

Zioła i jagnięcina nad Brennicą

Data publikacji: 16.08.2014 17:05

Turyści odwiedzający 15 sierpnia Kozią Zagrodę w Brennej mieli okazję nie tylko zakosztować regionalnych dań, które lokal ma na co dzień w menu i jagnięciny pieczonej na ogniu przez specjalistę w przyrządzaniu jagnięciny i baraniny Andrzeja Cieślara z gospodarstwa Agroturystycznego "U Gazdy" na Breńskiej Malince, ale także zdobyć ciekawą wiedzę na temat życia i gospodarki szałasniczej dawnych beskidzkich górali.

□

Dwukrotnie w ciągu dnia Rafał Marchlewicz robił pokaz wyrobu pasterskiego sera, tak zwanego buncu. Pokazy odbywały się w zrekonstruowanej pasterskiej kolibie stojącej obok karczmy. Ubrany częściowo w tradycyjny pasterski strój bacza barwnie, ciekawie i rzeczowo opowiadał o życiu na szałaszu, o pasterstwie i dawnych tradycyjnych technologiach wyrobu owczego sera. Wyjaśniał także różnice pomiędzy tradycyjnymi serami owczymi beskidzkimi, a podhalańskimi oszczypkami i tłumaczył, skąd różnice te się wzięły. – ***U nas szałasy nie były daleko, najwyżej kilka godzin drogi od wsi. Nietrudno było więc choćby raz na tydzień zejść do wsi i znieść gotowe sery. Natomiast na Podhalu na usytuowany daleko, w wysokich górach szałas szło się nieraz i kilka dni. Dlatego bacza i pasterze jak poszli tam na wiosnę, to wracali dopiero jesienią. Sery wędzili robiąc z nich oscypki po to, by można było je tak długo przechować*** – wyjaśniał Rafał Marchlewicz.

Atrakcją, i to nie tylko dla dzieci, była możliwość samodzielnego uformowania sobie góralskiego serka. Cały pokaz zakończony był darmową degustacją. Uczestnicy pokazu wyszli więc zeń bogatsi w ciekawą wiedzę i nowy smak. Choć ser podczas pokazu powstał z mleka krowiego, miał jednak sporo z charakterystycznego smaku pasterskiego buncu.

Jako że dziś mamy dzień Matki Boskiej Zielnej powszechnie kojarzony z ziołami w Koziej Zagrodzie nie zabrakło herbaty z zielin. Nie jest to jednak nic nadzwyczajnego, herbaty takie są bowiem w tym promującym tradycje Beskidu Śląskiego lokalu na stałe wpisane w menu. Dziś jednak z okazji Dnia Ziół można było także o ziołach, z których sporządza się codzienne napary posłuchać, a gazda chętnie udzielał ciekawskim informacji o beskidzkich tradycjach.

(indi)

