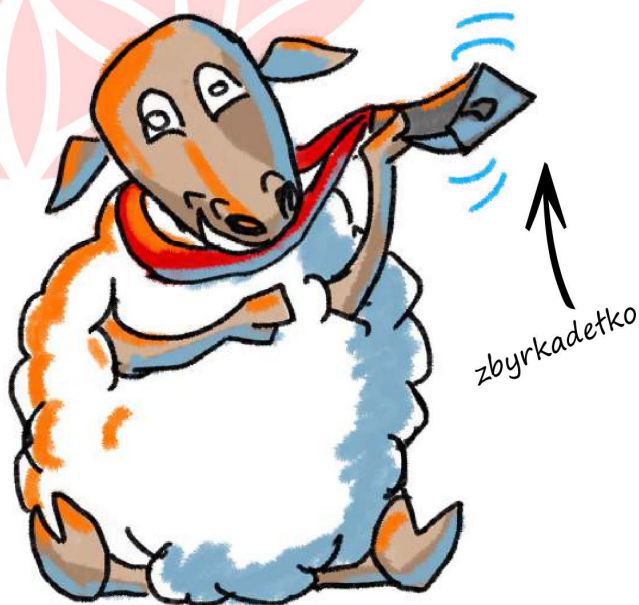


Kto ma owce, ten ma co chce!

Kto má ovce, ten má čo chce!



zbyrkadetko

To stare góralskie powiedzenie głosi, jak ważnym i cennym zwierzęciem dla górali były owce. Dostarczały wełny, skór, mięsa, ale przede wszystkim mleka, z którego robiło się sery: oscypki i bryndzę. Można je było sprzedawać, a za pozyskane w ten sposób pieniądze kupić inne, potrzebne towary.

Toto staré goralské porekadlo hovorí, aké dôležité a vzácne zvieratá boli ovce pre goralov. Dávali vlnu, kožu, mäso, ale predovšetkým mlieko, z ktorého sa robili syry, oštiepky a bryndza. Bolo možné ich predávať a za peniaze takto získané sa nakupovali iné, potrebné tovary.

Oscypek to tradycyjny ser z masy parzonej, przygotowywany przez baców z mleka owczego w okresie letniego wypasu owiec (od maja do września).

Oryginalny oscypek ma kształt dwustronnego stożka – wrzeciona, a jego środkowa część jest walcowata, zdobiona wypukłymi i wklęsłymi wzorami. Po przekrojeniu ma lekko kremowy kolor, przy skórce ciemniejszy – jasnobrązowy. Posiada wyraźny posmak wędzenia i jest nieco słony.

Oscypek je to tradičný syr z parenej hmoty, pripravovaný bačami z ovčieho mlieka v období letného pasenia oviec (od mája do septembra).

Originálny oscypek má tvar obojstranného kužeľového vretena a jeho stredná časť má valcovitý tvar, zdobený vypuklými a vyhlbenými ornamentmi. Keď ho prekrojíme má jemnú krémovú farbu, pod kôrkou je tmavší – svetlohnedý. Má výraznú chuť údenia a je trochu slaný.





Przyjrzyj się uważnie foremkom do oscypków i znajdź 10 szczegółów, którymi się różnią.
Pozrite si pozorne formy na oštiepky a nájdite 10 rozdielov medzi nimi.