

Wyrób sera

fragment opowiadania dr Jana Kufy z monografii "550 lat gminy Piosek" Karel Kurzysz, Jaromir Volný a kolektiv

Vydalo vydavatelství Regio - Mgr Irena Cichá 2016, Bystřice s obcí Pisek

Otrzymałem dzięki uprzejmości od Karela Kurzysza za zgodą małżonki ś.p. dr Jana Kufy

Całość jest w pliku Sałasznictwo w Beskidach (łod miyszanie po rozsod)

Bardzo ważnóm robotóm na sałaszu było robiyni syra. Syr sie robił z mlyka łowczigo, tak aji krowskigo.

Nadojóné mlyko sie scedziło przez powiόνzkym (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 podstawiónej łobłóńki. Śmietónkym w łobłóńce se gazda broł do dómu i robili tam z ni masło.

Chude mlyko sie z putyry przeloło do kotlika, kiery był zawieszóny na kluce nad watróm i tam sie przigrzywało na temperature udoju. Przigrzote mlyko sie przeloło spatki do putyry a przidało sie do niego klog. Klog – podpuszczka sie robił z cielyncigo żołóndka i stóził do zesyrzynio mlyka. Po 15 minutach łod przidanio klogu mlyko zesyrzało i trzeba go było czoszczkym roztrzepać. Po tym se gazda prziklynkył 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 putyce, zawióznół troki i powiesił w kumorce, aby łokapała. Ze syra łokapuje do szafliczka siwula albo kapołka. W putyrze została surowo žinczica, kiero sie wloła spatki do kotlika i podgrzywała tak dłógo, aż sie po krajach zrobił kozuch. Tyn sie zbiyroł zbiyraczkóm – wielkóm drzewiannóm łyżkóm, 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 została gorszo žinczica – siwula, kiero sie dowala byđu albo też niechowała w piwnicy, w putyrze tak dłógo, aż zkwaśniała i zrobił sie z ni

gorskawy, orzeźwiający napój. Górole go radzi pili latym, jak były hycy. Łokapany, półsuchy syr sie wyjóno z buzarki i położyło na drzewianej półce w zadni czynści kolyby. Tam dozdrzywoł 3-6 dni, aż zacznó żółknýc i tworzić sie w nim charakterystyczne dziurki (Na sałaszach, na kierych sie w baczowaniu zmiyniali gazdowie, zostoł syr jyny do drugigo albo trzecigo dnia: gazda se broł do dziedziny jeszcze niewykwaszony syr). Czynyś świyżigo syra sie zjadła, jednak wiynkszości sie robiła bryndza. Zdrzały syr sie krusziło palcami i wysypowało do sóndecka. Tam sie miyszół ze solóm i kminym (w bogatszych rodzinach aji z masłym), przykrył dynkym i obciónził kamyniym. Tak sie ze syra wyciskała zielóno woda, kieróm sie co pore dni slywało. Po pore dniach syr w sóndecku wyschnýł. Potym sie go zalywało masłym, aby do niego niedochodził luft i dziynki tymu sie tak hónym nie zepsuł.