Jak zrobić góralski ser?

Data publikacji: 14.07.2013 10:15

W Koziej Zagrodzie w Brennej regularnie odbywają się pokazy wyrobu góralskiego sera. Wstęp do zrekonstruowanej najprawdziwszej koliby pasterskiej na pokazy, w czasie których można przyjrzeć się procesowi powstawania sera od początku aż do osiągnięcia końcowego efektu i skosztowania gotowego sera, który właśnie powstał na naszych oczach, jest bezpłatny.

Choć miejsce ma w nazwie kozia, a obok karczmy i koliby faktycznie znajduje się zagroda z kilkoma kozami, to prowadzący Kozią Zagrodę wraz z żoną Beatą Rafał Marchlewicz ser wyrabia z mleka krowiego. - ***Żeby zrobić 2 kg sera, potrzeba 10 litrów mleka. Jedna koza daje dziennie do 2 litrów mleka, owca do litra, natomiast krowa około 30 litrów. Rachunek jest prost***y – wyjaśnia Rafał Marchlewicz dodając, że choć tradycyjnie na sałaszach Śląska Cieszyńskiego wypasano tak zwane bydło wołoskie, a więc owce i kozy, to najczęściej na sałaszu była też jedna krowa, której mleko mieszano z tym owczym i kozim. Fakt ten od dawnych czasów się nie zmienił, zmieniły się jedynie proporcje... o ile 100 czy 200 lat temu do mleka kilkudziesięciu czy nawet kilkuset owiec dolewano mleko jednej krowy, to góralskie serki, które obecnie kupujemy na straganach, najczęściej są całkowicie z mleka krowiego, a na Podhalu w co najmniej 80 procentach z mleka krowiego. Niemniej tradycyjny sposób ich wyrobu i tak sprawia, że są przepyszne i wartościowe.

Pokaz zaczyna się od rozpalenia w kolibie watry, czyli ogniska. Nad ogniem zawiesza się miedziany kociołek z mlekiem, które powoli należy podgrzać do temperatury 37 stopni. Dawniej na pałaszu temperaturę mleka sprawdzano stukając w drewnianą warzechą w naczynie. – ***Górale odkryli, że metal w zależności od temperatury wydaje inny dźwięk*** – wyjaśnia Rafał Marchlewicz i demonstruje, choć wynik potwierdza wkładając do kotła z mlekiem termometr.

Kiedy mleko jest podgrzane do odpowiedniej temperatury odsuwa się go od ognia, czyli specjalny drąg, na którym kocioł zawieszony jest nad ogniem przesuwa się na belce, o którą jest zahaczony, nieco dalej i dodaje do mleka podpuszczki. Dawniej podpuszczkę robiono z kawałka wysuszonego żołądka cielęcego. Dziś najczęściej używa się gotowej podpuszczki w proszku. - ***Gdyby ser był w tej kolibie wytwarzany już od wiosny na okrągło, to w ogóle nie trzeba by było dodawać do mleka podpuszczki. Na drągu, w powietrzu, na moim ubraniu byłoby już wystarczająco dużo bakterii potrzebnych do zapoczątkowania procesu klagania sera*** – wyjaśnia Rafał Marchlewicz dosypując do kotła gotową podpuszczkę. Teraz w naczyniu należy zamieszać drewnianą warzechą i można przystąpić do formowania sera. Zanurzając ręce w cieczy niemal po łokcie należy z dna naczynia wyławiać gródki sklaganego już, czyli ściętego, sera. Można je albo wpychać do drewnianych foremek, z których wychodzą serki w kształtach dobrze znanych nam z góralskich straganów, albo odcedzić w kawałku płótna i zawiesić do odkapania.

W oszczędnej góralskiej gospodarce nic się nie marnowało. Powstała po wyjęciu sklaganego sera ciecz, w naszym Beskidzie Śląskim zwana mulką, na Żywieczczyźnie i Podhalu zaś żętycą, stanowiła podstawowy pokarm pasterzy. Współczesnym obserwatorom pokazu nie poleca się jednak wypicia więcej, aniżeli kilku łyków, gdyż resztę dnia spędziliby w toalecie... Również wieszając do odkapania ser w płóciennym zawiniątku podstawiano pod niego drewniane naczynie. Później odstawiano go z tym, co do niego skapało w kąt kiliby, a po kilku dniach powstawał lekko alkoholowy, doskonale gaszący pragnienie napój.

Na koniec pokazu połączonego z prelekcją Rafał Marchlewicz częstuje widzów kawałkami buncu, czyli słodkiego góralskiego sera. Jednym smakuje, innym nie, dla wszystkich jest to natomiast bardzo ciekawe doświadczenie.

(indi)

Zobacz Fotoreportaż>>>