

Owce wyszły na hale

Data publikacji: 4.05.2008 0:00

□

Choć pogoda nie sprzyjała świętowaniu, owce zostały poświęcone i wyprowadzone na Ochodzitą. W Koniakowie odbyło się tradycyjne „myszani owiec”. Na hali pozostaną do końca września. To dobre wiadomości dla smakoszy owczych serów, bo od początku maja można wyrabiać prawdziwe oscypki – a te świeże mają niepowtarzalny smak.

[POSŁUCHAJ](#)

A do tego wszystkiego korbacze czy bryndza - dojrzewający przez tydzień mielony ser. Ostatnio pojawiła się także nowość – sery kozie – opowiada nam Urszula Kohut z Koniakowa.

Myszani owiec odbywa się w Beskidach od kilku lat – wracamy do naszych korzeni – przekonuje Piotr Kohut bacza z Koniakowa. Ale to nie tylko widowiskowa impreza dla turystów.

[POSŁUCHAJ](#)

Kiedy w latach 50-tych owieczki znikły z Tatr, znikła także charakterystyczna górską roślinność. Aby zachęcić górali do utrzymywania stad - powstał program „owca plus”. Dzięki unijnemu wsparciu, na halach ma być więcej zagród z owcami.

[POSŁUCHAJ](#)

– kończy Józef Michałek koordynator programu „owca plus”

Jan Bacza

foto

Główną ulicą Koniakowa "popłynęła" rzeka owieczek.