

Sam wyrób sera przedstawiał się następująco:

**Z ulotki z okazji 66. Międzynarodowych Spotkań Folklorystycznych „Gorolski Święto”
- spotkania mistrzów rzemiosła i rękodzieła.**

Sam wyrób sera przedstawiał się następująco:

Zobaczymy baczującego gazdę podczas wyrobu sera. Sam wyrób sera przedstawiał się następująco:

Syr sie robił jak z mlyka łowczigo, tak aji krowskigo a kozigo. Nadojóno mlyko sie scedziło przez powiónzky (ciynki płótno), słoło do koryta i niechało sie ustoć 12 godzin. Po tym sie podstawilo pod koryto putyrym, do kierej sie spuściło tzw. chude mlyko bez śmietónki. Śmietónkym zaś gazda slywoł do podstawionej łobłónki. Śmietónkym w łobłónce se gazda broł do dómu i robili tam ś ni masło. Chude mlyko sie z putyry przeloło do kotlika, kiery był zawieszóny na kluce nad watróm i tam sie przigrzywało na temperaturym udoju. Przigrzote mlyko sie przeloło spatki do putyry i przidało sie do niego klog. Klog – podpuszczka sie robił z cielyncigo żółndka i słóził do zesyrzynio mlyka. Po 15 minutach łod przidano klogu mlyko zesyrzało i trzeba go było czoszczkym roztrzepać. Po tym se gazda prziklynknył ku putyrze i łobiyma rynkami ścisokoł syr do grudy. Jak uformowoł grudym, wzión czistóm buzarkym z trokami (płóciynnóm płachte), podciógnół jóm pod grudym syra w putyrze, zawiónzół troki i powiesił w kumorce, aby łokapoła . Ze syra łokapuje do szafliczka siwula albo kapołka. W putyrze zastała surowo žinczica, kiero sie wloła spatki do kotlika i podgrzywała tak dłógo, aż sie po krajach zrobił kożuch. Tyn sie zbiyroł zbiyraczkóm – wielkóm drzewiannóm tyżkóm, roztrzepoł sie czoszczkym, posolił i była gotowo žinczica, kiero sie jadła na sałaszu rano i wieczór z chlebym. Žinczica sie piła z czyrpoków, kiere se nikierzi łowczorze sami robili. W kotle zastała gorszo žinczica – siwula, kiero sie dowala bydłu albo też niechowała w piwnicy, w putyrze tak dłógo, aż zkwaśniła i zrobił sie ś ni gorskawy, orzeźwiajóncy napój. Górole go radzi pili latym, jak były hycy. Łokapany, pósuchy syr sie wyjóno z buzarki i połoziło na drzewianej półce w zadni czynści kolyby. Tam dozdrzywoł 3 – 6 dni, aż zaczoł żółknyć i tworzić sie w nim charakterystyczne dziurki (Na sałaszach, na kierych sie w baczuwaniu zmiyniali gazdowie, zustoł syr jyny do drugigo albo trzecigo dnia; gazda se broł do dziedziny jeszcze niewykwaszóny syr). Czyszcz szwyżigo syra sie zjadła, jednak z wynkszości sie robiła bryndza. Zdrzały syr sie krusziło palcami i wysypowało do sóndeczka. Tam sie miyszół ze solóm i kminym (w bogatszych rodzinach aji z masłym), przikrył dynkym i obciónzil kamynym. Tak sie ze syra wyciskała zielóno woda, kieróm sie co pore dni slywało. Po pore dniach syr w sóndeczku wyschnył. Potym sie go zalywało masłym, aby do niego nie dochodził luft i dziynki tymu sie tak hónym nie zepsuł. W ramach pokazu degustacja kilku rodzajów serów.

Leszek Richter