

Owce zeszły z hal

Data publikacji: 3.10.2016 19:40

Górale w Beskidach spędzają owce z hal. Tradycyjny rozsód owiec odbył się wczoraj (2 października) w gospodarstwie Henryka Kukuczki w Istebnej - Stecówce. Z hal zeszło około 270 zwierząt.

To wydarzenie zawsze przyciąga wielu turystów. Na żywo można obserwować tradycje i zwyczaje związane z wypasem owiec. Dwa razy do roku baczowie gromadzą się z owcami w jednym miejscu. Wiosną na tradycyjnym ich mieszanu, jesienią na świętego Michała na rozsodzie. Wówczas owce wracają do gospodarzy.

- Ten rok był bardzo dobry - ocenia Henryk Kukuczka ze Stecówki, w którego gospodarstwie wczoraj odbył się kolejny rozsód. **- Było ciężko, był deszcz, jak zawsze ciężka praca. Ale było jedzenia dużo, niesamowita ilość trawy, było wilgotno. Do tej pory jeszcze owce się pasą. Dzisiaj żegnamy na świętego Michała, ale jeszcze będziemy trochę paść aż pojawi się śnieg. Jest na czym** - mówi gospodarz ze Stecówki.

Owiec w tym roku nie brakowało, z roku na rok jest ich coraz więcej. Jak przyznaje Kukuczka on sam miał ich około 80 sztuk, ale w sumie opiekował się grupą ponad 270 zwierząt od kilku właścicieli. Coraz mniej sił, coraz mniej ludzi do pomocy, ale owiec więcej. Zobaczmy za rok czy będzie zdrowie. **- Ale cieszy, że gdzie patrzymy tam pojawiają się owce. Są od gospodarzy z Malinki, z Czarnego, Koniakowa, Istebnej, Wisły Głębiec. Nawet z centrum Wisły mam 15 owieczek od gazdy** - dodaje.

Owce pasły się w tym roku na Pietraszonce, Stecówce, Zagroniu, Złotym Groniu. Część owiec była na Cieńkowie. Skoro jednak jeszcze jest trawa dla owiec, będzie jeszcze mleko i sery. **- Te prawdziwe, bez domieszki mleka krowiego** - zaznaczają górale.

-Dobra owca na jeden udój ma około szklanki mleka, więc niespełna pół litra dziennie. - wyjaśnia gospodyni Barbara Kędzior. **- Nie ma zmiłuj, rano piąta rano, później po południu drugie dojenie. Najpierw robimy bundz, później bryndza i brusek. To nasz beskidzki odpowiednik podhalańskiego oscypka. Nazwa pochodzi od okrągłego kamienia, na którym brusiło, czyli ostrzyło się kiedyś noże** - wyjaśnia gospodyni. Aczkolwiek jak dodaje, brusek i oscypek mogą różnić się smakami, bo brusek powstaje tylko i wyłącznie z mleka owczego. Dlatego w zimie go nie kupimy.

A właśnie skład produktów i smak jest najważniejszy. Jak podkreślał Jan Kędzior gospodarz z Wisły bryndza Wiślańska, której smak od kilku lat udoskonaliał Kukuczka, otrzymała dzięki temu Perłę 2016 w poznańskim konkursie Smak Regionów. **- Trochę się do tego dołożyliśmy, ale to wielkie osiągnięcie Stecówki i Heńka Kukuczki. To najwyższa półka ta bryndza** - mówił Kędzior.

[Pisaliśmy Henryk Kukuczka z Perłą 2016.](#)

Jan Bacza

