej w Beskidzie Śląskim i Żywieckim na halach ser stanowił towar wymienny. Można go było zamienić na inne potrzebne w gospodarstwie artykuły. W publikacji Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego wydanej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w Wiśle w 1996 roku (red. Maria Maciejczek-Madej, Anastazja Sidzina, Emilia Kłapcia) na s. 97 czytamy: Ser klagany to tradycyjny produkt góralski, sięgający okresu gospodarki szałasniczej. Dawniej mleko owcze (lub krowie) „kładało się rynckóm”(…). W rozdziale XIV Wesele – wiesieli jest napisane: Z uroczystości rodzinnych najokazalej obchodzono wesela (...). W Trójwsi już od godzin rannych, jeszcze przed ślubem, weselnicy podejmowani byli gościnnie, na której podawano ser klagany