

W kolybie...

Data publikacji: 21.08.2007 0:00

□

W naszych letnich podróżach radia 90 dotarliśmy w góry. Kolyba - czyli miejsce gdzie z owczego mleka wyrabia się sery - takie miejsce znajduje się w Koniakowie. Od 4 lat Piotr Kohut nie tylko produkuje ale i pokazuje jak w dawny sposób przerabia się mleko w pyszne oscypki.

[POSŁUCHAJ RELACJI](#)

Pierwotnie z mleka owczego produkowano ser o nazwie gruda, później przyszedł czas na oscypki formowane w specjalnych foremkach.

[POSŁUCHAJ RELACJI](#)

Które później wędrują do solanki gdzie nabierają twardości. Ostatnim etapem jest wędzenie. Jednak ważna informacja - prawdziwe oscypki i wszelkie inne owcze sery możemy kupić od późnej wiosny do jesieni - w zimie sprzedawane na targach oscypki są falsyfikatami

[POSŁUCHAJ RELACJI](#)

Jan Bacza