

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

34-400 Nowy Targ ul. Szaflarska 93 d/ 7

3. Adres do korespondencji:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

34-400 Nowy Targ ul. Szaflarska 93 d/ 7

Telefon: + 48 18 266 46 21

Faks: + 48 18 266 46 21

E-mail: rzhoik@kr.home.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Jan Janczy

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

W skład grupy wchodzi bacowie zrzeszeni w Regionalnym Związku Hodowców Owiec i Kóz.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

„Redykolka”

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

1.3. Ser

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

Redykołki to niewielkie serki w kształcie zminiaturyzowanych zwierzątek, ptaków, serc lub wrzecion. Kolor skórki słomkowo-lśniący (jasnobrązowy z delikatnym połyskiem) nadany podczas procesu wędzenia. Dopuszcza się nieznaczną dwubarwność skórki lub jej niepełne odbarwienie. Skórka gładka, elastyczna, dopuszcza się lekką chropowatość. Możliwe nieznaczne nierówności i pęknięcia nie sięgające mięszu. Mięsz elastyczny, lekko twardy. W smaku lekko słony o wyraźnym zapachu wędzenia (dymu).

Redykołkę otrzymuje się z mleka owczego lub owczego i krowiego. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do jej produkcji.

Mleko, podstawowy składnik sera **redykołka** pochodzi tylko i wyłącznie od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Owce dojrne są od maja do września - po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja. Ze względu na fakt, że możliwość pozyskiwania mleka owczego ograniczona jest do okresu między końcem kwietnia, a początkiem października, to również produkcja **redykołki** możliwa jest wyłącznie w okresie maj-wrzesień.

Do produkcji sera **redykołki** dopuszcza się stosowanie mleka od krów rasy „Polska Krowa Czerwona” wypasanych na określonym obszarze geograficznym.

Skład chemiczny **redykołki** zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku: zawartość wody nie więcej niż 44 %, suchej masy - nie mniej niż 56 % tłuszczu w suchej masie - nie mniej niż 38 %.

Z organoleptycznego punktu widzenia, zamknięta i twarda tekstura **redykołki** i bogata aromatyczna paleta smaków nadaje jej szczególną oryginalność.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Obszar z województwa śląskiego obejmuje:

Gminy z Powiatu Cieszyńskiego: Istebna

Gminy z Powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:

Cały Powiat Nowotarski i Cały Powiat Tatrzański

Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina

Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna:
Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz.

Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

– załącznik

Omawiany obszar pokrywa się prawie w całości z jedynym dziś istniejącym zwartym terenem żywotnego pasterstwa tatrzańskiego - Podhala – krainy historyczno –etnograficznej leżącej u północnego podnóża Tatr.

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości sera **redykołka** jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach począwszy do produkcji mleka aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

System obejmuje nie tylko kontrolę nad miejscem wypasu i rasą zwierząt, od których uzyskuje się surowiec, ale również umożliwia nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu produkcji (zgodny z zadeklarowanym w specyfikacji) oraz nad właściwymi proporcjami mleka wykorzystanymi do produkcji.

System kontroli uwzględnia specyfikę wypasu owiec na tym terytorium. Prowadzona jest lista „baców” zajmujących się produkcją **redykołki**. Producenci zamierzający rozpocząć produkcję zgłaszają się na ww. listę producentów.

Producent „baca” jest zobowiązany do zadeklarowania ilości i miejsca wypasanych owiec (rasy Polskiej Owcy Górskiej) oraz krów (rasy Polska Krowa Czerwona). Deklarację składa się najpóźniej w wyznaczonym w każdym roku terminie. Prowadzony jest specjalny rejestr, w którym znajdują się wszystkie potrzebne informacje dotyczące właścicieli owiec oraz wszystkie informacje dotyczące zwierząt.

Każdy z producentów prowadzi rejestr w miejscu produkcji. Zapisywane tam są informacje dotyczące procesu produkcji. Umożliwia to odtworzenie historii produktu i pozwala na jej prześledzenie.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pochodzenie surowca, poszczególne etapy procesu produkcji, jak i cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

7. Metoda produkcji:

Wszystkie opisane etapy produkcji wykonywane są ręcznie.

Etap 1 – Pozyskiwanie surowca

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Mleko owcze użyte do produkcji **redykołki** pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Owce dobrane są od końca kwietnia do początku października - po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja. Od początku maja aż do września dojenie odbywa się dwu lub

trzykrotnie w ciągu dnia. Zazwyczaj pierwsze dojenie przeprowadza się około godziny 5.00 rano, drugie pomiędzy 12.00 a 14.00, a trzecie około godziny 21.00. W przypadku, gdy dojenie odbywa się tylko dwa razy dziennie nie przeprowadza się dojenia wieczornego. Od początku września owce dojone są już tylko dwukrotnie w ciągu dnia a od początku października już tylko raz dziennie, jeśli mają jeszcze mleko. Dojenie przeprowadza się metodą od tyłu.

Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”. Dojenie krów, w zależności od ich mleczności, odbywa się 2 lub 3 razy dziennie.

Zarówno krowy jak i owce wypasane są na halach górskich, łąkach i pastwiskach położonych na zadeklarowanym obszarze określonym w pkt 5.

WYMAGANIA

Producent jest zobowiązany do wykorzystywania mleka pochodzącego od owiec rasy „Polska Owca Górska” oraz od krów rasy „Polska Krowa Czerwona”.

Etap 2 – Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Mleko owcze lub owcze i krowie, wcześniej udojone, jest przechowywane kilka godzin (2 do 10) w temperaturze otoczenia i jego kwasowość wzrasta, na skutek rozwoju bakterii fermentacji mlekowej. W zależności od temperatury, w której ten proces jest przeprowadzany rozwój flory bakteryjnej może być szybszy lub wolniejszy. Długość przeprowadzania tego procesu zależy od umiejętności oraz wiedzy „bacy” i jest ściśle związana z panującymi warunkami atmosferycznymi. „Baca” decyduje, czy pojemnik z zakwaszonym mlekiem powinien stać na zewnątrz „bacówki⁴” lub wewnątrz „bacówki” blisko ogniska, gdzie temperatura jest zdecydowanie wyższa. Tylko specyficzne umiejętności „baców” i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza pozwalają im odpowiednio przeprowadzić ten proces. Średnio w czasie przechowywania mleka pH obniża się o 0,8. Mleko użyte do dojrzewania (zakwaszania) na zimno stanowi 5-6 % całości mleka używanego do produkcji sera.

WYMAGANIA

Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu dojrzewania na zimno, w celu uzyskania odpowiedniej ilości zakwaszonego mleka. Mleko użyte do dojrzewania (zakwaszania) na zimno nie może stanowić więcej niż 8 % całości mleka użytego do

⁴ Bacówka: Tradycyjna chata bacy (czasem szalas lub koliba), która w całości jest skonstruowana z drewna. Tradycyjna szerokość bacówki waha się w przedziale od 4 do 5 metrów, a długość od 8 do 9 metrów. Zazwyczaj składa się z dwóch pomieszczeń. W centralnym dużym pomieszczeniu wykonywana jest większość etapów produkcji. W rogu pomieszczenia, poniżej poziomu podłogi (od 40 do 100 cm) znajduje się ognisko. Palący się ogień jest ciągle podtrzymywany. Drewniane ściany znajdujące się obok ogniska zabezpieczone są warstwą gładów i kamieni. Do ochrony przed ogniem często wykorzystuje się także kamienne płyty lub blachę. Pomieszczenie to było także tradycyjnie wykorzystywane jako miejsce do spania dla „bacy” i „juhasów”. Drugie, mniejsze pomieszczenie było wykorzystywane jako magazyn. Tam układane i przechowywane były ser przeznaczony do sprzedaży oraz suszone były sery wyciągnięte z solanki i przeznaczone do wędzenia. Na sery przeznaczone do osuszenia i do sprzedaży umieszczone były specjalne drewniane półki. „Bacówka” jest najczęściej wyposażona w jedne drzwi wejściowe i nie posiada okien. Powoduje to bardzo słabe oświetlenie jej wnętrza. Dym powstały w trakcie spalania uchodzi i wydobywa się tylko przez szczeliny w dachu lub też specjalnie do tego celu wycięte otwory w szczytach, pod dachem „bacówki”. Główne pomieszczenie jest bardzo często mocno zadymione, co umożliwia wędzenie sera.

produkcji sera.

Etap 3 - Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Czas dojrzewania jest krótki (1/2 godz.). Dojrzewanie to polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego, tzn. mleka owczego lub krowiego (patrz paragraf wcześniejszy) i mleka owczego lub owczego i krowiego z pastwiska (udój ranny i często południowy). Mleko nadkwaszone mieszane jest ze świeżym mlekiem w miedzianym kociołku, zwanym także „koltikiem” lub „kotlickiem”. Kociołek wisi nad paleniskiem wewnątrz „bacówki”. Mleko w tej fazie jest podgrzewane do temperatury około 40°C.

WYMAGANIA

Nakwaszone mleko należy mieszać z mlekiem świeżym, a następnie podgrzać do temperatury nie większej niż 50%. Ostateczna proporcja mleka krowiego do mleka owczego użytych do produkcji **redykołki** nie może być większa niż 40:60.

Etap 4 - Zaprawianie podpuszczką

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Do zaprawiania podpuszczką stosuje się tradycyjnie dodatek od 1,1 g do 2,7 g na 100 litrów mleka podpuszczki w proszku po rozpuszczeniu jej w niewielkiej ilości ciepłej wody. Dozowanie jest często zróżnicowane, ale nie ma związku z proporcją mleka owczego i mleka krowiego użytych do produkcji. Najczęściej podpuszczka jest zakupywana w lokalnych mleczarniach.

Czas koagulacji pod wpływem podpuszczki (okres, w jakim mleko traci swą płynność, aby nabrać dużej lepkości) nie jest ściśle określony przez producenta, ale waha się w przedziale od 10 do 30 minut - w zależności od tego czy temperatura mleka jest w okolicach 20°C czy 39°C. W zależności od temperatury mleka w momencie zaprawiania podpuszczką powstały skrzep jest bardziej lub mniej gęsty.

WYMAGANIA

Przygotowane mleko należy zaprawić podpuszczką.

Etap 5 – Ścinanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Jest to okres, który oddziela moment zaprawiania mleka podpuszczką od momentu, kiedy powstaje skrzep. Cały proces odbywa się w „pucierze”⁵ (tradycyjna beczka) a ścinanie trwa aż do otrzymania skrzepu (moment, w którym serwatka oddziela się od ściętej masy). Temperaturę utrzymuje się na stałym poziomie dzięki położeniu na jej wierzchu okrągłej drewnianej lub metalowej pokrywki.

WYMAGANIA

Należy przeprowadzić proces ścinania, czyli pozostawić zaprawione podpuszczką mleko aż do momentu otrzymania skrzepu. Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu „ścinania” w „pucierze”.

⁵ Puciera – wysoka rozszerzana ku górze drewniana beczka, opasana metalową lub drewnianą klamrą. Wielkość „pucierzy” zależy od ilości przerabianego przez baców mleka, lecz musi być stosunkowo łatwa w manipulacji co też ogranicza jej rozmiary.

Etap 6 – Rozdrabnianie - Rozbijanie skrzepu

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

W pierwszym momencie skrzep przekrajany jest na krzyż, następnie po kilku minutach rozbijany energicznie za pomocą „feruli”⁶ (forma drewnianej łopatkę z drutem lub dwoma w środku). Po około 3 minutach otrzymywana jest ziarnista masa, gdzie granulki mają wielkość ziaren zboża. Rozbijanie przeprowadza się w temperaturze od 20⁰C do 35⁰C w zależności od producenta („bacy”). Gorąca woda jest dodawana podczas rozbijania skrzepu, aby dojść do temperatury pozwalającej na zlepienie ziaren w bryły (około 35⁰C). (Zdjęcia 41 -45)

WYMAGANIA

Skrzep należy rozbić przy pomocy feruli a następnie dodać odpowiednią ilość gorącej wody aby uzyskać temperaturę pozwalającą na zlepienie ziaren w bryły.

Etap 7 – Osiadanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

„Puciere” wraz z rozbitym skrzepem pozostawia się, aż do czasu, kiedy bryłki sera opadną na dno. Pozwala to na oddzielenie się serwatki i bryłek sera.

WYMAGANIA

Rozbity skrzep pozostawia się, aż do opadnięcia bryłek sera na dno.

Etap 8 - Odciąganie serwatki

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Producent („baca”) wybiera serwatkę z „pucier” w ilości od 30 do 50% całości. Przy tym pH obniża się średnio o około 0,1. Część serwatki jest przechowywana w osobnym naczyniu dla następnych etapów. Reszta jest zużywana jako pożywienie dla trzody chlewnej lub do produkcji „Żętycy”⁷, nigdy jednak serwatka nie jest wyrzucana.

WYMAGANIA

Należy odciągnąć serwatkę z pucier w ilości do 50 % całości.

Etap 9 - Wybieranie – ściskanie skrzepu w pucierze

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Producent („baca”), po odciągnięciu serwatki, delikatnie ugniata ręką ziarno (ziarnistą masę sera) o dno „pucier”. Powstałe w ten sposób kawałki sera (bryłki) są wyciągane. Aby ułatwić wykonywanie operacji w tym etapie, „puciera” jest zazwyczaj przechylona w stronę pracującej osoby.

WYMAGANIA

Z pucier należy wybrać masę serową.

⁶ Ferula – drewniane mieszadło z twardego drzewa mające dwa do czterech ramion, wykorzystywane do rozbijania i skrzepu i mieszania zawartości „pucier”.

⁷ Żętyca: napój otrzymywany w wyniku fermentacji mlekowej. Serwatka z mleka owczego. (lub żętyca żyntyca, rzętyca – różna pisownia i wymowa w zależności od regionu)

Etap 10 - Rozgniatanie – ściskanie ziarnistej masy granulowanej w bryłę

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Wybierana ścięta masa serowa (bryłki sera) rozgniata jest ręcznie a następnie wkładana do „czerpoka” (drewnianego garnuszka, kubka⁸), który jest tradycyjną miarą wielkości sera „Oscypka”. Kiedy „czerpok” jest pełen, odsączona masa jest w dalszym ciągu ugniatana w dłoniach dla uformowania kuli, która z kolei jest umieszczana w naczyniu z ciepłą serwatką (patrz Etap 8).

WYMAGANIA

Wyciągniętą masę serową należy ręcznie rozgnieść a następnie uformować z niej kulę i umieścić ją w naczyniu z ciepłą serwatką. Serowa kula powinna być wielkości „czerpoka”.

Etap 11 - Ugniatanie kuli i formowanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Kula jest wyciągana z naczynia wypełnionego serwatką i wkładana do innego wypełnionego gorącą wodą lub gorącą wodą z dodatkiem serwatki. Naczynie to w celu utrzymania odpowiedniej, stałej temperatury wody (45-66°C) umieszczone jest obok paleniska albo sukcesywnie dolewana jest do niego gorąca woda. Ilość wody w naczyniu powinna umożliwiać całkowite zanurzenie serowych kul. Po kilku minutach parzenia, kula jest wyciągana i długo ściszana w obu rękach nad naczyniem, tak, aby wycisnąć jak największą ilość serwatki (zdjęcie nr 39-40). Serowa kula jest następnie ponownie parzona, wyciągana i ugniatana. Czynność tą powtarza się od 2 do 5 razy. Dokładną temperaturę wody, czas parzenia, częstotliwość i wielokrotność ugniatania określa każdorazowo „baca”, gdyż czynności te zależą od następujących czynników: ilości dodanej podpuszczki, składu chemicznego mleka, a w szczególności czynników atmosferycznych – temperatury otoczenia, wilgotności powietrza itp.

Następuje formowanie masy serowej za pomocą specjalnych foremek w kształcie serca, ptaka, baranka, wrzeciona itp.

WYMAGANIA

Serowa kula wkładana jest do naczynia z gorącą wodą lub gorącą wodą z dodatkiem serwatki (w temperaturze do 66°C) i parzona przez kilka minut. Kula jest wyciągana i ściszana nad naczyniem, w celu wyciśnięcia serwatki. Czynność należy powtórzyć od 2 do 5 razy.

Etap 12 – Moczenie w solance

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Po krótkim okresie odsączenia następuje tzw. „proces rosolenia” (moczenia w solance, zwanej także „rosołem”). Uformowany serek jest wkładany do solanki na okres do 24 godzin. Solanka jest przygotowana na bazie przegotowanej, a następnie schłodzonej wody, do której dodaje się soli. Solanka powinna być mocno nasycona, tak, aby wrzucony ser pływał i utrzymywał się na powierzchni. Sery nie mogą jednak wysychać, dlatego też solankę przykrywa się, uniemożliwiając serom wypływanie (położone na wierzchu płótno lub drewniane przykrycie utrzymuje sery pod powierzchnią). Okres moczenia w solance

⁸ Czerpok (czerpok) – drewniany kubek – służył do odmierzania masy serowej do wytworzenia „Oscypka” oraz jako naczynie do picia zenty. Rzeźbiona hakowata rączka umożliwiała zawieszanie „czerpoka” na brzegu „puciery”. Rzeźbienia na rączce często zależą od regionu pochodzenia.

wpływa na zawartość soli w produkcie końcowym. Operacja ta przeprowadzana jest najczęściej w innym pomieszczeniu, gdzie przechowywana jest również „Żętyca” („Żętyca”) w beczkach dla fermentacji, obsychające **redykołki** i niekiedy ociekający „Bundz”.

WYMAGANIA

Ser należy włożyć do solanki na okres do 24 godzin.

Etap 13 – Osuszanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Sery są umieszczane na desce lub drewnianej półce i obsychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin.

WYMAGANIA

Ser należy poddać procesowi naturalnego osuszenia przez okres od 12 do 24 godzin.

Etap 14 – Wędzenie (dojrzewanie)

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Proces dojrzewania **redykołek** przeprowadza się z wykorzystaniem zimnego dymu. Produkty są układane na wędzarni, specjalne do tego celu skonstruowanych drewnianych półeczkach zwanych „komornikami”⁹, umieszczonymi na poddaszu baczówki - zazwyczaj na ścianie nad lub obok paleniska (czasem **redykołki** wędzone są w specjalnie przygotowanej do tego celu wędzarni.). Wędzenie odbywa się zimnym dymem z ogniska, w którym spalane jest drewno: modrzewia dla otrzymania ciemniejszego koloru lub olchą dla koloru jaśniejszego. Często stosowany jest również jesion lub świerk.

Redykołki podczas wędzenia obracane są przynajmniej raz dziennie - aby przy wędzeniu uzyskać i zachować jednolity i regularny kolor oraz formę. Wędzenie trwa od 3 do 7 dni. Po tym czasie **redykołki** są gotowe do sprzedaży.

WYMAGANIA

Osuszony ser należy poddać procesowi wędzenia. Wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Dodatkowe informacje dotyczące metody produkcji:

Czynniki zmienne podczas procesu wytwarzania:

- temperatury ścinania (21⁰C do 39⁰C)
- ilość podpuszczki w proszku
- odczerpywanie serwatki (do 50%)
- temperatury wody do parzenia kuli z masy serowej (do 66⁰C)
- krotność parzenia (2 do 5)
- czas wędzenia, dojrzewania (od 3 do 7 dni)
- zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % mleka wykorzystanego do produkcji.

⁹ Korytka zwane także „komornikami” – specjalne drewniane półeczki. Układa się na nich redykołki podczas wędzenia.

Działania niedopuszczalne:

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do produkcji **redykołki** mleka zsiadłego. Choć użycie takiego mleka powoduje, że gramatura **redykołki** jest bardziej jednolita, to jednak ma to negatywny wpływ na ostateczny smak sera **redykołka**.

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

Związek historyczny i ludzki

Redykołka (Redykałaka) jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka. Już w XV w. założyciele gorczańskiej wioski Ochotnica płacili swoje należności w postaci sera.

Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach. W **1416** roku przywilej lokacyjny otrzymał Dawid Wołoch (David Valachi). Wprawdzie wieś ta osadzona została na prawie średzkim, a więc niemieckim, ale niektóre daniny i obciążenia wsi i jej mieszkańców są charakterystyczne dla prawa wołoskiego. Jedną z takich danin jest dań barania wraz z wchodzącą w jej skład danią serową. Mieszkańcy wsi hodujący owce byli zobowiązani do jej uiszczenia około św. Marcina (11 XI) (Długopolski 1921¹⁰).

Następne materiały źródłowe informujące pośrednio o produkcji serów pochodzą z lustracji majątków królewskich. W pierwszej przeprowadzonej na ziemiach polskich lustracji z **1564** roku w starostwie nowotarskim wymieniono już 5 wsi, które dają daninę baranią. W Klikuszowej dań baranią obliczano od 920 owiec i wymieniono wśród innych powinności przy dani baraniej opłatę za sery, a w Szaflarach zarówno sery owcze jak i krowie. Wiadomo również, że owce z Waksmundu 4 mieszkańców wypasało “między górami”, a w nowo założonej wsi Czarny Dunajec 2 osadników posiadało stada owiec i płacili również za sery. Dań baranią płacono także we wsi Olszówka. W Gorcach i w okolicach Żywca w tym czasie również istniały wsie obciążone danią baranią (Lustracja województwa krakowskiego).

¹⁰ Bibliografia wymienianych pozycji – Załącznik III.

Ponieważ kultura materialna związana z wypasem była pod wielkim wpływem pasterzy wołoskich, w związku z tym na całym terenie Karpat Zachodnich jest bardzo podobna, można ją przez analogię zobrazować przykładami z ziemi żywieckiej, suskiej czy Górców, a nawet okolic Limanowej.

Lustracja przeprowadzona w **1564** r. przyniosła także wiadomości o wypasaniu stad owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W księstwie zatorskim Wołosi oddawali za pozwolenie na wypasanie trzód w lecie po 3 barany od stu sztuk i jeden ser wałaski. Dań barania na tym terenie w 1564 r. przyniosła skarbowi 18 baranów po 16 gr., 4 sery owcze po 6 gr i 1 ser „pokoźleczy”, również „wartający 6 gr.” W **1574** r. ówcześni właściciele państwa żywieckiego – Jan Spytek i Krzysztof Komorowski dnia 16 stycznia nadali miastu Żywcowi prawo warzenia piwa, a pragnąc mieszczanom powiększyć i inne korzyści wydali następujące zarządzenie: „Rozkazujemy też, aby poddani nasi Wałaszy wszyscy, którzy by cokolwiek mieli na sprzedaj sery albo bryndze, aby ich nie śmieli nigdzie wozić i przedawać, jeno w miasteczku naszym Żywcu, ...”. To samo w ordynacji „o Wałachach, którzy nabiału, sery, bryndze nigdzie indziej jeno w Żywcu przedawać mają” dla Żywca zatwierdziła 5 II 1626 r. nowa właścicielka państwa żywieckiego, królowa Konstancja żona Zygmunta III Wazy (Szczotka 1951).

„Ser wałaski” występuje nie tylko w wyżej cytowanej lustracji ale również w akcie z **1494** r. (Akta grodzkie i ziemskie), gdzie czytamy „Duos caseos Walachicos” czy w dokumencie z miasta Biecha z **1521** „Caesi Valachorum” (Bujak 1914) oraz jako „ser wałaski” wymieniany jest kilkakrotnie w aktach Kasiny Wielkiej z **1678** r. (Księgi sądowe wiejskie, t. I, s. 313-314). Kowalska-Lewicka (1967) twierdzi, że jest to według wszelkiego prawdopodobieństwa odpowiednik terminu „gruda” w innych dokumentach, a sama nazwa „ser wałaski” nadana mu została na terenie Polski dla podkreślenia jego pochodzenia. Z drugiej strony Baranowski (1916) pisze, że „sery wałaskie” stanowiły część daniny górnych wsi Lanckorońskich jeszcze w XVII w., a w pamiętnikach z Sądeckiego również z tego wieku pochodzi wzmianka o kupcu sądeckim, Sebastianie Żmijewskim, który spławiał wówczas do Warszawy miedź, orzechy i sery wołoskie. Fakt transportu na tak dużą odległość sugerowałby, że były to sery suche. (Kopczyńska-Jaworska 1961).

W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informacje o pozwoleniu „na wolny wypas owiec w górach”, co zdaje się świadczyć o istniejących już wtedy stadach lub liczeniu się z możliwością ich posiadania (Falniowska-Gradowska 1997). Zaznaczyć tutaj trzeba, że w starostwie nowotarskim nastąpiło bardzo szybko oczynszowanie większości powinności oraz danin i tym samym zamieniono daniny w naturze na daninę w pieniądzech.

Z początków XVII w. wieku, gdy starostą nowotarskim był Mikołaj Komorowski posiadamy dokładne wiadomości o opłatach i daninach obowiązujących w starostwie. Wynikało to ze skarg chłopów na starostę o zawyżanie danin ponad wymagania inwentarzy. Według inwentarzy „poddani chowający owce winni byli, co lat 3 od 100 owiec dawać ser taki, jaki od 100 owiec z jednego podoju może być, albo zań groszy 40. Starosta powiększył tę daninę i kazał sobie co roku dawać zamiast sera po 66 gr., a jeżeli kto dawał ser szalaśny w naturze, to wyciągał tak duży, jakiby ledwie z podoju 300 owiec być mógł (Długopolski 1911). Ponadto kazał starosta: „grudy to jest twaróg albo ser młody po jednym podoju wszystkich owiec, które są w szalaśie” (Księgi sądowe wiejskie, t. II, s. 572). Wysokość daniny baraniej, pobieranej dawniej tylko od osadników wołoskich, a później rozciągniętej na wszystkich wypasających owce i kozy rozpatrzył dokładnie sąd referendarski i w wyroku z **1630** r.

ostatecznie ja uregulował, nakazując trzymać się inwentarzy. W sprawie serów nakazano mu zwrócić nieprawnie wybraną kwotę za sery. Zamiast daniny sera osadnicy mogli składać grudę szalaśną – ser młody. Dekret zabronił staroście żądania jednocześnie sera i grudy. Tu po raz pierwszy istnieje wyraźne wskazanie, że na Podhalu produkowano już dwa rodzaje serów: bundz i prawdopodobnie ser parzony.

O daninie baraniej i opłacie serowej od wszystkich pasących w Tatrach kozy, owce, barany wspomina również inwentarz sporządzony w **1638** r. (Baranowski 1909). Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szałasach pochodzi z instruktażu państwa ślemieńskiego na Żywiecczyźnie. Powstał on w **1748** roku, a w **1773** roku został ponownie spisany i zalecony do użytku. Oryginał znajduje się w zbiorach archiwalnych Muzeum Ziemi Żywieckiej w Żywcu (Szczotka 1949). Podaje się w nim zarówno opłatę dla pasterzy jak i sposób wyrobu serów. „Pierwszemu owczarzowi alias bacy” należy się z wyżywienia na rok m.in. „bryndze na omastę faskę jedna siedmgarncową starej miary, a że teraz garniec większy, każdy garniec ma pięć kwart starej miary, więc tylko terażniejszej miary należy garncy sześć niespełna, ale już sześć garncy brać powinien.” Drugiemu owczarzowi młodszemu tyle samo bryndzy się należy. Podkreślano, że baca, który w kolebie sera pilnuje powinien to robić „przystojnie i ochędoźnie”. Baca „pomiarłowawszy zaś, jak duże będą grudki z jednego udoju, to takich na każdy tydzień powinien oddać dwadzieścia jedną. Gdy sklaguje¹¹ mleko baca a po tym grudki zbiera, to powinien dobrze i twardo zbierać, żeby raków w żentycy¹² nie było, po góralsku mówiąc, alias żeby sera kawałków w serwatce nie zostawiali. Jeżeliby zaś z tych grudek serki kazano robić, to potrzeba do nich mieć gilatki alias formę a przy widzu powinien robić, siłę każać robić i siłę na to grudek wynidzie. ... Ten zaś ser na każdy tydzień posławszy po niego jak powiozą do dwora po tyle grudek na tydzień, jakem wyżej wyraził, to powinien być administrator, pisarz, owczarz starszy i przysięgły wójt. A ten baca powinien przy tych zwierzchnościach lub przy jednym z tych, którego do dozoru naznaczą, powinien bryndzę robić ...”. W tym instruktażu podano również, że „bryndzę” wyrabiano także z mleka koziego.

Dnia 31 III **1739** r. Szymon Biegun z Cięciny, wajda państwa żywieckiego, kupił za 24 „twarde” i faskę bryndzy polanę Jurasia od Jana i Piotra Juraszów (Szczotka 1951). W Tatrach pierwsza wzmianka o produkcji serów na halach pochodzi od Stanisława Staszica, który schodząc wieczorem z grani odwiedził pasterski szałas. Niestety nie podał on bliższych szczegółów na temat serów, stwierdził jedynie, że powitano i poczęstowano go mlekiem i serkami młodymi.

W **1830** r. Ambroży Grabowski opisując górali wspomina, że zakładają oni na całe lato w górach szałas, „do których z całej okolicy zbierają owce, i robią serki (oszczyпки) oraz bryndzę z ich mleka, które potym część jakąś oddają w zysku właścicielom wraz z owcami.”. Podobna wiadomość o wyrobie oszczypków mamy również z 1835 r. (Anonim 1835). Z XIX wieku wraz z coraz większą penetracją Tatr i coraz częstszym ich odwiedzaniem, pojawia się coraz więcej opisów zarówno zwyczajów pasterskich na halach oraz procesu powstawania serów w szałasach i we wsiach podhalańskich. Wraz ze wzrostem publikacji na temat Tatr oraz publikowanych wspomnień z pobytu w tych górach, nie brakuje także licznych ogólnikowych wzmianek o serach wyrabianych i spożywanych w górach.

Z pierwszej połowy tego wieku posiadamy wiadomości Ludwika Kamińskiego (vel Kamińskiego), Ludwika Zejszera, Seweryna Goszczyńskiego. Kamiński wspomina tylko, że

¹¹ Kłag: kwas żołądkowy z żołądka cielęcia rozpuszczony w wodzie, zwany także podpuszczką (podpuszczka).

¹² Żentyca zwana także żyntycą żętycą, żętycą lub rzyntytyca.

z owiec wyrabia się ser. Ser ten przeznacza się na darowizny “dla swych panów, jeśli pan do brania ochoczy, a potrzeba go wielka zagna do dworu.” Ważniejsze jest podanie przez Kamińskiego, że: “Żywią swoich w czasie jesieni, dając po małym kawałku jako przysmak rzadki, wywożą do Krakowa na sprzedaż lub zostawiają na obchód uroczystości, jakiej, czy to chrzciny, wesele, ślub, przyjęcie gościa lub w ostatnich dniach Zapust, nigdy bez „bruska” obejść się nie może.”

Żegota Pauli opisując w połowie XIX wieku życie pasterzy w Tatrach. Opisując szałas tatrzańskie zauważa, że przednia część służy pasterzom za mieszkanie, a w środku jej znajduje się ognisko, nad którym wisi kocioł do gotowania żentycy. Tylna część szalasu jest zamykana i służy do składania rzeczy i serów oraz bryndzy. O wyrobie sera informuje: “Wydojone mleko przecedza bacia przez szmatkę do potężnego kotła miedzianego, wiszącego na haku w środku szalasu pod ogniem palącym się i dla łatwiejszego ukwaszenia dodaje nieco podpuszczki z cielęcego żołądka (kłąg), i w tedy mleko się ścina na ser i oddziela od serwatki, czyli żentycy. Po wystudzeniu zbiera bacia ser pływający, robi z niego wielką kulę i kładzie do worka, by odciąka reszta serwatki, wyciska rękami i całą bryłę chowa w komorze, gdzie z niej za pomocą form drewnianych wygniata okrągłe oszczepki. Czasami też robią z sera rozmaite plecionki ozdobne, siatki i baty, bo świeży nadzwyczaj jest elastyczny. Większą część sera wyrabiają na bryndzę, przytem kule sera solonego kładą na długiej desce w komorze przy szalasie, a gdy dwa lub trzy dni poleżą i zfermentują się, rozcierają je na bryndzę. Najlepsza bryndza pochodzi z mleka dojonego w sierpniu i wrześniu, gdy już owce mało mleka dają, bo wtedy mleko jest bardzo tłuste; wiosenne mleko rzadsze jest i gorsze. Na dobroć bryndzy wpływa niezmiernie wonna pasza najwyższych szczytów. Żętycę odlaną, w której jeszcze płatki sera pływają, gotują jeszcze godzinę; potem służy ona za pokarm pasterzom, którą pija czerpakami; ... Żętyca stanowi także jedyne pożywienie dla psów pasterskich.”

Większy i bardziej szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szalasów oraz produkcji serów podaje Maria Steczkowska (1858). Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach. “Juhasy doją owce do skopców gioletami zwanych, w początku lata, gdy pasza jest obfitszą, trzy razy na dzień; później już tylko dwa razy t. j. rano i wieczór. Koło krów chodzą dziewczki, kucharkami zwane. Mleko owcze wlewają do wysokiej, żelaznemi obręczami pobitej dzieży, zwanej puczerą i kłagują, t. j. wpuszczają do niego trochę podpuszczki, za dodaniem której, ser oddziela się od serwatki, a ta serwatka przegotowana w kotle, jest ową żentycą, której zbawiennych skutków już tylu chorych doznało. ... Przeszło kwartowy skopek żentycy, u górali czerpakiem zwany, wystarcza na jednorazowy posiłek. ... Nim bacia do roboty około sera się zabierze, po kilka razy w czystej wodzie jak najstaranniej ręce po za łokcie obmywa i czystą płachtą obciera, włosy na głowie odgarnia i pilnie przestrzega, aby wiatr nie naniósł mu popiołu lub prochu do mleka. Część sera według umowy oddaje bacia właścicielom owiec. ...Baca oddaje tyle funtów sera, ile umówiona liczba wód zaważy. ... Ser ugniatają w bruski, czyli krażki po kilka funtów ważące, albo oszczypki podobne z kształtu do małych baryłek, robione w formach drewnianych rzniętych w różne wzory wyciskające się na serze. Po zrobieniu, moczą serki w wodzie nasyconej solą, co nazywają rosoleniem, a gdy nasłoneją, obsuszają je na wolnym powietrzu lub nad ogniem. Tak sery jak bryndzę, którą gazdowie robią w domu ze świeżego sera odebranego od baców, sprzedają na jarmarkach w Nowym Targu i Czarnym Dunajcu.” Tą samą techniką z resztek sera, którego nie starczy już na zrobienie oszczypki robi się serki w kształcie zwierząt i serduszek – **redykołki**. Po odcisnięciu serki w kształcie zwierzątka, podobnie jak oszczypki są solone a następnie osuszane i wędzone. Oprócz serków w kształcie

zwierzątek w przededniu powrotu z hali bacowie robili serki w kształcie serca – parzenice, również odciskane w formie.

Walery Eljasz w swych wielokrotnie wznawianych przewodnikach podaje nam ceny oszczypków i innych serów oraz żętycy. I tak oszczypek sera owczego kosztuje w 1870 r. zależnie od wielkości od 20 do 25 cent., a krąg sera według wagi 1 guldena do 1 ¼ guldena (Eljasz 1870). Za kwartę gęstej żętycy płacono wtedy od 8 do 14 cent. (Eljasz 1886). W 1886 r. Eljasz opisując sery w Zakopanem mówił: „Sery są tu tylko owcze, o krowich mało co wiedzą górale. Sprzedaje się ser owczy w Tatrach w gomółkach, zwanych tu oszczypkami, w cenie po 25 cent. za sztukę. Oprócz oszczypków w dolinie Kościeliskiej na hali Pysznej wyrabiają sery owcze w kręgach, zwanych tu bruskami, na wagę od 1 złr. 30 cent. do 1 złr. 60 cent. jest to najlepszy gatunek sera owczego tatrzańskiego. Kto z gości pije żętycę w Zakopanem, sprowadza ją sobie z hal najbliższych t. j. z Kondratowej, Miętusiej lub z Upłazu. Bywa dwojaka, gęsta i rzadka; płaci się ją za kwartę gęstej 16 cent. rzadkiej 8 cent., ...”.

Niewątpliwie rozślawił szeroko pasterstwo tatrzańskie obszerny i bardzo szczegółowy opis Władysława Matlakowskiego (1901). Sposób wyrobu sera podobny jest do już wyżej podanych. Natomiast bardzo szczegółowo omówione są sprzęty używane w procesie produkcyjnym oraz formy do wyrobu parzenic, oscypków (tj. rozczepków), „kacek” i „niedźwiedzi”. Wszystkie te sprzęty są przedstawione na licznych rysunkach w tekście. W latach 1899-1904 Komitet Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego prowadził w Tatrach prace nad podniesieniem uprawy łąk i pastwisk. Stwierdzono wtedy, że w 1901 r. wypasano w Tatrach Zachodnich 962 krów przeliczeniowych (16 koni, 242 krów, 75 wołów, 201 jałówek, 2 669 owiec, 461 jagniąt, 28 kóz), za wypas których obszarowi dworskiemu, jako dań, wydano 168 oszczypków i 6 brusków oraz 200 koron 92 halerzy za drzewo do ognisk. Opisano także dokładnie sposób rozliczania się z właścicielami owiec i zapłatę w oszczypkach. Skrótowo o formach płatności za pasienie w górach od czasów starościńskich po początek XX wieku oraz strukturę wypasów podał Ignacy Baranowski (1914), powołując się przy tym na powyższe badania.

Zygmunt Jaworski opisując obraz stosunków gospodarskich Podhala wspomina również o pasterstwie. Omawia on owce, które wypasa się w Tatrach, ich budowę, nazwy i ubarwienie. Podkreśla, że należą do owiec z grupy „cakli”. Mówi o jakości i ilości otrzymywanej z owiec wełny oraz mleka. Opisuje również szczegółowo zwyczaje związane z samym wypasem, budową szałasów, uzgadnianiem się, co do zapłaty za wypas (mirowanie) oraz samo dojenie i wyrabianie sera. Dokładny proces wytwarzania serów rozpoczyna Jaworski od omówienia wyrobu grudy, czyli udoju, a następnie powstającej z niego bryndzy. Dalej opisuje on wyrób oscypków („oscypki - według niego to – małe serki kształtu beczułkowatego ważące po 0,5 kg.”), „parzenic”, „kacek” i „jeleni”. Wyraźnie mówi również, że ser ten przygotowuje się cokolwiek inaczej jak na oszczyпки. Oprócz serków-zwierzątek w przeddniu powrotu z hali baca robi serki w kształcie sera – parzenice, również odciskane w formie. Są one solone, lecz nie wędzone, bowiem nie ma na to już czasu

W czasach współczesnych trzeba wymienić przede wszystkim monumentalne ośmiotomowe wydawnictwo, pod redakcją W. Antoniewicza „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala”. W wydawnictwie tym w licznych artykułach poruszano sprawy produkcji sera na halach i we wsiach podhalańskich.

W publikacji z tego cyklu pt. „Historia osadnictwa i organizacja społeczna pasterstwa oraz słownictwo pasterskie Tatr Polskich i Podhala” (1962) można znaleźć informację o tym, że „Z resztek sera, które nie starcza już na zrobienie oszczyпка, wyrabiane są figurki-zwierzątka,

odciskane w specjalnych foremkach. Serki te wyrabiane są w tych samych stronach co oszczypek. Obok foremek w kształcie jeleni, owiec czy świń na szałasach Podhala, Gorców i Żywiecczyny można spotkać mniej lub bardziej naturalistyczne koguty. Podobno występują również na południowych stokach Karpat. Ostatnia grupa figurek wyrabianych z sera to jelenie”.

W publikacji Anny Kowalskiej – Lewickiej „Hodowla i Pasterstwo w Beskidzie Sądeckim” (1980) również znajdujemy informację na temat otrzymywania **redykołek** „zapewne umiejętność wyrobu tych serków przyszła z sąsiedniej wsi leżącej już na lewym brzegu Dunajca, z Tylmanowej, z którą Obidzę Łączą bliskie stosunki z powodu graniczenia pól obu wsi, a w związku z tym częstego występowania małżeństw mieszanych. Dawniej robiono je w każdym gospodarstwie, które chowało owce, przeznaczając je na upominki dla znajomych, szczególnie dla dzieci. Robi się je z fermentowanego sera podpuszczkowego, takiego samego jak na bryndzę. Odkrawa się kawałek, wrzuca na wrzącą wodę, po chwili wyjmuje i ugniata w rękach, znów wrzuca na wrzącą wodę, po chwili wyjmuje i ugniata w rękach, znów wrzuca do waru i trzykrotnie powtarza się ta czynność. Kiedy ser jest już miękki i elastyczny, wtlacza się go do formemki, a gdy zastygnie, wyjmuje i moczy 3 dni w rosole, czyli silnie osolonej wodzie, po czym serek kładzie się na półkę do spichrza, żeby wysechł, a jeszcze lepiej położyć go na słońcu „to ozólknie”. Foremki mają kształty serca, ptaka, baranka itd., robiło się też w rękach kulki niczym nie zdobione „jak jabłuska”.

W artykule „Górska sztuka plastyczna pasterzy Podhala i Tatr Polskich” (1966) W. Antoniewicz opisuje przebieg obdarowywania serowymi figurkami różne osoby: „Po powrocie, a niekiedy podczas powrotu z redyku jesiennego owiec z hal na dziedziny bacowie i juhasi rozdają dzieciom, rzadziej bliskim starszym, po dwie figurki zwierzęce wyciskane z sera owczego w drewnianych formach dwustronnych. Wszystkie prezenty z sera rozdawane przez pasterzy w związku z redykiem na wsie podhalańskie zowią **redykołkami**. Należą do nich pełne figurki zwierzęce, składające się na motywy: owcy, jelenia, kaczki, koguta i ptactwa leśnego”. Tak więc **redykołki** (redykowki) swą nazwę zawdzięczają temu iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykowania się” (powrotu) owiec z hali do domu. W Pięciu Stawach redykowką nazywano poczęstunek z sera pierwszego dnia po przyjeździe na szałas (po redyku). Baca częstował gazdów, którzy prowadzili owce na mieszanie. Poczęstowany gospodarz mówił „dostałek redykowki”.

Nazwa **redykołka** miała w dawnych czasach również szersze znaczenie. Mianem tym określano bowiem każdy prezent z sera, a więc także darowany lepszemu gądzie oscypek. Niezwykłość redykołki polega i na tym, że pełniła również funkcje obrzędowe. W Beskidzie Wyspowym, na terenach zamieszkałych przez górali łącko-kamienickich, gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz czubki wieńców dożynkowych. Na Huculszczyźnie dawano żebrakom z prośbą o modlitwę za zmarłych. Była także **redykołka** ofiarowywana dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Często też służyła dzieciom za zabawkę. (XVII wiek Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk Etnografia Polska V, Wrocław – Warszawa- Kraków. Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. Wyd. PAN 1961).

Starzy górale mówią, że nazwą **redykołki** oznacza się każdy prezent w serze, który przeznaczony jest w czasie powrotu jesiennego z hal (redyku), a więc zarówno przynoszony w darze oscypek, jak przede wszystkim małe serduszko, parzenica. **redykołkom** przypisywano właściwości magiczne, które szczególnie ważne były w ostatnim dniu pobytu oraz w czasie powrotu redyku do Wsi. Jak mówi baca: „... robi się parzenice na redykołki.

Daje się gazdom po powrocie. Jeżeli płoński gazda, to parzenice, jeżeli grubszy, to jelenie, a nawet oscypka...”. Potwierdza to w swoim artykule z 1967 r J.G.H. Pawlikowski który podaje, iż „zejście z hal następuje około 25 września. „Przy powrocie z hal ogień zalewa się rosołem oscypków bo to jest przyjęte, że to woda poświęcona przez sól. W powrotny redyk to baca musi zrobić na „rozesed” **redykołki** służące jako poczęstunek bacy dla właścicieli owiec. Baca daje też wtedy beczkę piwa, prosi muzykę i właścicieli owiec. Drugiego dnia rano przychodzą gazdowie spoza wsi po swoje owce, a jeśli owce są z dalsza zabierają je ze sobą juhasi i odprowadzają tym gazdom. Gdy gazda przyjdzie po owce prosi się go do izby, częstuje pokrajanym w plastry serkiem i daje się dla dzieci po parę, dwa, trzy **redykołki**, czyli serki w kształcie parzenic, kaczorków, zaś lepszym gazdom daje się jelenia (dwa jelenie idą na jeden oszcypek, a dziesięć parzenic na jeden oszcypek). Jeśli pasie się na pańskiej hali, daje się jako **redykałkę** leśniczemu dwie pary oszcypków”.

W obyczajowości góralskiej **redykołka** zawsze znajdowała poczesne miejsce, bowiem jest ściśle związana z wypasem owiec i osadem – czyli powrotem z hal.

Naturalny – Związek z regionem

Ekstensywny i sezonowy wypas owiec, będący naturalną charakterystyką hodowli owiec na Podhalu, które dostarczają surowca (mleka) do produkcji sera **redykołka**, jest owocem tradycji przodków, którzy na tych terenach zaczęli wypasać owce już w czasach średniowiecza. Tak długa historia owczarstwa i pasterstwa na Podhalu pozwoliła m.in. na wykształcenie się nowej rasy owiec – „Polskiej Owcy Górskiej” (zdjęcia 55- 61).

„Polska Owca Górska” jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach. Rasa ta jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Jest doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich. Użytkowana wszechstronnie – dostarcza wełny na stroje ludowe i tkaniny artystyczne, skóry na kozuchy, bardzo smacznego, chudego mięsa oraz mleka do wyrobu tradycyjnych serów owczych (m.in. „Oscypka”, „Buncu”, „Bryndzy”, **redykołki**). Mleczne użytkowanie tej rasy („Polskiej Owcy Górskiej”, a wcześniej „Cakli”) jest starą wielowiekową tradycją ludów karpaccich. Właśnie mleko pochodzące od owiec rasy „Polskiej Owcy Górskiej” jest wykorzystywane do produkcji **redykołki**.

Wołosi, koczowniczy lud pasterski pochodzący z terenów dzisiejszej Rumunii przywędrował w rejon Podhala przed ponad 600 laty. Kultura wołoska była kulturą pasterską, opartą na tzw. „szałaśnym” chowie owiec i bydła. System ten polegał na utrzymywaniu dużych stad zwierząt, w okresie lata, na wyżynnych pastwiskach poza obszarem wsi i przypisanych jej użytków rolnych. Na tych pastwiskach zwanych „halami” lub „cerklami”, poszczególni właściciele drobnych stad łączyli je w jeden „kierdel”, opiekę nad nim powierzając „bacy” i podległym mu „juhasom”. Owce zwane „caklami” dojrzałe były od maja. Z ich mleka, bezpośrednio na „halach”, w szałasie, wyrabiano ser podpuszczkowy - „Bundz” i twardy, wędzony ser o przedłużonym okresie trwałości - „Oscypek” oraz charakterystyczne serki w kształcie zwierzątek **redykołki**. Zwierzęta całe lato utrzymywane były pod gołym niebem, jedynie na czas doju spędzane do ogrodzeń zwanych „kosorami”.

Warunki wypasu w rejonie Podhala i Tatr były szczególnie surowe, lato tu, bowiem jest krótkie, zimne i deszczowe, a więc owcom szczególnie niesprzyjające, gdyż gatunek ten udomowiono i całe wieki hodowano w warunkach suchego, stepowego klimatu. Zima była

dla górskich owiec jeszcze gorszym okresem. W jesieni spędzano stada do wsi "na Michała"¹³, dzielono zwierzęta pomiędzy właścicieli i rozpoczynało się tzw. zimowisko. Niedostatek paszy powodował, że w zimie często do karmienia owiec używano „cetyny”¹⁴, świerkowej.

W tak ekstremalnych warunkach chowu ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec – „cakiel” - bezpośredni przodek dziś hodowanej na Podhalu – „Polskiej Owcy Górskiej”. Była to owca prymitywna o kosmkowej strukturze okrywy wełnistej znakomicie chroniącej przed niekorzystnym wpływem opadów. Bardzo szybki przyrost tej okrywy, do 25 cm rocznie, powodował, że owce te były strzyżone dwa razy w roku, wiosną i na jesieni. Cechą charakterystyczną okrywy jest występowanie kosmków, składających się z dwóch rodzajów włosa, grubego, długiego włosa przewodniego o sortymencie D, DE i grubości 40-50 mikronów oraz krótkiego włosa puchowego, stanowiącego "podbicie" kosmka i grubości 24-28 mikronów. Taka budowa pokrywy stanowi o przewadze owiec w nią "wyposażonych" nad owcami o jednolitym runie, które wchłania wodę opadową, wilgotnieje i naraża zwierzę na duże straty ciepła. Gruba przędza uzyskiwana z tej wełny była wykorzystywana przez górali do wyrobu grubego sukna (słynne "bukowe" portki góralskie) i swetrów, skóry służyły do wyrobu serdaków i kozuchów. Owca górską reprezentuje, więc w warunkach pasterskiej kultury Podhala typ wszechstronnie użytkowy - dostarcza wełny, mleka, skór i mięsa. Same owce są drobne, późno dojrzewające, o masie ciała nieprzekraczającej 40 kg. Cechą charakterystyczną do dziś są rogi występujące u obu płci, szczególnie u tryków, potężne w formie ślimakowatej lub świdrowatej. Przydatną dla hodowcy była i jest ogromna odporność tej owcy na choroby, od kulawki po zarobaczenia i choroby płuc oraz silnie rozwinięty instynkt stadnego pasienia. W okresie międzywojennym i powojennym wyhodowano już uszlachetnioną odmianę „cakli” – „Polską Owcę Górską”. Powstała ona w wyniku kojarzenia rodzimych matek podhalańskich z trykami rasy „cakla siedmiogrodzkiego” importowanymi z Rumunii i w mniejszym zakresie trykami owcy fryzyskiej.

Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenja wynosi ok. 70-80 litrów mleka. Udało się w pogłowie masowym pomimo poprawy parametrów produkcyjnych tej rasy zachować jej jakże cenne zalety świadczące o znakomitym przystosowaniu do warunków środowiskowych: dobre zdrowie, długowieczność, odporność, smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwoitą jak na warunki chowu mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do podhalańskiego górskiego środowiska, bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zdomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

Owce rasy „Polska Owca Górską” wypasane na Podhalu żywią się ponadto bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością (specyficzny skład botaniczny pastwisk), co ma wpływ na smak i skład mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat. W latach 70-tych XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (1876) opisując szczegółowo zwyczaje pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach pisał m.in. tak: „... Inaczej nieco przyrządzają żentycę na „clenie” (leczenie) dla gości, która tem się różni od zwyczajnej, że jest cedzona a zatem bez grudek sera. .. Najlepsza pochodzi od owiec pasących się na wysokich halach tatrzańskich, gdzie rośnie mnóstwo roślin

¹³ Chodzi tu o dzień Św. Michała, czyli 29 września.

¹⁴ Cetyna: ścięte albo opadłe gałęzie świerkowe.

i wonnych kwiatów alpejskich. ...". Zgodnie z zapisami w Pamiętniku Towarzystwa Tatrzańskiego (1876) „... gdy górskie upłazy i łąki w pełnym są kwiecie, nęcą do siebie botanika, który ma wtenczas najlepszą sposobność zebrania najrzadszych roślin alpejskich ...”

Do wyrobu **redykołki** może być wykorzystywane częściowo również mleko krowie pochodzące wyłącznie od krów najstarszej polskiej rasy „Polska Krowa Czerwona” wypasanych wyłącznie na obszarze określonym w pkt 5 wniosku.. Bydło to od wieków związane było ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. To typowe bydło mleczno-mięsne. Doskonale przystosowane do trudnych warunków, o niewielkich wymaganiach paszowych, wytrzymałe, płodne, długowieczne i odporne na choroby, zwłaszcza gruźlicę. „Polskie Krowy Czerwone” dają przeciętnie do 3000 do 3500 litrów mleka o wysokiej zawartości tłuszczu (4-4,5 proc.), a mięso charakteryzuje się kruchością i delikatnością. Różne warunki klimatyczne i terenowe ukształtowały różne odmiany polskiego bydła czerwonego. Już w końcu XIX wieku hodowcy wymieniali takie odmiany, jak: "Pierwotna Górską" o maści brunatnej, występujące w Karpatach Środkowych, czerwone występujące na Wyżynie Krakowskiej, były też odmiany nizinne, dolinowe, śląskie, poznańskie. Pierwsze obory bydła czerwonego powstały w 1876 roku w Stróży w powiecie limanowskim. W 1895 roku powstał Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego przy Krakowskim Towarzystwie Rolniczym, co dało początek systematycznej pracy hodowlanej i w konsekwencji doprowadziło w latach 1884-1934 do uformowania i udoskonalenia tej rasy. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę bydła wyhodowaną na ziemiach polskich.

Tereny, na których odbywa się produkcja sera **redykołka** są jednymi z najczystszych terenów w Polsce i w całej Europie. Obszar produkcji sera **redykołka** położony jest pomiędzy czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorczański Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babiogórski Park Narodowy, a na wschodzie Magurski Park Narodowy. Ponadto piąty Park Narodowy - Pieniński, podobnie jak Tatrzański Park Narodowy, położony jest w samym sercu obszaru produkcji sera **redykołka**.

Duży wpływ na ostateczny smak mleka owczego wykorzystywanego przy produkcji sera **redykołka** ma także specyficzna roślinność występująca na obszarze jego wytwarzania. Roślinność ta, zjadana przez owce podczas wypasu występuje bardzo często wyłącznie na terenie Tatr i Podhala. Klimat podhalański charakteryzuje się niską średnią temperaturą w ciągu roku, dużą jej zmiennością w ciągu doby, gwałtowne zmiany, częste zachmurzenia, znaczna ilość dni z opadami (w wyższych partiach gór większość opadów ma postać śniegu), zamglenia, długo utrzymująca się pokrywa śnieżna, silne nasłonecznienie i wiatry wiejące zazwyczaj z zachodu oraz z kierunku południowo-zachodniego. Większość zjawisk związana jest z przechodzeniem frontów atmosferycznych i wymusza dostosowanie się roślinności.

Zima w Tatrach trwa zazwyczaj od końca listopada do końca marca i od połowy października do początku maja na wysokości Kasprowego Wierchu 1987 m.n.p.m.). Najzimniejszym miesiącem najczęściej jest luty a najcieplejszym lipiec. Najniższa zanotowana temperatura to - 37,5°C w lutym 1929 a najwyższa to + 32,2°C w sierpniu 1943. Charakterystyczne dla klimatu tatrzańskiego są zimowe inwersje temperatury (im wyżej tym cieplej) oraz śnieżyce w środku lata.

Warunki panujące na Podhalu są szczególne i wymagają od roślin specyficznych przystosowań. Czynniki o szczególnym znaczeniu to znacznie skrócony okres wegetacyjny,

niska średnia temperatura roczna, znaczne amplitudy temperatur w okresie wegetacji, znacznie silniejsza niż na nizinach insolacja (bezpośrednie działanie promieni słonecznych na powierzchnie nimi naświetlone), silne wiatry oraz wiatry halne, gruba pokrywa śnieżna, lawiny, szczególne właściwości gleb na podłożu wapiennym i granitowym.

Warunki te wpływają na cechy roślin górskich. Insolacja wspiera rozwój roślin, rekompensując częściowo niską temperaturę powietrza poprzez, silniejsze niż w dolinach nagrzanie gleby. Jednocześnie jednak w połączeniu z silnymi wiatrami znacznie zwiększa parowanie roślin. Rośliny żyjące w takich warunkach wykazują szereg przystosowań zabezpieczających je przed utratą wody - mięsiste liście i woskowy nalot na ich powierzchni (pierzyska łyśczak), silnie rozwinięty kutner (szarotka alpejska), osadzanie na powierzchni liści węglanu wapnia (niektóre skalnice), karłowaty wzrost, poduszeczkowe formy.

Rośliny narażone są także w dużym stopniu na uszkodzenia mechaniczne powodowane głównie przez silne wiatry. Niski wzrost chroni także przed niekorzystnym działaniem zimowych wiatrów, gdyż umożliwia "ukrycie się" pod warstwą śniegu.

W związku z trudnościami związanymi z zapyleniem (krótki okres wegetacji, częsta niepogoda i związana z tym niewielka ilość owadów w górach) owadopylne kwiaty górskie odznaczają się zazwyczaj intensywnymi barwami (przykładem mogą być choćby goryczki - wiosenna i Klusjusa) oraz silnym zapachem będącym rezultatem wzmożonego wydzielania olejków eterycznych, czemu sprzyja insolacja (np. pierzyska łyśczak w przeciwieństwie do gatunków niżowych odznacza się silną wonią).

Niektóre z gatunków występują w Polsce tylko na terenie Tatr i Podhala: Ostróżka tatrzańska (*Delphinium oxysepalum*), Len karpacki (*Linum extraaxillare*), Goryczka śniegowa (*Gentiana nivalis*), Goryczka krótkołodygowa (klusjusa) (*Gentiana clusii*), Saussurea (opierstka) alpejska (*Saussurea alpina*), Skalnica jastrzębcowata (*Saxifraga hieracifolia*), Fiołek alpejski (*Viola alpina*), Dzwonek alpejski (*Campanula alpina*), Przelot alpejski (*Anthyllis alpestris*), Jastrzębiec kosmaty (*Hieracium villosum*), Traganek zwisłokwiatowy (*Astragalus penduliflorus*), Omieg kozłowiec (*Doronicum clusii*), Sybaldia rozesłana (*Sybaldia procumbens*), Kuklik rozesłany (rozłogowy) (*Geum reptans*), Jaskier górski (*Ranunculus pseudomontanus*), Skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), Rozchodnik czarniawy (*Sedum atratum*), Głodek mrzygłód (*Draba aizoides*), Poślonek wielkokwiatowy (*Helianthemum grandiflorum*), Gnidosz dwubarwny (*Pedicularis oederi*), Jaskier okrągłolistny (*Ranunculus thora*), Starzec krański (*Senecio carniolicus*), Starzec karpacki (*Senecio carpaticus*), Goździk lodowcowy (lodnikowy) (*Dianthus glacialis*), Przymiotło węgierskie (*Erigeron nanus*), Siekiernica górską (*Hedysarum hedysaroides*), Ostrołodka karpacka (*Oxytropis carpatica*), Gnidosz okółkowy (*Pedicularis verticillata*), Lepnica bezłodygowa (*Silene acaulis*), Tłustosz alpejski (*Pinguicula alpina*), Słonecznica wąskolistna (*Heliosperma quadridentatum*), Rzeżuska alpejska (*Hutchinsia alpina*), Mak tatrzański, warzucha tatrzańska (*Cochlearia tatarae*), przymiotno węgierskie (*Erigeron hungaricus*), pszonak Wahlenberga (*Erysimum wahlenbergii*), urudzik karpacki (*Soldanella carpatica*), skalnica tatrzańska (*Saxifraga perdurans*). Często spotykane tu są także takie rośliny jak: psia trawka, wiechlina alpejska, jarzmianka większa, jaskier okrągłolistny, stokrotka górską, sesleria tatrzańską, siekiernica górską, aster górski, dębik ośmiopłatkowy, oset siny, koniczyna alpejska, żywiec gruczołowaty, kostrzewa niska, boimka dwurzędowa, borówka bagienna, gnidosz okółkowy, sit skucina, rdest żyworoćny, rutewka orlikolistna i wierzbowka kipszyca.

Bardzo często na tych terenach występują także takie rośliny jak szarotka alpejska (*Leontopodium alpinum*), lilia złotogłów (*Lilium martagon*), dziewięciśń bezłodygowy (*Carlina acaulis*), szafran spiski (*Crocus scpeusiensis*), kuklik górski (*Geum montanum*), skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), goryczka kropkowana (*Gentiana punctata*), goryczka trojeściowa (*Gentiana asclepiadea*), goryczka wiosenna (*Gentiana verna*), zimowit jesienny (*Colchicum autumnale*), goździk wonny (*Dianthus praecox*), mak alpejski (*Papaver burseri*), rojnik górski (*Sempervivum montanum*), arcydzięgiel litwor (*Archangelica officinalis*), tojad mocny (*Aconitum firmum*) oraz sasanka alpejska (*Pulsatilla alpina*).

Należy dodać że występowanie niektórych gatunków roślin ograniczone jest do tzw. nisz ekologicznych – to one stanowią o specyfice mleka owczego i w konsekwencji produktów z niego wytwarzanych. Wybrane pastwiska owcze Dursztyna, Turbacza, hal i łąk Podhala pozwalają stwierdzić, że niektóre z gatunków roślin występujących tutaj nie mają odpowiedników wśród gatunków roślin z innych części kraju.

Analiza obserwacji najczęściej zjadanych przez owce gatunków roślin łąk, hal i pastwisk Podhala wykazała, że są to następujące gatunki: gęsiówka alpejska, ostrożeń lepki, fiołek dwukwiatowy, powojnik alpejski, starzec górski, urdzik karpacki, omieg górski, tojad mocny, skalnica górską, jaskier alpejski, lepnica bezłodygowa, żurawina błotna, skalnica nakrapiana, modrzyk górski, wierzba żyłkowana, skalnica tatrzańska, mak alpejski pięciornik złoty i zawilec narcyzowy. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej. Są to rośliny zawierające witaminy, białka, lipidy oraz niezbędne dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania organizmu pierwiastki, takie jak: magnez, cynk, selen, jod czy lit.

Poza wyjątkowymi czynnikami naturalnymi **redykołka** swoje wyjątkowe właściwości zawdzięcza tradycyjnej metodzie wytwarzania. Udokumentowana historia wytwarzania na Podhalu „serów wołoskich”, od których w prostej linii wywodzi się ser **redykołka** sięga XV w. Wytwarzanie serów owczych (serów górskich) było nieodzownym elementem towarzyszącym wypasowi owiec na Podhalu. Pasterze, którzy wychodzili z owcami w góry (na hale) spędzali tam kilka miesięcy. Podczas tego okresu żywili się praktycznie wyłącznie owczym mlekiem i jego przetworami.

Współwłasność hal narzucała organizację wypasu zbiorowego pod przewodnictwem wybranego pasterza („bacy”). Zresztą gospodarka mleczna związana z wypasem owiec jest opłacalna tylko w większych skupiskach. Podczas letniego wypasu wyprodukowany ser zapewniał utrzymanie owcy (chodzi o wszelkie opłaty, podatki lub daniny związane z wypasem). Letni wypas z nawiązką zwracał się także dzięki wełnie oraz wzrostowi masy ciała zwierzęcia. Przy takiej organizacji unikano również angażowania większej liczby pasterz oraz zwiększano wydajność pastwiska.

Umowy „bacy” z właścicielami owiec miały zawsze ustny charakter, dotyczyły przede wszystkim zapłaty za wypasane owce i odbywały się na wiosnę, a więc w miesiącach poprzedzających wypas. Tradycyjnym momentem rozpoczęcia wypasu był dzień Św. Wojciecha (23 V), a tradycyjnym momentem zakończenia wypasu był dzień Św. Michała (29. IX). Trzeba jednak zaznaczyć, że przede wszystkim zależało to od panujących w górach warunków atmosferycznych, a obecnie okres wypasu nieco się wydłużył i trwa od końcowych dni kwietnia do początku października.

Już w trzeci dzień pobytu na hali „bacy” przychodzili do niego właściciele owiec, w celu ustalenia ilości sera, jaką „baca” będzie zobowiązany wypłacić właścicielom za wypasane owce. Zwyczaj ten nosił nazwę „miry”, czyli mierzenia mleczności owiec. Każdy z gospodarzy doił swoje zwierzęta, a wydojone mleko zlewał do jednego naczynia. Następnie poziom mleka w naczyniu zaznaczał przy pomocy karbu¹⁵ na patyku, bądź tabliczce specjalnie do tego przeznaczonej, zwanej „zamirkiem”. Następnie z „zamirku” odszczypywano drzazgę, aż do poziomu nacięcia i zabierał ją ze sobą właściciel owiec, a „zamirek” pozostawiał w szałasie u „bacy”. Gdy przychodził moment wypłaty sera gospodarz zjawiał się na hali i po odłupanej drzazdze identyfikowano właściwy „zamirek”. Następnie do specjalnego naczynia zwanego „gieletą mirową” lub „raitokiem mirowacznym” wlewano wodę do poziomu nacięcia na patyku i odmierzano określoną ilość wód, na jaką opiewała umowa „bacy” z właścicielem. Ile ona ważyła taką ilość sera wypłacano właścicielowi.

Produkcja sera **redykołka** tradycyjnie związana jest z gospodarką w szałasie bacowskim („bacówką”), gdzie w ciągu setek lat zmieniło się niewiele¹⁶. Dojenie owiec odbywało się do „gielety” – drewnianego skopka, potem mleko z udoju porannego i udojów późniejszych jest zlewane do dużej „puciery” – kadzi, do której producent („baca”) dodaje kłag. Zgodnie z tradycją „kлагano” mleko sproszkowanym żołądkiem cielęcym, którego enzymy ścinały białko w mleku¹⁷. „Ferulą”, czyli specjalnym kijem do mieszania producenci („bacowie”) roztrzepują powstający w mleku skrzep i następuje czynność zwana „puceniem”, czyli wygniatanie ścinającego się w żentycy sera. Etap ten wymaga wiele siły i jest dla osoby wyrabiającej ser bardzo męczący. Baca trzymając między nogami drewniany „czerpok” (przypominający małe wiaderko) napęczniony wybieranym z dna „puciery” serem, wygniata z tego sera ponad kilogramowe kule (grudy). Wygnięcioną grudę wkłada się do gorącej wody („wyparza się grudę”). Ciepła woda pozwala z jednej strony dokładnie wycisnąć z sera serwatkę, z drugiej starannie i odpowiednio go uformować. Dlatego też czynność wkładania i wyciągania sera z ciepłej wody powtarzana jest wielokrotnie. Dzięki temu bryła sera robi się giętka i plastyczna. Na produkcję 1 kg sera potrzeba do 10 litrów mleka. Potem serowa kula zostaje przełożona do specjalnych foremek w kształcie zwierzątek”. Następnie tak uformowane serki wkładane są na około dobę do solanki (zwanej także „rosołem”), czyli roztworu soli i wody (solankę najczęściej przygotowuje się w drewnianych „dziejach”), gdzie uzyskują charakterystyczny słony smak. Później **redykołki** muszą tylko obeschnąć.

Opisana powyżej metoda produkcji jest zupełnie wyjątkowa, ugruntowana w kilkusetletniej historii i tradycji regionu Podhala, a ponadto właściwa tylko dla producentów („baców”), którzy wytwarzają ser na ściśle zdefiniowanym obszarze geograficznym.

Oddziaływanie wzajemne między opisanymi powyżej niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, w szczególności tradycyjna metoda wytwarzania bezwzględnie wymagająca skrupulatnego przestrzegania wszystkich etapów produkcji i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy oraz wyjątkowe właściwości danego regionu (jego fauny i flory), pozwoliła serowi **redykołka** na zdobycie wielkiego uznania wśród konsumentów.

Redykołka jest nieodłącznym elementem krajobrazu Podhala będącym namacalnym

¹⁵ Karb: inaczej rysa.

¹⁶ Patrz załącznik nr 1 - album z narzędziami starymi i nowymi.

¹⁷ Właściwości „kłagu” producenci sera Redykołka odkryli najprawdopodobniej dzięki temu, że zauważono, iż mleko przechowywane i przenoszone w torbach („bukłakach”), które wyrabiane były m.in. z cielęcych żołądków staje się kwaśne i zmienia się jego konsystencja – staje się bardziej gęste.

dowodem istnienia wielowiekowej tradycji wyrobu serów na tym obszarze. Jest to kolejny dowód na to, że ten wyjątkowy produkt, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu, jest typowym produktem związanym z konkretnym regionem i stanowi nierozwalny element jego kultury.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej¹⁸⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych

ul. Wspólna 30

00 – 930 Warszawa

Numer telefonu: **+48 22 623 29 00**

Numer faksu: **+48 22 623 29 98**

+48 22 623 29 99

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Na opakowaniu umieszczone będzie logo lub logo i napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Dopuszcza się wykorzystanie na opakowaniu skrótu „Ch.N.P”. Wykorzystywana nazwa musi być podana w języku polskim. Dopuszcza się sprzedaż bez opakowań.

Na opakowaniu **redykołki** zawsze będzie umieszczona informacja dotycząca mleka wykorzystanego do produkcji. Przedstawione będą informacje, czy **redykołka** jest wytworzona wyłącznie z mleka owczego czy też z mieszanki mleka owczego i krowiego zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi. W przypadku, gdy **redykołki** będą sprzedawane bez opakowań informacje te będą również dostępne.

Dopuszcza się wykorzystywanie jednego typu opakowania lub etykiety przez więcej niż jednego producenta. W takim przypadku producenci są zobowiązani do określenia zasad i procedur dotyczących dystrybuowania oraz do dostarczenia ich do organu kontrolnego.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

¹⁸⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

Produkt wykorzystujący zarejestrowaną nazwę, niezależnie od tego czy wykorzystuje tylko logo wspólnoty lub też logo i napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” może być sprzedawany wyłącznie w całości. Niedopuszczalna jest sprzedaż produktu w porcjach, pokrojonego lub tartego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Lp.	Nazwa dokumentu:
I.	Mapa obszaru geograficznego
II.	Prezentacja tekstów źródłowych
III.	Bibliografia
IV.	Broszury promocyjne

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Redykołka”

WE nr:

☐ CHOG **X CHNP**

1. NAZWA

REDYKOŁKA

Nazwa **redykołka** spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 510/2006. Etymologiczne pochodzenie nazwy **redykołka** wywodzi się od określenia „redyk” oznaczającego powrót owiec z hal. Dawniej mianem **redykołki** określano również każdy prezent z sera owczego dawany na obszarze Podhala. Ser **redykołka** jest ściśle powiązany z obszarem określonym w pkt 4 Potwierdzają to liczne wzmianki w literaturze, związek naturalny z tym regionem jak i umiejętności lokalnych producentów.

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: Ser – grupa 1.3

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Redykołka to niewielki serek w kształcie zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona.

Kolor skórki słomkowo-lśniący (jasnobrązowy z delikatnym połyskiem) nadany podczas procesu wędzenia Dopuszcza się nieznaczną dwubarwność skórki lub jej niepełne odbarwienie.

Skład chemiczny sera zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku: zawartość wody nie więcej niż 44 %, suchej masy - nie mniej niż 56 % tłuszczu w suchej masie - nie mniej niż 38 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko:

Mleko, podstawowy składnik sera **redykołka** pochodzi tylko i wyłącznie od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Do produkcji sera **redykołki** dopuszcza się stosowanie mleka od krów rasy „Polska Krowa Czerwona” wypasanych na określonym obszarze geograficznym. Zawartość mleka krowiego nie może jednak przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji **redykołki**.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Ser **redykołka** wytwarzany jest sezonowo od maja do września - w okresie wypasu owiec. W tym czasie zwierzęta żywią się wyłącznie świeżą roślinnością występującą na pastwiskach znajdujących na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały cykl produkcyjny **redykołki**, w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Wszystkie etapy produkcji odbywają się w szalasach usytuowanych na stokach górskich gdzie jednocześnie prowadzi się wypas zwierząt. Zwierzęta przez cały czas odżywiają się specyficzną roślinnością występującą wyłącznie na obszarze wytwarzania **redykołki**, która wpływa na ostateczny smak tego sera. Na ostateczną jakość i smak **redykołki** ogromny wpływ mają również specyficzne umiejętności baców i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza, która jest warunkiem utrzymania tradycyjnego charakteru i wyjątkowego smaku tego wyrobu. Do specyficznych, etapów produkcji wynikających z wyjątkowych umiejętności baców należą:

- **Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno** — mleko jest przechowywane w temperaturze otoczenia aby wzrosła jego kwasowość.
- **Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło** — polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego.
- **Zaprawianie podpuszczką** — do mleka dodaje się podpuszczkę
- **Rozdrabnianie skrzepu** — przy pomocy tradycyjnych narzędzi np. feruli.
- **Odciąganie serwatki** — w ilości do 50 % całości.
- **Wybieranie** — ugniatanie ziarna i wybieranie sera.
- **Rozgniatanie** — masa serowa jest rozgniatana ręcznie a następnie formowana jest kula, którą umieszcza się w naczyniu z serwatką.
- **Formowanie** — Następuje formowanie masy serowej za pomocą specjalnych foremek w kształcie serca, ptaka, baranka, wrzeciona itp
- **Moczenie w solance** — do 24 godzin.
- **Osuszanie** — sery są osychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin
- **Wędzenie** — dojrzewanie — wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Nie dotyczy

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nie dotyczy

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar z województwa śląskiego obejmuje:

Gminy z Powiatu Cieszyńskiego: Istebna

Gminy z Powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:

Cały Powiat Nowotarski i Cały Powiat Tatrzański

Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina

Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Nizna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz.

Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Omawiany obszar pokrywa się prawie w całości z jedynym dziś istniejącym zwartym terenem żywotnego pasterstwa tatrzańskiego - Podhala – krainy historyczno –etnograficznej leżącej u północnego podnóża Tatr.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1. Specyfika obszaru geograficznego]

Specyfika obszaru produkcji sera **Redykołka**:

5.1.1. Czynniki naturalne:

Ekstensywny i sezonowy wypas owiec, będący naturalną charakterystyką hodowli owiec na Podhalu, które dostarczają surowca (mleka) do produkcji sera **redykołka**, jest owocem tradycji przodków, którzy na tych terenach zaczęli wypaszać owce już w czasach średniowiecza. Tak długa historia owczarstwa i pasterstwa na Podhalu pozwoliła m.in. na wykształcenie się nowej rasy owiec – „Polskiej Owcy Górskiej”. „Polska Owca Górka” jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach. Rasa ta jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Jest doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich.

Jeżeli do produkcji wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej” — najstarszej polskiej rasy bydła. Było ono od wieków związane ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. Pierwsze obory bydła czerwonego powstały w 1876 roku w Stróży w powiecie limanowskim. W 1895 roku powstał Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego przy Krakowskim Towarzystwie Rolniczym, co dało początek systematycznej pracy hodowlanej i w konsekwencji doprowadziło w latach 1884-1934 do uformowania i udoskonalenia tej rasy. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę bydła wyhodowaną na ziemiach polskich.

Duży wpływ na ostateczny smak i aromat sera **redykołka** ma jakość mleka wykorzystywanego do jego produkcji. Na wysoką jakość mleka i jego charakterystyczny smak wpływa specyficzna roślinność występująca na obszarze wytwarzania **redykołki**. Są to gatunki endemiczne występujące tylko na Podhalu. Stanowią one runo łąk, pastwisk i hal.

Tereny na których odbywa się produkcja sera **redykołka** są jednymi z najczystszych terenów w Polsce. Obszar produkcji sera **redykołka** położony jest pomiędzy czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorczański Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babiogórski Park Narodowy, a na wschodzie Magurski Park Narodowy. Ponadto piąty Park Narodowy - Pieniński, podobnie jak Tatrzański Park Narodowy, położony jest w samym sercu

obszaru produkcji sera **redykołka**.

5.1.2. *Czynnik ludzki:*

Redykołka jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach. W 1416 roku przywilej lokacyjny otrzymał Dawid Wołoch (David Valachi).

Redykołki swą nazwę zawdzięczają temu iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykania się” (powrotu) owiec z hali do domu. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Niezwykłość **redykołki** polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe; gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz czubki wieńców dożynkowych.

O tym, że **redykołka** to ser charakterystyczny dla Podhala świadczy mnogość wzmianek na jego temat odnajdowanych w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. Pierwszy dokładny opis wyrobu serów w szałasach powstał w 1748 i pochodzi z instruktażu państwa ślemieńskiego. W 1773 roku instruktaż ten został ponownie spisany i zalecony do użytku.

Szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szałasów w których wyrabiano przede wszystkim sery (w tym **redykołki** i oscypki) przedstawia Maria Steczkowska (1858) która podaje iż z resztek sera, którego nie starcza już na zrobienie sera „oscypka” robi się serki w kształcie zwierząt i serduszek – **redykołki**. Po odcisnięciu serki w kształcie zwierzątka, podobnie jak oscypki są solone a następnie osuszane i wędzone. Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach.

Informacje o **redykołce** w literaturze pojawiają się do dziś dnia. O tym, że jest to produkt właściwy dla regionu Podhala, świadczą również inne informacje licznie zamieszczone w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r. O popularności tego wyrobu i jego związku z regionem najbardziej jednak świadczy zainteresowanie turystów i obowiązkowy zakup **redykołki** jako jednej z najważniejszych pamiątek pobytu na Podhalu.

5.2. Specyfika produktu

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance jak też aromatyczny posmak wędzenia uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji.

Kolejną cechą potwierdzającą niezwykłość tego sera jest jego specyficzny kształt. Redykołki przyjmują formę zmniarytuzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona.

Cechą charakterystyczną **redykołek** jest również ich szczególne historyczne przeznaczenie - służą jako podarunek m.in. dla pozyskania czyichś względów, czy też jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Zgodnie z tradycją naszych przodków figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowywano zawsze parami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

Oddziaływanie wzajemne między niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, w szczególności tradycyjna metoda wytwarzania bezwzględnie wymagająca skrupulatnego przestrzegania wszystkich etapów produkcji i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy wpływa na bardzo wysoką jakość **redykołki**. Duże znaczenie w procesie wyrobu **redykołki** ma również mleko pochodzące od „Polskiej Owcy Górskiej” rasy typowej wyłącznie dla obszaru geograficznego określonego w pkt 4, charakteryzującego się występującą tam endemiczną roślinnością.

Redykołka jest nieodłącznym elementem krajobrazu Podhala będącym namacalnym dowodem istnienia wielowiekowej tradycji wyrobu serów na tym obszarze. Jest to kolejny dowód na to, że ten wyjątkowy produkt, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu, jest typowym wyrobem związanym z konkretnym regionem i stanowi nierozwalny element jego kultury.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
