



# Szlak oscypkowy

Oscypek cheese trail  
Geräucherter Schafskäse



Województwo  
Małopolskie

**TATRZAŃSKA**  
AGENCJA  
WWW.TATRY.PL



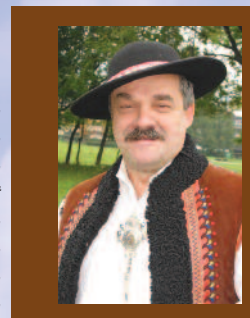
**TATRZAŃSKA AGENCJA  
 ROZWOJU, PROMOCJI  
 I KULTURY**

ul. Tetmajera 24,  
 34-500 Zakopane,  
 tel./fax +48 18 20 613 20  
 promocja@tatry.pl,  
 www.tatry.pl



## Zapraszamy na oscypek!

*Oscypek stał się sztandarowym polskim produktem. Unijny certyfikat chroni jego nazwę, kształt, procedurę wytwarzania i skład, z którego będzie „pucony”. Osiem lat starań rozpoczętych przez Związek Hodowców Owiec i Kóz, Związek Podhalań, powiaty: tatrzański, nowotarski i żywiecki – wreszcie przyniosło sukces!*



*Szlak turystyczny, który wiedzie od bacówki do bacówki to świetny pomysł na kultywowanie pasterskich tradycji na Podhalu. Niejako wracamy do korzeni. Zapraszamy wszystkich turystów do zwiedzania i degustowania świetnych wyrobów naszych baców!*

Andrzej Gąsienica-Makowski  
 starosta tatrzański

## You are invited for oscypek cheese!

*The oscypek cheese has become a flagship Polish product. The EU certificate protects its name, shape, production procedure and ingredients from which it is made. We eventually succeeded after eight years of endeavour started by Sheep and Goat Breeder Association, Podhale Inhabitants Association as well as Tatra, Nowy Targ and Żywiec districts! A tourist trail that leads from one shepherd hut to another is a wonderful idea of cultivating shepherd traditions in Podhale. We are coming back to the roots in a way. All tourists are invited to tour around and taste the perfect products of our shepherds,*

Andrzej Gąsienica-Makowski  
 Tatra District Governor

## Wir laden zur Oscypek-Käseverkostung ein!

*Der Käse Oscypek hat sich inzwischen zum polnischen Vorzeigeprodukt gemauert. Die Bezeichnung der Käsesorte Oscypek, d.h. die Form der Käse, die Herstellungsprozedur und die Rohstoffzusammensetzung ist durch ein EU-Zertifikat geschützt worden. Die acht Jahre dauernden Bemühungen des Verbandes der Schaf- und Ziegenzüchter (Związek Hodowców Owiec i Kóz) und des Verbandes der Bewohner von Podhale (Związek Podhalań) der Kreise: Tatra-Kreis (Powiat Tatrzański), Nowy Targ und Żywiec – haben endlich den erwarteten Erfolg gebracht! Und um Wissen über die Hirten-traditionen der Podhale-Region zu verbreiten, ist eine Wander-route von einer Sennhütte zur anderen eine hervorragende Idee. Damit gehen wir den historischen Wurzeln auf den Grund. Alle Touristen sind herzlich willkommen zu einem Besuch bei unseren Meistersennern und zu einer Verkostung ihrer vorzüglichen Produkte.*

Andrzej Gąsienica-Makowski  
 Landrat des Tatra-Kreises

# OWIECKI I OSCYPEK

Historia tatrzańskiego pasterstwa wiąże się nieodłącznie ze wschodnimi Karpatami.

To właśnie stamtąd na przełomie XIV i XV wieku przywędrowały z Siedmiogrodu aż na Podhale plemiona Wołochów. Ich folklor zdominował kulturę tutejszych osadników, którzy chcąc nie chcąc przejęli od przybyszów także gospodarkę pasterską.

Dziś „owiecki” stanowią chlubę każdego górala. Prawdziwy baca nie spędza lata pod koldrą, ale w swojej bacołwie na wysokich halach, pośród górskich szczytów.

Dawniej oscypek, czyli twarde owcze sery produkowane głównie na Podhalu wraz z żentycą były używane do rozliczeń pomiędzy gazdą i bacą oraz bacą i juhasem. Dziś oscypek jest przysmakiem, który zagościł na europejskich stołach.

## Sheep and oscypek cheese

The history of Tatra shepherding has been intertwined with Eastern Carpathians.

That is the place from where the Vallachian tribes came from Transylvania all the way to Podhale at the turn of the 14th century. Their folk customs dominated the culture of local inhabitants, who, whether they liked it or not, also adopted the shepherding system of the comers.

The sheep are the pride of every highlander today. A real baca, the senior shepherd in Tatra, does not spend his summer in a comfortable bed but in his hut among the mountain pastures and Tatra peaks.

Oscypek cheese, that is hard sheep cheese made mainly in Podhale, as well as żentycza drink were long ago used by gazda, Tatra farmer, and baca as well as by baca and juhas, the young shepherd, to settle accounts with each other. Today they are the greatest achievement of the highlanders.

## Schäfchen und geräucherter Schafskäse „Oscypek“

Die Geschichte des Hirtenwesens in der Hohen Tatra steht mit den Ostkarpaten in enger Verbindung.

Aus dieser Region, aus Siebenbürgen, wanderten nämlich die Stämme der Walachen um die Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert ein und siedelten sich in dem „Podhale“ genannten Tatra-Vorland an. Und die Folklore der Einsiedler wurde für die Einheimischen zur dominanten Kultur, die auch die Weidenhaltung, ob sie wollten oder nicht, von den ihnen übernahmen.

Heutzutage ist jeder Goral (d.h. der Bergbewohner von Podhale) auf seine Schäfchen stolz. Ein echter Oberschäfer oder Meistersenner, der als „Baca“ bezeichnet wird, schläft in den Sommermonaten nicht in seinem Schlafzimmer, sondern auf der Alm in seiner „Bacówka“ genannten Sennhütte – hoch oben in den Bergen, umgeben von den Gipfeln der Tatra.

Früher wurden die Leistungen zwischen den Bauern und Sennern und den Sennern und Sennergehilfen in Naturalien abgegolten, d.h. in den „Oscypek“ genannten Käsen, eine hauptsächlich in Podhale hergestellte Hartkäsesorte aus Schafsmilch, und der bei der Käseherstellung anfallenden Schafmolke „Żentycza“. Und heute genießt dieser Käse für die der Goralen den Status der wichtigsten Errungenschaft.

**Oscypek** – powstaje w trakcie formowania sera, który parzy się wielokrotnie w gorącej wodzie i na przemian wyciska, tak aby uzyskać zwartą, elastyczną masę. Z dostatecznie wyrobionego sera baca kształtuje wrzecionowatą formę i spina ją dwudzielnymi, zdobionymi foremkami – obręczami, a końce sera formuje w stożki. Charakterystyczny kształt i zdobienie oscypek zawdzięcza właśnie rzeźbionym drewnianym obręczom, którymi ściska się serową masę. Następnie ser poddawany jest moczeniu w solance. Końcowy etap to wędzenie w dymie ogniska, pod dachem szałas. Trwa ono od 3 do 14 dni.

## Cechy oscypka:

**kształt i wygląd:** kształt osełki – wrzecionowaty, środkowa część walcowata, o średnicy od 6 do 10 cm, zdobiona wypukłymi i wklęsłymi wzorami, dwie części stożkowe gładkie, mogą być na końcach **zdobione (cechowane)**,

**skórka:** gładka, elastyczna; dopuszcza się lekką chropowatość – nieznaczne nierówności i pęknięcia nie sięgające mięszu, nieznaczna dwubarwność skórki lub jej niepełne dobarwienie,

**oczekowanie:** oczka drobne, nieliczne, międzyziarnowe,

**smak i zapach:** smak i zapach wędzenia; pikantny, dopuszcza się lekko słony,

**konsystencja:** mięsz elastyczny, dopuszcza się lekko miękki, lekko twardy, lekko kruchy,

**barwa:** lekko kremowa, przy skórcie nieco ciemniejsza – dopuszcza się białą oraz znaczne ściemnienie przy skórcie.

**Bryndza** – ser z mleka owczego (czasami z dodatkiem krowiego) wytwarzany głównie na obszarze Podhala, przez oddzielanie skrzepu, mielenie, solenie, ubijanie i dojrzewanie.

**Żentycza** – serwatka z resztkami sera powstała w trakcie ogrzewania mleka owczego. Po wyjęciu skrzepu gotuje się przez ok. godzinę, a następnie – studzi. Bacowie używają jej jako napoju.

**Redykolka** – mały serek robiony z resztek sera pozostających po wyrobieniu oscypeków.



## Andrzej Staszek „Furtek”

1. Kuźnice
2. Kalatówki

### RECEPTA OD DZIADKA

Baca „Furtek” wywodzi się z rodu bacowskiego. Przejął chwalebne tradycje po ojcu i dziadku. – Nigdy nie myślałem o czymś innym niż bacowanie, to moja pasja – deklaruje bacą z ponad 20-letnim stażem. Jego zdaniem każdy bacą ma swoje sposoby na dobry oscypek. W jego rodzie skrywają rodzinną recepturę. – Nawet najlepsze przepisy nie pomogą, trzeba dużo praktyki, by stworzyć oscypek o świetnym smaku i zapachu – kończy bacą.

Andrzej Staszek bacuje w Kuźnicach i na Kalatówkach. Obydwie jego bacówki położone są na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego.



#### Recipe from grandfather

Senior shepherd “Furtek” has been carrying on the shepherd traditions of his father and grandfather for 20 years now. He pastures his flock in Kuźnice and in Kalatówki. Both his shepherd huts lie within the Tatra National Park.

#### Rezeptur vom Großvater

Der Meistersenner „Furtek” betreibt seit schon über 20 Jahren nach den von Vater und Großvater weitergegebenen Traditionen die Sennereien in Kuźnice und auf der Kalatówki-Alm. Beide Sennhütten befinden sich innerhalb des Tatra-Nationalparks.



## Andrzej Kłus

3. Bacówka „Pod Reglami”

### OSCYPEK WESELNY

Bacą Andrzej Kłus bacuje przy drodze „Pod Reglami” nieopodal doliny Ku Dziurze. – O oscypkach nie powinno się mówić, tylko je robić i potem degustować – śmieje się bacą. Kłus jak większość baców wywodzi się z pasterskiej rodziny, więc owce to jego pół życia.

Oscypki Klusia trafiają na całe Podhale. – Najlepiej smakują na weselach, bo jak to by wyglądało wesele bez oscypka. Jeszcze by się nie darczyło – kończy bacą, zachwalając swoje sery.

#### Wedding oscypek cheese

Senior shepherd Andrzej Kłus works near “Pod Reglami” road, close to Dziura valley. “You shouldn’t talk about oscypek cheese, but make it and then taste it”, says the shepherd laughing. His products are allegedly eaten during... weddings.

#### Oscypek im Hochzeitsmenü

Der Meistersenner Andrzej betreibt seine Sennerei an der Route „Pod Reglami” in der Nähe des Eingangs zum Tal „Dolina ku Dziurze“. – Über Oscypek-Käse sollte man nicht reden, man muss sie herstellen und ausprobieren – meint der Senner schmunzelnd. Und von ihm sagt man, dass seine Käse ... auf Hochzeitstafeln zu finden seien.



## Andrzej Gal Ziemba

### 4. Dolina Chochołowska

## PAPIESKIE OSCYPKI

Andrzej Gal Ziemba to legenda wśród baców. Oscypki robi od dziecka, bo i jego ojciec bacował za lepszych czasów, gdy na halach było biało od owiec. Bacówka w Dolinie Chochołowskiej wzbudza spore zainteresowanie wśród turystów, bo stoi przed nią tabliczka, informująca o wizycie Jana Pawła II.

To był 1983 roku, gdy papież odwiedził Tatry. Służby zakazały wstępu do Doliny Chochołowskiej turystom, a w górach roiło się od ochroniarzy poukrywanych w lasach. – Nie mogli Tater ostawić pustych. Ktoś owieček musiał pilnować, ale nikt z nas nie wiedział o co chodzi – wspomina baka.

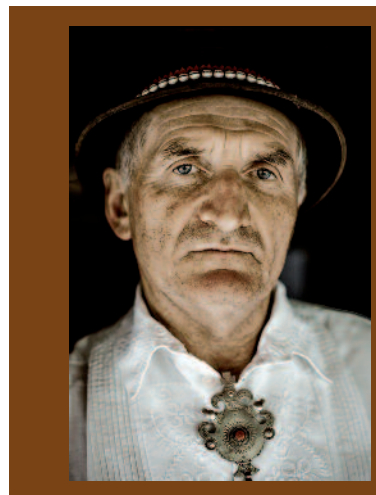
Dlaczego papież wybrał akurat Dolinę Chochołowską? – Często się Go na halach widywało. On sam jeszcze nie wiedział, że papieżem zostanie – uśmiecha się baka. Przed laty na Polanie Chochołowskiej często widziano go z nartami. W marcu 1960 roku wybrał się na nartach na Rakoń. – Dużo my mu tego oscypka nie dali, bo te żołnierze się bali, że nieprzyzwyczajony. Nie mówił wiele, wspominał tylko młode roki, jak to chadzał po górach. No i o buta zapytał, jak to mu ojciec naprawiał – wspomina Gal Ziemba, powtarzając, że robi papieskie oscypki.

### Papal oscypek cheese

Andrzej Gal Ziemba is a legend among senior shepherds. He has been making oscypek cheese since he was a child because his father was also a senior shepherd. The shepherd hut in Chochołowska Valley is of great interest to tourists as there is a plate in front of it informing them about the visit of John Paul II, who was there in the valley in 1983.

### Papst-Oscypek

Andrzej Gal Ziemba ist legendär unter den Meistersennern. Mit dem Käsen befasst er sich von Kind an, denn sein Vater war auch Sennner. Seine Sennhütte im Chochołowska-Tal weckt bei den Touristen reges Interesse. Auf dem Schild, das vor der Hütte steht, kann man nämlich lesen, dass Papst Johannes Paul II. dieser Sennerei einen Besuch abstattete, als er 1983 im Chochołowska-Tal verweilte.



## Józef Słodyczka

### 5. Dolina Kościeliska

## PROFESOR WŚRÓD BACÓW

Józef Słodyczka „Maśniak” to jeden z bardziej popularnych baców, bo swoją siedzibę założył w Dolinie Kościeliskiej. Turyści odwiedzają go często, zwłaszcza latem. Ale zwykle nie mają pojęcia, na czym polega praca bacy. Zdarzają się i delikwenci, którzy pytają, czy dostaną piwa do picia.

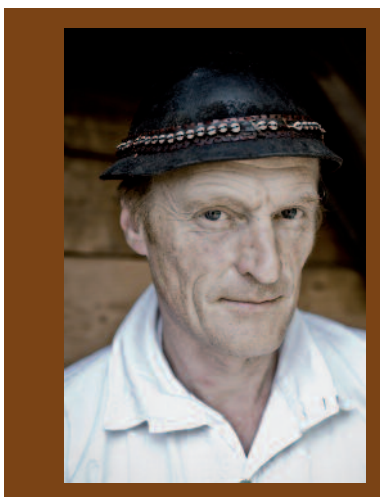
– Czasem próbują wejść do bacówki i wypatrują owiec. Naprawdę nie mają pojęcia na czym ta praca polega – śmieje się żona pani Anna. Tymczasem baka się nie poddaje i wciąż walczy o kultywowanie tradycyjnej gospodarki pasterskiej. Praca z owcami to wielka pasja. Słodyczka miał już swoje bacówki m.in. w Rabie Wyżnej, ale i nieopodal Krakowa, gdzie prowadził bacówkę związaną z Uniwersytetem Jagiellońskim. Baka słynie też z dużego poczucia humoru. Na jednym z Polaniarskich Osodów w Kościelisku pojawił się ze swoim stadem owiec. Wzbudziło to wielkie emocje wśród turystów, dla których białe stado okazało się wielką atrakcją.

### Professor among shepherds

Józef Słodyczka “Maśniak” is one of the most popular senior shepherds as he established his seat in Kościeliska Valley. Tourists visit him often, especially in the summer time. However, they usually have no idea what the job of a senior shepherd is all about. There have even been instances of people asking the shepherd for some beer.

### Professor unter den Meistersennern

Józef Słodyczka „Maśniak” gehört zu den populärsten Meistersennern. Seine Sennerei, die sich im Kościeliska-Tal befindet, wird oft von Touristen besucht, insbesondere in den Sommermonaten. Die Ausflügler haben meistens keine Ahnung davon, welche Arbeiten ein Sennner auszuführen hat. Manche fragen sogar, ob sie hier ein Bier bekommen können.



## Bogdan Lassak

### 6. Bustryk

## BACA NA „KOŃCU ŚWIATA”

Do Bustryku dojechać trudno, jeszcze trudniej do bacy Lassaka. – To sam koniec wsi, prawie że koniec świata – śmieją się tutejsi mieszkańcy i powtarzają, że baca robi najlepsze oscypki w stronach.

Bacówkę rodzina Lassaków założyła w 2000 roku, nieopodal domu. Bacy Lassakowi, który wywodzi się z pasterskich tradycji pomagają żona, córki i syn. – Ale jemu tylko książki w głowie, więc chyba nawet nie będzie juhasił. To dobrze, bo to ciężki kawałek sera – śmieje się baca.

Lassak zdradza też tajemnicę oscypka. – Lepszy jest wiosną, bo wówczas mleko jest bardziej tłuste. My tu nie oszukujemy, hodujemy same owieczki. Mleka krowiego dodajemy, ile przepisy unijne mówią. A niektóre oscypki z Zakopanego czy Krakowa to nawet koło owcy nie stały – żartuje baca.

#### Almost the ends of the earth

Reaching Bustryk is difficult, reaching senior shepherd Lassak is even more difficult. “That’s the very end of the village, almost the ends of the earth”, say the locals laughing and they repeat that the shepherd makes the best oscypek cheese in those parts. Lassak built his shepherd hut right next to his house in 2000 and so his family helps him at work.

#### Fast am Ende der Welt

Bustryk ist schlecht zu erreichen, doch noch schwieriger ist es, zum Meistersenner Lassak zu kommen. – Am Ende des Dorfes, fast am Ende der Welt, sagen die Bewohner des Dorfes lächelnd und bekräftigen, dass der Senner in dieser Gegend die besten Oscypek-Käse herstelle. Lassak baute seine Sennhütte im Jahre 2000 gleich neben seinem Wohnhaus, so dass ihm seine Familie bei der Arbeit helfen kann.

## Stanisław Hyrczyk

### 7. Baligówka

## BACOWANIE TO ZDROWIE

– Bacuje już od ponad 25 років, ale nie ma recepty na dobry oscypek. Musi być smaczny, to się robi tak, żeby był smaczny – mówi baca Hyrczyk. W swoim stadzie ma niemal 800 owiec, więc musi wcześniej niż pozostali bacowie wychodzić na hale. Zwykle czyni to już w połowie kwietnia.

Zdaniem bacy Hyrczyka wypasanie owiec to wieloletnia tradycja, więc wymogi unijne nie były mu „potrzebne do szczęścia”. Ale spełnił je bez problemów. – Ja zdrowy, owce zdrowe, czemu miało być źle – śmieje się baca.

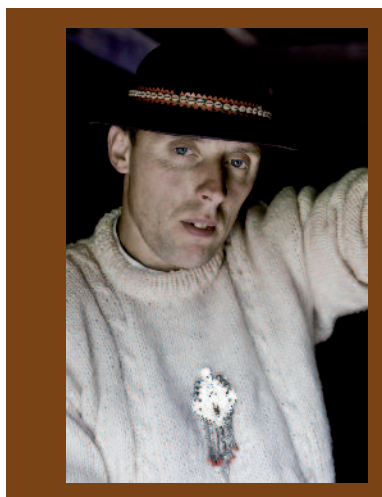


#### Being a shepherd is healthy

He has been a senior shepherd for over 25 years now. There are almost 800 sheep in his flock so he has to go to the pastures earlier than other shepherds. His oscypek cheese meets the EU standards. “I’m healthy, sheep are healthy, why should it be bad”, says Hyrczyk laughing.

#### Der Sennbetrieb als wahrer Gesundbrunnen

Er bewirtschaftet die Sennerei schon über 25 Jahre. Seine Herde zählt fast 800 Schafe. Deshalb beginnt er mit dem Auftrieb der Tiere auf die Alm wesentlich früher als andere Senner. Seine Oscypek-Käse erfüllen die EU-Anforderungen. – Ich bin gesund und meine Schafe auch, und ich weiß nicht, warum es schlecht gehen sollte – lacht Hyrczyk.



## Krzysztof Gach

### 8. Turbacz

## BEZ IMPREZY

Baca Krzysztof Gach jest samotnikiem. Dlatego jako jedyny baca wypasa owce na Długiej Hali na Turbacz. W swoim stadzie ma 150 owiec. – Konkurencji nie ma. Nikt się tu z baców nie zapędził, bo warunki są ciężkie. Ale mi się jakoś udaje już ponad sześć lat żyć z owcami – śmieje się bacia, który swoje zamiłowania pasterskie rozwijał będąc juhasem.

Jako jeden z nielicznych nie ma bacowskich korzeni, ani dziadek, ani ojciec nie zajmowali się wypasem kulturowym. – Ale gospodarka była w domu, więc z biegiem czasu pomyślałem, że może to jest pomysł na życie. Tyle, że życie z owcami nie pozwala na imprezy – dodaje Krzysztof Gach.

Na Turbacz nie czuje się źle, często odwiedzają go turyści. Głównie im sprzedaje owcze sery. Jego hasło brzmi: „Dobry oscypek to dobrze zrobiony oscypek”.

#### No partying

Shepherd Krzysztof Gach is a loner. That is why he is the only senior shepherd to pasture his sheep in Długa Hala pasture on Turbacz mountain. There are 150 sheep in his flock. “There’s no competition. No shepherd has come here because the conditions are hard”, says Gach. His motto is: “well made oscypek cheese is good oscypek cheese”.

#### Ohne Fete

Meistersenner Krzysztof Gach lebt eher einsiedlerhaft. Deshalb ist er der einzige Senner, der seine Schafe auf der Alm „Długa Hala“ auf dem Turbacz austreibt. Seine Herde zählt 150 Tiere. – Und Wettstreiter hat er nicht. In diese entlegene Gegend kommt kein anderer Senner, denn hier ist das Leben hart – so meint Gach. Sein Motto lautet: „Ein guter Oscypek-Käse ist ein gut hergestellter Oscypek-Käse”.

## Wojciech Komperda

### 9. Czorsztyn

## BACA MIĘDZYNARODOWY

Wojciech Komperda to bacia pełną piersią. W jego rodzinie baco-wali ojciec i dziadek, a także... teść. – Chcąc nie chcąc żeniąc się z moją kobietą trzeba było pomyśleć o stadku – śmieje się gospodarz.

Komperda wypasa swoje owce w Czorsztynie w Pienińskim Parku Narodowym przy szlaku turystycznym na Trzy Korony. Przy stadku liczącym ponad 800 sztuk potrzebuje czterech juhasów, ale i sam nie ma lekko. Wstaje o 4 rano, ale jak powtarza, świat jest najpiękniejszy, gdy budzi się do snu.

Jak robi się smakowity oscypek? – Dobrze, czysto i solidnie – mówi Komperda. Jego produkty smakował nawet Aleksander Kwaśniewski, były prezydent Polski, któremu bacia zawiózł sery do pałacu prezydenckiego. Swoje oscypki promuje też na targach międzynarodowych, był m.in. w Turynie. Włosi byli zachwyceni.



#### International shepherd

Wojciech Komperda is fully a senior shepherd. In his family, his father, grandfather and also... father-in-law were senior shepherds. “I had to think of a flock, willy-nilly, while marrying my woman”, says the shepherd laughing. He has a flock of 800 sheep and he promoted his oscypek cheese at tourist fair, among other fairs, in Turin, Italy.

#### Internationaler Meistersenner

Wojciech Komperda ist Senner im wahrsten Sinne des Wortes. Senner waren in seiner Familie sowohl Vater und Großvater ... und Schwiegervater. – Ich musste, ob ich wollte oder nicht, als ich heiratete, auch daran denken, eine Schafsherde anzuschaffen, so meint der Senner. Er hat in der Herde 800 Schafe und seine Oscypek-Käse stellte er auf der Touristik-Messe in Turin aus.

## Wojciech Gromada

10. Jaworki

### PÓŁ WIEKU Z OWCAMI

Wojciech Gromada mieszka w najwyższej położonej wsi Tatr, Zęb. Ale baciuje daleko od domu na Jaworkach nieopodal Szczawnicy. – Od niemal 3 lat baciuję samodzielnie, ale z owcami przeżyłem już prawie pół wieku – mówi bacia.

Gromada jest zwolennikiem tradycyjnego oscypka, więc w swojej pracy nie wprowadza żadnych innowacji. – Oscypki robili nasi przodkowie, więc trzeba iść ich śladem – mówi bacia z Jaworek.



#### Half a century with sheep

Wojciech Gromada lives in Ząb, the highest village in Tatra. However, he pastures his flock far from home, in Jaworki, close to Szczawnica. “I have been pasturing on my own for three years now but I have spent almost half a century with sheep”, says the senior shepherd.

#### Ein halbes Jahrhundert mit den Schafen

Wojciech Gromada wohnt in Ząb, in dem in der Hohen Tatra am höchsten gelegenen Dorf. Seine Sennwirtschaft betreibt er weitab von seinem Heimatdorf, in Jaworki - in der Nähe von Szczawnica. – Seit fast 3 Jahren wirtschaftet er selbstständig, aber mit den Schafen habe ich schon fast ein halbes Jahrhundert verlebt – sagt der Senner.

## Stanisław Łaś

11. Nowy Targ – lotnisko

### ŻONA TO SKARB

Stanisław Łaś baciuje przy lotnisku nieopodal Nowego Targu. – Niedługo będzie ćwierć wieku, jak się zajmuję owcami. Cieszy mnie to tak jak cieszyło ojca i dziada – mówi właściciel jednego z większych na Podhalu stada owiec. Czasem liczba owieczek pana Stanisława dochodzi do 1200.

Duże stado wymaga pomocy kilku juhasów. Dlatego z panem Stanisławem w baciówce mieszka rodzina. – Żona jest złota, nigdy nie narzeka, że ciągle żem w pracy. A jak trzeba to posprząta baciówkę, żeby było czysto i zgodnie z wymogami unijnymi – mówi bacia Łaś.

Oscypki produkuje od ponad 23 lat, ale wciąż nie zna recepty na najlepszy ser. – Jak się robi sery, to się chce żeby każdy kolejny był lepszy. Jak smakuje rodzinie to znaczy, że trzeba go sprzedać turystom – śmieje się bacia.

#### Wife is a treasure

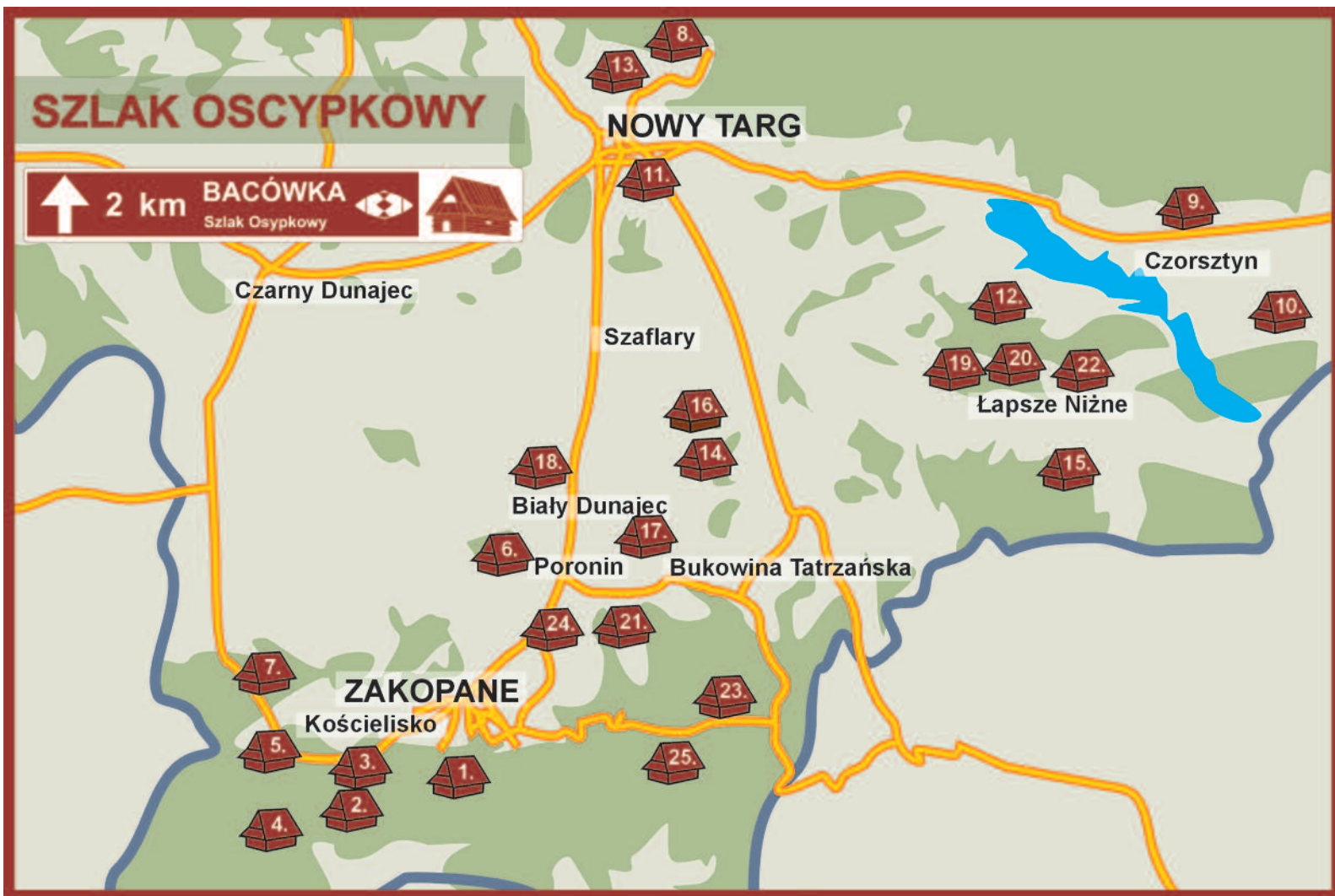
Stanisław Łaś pastures his flock near the airport close to Nowy Targ and his family lives with him in the shepherd hut. “My wife is excellent, she never complains that I’m still at work. And when it’s necessary she tidies the hut up so that it’s clean and according to the EU standards”, says shepherd Łaś.

#### Die Ehefrau ist ein Schatz

Stanisław Łaś hat seine Sennerei in der Nähe des Flughafens bei Nowy Targ und wohnt in der Sennhütte zusammen mit seiner Familie. – Meine Ehefrau ist Gold wert, sie klagt nie, dass ich ständig arbeite. Und sie räumt auch die Sennhütte auf, damit es sauber und EU-konform ist – sagt der Senner Łaś.







1. Kuźnice
2. Kalatówki
3. Bacówka pod Reglami – Ku Dziurze
4. Dolina Chochołowska  
(koło Polany Chochołowskiej)
5. Dolina Kościeliska
6. Bustryk
7. Baligówka
8. Turbacz
9. Czorsztyn
10. Jaworki
11. Nowy Targ Lotnisko
12. Dursztyn

13. Kowaniec
14. Leśnica
15. Łąpsze Wyżne
16. Leśnica
17. Gliczarów Górny
18. Biały Dunajec – Lubelki
19. Łąpsze Wyżne
20. Łąpsze Niżne
21. Zorymbek Wyżny
22. Łąpsze Niżne (Głębokie)
23. Brzegi
24. Murzasichle
25. Polana Rusinowa

## Andrzej Zubek

12. Dursztyn

### POD TWARDA SKAŁĄ

Andrzej Zubek to baca z wieloletnim stażem. Mieszka w Ratułowie, położonym w gminie Czarny Dunajec. Wypasa ok. 700 owiec w Dursztynie. Pasterstwem zajmuje się od lat, powtarza, że wypasa owiec to największa pasja życia. Oscypki produkuje wyśmienite, bo zupełnie unijne.

Swoją bacówkę zbudował w Dursztynie, jednej z piękniejszych wsi na Spiszu. Nazwa wsi z niemieckiego znaczy „Twarda Skala”. Baca musi być więc twardym człowiekiem, bo zajmowanie się owcami wymaga ciągłej czujności. Owieczki potrafią narobić sporo problemów, więc trzeba się nimi cały czas zajmować, czasem nawet kilka razy na noc.

#### Beneath Twarda Skala

Andrzej Zubek is a senior shepherd of long experience. He lives in Ratułów in Czarny Dunajec commune. He pastures about 700 sheep in Dursztyn. He has been a senior shepherd for many years, he says that sheep pasturing is the greatest passion of a life. He produces delicious oscypek cheese as it fully meets the EU standards.

#### Bei Twarda Skala

Andrzej Zubek wirtschaftet schon lange als Meistersenner. Er wohnt in Ratułów, einem in der Gemeinde Czarny Dunajec gelegenen Ort. Er treibt ca. 700 Schafe in Dursztyn aus. Den Sennbetrieb führt er schon seit Jahren und betont, dass die Schafweidehaltung seine größte Leidenschaft sei. Er stellt vorzügliche Oscypek-Käse her, alles erfolgt nach den EU-Anforderungen..



## Jacek Wolski

13. Kowaniec

### STATECZNA ROBOTA

Jacek Wolski bacuje już prawie dziesięć lat. – Urosłem z dziada i pradziada. Ale wcześniej juhasiłem. Co było lepsze? Juhas nie ma tylu obowiązków. Baca musi być stateczny, ma w końcu poważną robotę – mówi baca z Kowańca.

Kowaniec położony jest u podnóża Gorców w malowniczej części Nowego Targu. Piękne widoki powodują, że baca Wolski uwielbia swoją pracę i nie wyobraża sobie innej. – Wyrosłem wśród owiecek – śmieje się.

Baca uważa, że unijne wymogi produkcji sera wcale nie psują tradycji pasterskiej. – Porządek musi być. Unia zwraca uwagę na czystość i to się chwali – kończy baca.

#### Sedate job

Jacek Wolski has been a senior shepherd for almost ten years now. “I’m a senior shepherd like my father and grandfather before me but I was a young shepherd earlier. What was better? A young shepherd hasn’t got so many responsibilities. A senior shepherd has to be sedate, he has a serious job after all”, says the shepherd from Kowaniec.

#### Eine stabile Arbeit

Jacek Wolski führt seine Sennerei schon fast zehn Jahre. – Meine Familie bewirtschaftet einen Sennbetrieb seit Väter- und Vorväterzeiten. Ich war vorher Sennergehilfe. Und was war besser? Ein Sennergehilfe hat nicht so viele Pflichten. Ein Meistersenner muss ausgeglichen sein, seine Arbeit ist ja auch wichtig – so der Senner aus Kowaniec.



## Kazimierz Furczoń

**14. Leśnica – bacówka ekologiczna**

**15. Łapsze Wyżne – Nowiny**

## BACA EKOLOGICZNY

Kazimierz Furczoń jest nie tylko bacą, ale i gospodarzem. – Najważniejsza jest ekologia. Dobre pastwisko powinno być daleko od szosy, wśród dzikich ziół, jak za dawnych lat – powtarza.

Może dlatego jako pierwszy baca na Podhalu uzyskał unijne certyfikaty na oscypek.

Tradycje pasterskie odziedziczył po dziadku i ojcu, którzy zajmowali się wypasem na Jaworkach. I pan Kazimierz od dziecka gospodarzył z owcami, ostatnio miał ich nawet 600 sztuk. – Z małymi przerwami na szkołę i wojsko. Ale zamiłowanie od lat mam tylko jedno – śmieje się baca.

Furczoń ma dwie bacówki. Od 2003 roku bacuje w Leśnicy, nieopodal drogi głównej przez wioskę. W 1974 roku założył natomiast bacówkę w Łapszach Wyżnych położoną na uboczu, nieopodal drogi na Niedzicę.

### Eco-shepherd

Kazimierz Furczoń is not only a senior shepherd but also a farmer. “Ecology is most important. A good pasture should be situated far from roads, among wild herbs, like in the old days”, he says. Perhaps that is why he was the first senior shepherd in Podhale to hold EU certificates for oscypek cheese production.

### Proökologischer Meistersenner

Kazimierz Furczoń ist nicht nur Senner, aber auch Bauer. – Das wichtigste ist die Ökologie. Eine gute Weide muss weit von der Straße entfernt liegen, inmitten wild wachsender Kräuter, so wie es früher war – betont er. Und vielleicht hat er deshalb als erster Meistersenner in der Podhale-Region die EU-Zertifikate für die Oscypek-Käse bekommen.

## Stanisław Mąka

**16. Leśnica**

## RODZINNE BACOWANIE

Baca Mąka wypasa w Leśnicy już od 10 lat. Jego bacówka znajduje się przy drodze do Gronkowa, koło jego rodzinnego domu. Dlatego w pracy przy stadku owiec pomaga mu rodzina.

Oscypki, ale też żentycę i bundz bacy chwalą w całej Leśnicy i Groniu. Jego oscypki są podobno najlepsze w okolicy. Być może baca korzysta ze starych recept swojego pasterskiego rodu. Pan Stanisław najpierw juhasił, gdy wypasał jego ojciec. Potem bacowaniem zajmowali się jego bracia, teraz przyszła pora na pana Stanisława.

### Family shepherding

Senior shepherd Mąka has pastured his flock in Leśnica for ten years. His shepherd hut lies near the road to Gronków, close to his family home, which is why his family helps him at work with the flock of sheep. The shepherd's oscypek cheese as well as żentycza drink and bundz cheese are praised all over Podhale.

### Familienunternehmen

Meistersenner Mąka führt seine Sennerei in Leśnica schon seit 10 Jahren. Seine Sennhütte befindet sich unweit der Straße nach Gronków, in der Nähe seines Wohnhauses. Deshalb hilft ihm die Familie beim Weiden der Schafe. Seine Oscypek-Käse, aber auch die Schafmolke Žentycza und der frische Schafskäse Bundz werden in der ganzen Podhale-Region gelobt.



## Stanisław Jarząbek

### 17. Gliczarów Górny

## GLICZAROWSKI BACA

Bacówka Stanisława Jarząbka znajduje się przy malowniczej drodze z Gliczarowa na Poronin. Baca sprawuje swoją pracę, kontynuując rodzinne tradycje, skupiając się głównie na produkcji oscypeków i bundzu.

Dobry baca ma dużo owiec, dlatego Jarząbek wspólnie z kilkoma juhasami wypasają ponad 600 sztuk. Dla turystów to prawdziwa gratka odwiedzić Jarząbka, który nie tylko produkuje świetne oscypeki, ale i nigdy nie opuszcza go dobry humor.

#### Senior shepherd from Gliczarów

Shepherd hut owned by Stanisław Jarząbek lies near a picturesque road from Gliczarów to Poronin. The senior shepherd does his work carrying on family traditions and focusing mainly on oscypek and bundz cheese production.

#### Meistersenner von Gliczarów

Die Sennhütte von Stanisław Jarząbek befindet sich unweit der malerisch gelegenen Straße, die von Gliczarów nach Poronin führt. Für ihn ist die Sennerei die Fortführung der familiären Traditionen. Er stellt hauptsächlich Oscypek-Käse und Bundz her.



## Władysław Sądełski

### 18. Biały Dunajec Lubelki

## BACA PRZY POTOKU

Władysław Sądełski bacuje tak długo, że nie pamięta, kiedy zaczął. Już jako młody chłopak juhasił, dlatego świat owiec nie ma dla niego tajemnic. Wypasał już w Leśnicy i Krynicy Górskiej, obecnie swoją bacówkę ma przy potoku dunajeckim, przy szlaku niebieskim w okolicach Białego Dunajca.

Bacówka cieszy się więc sporym zainteresowaniem turystów, którzy lubią umilić sobie wycieczkę lykiem żentycy, bądź oscypekiem. Baca więc nie narzeka. Co może być piękniejszego niż zadowoleni podróżnicy?

#### Shepherd by the stream

Władysław Sądełski has been a senior shepherd for such a long time that he does not remember when he started shepherding. His shepherd hut is of great interest to tourists who like to make their tour more pleasant with oscypek cheese or a sip of żentycy drink. And so the shepherd has nothing to complain about – can anything be better than happy tourists?

#### Meistersenner am Fluss

Władysław Sądełski führt schon so lange die Sennerei, dass er sich nicht mehr erinnern kann, wann er damit angefangen hat. Seine Sennhütte wird recht oft von Touristen besucht, die sich auf ihrer Tour gerne mit einem Schluck Schafmolke Żentycy oder einem Stück Oscypek-Käse stärken möchten. Der Senner beschwert sich nicht, ob es etwas Schöneres als zufriedene Ausflügler gäbe.



## Józef Brawiak

### 19. Łapsze Wyżne

## BACA PRZYLIČZONY

Józef Brawiak od lat hodował owce, ale bacuje dopiero od kilku lat. Co ciekawe, nie ma żadnych korzeni bacowskich, nikt z jego rodziny nie zajmował się wypasem na wysokogórskich halach. – To taki bacą przyliczony – mówią o nim pozostali bacowie, ale powtarzają, że do tej roboty potrzeba sprawnych rąk i wielkich chęci.

Brawiak bacuje w Łapszach Niżnych nad Łapszanką, daleko od wsi, na skraju lasu. Ceni sobie spokój, a swoje oscypki rozprowadza wśród okolicznych mieszkańców. W swoim stadzie ma ponad 300 owiec, które wypasa na pięknych spiskich halach.

#### Trained shepherd

Józef Brawiak has bred sheep for many years but he has been a senior shepherd for only a few years. What is interesting, he has no shepherd roots, no-one in his family pastured flocks on high mountain pastures. “He is a kind of trained shepherd”, the other shepherds comment on him but they also say that the job requires skilful hands and strong will.

#### Ein angelernter Meistersenner

Józef Brawiak betrieb seit Jahren die Schafszucht und seine Sennerei führt er erst seit einigen Jahren. Interessant ist, dass er nicht auf familiäre Traditionen zurückgreifen kann, denn niemand in seiner Familie führte eine Weidenwirtschaft auf den Hochalmen. – Das ist ein angelernter Meistersenner – sagen die anderen Senner über ihn, aber sie betonen auch, dass für diese Arbeit tüchtige Hände und ein guter Willen wichtig seien.

## Józef Gołdyn

### 20. Łapsze Niżne

## SERKI Z GŁĘBOKIEGO

Józef Gołdyn bacuje przy szlaku na Głębokie. Droga do bacówki nie jest prosta, trzeba jechać na Niedzicę, skręcić w prawo na Łazy. Baca słynie ze swojej pracowitości. Gdy nastały trudne czasy dla baców wyjechał do Niemiec pracować jako drwal.

Po powrocie Gołdyn bacuje już od kilku lat. W swoim stadzie ma kilkaset owiec, ale skupia się głównie na produkcji serów gazdowskich.

Głównie są to kara, pucok, gołka, bryndza i serek podhalański. Co ciekawe, powiat tatrzański będzie wspierał produkty w postaci tradycyjnych serów gazdowskich, zwanych górskimi.



#### Near the trail to Głębokie

Józef Gołdyn pastures his flock near the trail to Głębokie. The road to his shepherd hut is not easy, you have to go in the direction of Niedzica and turn right to Łazy. The senior shepherd is famous for his industriousness. When the hard times for shepherds came he left for Germany to work as a lumberjack. He returned and has been a senior shepherd for a few years now.

#### An der Route auf „Głębokie“

Józef Gołdyn betreibt seine Sennerei an der Route auf „Głębokie“. Der Weg zur Sennhütte ist nicht einfach zu bewältigen, man muss nach Niedzica fahren und dann rechts nach Łazy abbiegen. Der Meistersenner ist bekannt durch seine unerhörte Arbeitsamkeit. Als für Senner schlechte Zeiten kamen, fuhr er nach Deutschland und arbeitete dort als Holzfäller. Nach seiner Rückkehr arbeitet er schon einige Jahre als Meistersenner.

## Władysław Kołat

21 Zorymbek Wyżny

### BACA SPOD TURBACZA

Władysław Kołat bacuje pod Turbaczem. Codziennie mijają go setki turystów zdobywających najwyższy szczyt Gorców. Jego bacówka ulokowana jest nieopodal szlaku turystycznego, więc bacą produkuje oscypki głównie dla nich.

Góralские serki najlepiej smakują podobno w drodze, ale bacą przypomina, że niejedni klienci zamawiali u niego oscypki na różne imprezy, np. wesela.

#### Shepherd from beneath Turbacz mountain

Władysław Kołat pastures his flock near Turbacz mountain. Hundreds of tourists pass him every day. Highlanders' cheese tastes best on the way but the senior shepherd stresses that numerous clients ordered his oscypek cheese for various events, e.g. weddings.

#### Meistersenner nicht weit vom Turbacz entfernt

Władysław Kołat betreibt seine Sennerei nicht weit vom Turbacz entfernt. An seiner Sennwirtschaft gehen täglich Hunderte von Touristen vorbei. Die Bergkäse schmecken am besten, wenn man sie unterwegs isst. Der Senner sagt aber, dass man bei ihm die Käse für verschiedene Veranstaltungen bestellt habe, z.B. für Hochzeiten.



## Jan Wilczek

22 Łapsze Niżne – Głębokie

### BUNDZ I ŻENTYKA!

Bacą Jan Wilczek bacuje w okolicach Głębokiego. W swoim stadzie ma ponad 700 owiec, a za sobą kilkanaście lat doświadczenia. Za dawnych lat bacą juhasił w Jaworkach.

Wilczek to jeden z tych baców, którzy nie robią tylko oscypków, ale i żentycę. Dlaczego? – Jedni lubią podjeść, inni lubią podpić – tłumaczy zwykle bacowie, którzy skupiają się na produkcji serków gazdowskich i tym podobnych produktów.

#### Bundz cheese and żentyca drink!

Senior shepherd Jan Wilczek pastures his flock in the vicinity of Głębokie. He has a flock of over 700 sheep and several years of experience as well. He was a young shepherd in Jaworki in the earlier times. Wilczek is one of those shepherds who make not only oscypek but also bundz cheese. Why? “Some people like to eat, others like to drink”, he explains.

#### Bundz-Käse und Schafmolke Żentyca!

Der Meistersenner Jan Wilczek betreibt seine Sennerei unweit von Głębokie. In seiner Herde sind über 700 Schafe. Und er hat über zehn Jahre Erfahrung im Betreiben der Sennwirtschaft. Vor vielen Jahren war er Sennereihilfe in Jaworki. Wilczek gehört zu denjenigen Sennern, die nicht nur Oscypek-Käse herstellen, aber auch Bundz. Warum? – Die einen möchten essen, die anderen etwas trinken – erklärt er.





## Andrzej Rzepka

**23.** Brzegi

### BACA-GOSPODARZ

Andrzej Rzepka jak na dobrego bacę przystało w swoim stadzie na nawet 400 owiec. Bacą jest od ponad piętnastu lat. Wypasa w pobliżu Bukowiny Tatrzańskiej przy drodze na Łysą Polanę.

Baca Rzepka wypasa swoje owce na granicy ze Spiszem, więc mówi o nim, że jest bacą wielokulturowym. Specjalnością bacy są nie tylko oscypki, ale i bundz i żentyca. W Brzegach chętnie kupują produkty Rzepki.

#### Shepherd and farmer

As a good senior shepherd, Andrzej Rzepka has a flock of up to 400 sheep. He has been a senior shepherd for over fifteen years. He pastures his sheep near Bukowina Tatrzańska, by the road to Łysa Polana.

#### Meistersenner und Bauer

Andrzej Rzepka hat - wie es sich für einen guten Meistersenner gehört - in seiner Herde sogar 400 Schafe. Er ist seit über fünfzehn Jahren Meistersenner. Nicht weit von Bukowina Tatrzańska an der Straße nach Łysa Polana ist seine Sennwirtschaft zu erreichen.



## Jan Jasionek

**24.** Murzasichle

### WALKA Z WILKAMI

Murzasichle to piękna wieś blisko Zakopanego, na skraju Tatrzańskiego Parku Narodowego. Właśnie tutaj swoją bacówkę ma Jan Jasionek. Baca pracuje w pobliżu domu, tuż przy głównej drodze, która wiedzie przez Murzasichle. Bacówka ukryta jest między domami, ale prowadzi do niej drewniana tabliczka. Baca wypasa swoje 300 owiec na Kopieńcu.

– U nas się bacuje z dziada i pradziada. Jak byłem młody to już hasiłem. Nieraz się widziało jak wilk czy niedźwiedź porywali owce ze stada – opowiada Jan Jasionek. Teraz jest bacą, więc musi zajmować się też sprawami organizacyjnymi.

– Latam między bacówką a urzędami. Na razie z robienia oscypków nie ma kokosów, więc nie wiadomo, jak to będzie z synem. Woli komputery niż owce – śmieje się baca z Murzasichla.



#### Fight against wolves

Murzasichle is a beautiful village near Zakopane at the edge of the Tatra National Park. That is the place where Jan Jasionek has his shepherd hut. "I have often seen a wolf or a bear catch my sheep", says Jan Jasionek.

#### Wölfe bekämpfen

Murzasichle ist ein schönes Dorf unweit von Zakopane, an der Grenze zum Tatra-Nationalpark. Und hier hat Jan Jasionek seine Sennhütte. – Manchmal konnte man beobachten, wie ein Wolf oder ein Bär Schafe aus der Herde überfiel – erzählt Jan Jasionek.



## Stanisław Rychtarczyk

**25** Rusinowa Polana

### BACA LIDLICHOWIONY

Pan Stanisław pochodzi z rodziny Murzańskich, którzy w latach 70. zostali wypędzeni z Morskiego Oka. Nie zeszli z gór, tylko buntując się przeciw ówczesnym władzom rozpoczęli wypas na Rusinowej Polanie. Baca Rychtarczyk kontynuuje rodzinne tradycje, z owcami związany jest od szóstego roku życia.

– Podobnie jak przodkowie po pieronie uparty – śmieje się jego żona. Na Rusinowej Polanie baca ma piękne widoki na Tatry Wysokie, ale też blisko na Wiktorówki, gdzie znajduje się kaplica Matki Boskiej Jaworzyńskiej. Baca modli się nie tylko o zdrowie owiec, ale i turystów. Zdarzają się bowiem niezbyt mądrzy podróżnicy, którzy... boją się owiec.

– Przecie one nie gryzą, nawet jak mają rogi – kończy żona bacy z Rusinowej.

#### Spiritual shepherd

The ancestors of the senior shepherd did not surrender to the government during the martial law time and although it was forbidden they pastured flock in the mountains. “He is as stubborn as them”, says the shepherd’s wife. He is also religious as it is close from Rusinowa Polana to Wiktorówki chapel.

#### Ein religiöser Meistersenner

Die Vorfahren des Meistersenners trieben trotz Verbot der Regierung im Kriegszustand die Tiere in die Gebirgsalmen aus. – Mein Mann ist genauso eigensinnig – sagt seine Frau. Aber Herr Stanisław ist auch religiös, denn von der Rusinowa-Alm hat er es nicht weit zur Kapelle in Wiktorówki.



Rok założenia - 1939  
**Spółdzielnia**  
**ZAKOPANE**



ZAPRASZAMY DO SKLEPU  
PODHAŁE UL. KRUPÓWKI 31

100%

oścypka  
w oścypku

SPRAWDŹ JAK SMAKUJE PRAWDZIWY OŚCYPKI

Unia Europejska dla zachowania odrębności kulturowej swoich regionów wprowadziła system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych.



bryndza  
podhalańska

Bryndza podhalańska ma kolor biały, biało - kremowy z odcieniem seledynowym. W smaku pikantna, stona, czasem lekko ostra. Ma konsystencję pasty. Produkt wytwarzany jest z mleka owczego lub owczego i krowiego.



oścypek

Robi się go z masy serowej, wyrabiany ręcznie w pasterskim szalasiu na hali podczas letniego wypasu owiec (od maja do września). Ma kształt dwustronnego stożka, wrzciona. Barwa skórki słonkowo - lśniąca, jasnobrązowa.







Copyright TARPiK  
Zakopane 2008  
Projekt zrealizowano  
przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego