

Katarzyna Ceklarz

<http://orcid.org/0000-0003-4948-9364>

Podhalańska Państwowa Uczelnia Zawodowa w Nowym Targu

[katarzynaceklarz@wp.pl](mailto:katarzynaceklarz@wp.pl)

DOI: 10.35765/pk.2023.4203.29

## Oscypek na nowo. Między tradycją a turystycznym biznesem

### STRESZCZENIE

Artykuł dotyczy tradycyjnych produktów serowarskich pochodzenia owczego (oscypek, bundzu, a także bryndzy) wykorzystywanych do tworzenia współczesnych dań restauracyjnych. Oparty został na analizie oferty gastronomicznej wiodących podhalańskich restauracji i karczm oraz obserwacji uczestniczącej prowadzonej od wielu lat. Podstawowym celem jest ukazanie z jednej strony możliwości kulinarnych, jakie dają te wyroby mleczarskie (tworzenia nowych, oryginalnych potraw), a z drugiej sposobu kreowania nowoczesnej oferty turystyki kulinarnej pod Tatrami, która z nazwy często jest „tradycyjna”, a w rzeczywistości coraz częściej „foodparingowa”. Przybliżony został także wątek „falszywych” oscypków nagminnie produkowanych pod Tatrami. W dalszej części tekst omawia zagadnienie inspiracji oscypkiem widocznych m.in. w przemyśle pamiątkarskim, cukierniczym, jubilerskim i modowym, a także w architekturze i wystroju wnętrz. Osobny akapit poświęcono złożonym produktom turystycznym, bazującym na popularności oscypka wśród turystów, takim jak m.in. Muzeum Oscypek w Zakopanem i kulturowe szlaki tematyczne.

**SŁOWA KLUCZE:** oscypek, ser, turystyka kulinarna, Podhale, biznes

### ABSTRACT

The *Oscypek* Cheese Anew. Between Tradition and the Tourist Business

This article refers to traditional sheep milk-derived cheese products (*oscypek*, *bundz* and *bryndza*) used to prepare contemporary restaurant dishes. It is based on the analysis of the gastronomic offer of the leading Podhale region restaurants and pubs and observations conducted from the perspective of a customer for years. The basic aim is to present the culinary potential of these dairy products – the creation of new and original dishes. Another aim is to present how that modern culinary tourist offer is created underneath the Tatra mountains

which is often referred to as “traditional”, yet in reality it is more akin to food pairing. The theme of counterfeit *oscypek* cheese, which is commonly made near the Tatra mountains, was also scrutinised. The phenomenon of inspiring *oscypek* was described in the following part of the text, it mentions the souvenir sector, jewellery, fashion, architecture and interior decoration. A separate paragraph was devoted to complex tourist products which are based on the popularity of the *oscypek* among tourists such as “The Oscypek Museum” in Zakopane, cultural theme trails, and more.

KEYWORDS: *oscypek*, sheep ewe cheese, culinary tourism, Podhale region, business

## Wstęp

Wyroby serowarskie podpuszczkowe, tradycyjnie produkowane na Podhalu, to *oscypek*, *bundz*, *bryndza*, *żętyca* oraz *redykołki* i *bruski*. Ich upowszechnienie się i zakorzenienie w regionalnym menu związane jest z górską, pasterską gospodarską wypasową, sięgającą początkami czasów osadnictwa wołoskiego w XV i XVI w.<sup>1</sup> Historycznie były to podstawowe produkty żywnościowe pasterzy i ich rodzin. U innych gospodarzy pojawiały się na stole w czasie świąt, wesel oraz okolicznościowych uroczystości (Jostowa, 1854). *Oscypki* były również rodzajem waluty, w której płacono *juhasom* i *honielnikom* pracującym przy wypasie na hali, a także właścicielom owiec oddającym zwierzęta pod opiekę *bacy*<sup>2</sup>. *Oscypek* to ser wędzony, twardy, wytwarzany z mleka owczego (w proporcjonalnym połączeniu z *krowim*), formowany w charakterystyczny wrzecionowaty (stożkowy) kształt. Wykonywany jest w *szalasio*, niezmiennie według receptury sięgającej korzeniami kilka wieków wstecz. Mleko podgrzewane jest w kotle nad *watrą* (ogniskiem), a następnie zaprawiane *podpuszczką*, czyli *kłagiem* (*kłog*)<sup>3</sup>, aby się ścięło. W wyniku reakcji chemicznej w mleku tworzą się kawałki sera, które *baca* zbiera do *lnianej płachty* (*grudzianki*). Uzyskany w ten sposób ser – *bundz*<sup>4</sup> *ocięka* w niej

- 1 Temat ten posiada szeroką literaturę etnograficzną, m.in. Drozdowski, 1961; Kopczyńska-Jaworska, 1961; Kowalska-Lewicka, 1967 i wiele innych.
- 2 Do dziś w Dolinie Roztoki w Tatrach istnieje tzw. *Bacowska Wanta*, czyli sporych rozmiarów płaski kamień, na którym według legendy rozliczali się *bacowie* wypasający owce w Dolinie Pięciu Stawów Polskich (Ceklarz, 2018).
- 3 *Kłag* (*kłog*) to rozprowadzona wodą treść żołądka zwierząt ssących (cieląt), karmionych wyłącznie mlekiem (Kopczyńska-Jaworska, 1961). Współcześnie stosowana jest *podpuszczka* wyprodukowana chemicznie.
- 4 Ser słodki, w kształcie bochenka, produkt pośredni w produkcji *oscypków*, w 2005 r. wpisany na listę produktów tradycyjnych. Ma miękką konsystencję z występującymi pęcherzykami

z serwatki. Z bundzu bacia formuje (*pucy*) oscypki, które moczy w silnym roztworze soli (*rosole*) i gorącej wodzie oraz finalnie wędzi w dymie nad ogniskiem. W 2005 r. oscypek został wpisany na listę produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW), a w 2008 r. został polskim produktem regionalnym w Unii Europejskiej<sup>5</sup>. Od tego momentu produkt określane oscypkiem może być wyrabiany wyłącznie w sezonie letnim (od maja do września), nie może zawierać więcej niż 40% domieszki mleka krowiego, a jego wymiary muszą oscylować wokół: 60–80 dag, 17–28 cm długości. W 2012 r. ser ten otrzymał dodatkowo Polskie Godło Promocyjne w XXII edycji konkursu „Teraz Polska”. Oscypek jest serem „ostrym”, o charakterystycznym i wyrazistym smaku oraz wędzonym aromacie. Te walory powodują, że trudno go łączyć z innymi smakami, tak aby nie zdominował potrawy. Z drugiej strony jego kulinarne wykorzystanie w omówionych niżej daniach świadczyć może o rozwoju kuchni pod Tatrami.

Kolejnym produktem, często stosowanym we współczesnej kuchni na Podhalu, jest bryndza<sup>6</sup>, czyli rozdrobniony (przypominający pastę) ser owczy ręcznie wyrobiony na jednolitą masę. Bryndza ma smak pikantny, słony, lekko kwaśny. Wykonuje się ją podobnie jak oscypki, przy czym ser wyciągnięty z kotła po *skłaganii* odkłada się na dwa tygodnie do fermentacji, a następnie mieli i wyrabia na jednolitą masę. Tradycyjnie przechowywano ją w drewnianych lub kamiennych faskach, od góry zalewając roztopionym masłem, aby udaremnić proces gnilny. W 2005 r. bryndza podhalańska została wpisana na listę produktów tradycyjnych przez MRiRW. Bryndza jest też pierwszym produktem, który został zarejestrowany jako regionalny przez Komisję Europejską, uzyskując w 2007 r. status: „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (ang. *Protected Designation of Origin*, PDO) (Commission Regulation 2007).

Oscypki, bryndze i bundz dostać można przede wszystkim u producentów, czyli w czynnych sezonowo bacówkach, ale także podczas targów

---

powietrza wewnątrz (oczkami). W smaku jest lekko kwaśny, może być orzechowy, raczej łagodny. Z bundzu, poddanego dalszej obróbce, powstają oscypki oraz bryndza.

- 5 Oscypek został 14 lutego 2008 r. zarejestrowany jako polski produkt regionalny chroniony prawem unijnym, uzyskując status „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (ChNP). Proces rejestracji opóźnił się z powodu sporu pomiędzy Polską a Słowacją. Słowacy twierdzili, że „oscypek” to nazwa rodzajowa, a nie regionalna. Ostatecznie doszło do porozumienia, zarejestrowano dwa odmienne produkty – polski oscypek i słowacki oštiepok, arbitralnie przyjmując receptury ich tworzenia. Status „Chroniona Nazwa Pochodzenia” oznacza produkty wytwarzane w konkretnym regionie i według ustalonej receptury, co powoduje, że dana nazwa nie może być używana gdzie indziej.
- 6 Nazwa bryndza pochodzi z języka włoskiego (*brinze, brânză*) oznaczającego „ser”. W przeszłości bryndza traktowana była jako środek płatniczy (XVII w.), w której splacano daniny.

produktów regionalnych i u wyselekcjonowanych pośredników, np. w specjalistycznych sklepach serowarskich.

Trzy kolejne produkty serowarskie, żętyca, redykołki i bruski, dostępne są wyłącznie w sezonie wypasowym i tylko u producentów. Żętyca to gotowana serwatka z mleka owczego, pozostała po wyrobieniu serów (oscypka, bundzu). Występuje w wersji słodkiej (gdy jest świeża) i kwaśnej (gdy stoi kilka dni). Tradycyjnie służyła jako podstawowe pożywienie pasterzy na hali (Jostowa, 1967). Tłusta warstwa zbierająca się na górze (*hurda/gurda*) uchodziła w przeszłości za najsmaczniejszą i najbardziej pożywną. To, co pozostawało po zdjęciu *hurdy*, przeznaczano na pokarm dla psów pasterskich lub trzody chlewnej. Na przełomie XIX/XX w. żętyca uważana była za skuteczne lekarstwo na gruźlicę. Podobno zakopiańscy lekarze zapisywali ją chorym na receptach. Miłośnicy tego napoju kupują go w większych ilościach i mrożą, dzięki czemu mogą się nim delektować także po zakończeniu sezonu wypasowego. W restauracjach żętycy się nie spotyka. Wpływ na to mają dwa czynniki: trudność w dostaniu i dłuższym przechowywaniu świeżego produktu oraz zła sława, jakoby napój powodował kłopoty żołądkowe osobom nieprzyzwyczajonym do zawartej w nim flory bakteryjnej (z tego względu żętyca nazywana jest potocznie „góralską *activią*”). W 2005 r. została wpisana na listę produktów regionalnych przez MRiRW.

Redykołkami określa się niewielkie sery w kształcie zwierząt (barana, jelenia, koguta itp.) lub serca (parzenicy) wędzone lub nie, powstałe z resztek sera przygotowywanego do produkcji oscypków. Tradycyjnie sery te rozdawane były dzieciom oraz dziewczętom w czasie jesienno-redydu. Od oscypków różnią się wyłącznie kształtem, otrzymanym poprzez wyciskanie w specjalnych drewnianych foremkach. Ze względu na dużą prącochłonność, a co za tym idzie koszt produkcji, sery te są wyrabiane rzadko i nie na sprzedaż, lecz zgodnie z tradycją – dla własnego użytku, najczęściej jako podarunki. Z punktu widzenia turysty stanowią bardziej kulturową ciekawostkę niż realnie dostępny produkt. W wielu baczniach, muzeach, a nawet w wystroju karczm goście mogą zobaczyć drewniane, rzeźbione formy do odciskania redykołek. Często oglądają je, nie wiedząc, do czego służyły.

Jeszcze trudniej skosztować bruszków, czyli dużych (wążących od 3 do 5 kg), długo dojrzewających serów owczych w kształcie krążka. W przeszłości wykonywano je z bundzu formowanego za pomocą drewnianej obręczy o średnicy ok. 30 cm. Obecnie traktowane są jako pasterski relikw. Od kilku lat wytwarza je bacia Jarosław Buczek z Ochotnicy Górnej, który na podstawie zapisków etnograficznych odtworzył przepis, a następnie żmudnie udoskonalał formułę ich wyrobu. Bruski z jego baczni zajęły I miejsce w 2015 i 2016 r. na targach serów w Zakopanem. Ze względu na

długotrwałą procedurę dojrzewania, a także pracochłonność jeden krążek sera kosztuje ok. 350–400 zł.

Zdjęcie 1. Oscypki z bacówki w Kuźnicach w Zakopanem



Fot. K. Ceklarz, 2019.

## Sery gazdowskie

Osobnym zagadnieniem są niecertyfikowane sery dostępne całorocznie na stoiskach targowych m.in. pod Gubałówką, na głównych trasach turystycznych (np. na Krupówkach) oraz przy uczęszczanych drogach dojazdowych jak m.in. Zakopianka. Od momentu, w którym oscypek został polskim produktem regionalnym, chronionym przez prawo UE, jego produkcja została ograniczona terytorialnie<sup>7</sup>, czasowo (od maja do września) i jakościowo (musi spełniać opisane wyżej parametry kształtu, wagi oraz receptury wytwarzania)<sup>8</sup>. Unijne dyrektywy spowodowały, że oferowane turystom/klientom sery, wytwarzane poza wyznaczonym terenem i czasem, nie są oscypkami. Co więc kupują turyści? Aby zaspokoić całoroczny popyt na serowe produkty regionalne, gościom pod Tatrami (a także

---

7 Certyfikowany oscypek może być wyrabiany wyłącznie w miejscowościach powiatu nowotarskiego i tatrzańskiego oraz w gminie Zawoja i Bystra-Sidzina, Niedźwiedź, Mszana Dolna, Kamienica, Piwniczna, a także w miejscowościach: Istebna, Milówka, Węgierska Górka, Jeleśnia, Koszarawa, Ujsoły.

8 Aby pomóc bacom w spełnieniu wymogów fitosanitarnych, Województwo Małopolskie wraz z Fundacją Rozwoju Regionu Rabka wydało w 2008 r. pierwszy w historii *Poradnik dla bacy*, publikację przedstawiającą warunki i procedury, które należy spełnić, aby móc zarejestrować bacówki i uzyskać pozwolenie na produkcję oscypka i bryndzy podhalańskiej (Zelek, Kosień i in., 2008).

w Krakowie, Warszawie, a nawet Sopocie), oferowane są „gołki” (zwane również „serami gazdowskimi”, *pucokami*, *ħarami*), czyli sery wędzone wykonane z mleka krowiego. Mają one kształt walca o długości 6–15 cm i masie ok. 0,3–0,6 kg. W 2008 r. zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych przez MRiRW. To właśnie do nich przyłgnęło określenie „falszywych” albo „podrabianych” oscypków. Do legendy przeszły opisy zabiegów stosowanych względem serów przez nieuczciwych producentów, jak wytwarzanie ich z mleka w proszku, poddawanie odymianiu zamiast wędzeniu czy nawet moczenie w wywarze z kawy lub herbaty, by zyskały odpowiedni kolor (zamiast długotrwałego wędzenia). Nieobeznani turyści sami „oscypkami” określają oferowane im „gołki”, więc sprzedawcy często ograniczają się do milczącej zgody, ale z drugiej strony świadome wprowadzanie klientów w błąd obarczone jest odpowiedzialnością karną (ESO, 2022)<sup>9</sup>. Aby uniknąć konsekwencji prawnych, całoroczne stoiska z serami informują, że oferują „scypki”, „uscypki”, „cypki” (Więcek, 2015). Brak litery „o” w nazwie lub jej zamiana na inną chroni sprzedawców przed ewentualnymi konsekwencjami w przypadku kontroli. Oryginalny produkt z mleka owczego zastępuje się również „oscypkopodobnymi” wyrobami o nazwach: „serki góralskie”, „bacowskie”, „maślane”, „pasterskie”, „białe”, „soczyste”, „małosolne”, „tradycyjne”, „regionalne”, „górskie”, a nawet „zbójnickie”. Najpopularniejsze wśród turystów są niewielkie sery w kształcie rombu, jedne z najczęściej sprzedawanych na Podhalu.

Zdjęcie 2. Przydrożny baner reklamujący sery, Szaflary



Fot. K. Ceklarz, 2022.

9 W 2021 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która zajmuje się kontrolą oscypków, nałożyła na nieuczciwych sprzedawców karę w wysokości 22,6 tys. zł. (ESO 2022).

Chcąc uświadomić turystom różnice pomiędzy oscypkiem a wyrobami oscypkopodobnymi, czasopismo „Tatra Premium Magazine” (ukazujące się na Podhalu od 2017 r.) w każdym numerze drukuje teksty poświęcone podhalańskiemu serom pasterskim. Pismo trafia bezpośrednio do rąk turystów poprzez recepcje w hotelach i pensjonatach pod Tatrami. Magazynowe teksty są więc rodzajem poradnika pomagającego czytelnikom/turystom odróżnić oryginalny produkt owczy od podróbki, podpowiadającego, gdzie można kupić najlepsze oscypki, oraz przekonującego, dlaczego to właśnie te prawdziwe są najlepsze. Autorzy tekstów argumentują, że:

Różnice w smaku między oryginalnym a podrobionym oscypkiem da się wyczuć natychmiast. Prawdziwy oscypek zrobiony z przewagą mleka owczego jest smaczniejszy i żał go przeznaczać na kanapkę, czy do sałatki. Najlepiej smakuje sam, bez dodatków ingerujących w jego wyrazistość (Bukład, 2017, s. 9).

Pismo intensywnie promuje świadomą „food turystykę”, zauważając, że na Podhalu:

Tradycyjne góralskie dania zyskują dziś nowe oblicze. Turyści, liczący na kulinarne doznania zmysłowe, są gotowi zapłacić więcej. Nie oszukują się, że kupią przykładowo prawdziwego oscypka za kilka złotych na pobliskim ulicznym targu. Wiedzą, że jakość kosztuje (Trojanowska, 2019/2020, s. 42).

W kontekście tej opinii warto dodać, że ceny oscypków w sezonie 2022 wahały się pomiędzy 80 a 120 zł za sztukę.

### Dania na bazie oscypka

Poniższe rozważania oparte zostały na analizie menu 46 czołowych restauracji i karczm na Podhalu (tabela 1). Badania zostały przeprowadzone w wysokim sezonie (połowa czerwca – połowa września) w 2022 r., czyli w okresie, w którym lokale te przyjmują najwięcej gości w skali roku. Doboru lokali dokonano, kierując się rankingami podhalańskich lokali gastronomicznych, publikowanymi w prasie popularnej („Twój Styl”) oraz na kulinarnych blogach turystycznych (wycieczkowelove) i portalach turystycznych (Tripadvisor, grandtaty.pl, podróże.pl, zakopane-naszemiasto.pl). W sześciu zbadanych zestawieniach powtarzały się te same lokale w odmiennych konfiguracjach. Powtarzalność restauracyjnych szyldów powoduje, że wybrane do analizy oferty można uznać za

wiodące w regionie. Najwięcej wytypowanych obiektów zlokalizowanych jest w Zakopanem (29), co nie zaskakuje, zważywszy, że w tym mieście przy samej ulicy Krupówki funkcjonują 44 lokale gastronomiczne o charakterze restauracyjnym (pominięto kawiarnie, puby i lokale serwujące wyłącznie alkohole). Na drugim miejscu znalazły się restauracje w Bukowinie Tatrzańskiej (4), po 2 w Nowym Targu i Białce Tatrzańskiej oraz po 1 w: Groniu, Kościelisku, Małym Cichym, Maniowach, Murzasichlu, Poroninie i Witowie. Na 46 obiektów 4 lokale nie oferowały dań z wykorzystaniem serów regionalnych.

Zastosowanie we współczesnej gastronomii podhalańskiej znalazły, jak wspomniałam, przede wszystkim trzy produkty: oscypek, bryndza i bundz. Potrawą klasyczną, dostępną niemal w każdym lokalu (food traku, barze szybkiej obsługi, restauracji itp.), jest wymieniony wyżej grillowany oscypek podawany na ciepło z konfiturą żurawinową. W przydrożnych punktach typu fast food podawany jest wprost z rusztu, na papierowej tacce z wykałaczką. W ekskluzywnych restauracjach danie to zostało wzbogacone dodatkiem rukoli (Nosalowy Dwór), boczkiem i gruszką (Górska Tradycja, Grand Kasprowy), konfiturą z pomarańczy, pudrem z rozmarynu i papierem z cebuli (La Prima), włoską pancettą i żurawinami duszonymi w winie (Restauracja Górska) itp. W rękach profesjonalnych kucharzy oscypek stał się składnikiem wyrafinowanych dań. Zdarza się, że jest łączony z pozornie niepasującymi do siebie smakami (np. z lodami orzechowymi, kalafiorem, gruszką) w ramach kulinarnego nurtu food pairingu, częściej jednak stanowi oryginalny dodatek do dań mięsnych. Restauracja Górski Diament serwuje jagnięcinę z ptysiami oscypkowymi, restauracja Javorina do baraniny podaje tartę z oscypkiem i sos grzybowy, w restauracji Hotelu Kasprowy (Grand Kasprowy) oscypek został połączony ze stekiem z amerykańskiej świni duroc, kielbasą chorizo i szalotką. Ser ten podawany jest z klasycznym schabowym (Litworowy Staw, Karcma Muzykancko, Krupowa Izba) oraz stekiem z karczku (Karczma Góraleczka). Wzbogaca smakowo także dania z drobiu, np. de volaille z borowikami i oscypkiem (Karcma Muzykancko). Oscypkiem okraszane są dania jednogarnkowe, m.in. „tradycyjny staropolski bigos” (La Prima). Oscypek pojawia się także jako składnik burgerów, które dzięki niemu przybierają nazwę „górskich”, „góralskich” lub „góralburgerów” (Góralski Browar, Hajnos), oraz pizzy, kulturowo przynależnej do tradycji włoskiej (Karcma Muzykancko). Na pizzy oscypek pojawia się w zestawie z sosem pomidorowym, boczkiem, kabanosem i żurawiną (Karcma Muzykancko). Obecność oscypka w tej potrawie determinuje jego nazwę – „pizza góralska”, „po góralsku”, „chłopska”, „zbójnicka”. Często oscypek stanowi także dopełnienie dania na bazie placków ziemniaczanych. Wówczas pojawia się w restauracyjnych kartach dań w zestawie z gulaszem (Karczma Sabała, Widokówka,



Góralski Browar). Jest dodatkiem do sałatek, np. w restauracji Widokówka sałatka o tej samej nazwie serwowana jest z boczkiem, oscypkiem i sosem miodowo-żurawinowym, a w Góralskiej Pasji z rukolą, gruszką pomidorkami koktajlowymi i oscypkiem na ciepło. Kucharz Maciej Rogulski, zwycięzca 10. edycji Master Chef, promuje z kolei na Podhalu danie złożone z moskoli z batatów ze śmietaną z limonką, bocznikami i oscypkiem (Rogulski, 2022).

Z oscypkiem przygotowywane są również zupy. Gazdowo Kuźnia w Zakopanem podaje „polewkę na regionalnym serze”, „Karczma Młyńska” zaprasza na zupę czosnkową z oscypkiem, a wśród czytelników prestiżowego czasopisma „Tatra Premium Magazine”<sup>10</sup> polecana jest zupa łącząca ser owczy z kalaflorem i grzankami (Koźlakowski, 2021/2022).

Ciekawostką kulinarną jest propozycja dwójki gdyńskich vlogerów Mirosława Trybulaka i Jolanty Słomy prowadzących kulinarny kanał Atelier Smaku. W 342 odcinku zaproponowali wykonanie tofycpków, czyli wegańskich oscypków bez laktozy i glutenu, przyrządzonych z wędzonego tofu (twarogu z mleka sojowego), tłuszczu kokosowego i mąki ziemniaczanej. Serową masę odcisnęli w drewnianej foremce o charakterystycznym wrzecionowatym kształcie, a następnie posmarowali aromatem dymnym. Całość określili mianem „wegańskiej wersji klasyki z Podhala”<sup>11</sup>.

Osobną grupę produktów wyrabianych na bazie owczych serów stanowią słodczyce. Od 2012 r. w Zakopanem (obecnie już w 6 lokalach) i Krakowie (2 lokale) dostępne są ręcznie robione praliny o smaku oscypka, bundzu i bryndzy<sup>12</sup>. Czekoladki zwane „góralskimi pralinami” mają nie tylko smaki związane z produktami pasterskimi, ale także kształt – wszystkie formowane są na wzór wrzecionowatego oscypka z tradycyjnym zdobieniem w centralnej części. Producentem pomadek jest zakopiański biznesmen Wojciech Krzyściak, twórca i właściciel założonej w 1992 r. firmy Księstwo Góralskie (KG), który w wywiadzie udzielonym dziennikarzowi Aleksandrowi Gargulowi mówił: „Zaczęło się od inspiracji oscypkiem. Zastanawiałem się skąd wziął się kształt. (...) Wyprodukowałem praliny w tym kształcie. Nikt mnie nie rozumiał, ludzie się śmiali, że jak to ser i czekolada” (Gargul, 2022, s. 200). Krzyściak dostrzegł romboidalny kształt oscypka w obsypanych śniegiem skałach formujących

---

10 „Tatra Premium Magazine” to pismo stworzone w celu promocji kompleksowej oferty turystycznej Podhala. Skierowane jest do zamożnych turystów, ceniących prestiż i luksus w turystyce.

11 „Nie oscypek, a tofycpek!”. Pozyskano z: <https://atelier-smaku.pl/przepis/342-nie-oscypek-a-tofycpek-weganske-bezglutenowe-atelier-smaku/> (dostęp: 15.08.2022).

12 Łącznie praliny produkowane są w 17 różnych smakach, oprócz wymienionych w tekście można skosztować czekoladę o smaku m.in. litworówki (ziołowej nalewki produkowanej na Podhalu z litworu arcydziegla), żurawiny, jagody, dzikiej róży, miodu, maliny, kokosu itp.

szczyt Giewontu, a te z kolei skojarzył z kryształem górskim. Poszukiwania źródła kształtu oscypka dały asumpt dla wielu nowoczesnych oscypko-kształtnych przedmiotów codziennego użytku, oferowanych przez Księstwo Góralskie (o czym niżej).

Praliny wyróżnia wysoka jakość produktu i eleganckie opakowanie. Czas pokazał, że połączenie czekolady z pasterskimi serami okazało się udanym zabiegiem kulinarnym i marketingowym. Przy Krupówkach funkcjonuje kilka punktów sprzedaży czekoladek, które pomimo niemałej ceny (w 2022 r. 5 zł za sztukę) cieszą się powodzeniem wśród turystów<sup>13</sup>. Udostępnione przez firmę dane dotyczące sprzedaży wskazują, że rekordową sprzedaż oscypkowych pralin odnotowano w 2019 r. (16 682 sztuk pralin o smaku oscypka, 10 508 o smaku bundzu i 9 394 z bryndzą). W sezonie letnim 2021 r. nastąpił drastyczny, niemal o 50%, spadek sprzedaży spowodowany pandemią (7 895 sztuk pralin o smaku oscypka, 4 692 o smaku bryndzy i 4 717 o smaku bundzu)<sup>14</sup>. Na oficjalnej stronie internetowej KG wyjaśniono motywy, jakimi się kierowano, wprowadzając czekoladki na rynek: „Nasza firma powstała z podhalańskiej tradycji, pasji do czekolady oraz zamiłowania do aranżowania tradycyjnych smaków w całkiem nowe i wyrafinowane kompozycje. Wszystkie elementy udało nam się połączyć w pralinkach, którym nadaliśmy kształt góralskich oscypków”<sup>15</sup>. KG oferuje również torcik „Górski diament” z nadzieniem oscypkowym. W 2007 r. firma zaproponowała także lody o smaku oscypka i bryndzy, ukazując kolejne zastosowanie sera owczego i zapoczątkowując nowy trend w cukiernictwie.

Rozgłos lodom oscypkowym przyniosły jednak dopiero cukierniczo-lodziarskie targi ExpoSweet w Warszawie w 2011 r. Wówczas lody oscypkowe z żurawiną zaprezentowała lodziarnia Lodomania (Stępiak, 2011), zajmując pierwsze miejsce w Lodziarskich Mistrzostwach Polski. Pomimo sukcesu firma ta nie wprowadziła produktu do regularnej sprzedaży. Od 2019 r. na Podhalu dostępne są lody wytwarzane z mleka owczego, produkowane przez firmę LódGór. W opisie produktów główny nacisk stawiany jest na większą zawartość substancji odżywczych, witamin i składników mineralnych w mleku owczym niż w krowim oraz brak alergenów<sup>16</sup>. W ofercie znajdują się klasyczne smaki oraz autorskie propozycje, m.in.

13 W komentarzach pojawiają się pozytywne opinie dotyczące pralin: „Odrobina luksusu”; „Piękne i smaczne praliny”, „Wszystko pyszne, tylko te ceny szwajcarskie! Trzeba się liczyć z dużymi kosztami”; „Smak czekolady z oscypkiem... Ciekawy i niespotykany...”, <https://pl.revieweuro.com/lesser-poland/goralskie-praliny-1161690>

14 Informacje z 15.06.2022 przesłane przez Marka Sochę z Księstwa Góralskiego.

15 Pozyskano z: <https://goralskiepraliny.pl/pl/content/7-o-nas> (dostęp: 11.08.2022).

16 Pozyskano z: <https://lodgor.pl/> (dostęp: 12.08.2022); więcej na temat składu mleka owczego Milerski i Kukuczka, 2013.

lody „czarna owca” z dodatkiem czarnego sezamu i węgla aktywnego z łupin kokosa<sup>17</sup>.

Oscypek jest także inspiracją dla producenta lizaków – przedsiębiorstwa Góralskie Łakocie. Są to słodczyce o smaku wieloowocowym, wykonane z masy cukrowej, w kształcie i kolorze serów pasterskich.

Udany eksperyment wprowadzenia regionalnego smaku do menu wykwintnych restauracji przeniknął w nowej odsłonie także do małej gastronomii i kuchni ulicznej (*street food*). W 2017 r. owczy ser doczekał się dedykowanego food trucka o sprytniej nazwie O!scypek. Furgonetka działa na terenie Poznania, łącząc ser podpuszczkowy z przekąskami typu fast food. Właściciele obiektu zapraszają na „O!scypkowe śniadania” oraz „Obiadowe wariacje O!scypkowe”, w ramach których oferują m.in. HamScypki, czyli hamburgery z owczym serem. Na terenie Podhala działają z kolei lokalne food trucki, oferujące potrawy z oscypkiem i bryndzą. Markę gastronomiczną oraz mobilny punkt żywienia o nazwie Bystro – Szlakiem Smaku stworzył Tatrzański Park Narodowy w 2017 r. W food trucku TPN-u, usytuowanym na parkingu przy drodze do Morskiego Oka, oferowane są m.in. oscypki z konfiturą z rabarbaru i pieczone ziemniaki z bryndzą. Ideą przyświecającą TPN-owi było dostarczenie turystom świeżego, ekologicznego i regionalnego posiłku na szklaku, walka z „kulinarną tandetą” (Joamie, 2017) oraz ochrona przyrody, w tym zwłaszcza dzikich zwierząt (punkty gastronomiczne opuszczają TPN po zakończeniu pracy, aby nocą nie kusić zapachami przedstawicieli tatrzańskiej fauny).

W przypadku bryndzy przegląd restauracyjnych kart dań wskazuje na kreatywne podejście kucharzy, którzy w miejsce tradycyjnej pajdy chleba czy klusek (*haluski*) z bryndżą proponują nowe połączenia smakowe. Na turystów czekają m.in. pieczarki nadziewane bryndżą, lody orzechowe z miodem, gruszką i bryndżą (Absynt); pierogi z bryndżą wzbogacone o pianę serową (Restauracja Zakopiańska), tarty oscypek (Góralski Browar), szpinak (Sabała, Krupowa Izba), boczek i prażone ziarna (Karczma Młyńska); są także włoskie pierożki tortellini nadziewane bryndżą i ziemniakami z cebulą i szalwią w sosie szpinakowym na białym winie (Schronisko Smaków) oraz ravioli z ciasta pokrzywowego z bryndżą (Novobilski); knedle ziemniaczane z bryndżą afirmowane jako „przysmak św. Gotharda” (Mała Szwajcaria). Ostra i wyrazista w smaku bryndza pozwala komponować zupy i kremy. Jest więc: zupa bryndzowa z krokietem ziemniaczanym (Góralska Tradycja); krem bryndzowy z czipsami z oscypka i boczku (Javorina), zupa bryndzowa podana ze skwarkami i ziemniakami (Widokówka); krem z buraka z bryndżą (Sabała), polewka

---

17 Pozyskano z: <https://lodgor.pl/naszcelody/> (dostęp: 11.08.2022).

bryndzowa z lanymi kluskami i boczkiem (Krupowa Izba). Bryndzę dodaje się również do sałatek (Bąkowo Zohylina Wyznio) i sosów, m.in. beszamelu podawanego do lasagne z jagnięciny (Giewont).

Podobna sytuacja, choć na znacznie mniejszą skalę, dotyczy potraw z dodatkiem bundzu. Ten sezonowy, trudny w przechowywaniu, delikatny w smaku ser zdobywa coraz więcej zwolenników wśród smakoszy, a także szefów kuchni. Mimo że produkt szybko zmienia walory smakowe (ulega fermentacji), coraz częściej pojawia się w kartach dań, głównie wykwinnych lokali gastronomicznych. Czterogwiazdkowa restauracja Nosalowy Dwór podaje w sezonie letnim „figę z buncem”, czyli potrawę złożoną z sera, figi, awokado, szpinaku baby, orzeszków piniowych, kiełków słonecznika oraz bazyliowego winegret. Nowotarska restauracja Absynt (przed *Kuchennymi rewolucjami* Magdy Gessler Mauritiana) serwuje „bundz panierowany w płatkach migdałów z rukolą i pomidorami”, zakopiańska Halka posiada w ofercie „bundz z jogurtem i figami”, a Krupowa Izba łączy go z pomidorami i podaje na grzankach z proziaków (pieczonych na blasze placków tradycyjnych dla Podkarpacia). Restauracja Tatrzański Bór z Małego Cichego podaje bundz na dwa sposoby: jako zamiennik fety w sałatce „greckiej” oraz „bundz a’la caprese”, czyli zamiast mozzarelli w typowej dla włoskiego regionu Kampanii sałatce z pomidorami i bazylią. Powyższe zestawienie wskazuje, że ser ten kojarzy się z serowarskimi wyrobami krajów usytuowanych w basenie Morza Śródziemnego. Dostrzeżenie smakowego podobieństwa stwarza potencjał dla tego słabo wypromowanego produktu. Spostrzeżenie to potwierdza także coraz częściej praktykowany sposób marynowania bundzu, przy użyciu oleju i przypraw – cząbr, ziół prowansalskich, czosnku, a także papryki chili.

Należy zaznaczyć, że niektóre z podhalańskich restauracji zamieszczają informację w karcie dań, że oscypek i bundz podawane są wyłącznie od maja do października<sup>18</sup>. W pozostałych terminach produkty te zastopowane są tzw. serem gazdowskim lub przestają być dostępne. Notatka tego typu wskazuje na uczciwość i lojalność lokalu względem własnych gości i wiąże się z unijnymi przepisami chroniącymi certyfikowane produkty o proweniencji pasterskiej.

## Muzeum Oscypka

W 2018 r. rodowity góral Miłosz Buczyłko otworzył w centrum Zakopanego interaktywne Muzeum Oscypka. Zostało one zorganizowane na wzór Żywego Muzeum Piernika w Toruniu i Żywego Muzeum Obwarzanka

18 Na przykład Zapiecek, Karczma Goraleczka, Krupowa Izba i inne.

w Krakowie. Mieści się w murowanym obiekcie trzygwiazdkowego hotelu Dafne. W obłożonej jasnymi deskami sali ustawiono niewielki podest, na którym zaaranżowano wewnątrz baczówki. Są tam gospodarskie naczynia, niezbędne przy wyrobie oscypków (pucyery, ferule, czerpaki itp.), w centrum znajduje się niewielkie gazowe palenisko imitujące watrę, nad którym wisi kociołek. Obok niego usytuowano siedzisko dla bacy, a nad nim, na drewnianym wieszaku, wyeksponowano elementy regionalnego stroju – portki z parzenicami, serdak, kapelusz itp. Całość wystroju dopełniają skóry z dzika i barana, dzwonki pasterskie (*szbyrcoki*), kij pasterski oraz ciupaga. W innej części sali znajduje się niewielka kolekcja sprzętów pasterskich. Na drewnianym stole zgromadzono formy do odciskania serów, przede wszystkim redykołek (w kształcie koguta, jelenia, barana, serca itp.), rzeźbione czerpaki i łyżniki. Są też obońki do transportu mleka i wody, skrzynia do przechowywania wartościowych przedmiotów (m.in. gotowych oscypków) oraz elementy tradycyjnego ubioru podhalańskich pasterzy.

Centralnym punktem wizyty w Muzeum Oscypka jest udział w pokazie wyrobu sera prowadzonym przez baczę Stanisława Tylka z Nowego Bystrego. W trakcie prezentacji baca tłumaczy, na czym polega proces wytwarzania pasterskich serów, oraz omawia różnice pomiędzy certyfikowanym („prawdziwym”) oscypkiem a obecnymi na rynku podróbkami. Zwiedzający mogą też własnoręcznie spróbować wykonać (*pucyc*) oscypki lub odcisnąć redykołki w ramach warsztatów (w głębi sali ustawiono w tym celu stoły i ławy). Całość przebiega w humorystycznej atmosferze góralskich żartów (*śpasów*). Obiekt cieszy się sporym zainteresowaniem ze strony turystów, którzy wysoko oceniają wizytę i warsztaty. Trzykrotnie (w 2020, 2021 i 2022 r.) Muzeum otrzymało prestiżową nagrodę Travellers' Choice, przyznawaną na podstawie głosów użytkowników portalu Tripadvisor.

Otwarcie Muzeum Oscypka doprowadziło do sytuacji przeniesienia tradycyjnego procesu produkcji sera z baczówki usytuowanej w plenerze (zazwyczaj na hali, współcześnie także przy szlakach turystycznych, a także drogach dojazdowych na Podhale) do centrum miasta. Zamieniło baczę z organizatora i kierownika wypasu, na którym spoczywała odpowiedzialność za zwierzęta i opiekujących się nimi ludzi, w edukatora i animatora czasu wolnego, a także scenicznego aktora i showmana. Muzeum, acz niewątpliwie spełniające funkcję edukacyjną wśród gości, oderwało od kontekstu to, co prezentuje. Poznanie procesu produkcji sera nie wymaga już od turysty wysiłku fizycznego związanego z wyjściem w góry, znikła konieczność przekroczenia granicy natura-kultura. Wprost z wygodnego parkingu wchodzi się w sterylne wnętrze obiektu imitującego (w sposób dalece odbiegający od rzeczywistości) szałas pasterski.

Muzealny „szalas” stracił aurę tajemniczości, brakuje walorów zapachowych w postaci aromatu dymu, wędzonych oscypków, zapachu hali, owiec itp. Poważna i odpowiedzialna praca pasterzy ukazana została w sposób zabawowy. Stworzone w dobrej wierze Muzeum Oscypka przekazuje zatem wypatrzony obraz pasterskiego fachu, coraz bardziej oddalając go od autentyczności.

Zdjęcie 3. Baca Stanisław Tylka w trakcie pokazu w Muzeum Oscypka



Fot. K. Ceklarz, 2022.

### Kulturowe szlaki tematyczne

Konsekwencją złożenia wniosku w 2005 r. przez MRiRW do Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (Departamentu ds. Polityki Jakości Produktów Regionalnych UE) o rejestrację bryndzy podhalańskiej, a następnie oscypka, było wzmożone działanie na rzecz ich promocji. Z inicjatywy ówczesnego Starosty Powiatu Tatrzańskiego (A. Gąsienicy-Makowskiego) Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury opracowała i zrealizowała w 2006 r. projekt Szlaku Oscypkowego siecującego ok. 50 obiektów związanych z pasterstwem na terenie województwa małopolskiego. Są to wyłącznie bacówki prowadzone

przez baców posiadających certyfikat UE<sup>19</sup>. Głównym celem tego przedsięwzięcia była prezentacja dziedzictwa kulturowego Podtatrz, a zwłaszcza kulturowego wypasu owiec i sposobu produkcji serów pasterskich oraz ich wykorzystania w tradycyjnej kuchni regionalnej (Styrcula-Maśniak, 2013). Na potrzeby turystów wydano ulotkę informacyjną o obiektach na szlaku, a w 2013 r. uruchomiono aplikację na smartfony. W terenie każda z zakwalifikowanych baczek otrzymała drewnianą tablicę informacyjną. Działania te miały przede wszystkim popularyzować wiedzę na temat oscypków oraz ułatwić dostęp do pełnowartościowych, certyfikowanych serów. Ponadto uwypukliły elitarną grupę baców spełniających narzucone ogólnie wymogi unijne.

Kolejnym kulturowym szlakiem uwzględniającym miejsca produkcji oscypków jest poprowadzony w 2017 r. transgraniczny Szlak Kultury Wołoskiej. Powstał on z myślą o promocji pasterskiej tradycji Beskidów. Na terenie Polski biegnie on przez województwa podkarpackie, małopolskie i śląskie, na Słowacji przez kraj preszowski i żyliński, a na Ukrainie obwód lwowski, ivanofrankowski i zakarpacki (Nycz, 2020). W jego ramach promowane są wszystkie „przejawy dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego związanego z tradycjami wołoskimi”<sup>20</sup>. Na szlaku znajdują się miejsca (polany wypasowe, doliny itp.), obiekty architektoniczne (baczki, szałas pasterskie, zagrody edukacyjne, muzea eksponujące przedmioty związane z pasterstwem, itp.); miejscowości, w których organizowane są cykliczne imprezy nawiązujące do kultury wołoskiej, oraz pracownie artystów i rzemieślników zajmujących się przetwórstwem surowców dostarczanych przez pasterstwo (wełna, skóry). Ten rozbudowany, międzynarodowy trakt zawiera także baczki wyszczególnione na Szlaku Oscypkowym.

## Wydarzenia inspirowane oscypkiem

Na terenie Podtatrz w sezonie turystycznym organizowanych jest wiele wydarzeń promujących „złoto Podhala”, czyli oscypki. Są to przede wszystkim targi, festiwale, festyny, pokazy, degustacje i konkursy potraw regionalnych. Przykładem imprezy tego typu, cieszącej się największą popularnością wśród odwiedzających, jest „Festiwal oscypka i serów wszelakich” organizowany w sierpniu w Zakopanem w ramach Europejskich Targów Produktów Regionalnych. W trakcie wydarzenia odbywa się parada

---

19 Certyfikat wydaje Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Krakowie.

20 Pozyskano z: <https://szlakwołoski.eu/> (dostęp: 14.09.2022).

bacowska, konkurs baców na najlepszego oscypka, pokaz *pucenia* serów oraz dojenia i strzyżenia owiec. Widowiskowym elementem targów, mocno odznaczającym się w przestrzeni miejskiej, jest uroczysty pochód ulicami Zakopanego (z Krupówek w stronę Równi Krupowej, na której odbywają się targi). W jego ramach uczestnicy imprezy (wystawcy, baco- wie, przedstawiciele lokalnych władz i turyści) podążają w ślad za gigantyczną repliką oscypka. Oscypek wykonany jest z tworzywa sztucznego z dbałością o detale – kolor, proporcje i zdobienia. Niosą go na ramionach baco- wie lub pasterze, zdarza się także, że jest przewożony na wozie zaprzężonym w konie. Pochód (procesja) podążająca za oscypkiem przy- wodzi na myśl pochody z okresu PRL, w ramach których przedstawi- ciele poszczególnych zawodów nieśli emblematy swojej profesji. Jednej z uczestniczek skojarzył się on z biblijną historią o złotym cielcu, zastą- pionym w tym przypadku gloryfikowanym przez tłum złotym (dosłownie i w przenośni) oscypkiem<sup>21</sup>.

Poza typowymi kulinarnymi wydarzeniami oscypek funkcjonuje jako głęboko zakorzeniony symbol regionu – emblemat rozpoznawalny w całej Polsce i bezbłędnie kojarzony z Podhalem. Skojarzenia te są pozytywne, odwołują się do zmitologizowanej przeszłości Podhala – surowej krainy, bezwzględnie wymagającej pracy, wysiłku fizycznego i silnego charakteru od jej mieszkańców. Łączą się z wyobrażeniami o górskim krajobrazie, gościnnych góralach, tradycyjnym i zdrowym pożywieniu, wielowieko- wej kulturze i ekologicznej przyrodniczej enklawie. Z tego względu ser ten stał się inspiracją również dla niekulinarnych wydarzeń, m.in. naj- starszych w kraju, regularnie organizowanych zawodów snowboardowych „Oscyp Snowboard Contest”, odbywających się w Białce Tatrzańskiej od 2008 r. Zawody przyciągają topowych sportowców. Polegają na wykony- waniu skoków i trików (sztuczek) na desce snowboardowej w specjal- nie w tym celu przygotowanym jibbowym snowparku. W trakcie imprezy testowany jest także sprzęt zjazdowy oraz odbywa się nauka jazdy na snowboardzie dla początkujących. Kreatorzy wydarzenia wzięli oscy- pek jako motyw przewodni, który widoczny jest w nazwie oraz logotypie imprezy (przedstawiającym wrzecionowaty ser oraz skrzyżowaną ciupagę i deskę snowboardową).

Innym wydarzeniem czerpiącym inspirację z podhalańskiego sera jest Konwent Fantastyki „Oscypkon” organizowany od 2018 r. przez Miejskie Centrum Kultury w Nowym Targu. Impreza skupia miłośników fanta- styki, gier RPG oraz cosplayerów, dla których w 2022 r. urządzono kon- kurs strojów o regionalnej nazwie „Sykowno parada”. Tu również oscypek pojawia się w nawie oraz logotypie imprezy.

21 Informacja: kobieta lat 36, Zakopane, badania terenowe autorki 15.08.2022.



Poza Podhalem, na Żywiecczyźnie, od 2005 r. organizowana jest impreza plenerowa „Oscypek Fest”, na której oprócz prezentacji i degustacji wyrobów serowarskich podejmowane są próby pobicia kolejnego rekordu w tworzeniu oscypka-giganta, czyli tzw. Mega Ser. Aktualny rekord sera wykonanego niemalże (zachwiane proporcje) zgodnie z zarejestrowaną w UE procedurą produkcji wynosi 24 kg oraz 85 cm wysokości<sup>22</sup>. W trakcie imprezy odbywa się „Show Baców”, czyli pokaz *puccenia* oscypków. Wybierana jest także „Oscypkowa Miss”.

Zdjęcie 4. Góralskie praliny w kształcie oscypka



Fot. K. Ceklarz, 2019.

### Oscypek we współczesnym pamiątkarstwie

Romboidalny kształt oscypka „oderwał się” od swojego pierwowzoru, wkraczając w dziedzinę architektury, jubilerstwa, mody i dizajnu. Prosty kształt, wywołujący jednoznacznie pozytywne skojarzenia, stał się inspiracją dla wielu twórców, wśród których prym wiedzie wspomniane wyżej Księstwo Góralskie (KG). Oprócz pralin w kształcie i o smaku oscypka, firma tworzy nowoczesne rękodzieło, zajmuje się projektowaniem wystroju wnętrz, ekskluzywnych pamiątek z Podhala i ekstrawaganckich ubrań. W firmowym showroomie, zlokalizowanym przy ul. Krupówki w Zakopanem, na klientów czeka ręcznie wykonana, ekskluzywna biżuteria w dwóch kolekcjach. Na pierwszą, o nazwie The Heritage, składają się kolczyki, wisiory, broszki i pierścionki w kształcie oscypka, „łączące tradycyjny podhalański kształt ze stylem witkiewiczowskim” (*Catalogue*,

---

22 Pozyskano z: <http://www.oscypekfest.pl/o-imprezie/> (dostęp: 13.08.2022).

brw: 17), wykonane z różowego lub białego złota, wysadzone brylantami. Druga kolekcja – Silver Glov (w której dodatkowo występują sygnety i obrączki), „wiąże piękno polskich gór ze sztuką jubilerską”, wykonana jest ze srebra i wysadzana cyrkoniami. Sprzedaż biżuterii oscyluje wokół ok. 100 sztuk rocznie<sup>23</sup>.

Wśród pamiątek KG oferuje także bluzy, czapki, szaliki, T-shirty z motywem oscypka wysadzonym kryształkami Swarovskiego. Są także skórzane paski do spodni z oscypkiem wytłoczonym na metalowej klamrze. Kształt oscypka stał się również inspiracją dla kolekcji lamp (wiszących, ściennych, stojących) pokrytych 24-karatowym złotem lub srebrem (kolekcja Mountain Light, sprzedaż ok. 10 sztuk rocznie<sup>24</sup>). W showroomie motyw oscypka pojawia się wszędzie: na boazeriach ściennych i sufitowych, poduszkach, kapach na łóżka, rantach i nogach kawowych stolików, lustrach, doniczkach i krzesłach. Na specjalne zamówienie dostępne są złote felgi do samochodu, przypominające rozetę z połączonych oscypkopodobnych rombów. Na tym jednak KG nie poprzestaje, oscypkowe nawiązania pojawiają się w będącym w budowie hotelu Mountain Diamond, gdzie dostrzec można je w elewacji, na frontonie oraz w licznych detalach w wykończeniu wnętrza. Firma zaprezentowała również koncepcję centrum handlowego – wielkokubaturowego obiektu, którego fasada złożona jest z sieci przeszklonych modułów przypominających oscypki. Łącznie KG zastrzegło 150 znaków towarowych, a inwestycja pochłonęła już ponad 12 mln złotych (Gojke, 2017). O sobie piszą następująco:

Księstwo Góralskie to magiczne miejsce doznań, gdzie przeszłość spleta się nierozzerwalnie z współczesnością pozostawiając zmysły na długo w oszołomieniu. Gdzie czar i niezatarte wspomnienie Tatr zakłęte w klejnoty koronne naszych produktów towarzyszą Drogim Podróżnikom zniewalając smakiem, dotykiem i widokiem, podobnie jak cenne przeżycia wywożone z Zakopanego (*Catalogue*, brw: 5).

Czytając opinię turystów i obserwatorów proponowanego przez Księstwo trendu, potwierdzić można owo zakładane przez firmę „oszołomienie”. Wielu intryguje kontrowersyjna nazwa projektu, kojarząca się z okresem okupacji niemieckiej na Podhalu oraz określeniem stosowanym względem kolaboranta Waława Krzeptowskiego, którego nazywano „księciem góralskim” (Js., 2017). Opinie dotyczące projektów KG są zróżnicowane i zazwyczaj skrajne. Dla jednych wszechobecne złoto, mieniące się kryształy i lustra tworzą „Miejsce stylowe, pięknie urządzone z przepychem”

23 Informacje z 16.06.2022, przesłane przez Marka Sochę z KG.

24 Informacje z 16.06.2022, przesłane przez Marka Sochę z KG.

(Opinia 1), drudzy przekonują, że „Wystrój, rzecz gustu... straszna tandeta i przesytów bez gustu” (Opinia 2). Jeszcze inni postulują: „Takich ludzi należy wspierać, bo dbają o naszą tożsamość!!!” (Opinia 3) lub zwracają uwagę, że jest to „połączenie góralszczyzny z orientem tzw. winkse i grubse” (Opinia 4). W tym ostatnim spostrzeżeniu, poza jego humorystycznym wydźwiękiem, kryje się ziarenko prawdy. Docelowymi odbiorcami oferty Księstwa Góralskiego są, jak przekonuje właściciel firmy, turyści ze Wschodu, głównie mieszkańcy Zjednoczonych Emiratów Arabskich i Kataru (i do niedawna także Rosji). To dla nich przygotowano m.in. czarno-złote fajki wodne z emblematem oscypka wysadzonym kryształami i dla nich stoją srebrne imbryki z miętową zieloną herbatą. Oferta skierowana jest więc do klientów z odmiennego kręgu kulturowego, o innych gustach i różnego od Europejczyków poczucia estetyki.

Oprócz Księstwa Góralskiego oscypkowe przedmioty tworzy Katarzyna Hetman, właścicielka marki Hetman Jewelry, słynącej z minimalistycznej biżuterii jedzeniowej. W 2019 r. wyszła kolekcja o nazwie #polishfood inspirowana polską kuchnią. W jej ramach artystka stworzyła złote i srebrne kolczyki, pierścionki i wisiory o kształcie oscypka. W przeciwieństwie do zgeometryzowanych wyrobów KG jej prace są kopiami małych romboidalnych serków dostępnych na stoiskach przez cały rok, a więc właściwie „gólek”, a nie oscypków. Oscypkową biżuterię promuje slogan „Głodni dizajnu, ludzie humoru i dystansu, gotujący i jedzący, częstujcie i (ob)noście się tym, co najlepsze!” (Hetman, bdw).

W 2020 r. oscypek trafił także do przemysłu kosmetycznego. Tomasz Ochman ze Szczyrku zarejestrował w Urzędzie Unii Europejskiej ds. Własności Intelektualnej wzór patentowy mydła w kształcie oscypka<sup>25</sup>. Produkt wygląda jak mały romboidalny ser i jak przekonuje producent „Inspirowany [jest] naturą i wytworzony według tradycyjnej receptury z dodatkiem lanoliny i mleka owczego”<sup>26</sup>. Wyrób jest wykonany z dbałością o szczegóły, tak że na pierwszy rzut oka trudno go odróżnić od prawdziwego sera. Szybko zyskał rozgłos, stając się chętnie kupowaną pamiątką i alternatywą dla pamiątkarskich propozycji produkowanych w Chinach. Turyści stykają się z tym wyrobem m.in. w hotelach i pensjonatach, które posiadają oscypkowe mydło w standardowym wyposażeniu łazienek i strefy spa.

---

25 Produkt zastrzeżony patentem EUIPO, w kraju i UE. nr. ref. 008218283.

26 *Mydło ozdobne owcze mleko*. Pozyskano z: <https://beskidodreki.pl/p/mydlo-ozdobne-owcze-mleko> (dostęp: 16.09.2022).

Zdjęcie 5. Mydło w kształcie oscypka



Fot. K. Ceklarz, 2022.

### Oscypek jako synonim górala

W mowie potocznej oscypek jest także synonimem stosowanym na określenie rdzennych mieszkańców Podhala. Terminu tego używają głównie mieszkańcy regionów ościennych, graniczących z Podhalem. Ma on pejoratywny wydźwięk, określający góralskich dorobkiewiczów w kontekście ich małostkowości, zawziętości i zachłanności. Epitet ten nie jest nowy, podobnie jak „kierpcorze”, określający ludzi noszących kierpce, stosowany był już na przełomie XIX i XX w. w celu podkreślenia sąsiedzkich antagonizmów opartych na różnicach w gospodarowaniu, mowie, obyczajowości, stroju i majątności. Współcześnie spełnia to samo zadanie, lecz w odniesieniu do sposobu funkcjonowania góralskich przedsiębiorców w kluczowej dla Podhala branży turystycznej. W pogardliwy sposób określa tych, którzy żerują na naturze i kulturze regionu w celach merkantylnych. Przedmiot handlu dał więc określenie ludziom, którzy się tym handlem zajmują.

\*\*\*

Oscypek przeszedł drogę od pożywienia mieszkańców gór (głównie pasterzy i ich rodzin), poprzez kulinarną atrakcję turystyczną i pamiątkę z podróży, aż do składnika wyrafinowanych i nowoczesnych potraw renowanych lokali, prowadzonych przez uznanych kucharzy<sup>27</sup>. Bogata

27 Wiele potraw zawierających owcze sery zamieszczono w popularnej książce kucharskiej *Góralskie jadlo na co dzień i od święta* autorstwa regionalnej poetki Wandy Czubernatowej

oferta dań z oscypkiem w podhalańskich lokalach gastronomicznych jest odpowiedzią na wzrastające zainteresowanie tym produktem głównie ze strony przyjezdnych, stanowiących trzon klientów podhalańskich restauracji. Wszechobecność owczego sera w menu wiąże się nie tylko z jego walorami smakowymi, ale także z popytem i modą na „złoto Podhala”.

Spośród wszystkich wymienionych wyżej produktów w biznesie turystycznym Podhala najsilniej zaznaczają się dwa: oscypek i bryndza. Okazjonalnie spotkać można dania wzbogacone bundzem. Żętyca, redykołki i bruski stanowią towar trudno dostępny, znany wyłącznie kulinarnym koneserom i ludziom obeznanym z kulturą Podtatrze. Współcześnie oscypek to już nie tylko oryginalny owczy ser, lecz symbol będący konglomeratem wielu znaczeń. Tym pierwszym i podstawowym jest znaczenie gastronomiczne. Jako produkt tradycyjny dla regionu stał się jego kulinarną wizytówką, i tzw. smakiem wakacji. Z punktu widzenia ekonomii jest rzeczywiście i w przenośni „złotem Podhala”. Objęcie oscypka unijną ochroną, niewielka dostępność na rynku, wzmożony proceder podrabiania owczego sera i wywoływane w związku z tym emocje, podsycane w prasie i Internecie, powodują, że w turystyce zajmuje on miejsce produktu *must have*, generując znaczne obroty. Dość powiedzieć, że za dzierżawę jednego stoiska pod Gubałówką najemca nie wahał się w 2019 r. zaproponować kwoty opiewającej na ponad 20 tys. złotych miesięcznie (Gargul, 2022).

Ze względu na oryginalny kształt ser ten stał się znakiem towarowym i marką mającą realny wpływ na kreowanie wyobrażeń na temat Podhala. Kod znaczeniowy oscypka z jednej strony wiedzie odbiorców do tradycji i kultury regionu, a z drugiej do współczesnego dyskursu toczącego się w sferze architektury, dizajnu i mody. Owczy ser jest tylko pojedynczym, drobnym elementem semiotycznym składającym się na reprezentację budującą to, co Elżbieta Więcek i Tomasz Marcin Wrona określili jako „znaczeniową mapę Małopolski” (Więcek i Wrona, 2015, s. 9). Popularność wędzonego sera sprawiła, że stał się on inspiracją dla producentów, projektantów i designerów związanych z innymi niż gastronomia branżami. Kształt oscypka jest widoczny w przestrzeni publicznej, na ubraniach i w postaci pamiątek. Stał się także podstawą dla złożonych produktów turystycznych jak szlak oscypkowy czy muzeum.

---

(Czubernatowa, 2008) oraz książce kucharskiej *Kuchnia góralska* autorstwa dziennikarki kulinarnej Barbary Jakimowicz-Klein (Jakimowicz-Klein, 2014). Autorka poleca m.in. jajecznicę po bacowsku z oscypkiem.

Tabela 1. Zestawienie restauracji i dań z wykorzystaniem oscypków, bryndzy lub bundzu

Lp.	Nazwa lokalu	Lokalizacja	Dania	Cena
1	Nosalowy Dwór	Zakopane	Figa z buncem	25 zł
			Carbonara dyniowa z oscypkiem	22zł
			Grillowany ser gazdowski ( z żurawiną i rukolą)	25 zł
2	Góralski Browar	Zakopane	Góralski Burger (wołowina, grillowany oscypek, boczek, żurawina)	41zł
3	Góralski Diament	Zakopane	Jagnięcina z ptysiami oscypkowymi	45 zł
4	Absynt	Nowy Targ	Zupa bryndzowa – chutney z gruszek/ oliwa miętowa/ pieczone ziemniaki	19 zł
			Bundz panierowany w płatkach migdałów z rukolą i pomidorami	19 zł
			Pieczarki z bryndzą	13 zł
			Grillowany oscypek	19 zł
			Lody orzechowe (parfait) podawane z pieczoną gruszką, miodem i bryndzą (rewolucje Magdy Gessler)	17 zł
5	Góralska Tradycja	Zakopane	Oscypek z boczkiem, żurawiną i gruszką	29 zł
			Oscypek z rydzami, moskolem i kiszoną rzodkiewką	32 zł
			Zupa bryndzowa z krokiem ziemniaczanym	32 zł
6	Halka	Zakopane	Bundz z jogurtem i figami	20 zł
			Oscypek z żurawiną	30 zł
7	La Prima (restauracja włoska)	Zakopane	Tradycyjny bigos staropolski i crostini z oscypkiem	45 zł
			Oscypek z grilla z konfiturą z żurawiny i pomarańczy, puder z rozmarynu, boczek, papier z cebuli	35 zł
8	Restauracja Zakopiańska	Zakopane	Pierogi z bryndzą i pianą serową	39 zł
9	Owczarnia	Zakopane	Oscypek prażony z żurawiną	22 zł
10	Mała Szwajcaria		Przymak św. Gotharda: knedle ziemniaczane bryndzą nadziane	39 zł
			Penne pasterza z serem owczym	38 zł
11	Javorina	Zakopane	Udziec jagnięcy z tartą z oscypka i sosem grzybowym	57 zł
			Krem bryndzowy z czipsami z oscypka i boczku	26 zł
12	Restauracja Grand Kasprowy	Zakopane	Oscypek z żurawiną, gruszką i boczkiem	29 zł
			Stek ze świni duroc, z kielbasą chorizo, szalotką i oscypkiem	79 zł

13	Schronisko Bukowina	Bukowina Tatrzańska	Tortellini nadziewane bryndzą i ziemniakami z cebulą i szalwią, w sosie szpinakowym na białym winie	42 zł
			Grillowany oscypek owczy	32 zł
14	Góralski Browar	Zakopane	Pizza Zbójnicka (oscypek, boczek, kiełbasa, bryndza, ogórek kiszony)	42 zł
			Pierogi z bryndza obsypane oscypkiem	32 zł
			Placek po zbójniku z oscypkiem, gulaszem wieprzowym na piwie z Góralskiego browaru	45 zł
			Oscypek z grilla z żurawiną	23 zł
			Góralskie śniadanie: kiełbaski, boczek, 2 sadzone jaja z wolnego wybiegu, bundz, bryndza, oscypek, masło, pieczywo	35 zł
15	Poziom1959 (na szczycie Kasprowego Wierchu)	Zakopane	Ser Bacy z grilla z żurawiną	15 zł
16	Widokówka (restauracja PKL)	Zakopane	Oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną	26 zł
			Góralskie hałuski z bryndzą i skwarkami	28 zł
			Salatka Widokówka z boczkiem, oscypkiem i sosem miodowo-żurawinowym	34 zł
			Regionalna zupa bryndzowa podana ze skwarkami i ziemniakami	17 zł
			Placki zbójnickie z gulaszem wołowym, oscypkiem i śmietaną	48 zł
			Pierogi z bryndzą podane z cebulką	29 zł
			Tarta Widokówka z serem regionalnym i sosem bryndzowym	40 zł
17	Restauracja Góralska (kompleks Bania)	Białka Tatrzańska	Grillowany ser górski, pancetta, duszona żurawina na winie	35 zł
			Hałuski z bryndzą, skwarki, cebula Dymka	39 zł
18	Restauracja Widok w Hotelu Harnaś	Białka Tatrzańska	Pomidor zapiekany z oscypkiem	35 zł
19	Karczma Sabała (w Hotelu Sabała)	Zakopane	Grillowany łoscypek z żurawiną	24 zł
			Krem z buraka z bryndzą	22 zł
			Grillowany kotlet „Sabała” z boczkiem i oscypkiem, podawany z grulem pieczonym w łupinie	49 zł
			Placek po zbójniku z gulaszem, posypany tartym oscypkiem	48 zł
			Pierogi ze szpinakiem i bryndzą	33 zł

20	Gazdowo Kuźnia	Zakopane	Salatka z serami regionalnymi z mixem sałat, bryndzą, oscypkiem	36 zł
			Oscypek grillowany serwowany z bocz- kiem lub konfiturą z żurawiny	23 zł
			Polewka na regionalnym serze	20 zł
			Pierogi z bryndzą i tartym oscypkiem	31 zł
			Półmisek Góralskich zakąsek: moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki (dla 2 osób)	41 zł
21	Litworowy Staw	Białka Tatrzańska	Schab z grilla po bacowsku z pieczar- kami, pomidorami, zapiekany w serze	26 zł
			Placek po zbójnicku z gulaszem posy- pany tartym oscypkiem	36 zł
			Pierogi z ziemiankami, bryndzą i kwaśną śmietaną	20 zł
20	Karczma Hajnos	Białka Tatrzańska	Góral Burger z frytkami i oscypkiem	38
			Oscypek z żurawiną	17 zł
23	Karczma u Borzanka	Nowy Targ	Oscypek grillowany z żurawiną	15 zł
24	Bąkowo Zohy- lina Wyźnio	Zakopane	Oscypek	10 łz
			Oscypek na gorąco z żurawiną	16 zł
			Salatka z bryndzą	25 zł
25	Owczarnia	Zakopane	Oscypek prażony z żurawiną	22 zł
			Moskol z bockiem, oscypkiem i masłem czosnkowym	22 zł
26	Karcma Muzykancko	Poronin	Oscypek z boczkiem	19 zł
			Polewka bryndzowo z pierożkami francuskimi	19 zł
			Pizza góralska (sos pomidorowy, ser, boczek, kabanos, oscypek, żurawina)	32 zł
			Schab po góralsku z oscypkiem	24 zł
			Pierś z kurczaka z pieczarkami i oscypkiem	25 zł
			Muzykancki zawijaniec (de volaille z borowikami, szynką i oscypkiem)	29 zł
			Oscypek z żurawiną	17 zł



27	Karczma Młyńska	Zakopane	Moskol z bryndzom łód bacy spod Regli	14 zł
			Gaździnka – zupa czosnkowa z łoscypkiem i grzankami	14 zł
			Cycki kurze z grilla z łoscypkiem i pomidorami	29 zł
			Kluski hłuski z bryndzą i rukolą	22 zł
			Pierogi z bryndzą ze szpinakiem i suszonymi pomidorami oraz prażonymi ziarnami	21
			Łoscypek z grzącej blachy z boczkiem i brusznicą	19zł
28	Zapiecek	Zakopane	Ciepłe grzanki zapiekane z masłem czosnkowym i oscypkiem	20 zł
			Moskol podany z sosem borowikowym i tartym oscypkiem	26 zł
			Salatka z marynowanym bundzem	36 zł
			Stek z karczku z grillowanym oscypkiem i papryką	46 zł
			Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka	36 zł
			Pierogi góralskie z bryndzą	32 zł
			Oscypek grillowany z boczkiem podany z konfiturą żurawinowo-malinową	23 zł
29	Karczma Góraleczka	Zakopane	Przekładaniec góraleczki, z schabem grillowanym przełożony plackiem ziemniaczanym i posypyany tartym oscypkiem	49 zł
			Stek z karczku z grilla z oscypkiem	43 zł
			Śniadanie góralskie (oscypek, bundz, bekon, kielbasa, jajko, pieczywo)	29 zł
30	Krupowa Izba	Zakopane	Grzanki z proziaków z bundzem i pomidorem	22 zł
			Hałuski (kluseczki regionalne) z bryndzą i omastą ze słoniny	25 zł
			Zupa bryndzowa z kluskami domowej roboty i boczkiem	20 zł
			Schab z oscypkiem i konfiturą z czerwonej cebuli podany z frytkami	47 zł
			Pierogi z bryndzą i szpinakiem i masłem klarowanym polane	32 zł
			Grillowany filet drobiowy w boczku z pomidorem i oscypkiem oraz ziemniakiem pieczonym	44 zł
			Scypek na maśle klarowanym smażony z konfiturą żurawinową	23 zł

31	Ciupaga	Zakopane	Kurczak na Krupówkach (grillowana pierś kurczaka z sosem żurawinowym i tartym oscypkiem)	45 zł
			Grillowany schab po Gazdowsku z boczkiem, oscypkiem i cebulą	47 zł
			Grillowany oscypek z żurawiną	18 zł
32	Górska pasja	Zakopane	Górski oscypek z żurawiną, masłem czosnkowym i powidłami	18 zł
			Salatka góralska Pasja (rukola, gruszka, pomidorki koktajlowe, oscypek na ciepło i sos żurawinowy)	32 zł
			Placki ziemniaczane z pomidorem i oscypkiem	35 zł
			Panierowany oscypek z klasyczną panierką	15 zł
33	Szara Góra	Groń	Schab grillowany z boczkiem i oscypkiem	34 zł
			Pizza chłopska z oscypkiem	40 zł
			Oscypek z grilla z żurawiną	14 zł
34	Czarci jar	Zakopane	Pierogi szpinakowe z bryndzą podhalańską	28 zł
			Oscypek z grilla z żurawiną	18 zł
35	Giewont	Bukowina Tatrzańska	Lasagne z jagnięciną i beszamelem bryndzowym	33 zł
			Salatka z oscypkiem salata, grillowany oscypek, owoce sezonowe,	32 zł
			Górski ser z grilla z żurawiną	15 zł
36	Polany	Kościelisko	Smażony oscypek z boczkiem	19 zł
			Smażony oscypek z brzosznicami	16 zł
			Kotlet schabowy, posypyany tartym oscypkiem	35 zł
			Tarta podhalańska z bryndzą i buncem	35 zł
			Placek „Polany” – gulasz wieprzowy z tradycyjnym moskolem posypyany tartym oscypkiem	38 zł
			Górskie moskole z masłem czosnkowo- ziołowym lub bryndzą	15 zł
37	U Studniara	Murzasichle	Kotlet „U Studniara” zapiekany z oscypkiem	42 zł
			Oscypek z grilla z żurawiną	17 zł
38	Zakopiańskie Smaki	Zakopane	Pierogi ze szpinakiem i bryndzą z masłem na wierzchu	29 zł
			Grillowany ser regionalny z żurawiną i gruszką	28 zł

39	Przy KominQ (hotel Gold)	Zakopane	Stek z prosiaka z kością z boczkiem i oscypkiem	49 zł
			Oscypek Przy KominQ smażony z bekonem i cebulą	26 zł
			Sałatka górala z oscypkiem	36 zł
			Ręcznie lepione pierogi z bryndzą	37 zł
40	Tatrzański Bór	Małe Ciche	Placek po zbójniku z gulaszem wołowym obsypany łoscypkiem	36 zł
			Pierogi z bryndzą i łoscypkiem (kraszzone cebulą i boczkiem)	20 zł
			Sałata z bundzem a'la grecka	23 zł
			Bundz a'la Caprese, bundz, pomidor, bazylika i oliwa z oliwek	21 zł
			Łoscypek z grilla z trzema konfiturami z owoców zebranych przez okoliczne Gaździny	17 zł
41	Novobilski	Zakopane	Kurki z oscypkiem, żurawina, podpiomykiem i liśćmi botwinki	29 zł
			Gicz cielęca wolno gotowana i czarne tagliatelle z chipsami z oscypka	85 zł
			Ravioli z ciasta pokrzywowego z bryndzą	28 zł
			Pizza domowa z oscypkiem, boczkiem, rukolą, żurawiną	24 zł

Brak dań z wyrobami serowarskimi

Cicha Woda – Maniowy

Ziębówka – Witów

STRH – Zakopane

Lechalet – Murzasichle

Źródło: badania własne na podstawie kart menu.

## BIBLIOGRAFIA

- Bukład, D. (2017). Wypasione oscypki. Czy to co kupujemy to prawdziwy owczy ser? *Tatra Premium Magazine*, nr 1, 9.
- Ceklarz, K. (2018). *Raport z inwentaryzacji dziedzictwa kulturowego „Tradycja i Kultura”*. Pozyskano z: <https://szlakwoloski.eu/app/default/files-module/local/documents/inwentaryzacja%20Kultura%20i%20Tradycja%20Ma%C5%82opolska-skompresowany.pdf> (dostęp: 18.08.2022).
- Commission Regulation (2007) no 642/2007 of 11 June 2007 registering a Name in the Register of Protected Designations of origin and protected

- Geographical indications. Pozyskano z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32010R0642> (dostęp: 18.09.2022).
- Czubernatowa, W. (2008). *Góralskie jadło na co dzień i od święta*. Warszawa: Świat Książki.
- Drozdowski, A. (1961). Owczarstwo podhalańskie i jego rozwój. W: W. Antoniewicz (red.), *Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala*, t. 3, Wrocław: Wydawnictwo PAN, 41–99.
- ESO (2022). *Prawda o oscypkach z Zakopanego. Oto co robią z nimi sprzedawcy*. Pozyskano z: <https://www.o2.pl/biznes/prawda-o-oscykach-z-zakopanego-oto-co-robia-z-nimi-sprzedawcy-6807283118873536a> (dostęp: 1.09.2022).
- Gargul, A. (2022). *Podhale. Wszystko na sprzedaż*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Gojke, W. (2017). „Księstwo Góralskie”. *Nowa marka dla wymagających klientów*. Pozyskano z: <https://turystyka.wp.pl/ksiestwo-goralskie-nowa-marka-dla-wymagajacych-klientow-6177366946801281a> (dostęp: 12.09.2022).
- Hetman, K. (bdw). *Oscypek mały naszyjnik złoto*. Pozyskano z: <https://www.hetmanjewelry.com/produkt/oscypek-maly-naszyjnik-zloto/> (dostęp: 16.08.2022).
- Jakimowicz-Klein, B. (2014). *Kuchnia góralską*. Wrocław: Wydawnictwo Astrum.
- Joamic (2017). *Kiedys kanapki z folii, teraz hipsterskie bary. Pierwszy food truck w Tatrach: „Walczymy z kulinarną tandetą”*. Pozyskano z: <https://podroze.gazeta.pl/podroze/7,138804,22079481>, (dostęp: 14.08.2022).
- Jostowa, W. (1954). Tradycyjne pożywienie ludności Podhala. *Lud*, t. 41, 703–727.
- Jostowa W. (1967). Pożywienie pasterzy tatrzańskich. W: W. Antoniewicz (red.), *Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala*, t. 7. Wrocław–Warszawa–Kra-ków: Wydawnictwo PAN, 19–43.
- Jś (2017). *Księstwo Góralskie prawie gotowe. Projekt zakopiańskiego biznesmena za 12 mln zł*. Pozyskano z: [https://podhale24.pl/aktualnosc/artku/53981/Ksiestwo\\_Goralskie\\_prawie\\_gotowe\\_Projekt\\_zakopianskiego\\_biznesmena\\_za\\_12\\_mln\\_zl.html](https://podhale24.pl/aktualnosc/artku/53981/Ksiestwo_Goralskie_prawie_gotowe_Projekt_zakopianskiego_biznesmena_za_12_mln_zl.html) (dostęp: 01.09.2022).
- Kopczyńska-Jaworska, B. (1961). Owce sery zdobione z Karpat. *Etnografia Polska*, nr 5, 197–226.
- Kowalska-Lewicka, A. (1967). Tradycyjne serowarstwo w Polsce. *Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego*, t. 9, z. 3, 152–193.
- Koźlakowski, M. (2021/2022). Oscypek & kalafior. *Tatra Premium Magazine*, nr 7, 106.
- Milerski, M. i Kukuczka, H. (2013). Pożytki z owiec. W: M. Kiereś, B. Rosiek, K. Furcoń, P. Kochut i J. Michałek (red.), *Pasterstwo w Karpatach. Tradycja a współczesność. Szkice*. Warszawa: Centrum UNEP/GRID, 171–175.

- Mydło ozdobne owcze mleko*. Pozyskano z: <https://beskidodreki.pl/p/mydlo-ozdobne-owcze-mleko> (dostęp: 16.09.2022).
- Nie oscypek, a tofcypek!* Pozyskano z: <https://ateliersmaku.pl/przepis/342-nie-oscypek-a-tofcypek-weganskie-bezglutenowe-atelier-smaku/> (dostęp: 15.08.2022).
- Nycz, E. (2020). Analiza szlaków kulturowych. *Karpaccy Przegląd Społeczno-Kulturalny*, nr 5(44), 16–21.
- Prawda o oscypkach z Zakopanego. Oto co robią z nimi sprzedawcy*. Pozyskano z: <https://www.o2.pl/biznes/prawda-o-oscypkach-z-zakopanego-oto-co-robia-z-nimi-sprzedawcy-6807283118873536a> (dostęp: 01.09.2022).
- Rogulski, M. (2022). Moskole z batatów ze śmietanką z limonką, boczniakami i oscypkiem. *Tatra Premium Magazine*, nr 8, 79.
- Stępnik, K. (2011). *Zwycięskie lody o smaku oscypka*. Pozyskano z: <https://www.horecanet.pl/zwycieskie-lody-o-smaku-oscypka/> (dostęp: 11.08.2022).
- Styrcula-Maśniak, E. (2013). Na szlaku wyrobów z mleka owczego. W: M. Kiereś, B. Rosiek, K. Furcoń, P. Kochut i J. Michałek (red.), *Pasterstwo w Karpatach. Tradycja a współczesność. Szkice*. Warszawa: Centrum UNEP/GRID, 163–196.
- Trojanowska, I. (2019/2020). 5 trendów we współczesnej turystyce. *Tatra Premium Magazine*, nr 6, 42.
- Więcek, E. (2015). Małopolska tradycja zaklęta w smakach i zapachach... W: E. Więcek (red.), *Semiotyczna mapa Małopolski*. Kraków: Księgarnia Akademicka, 434–435.
- Więcek, E. i Wrona, M. (2015). Wstęp. W: E. Więcek (red.), *Semiotyczna mapa Małopolski*. Kraków: Księgarnia Akademicka, 7–11.
- Zelek, B., Kosień M. i in. (2008). *Poradnik dla bacy*. Rabka-Zdrój: Wydawnictwo FRRR.

#### Cytowane opinie:

- Opinia 1: Opinia użytkownika: A. Bartkowiak z 2021 r. Pozyskano z: <https://www.google.com/search?q=ksi%C4%99stwo+g%C3%B3ralskie+opinie&> (dostęp: 02.09.2022).
- Opinia 2: Opinia użytkownika: M. Niemczyk z 2020 r. Pozyskano z: <https://www.google.com/search?q=ksi%C4%99stwo+g%C3%B3ralskie+opinie&> (dostęp: 02.09.2022).
- Opinia 3: Komentarz użytkownika STAŚ z 04.11.2017, pod artykułem: *Js. Księstwo Góralskie prawie gotowe...*
- Opinia 4: Opinia użytkownika ps, z 2022 r. Pozyskano z: <https://www.google.com/search?q=ksi%C4%99stwo+g%C3%B3ralskie+opinie&> (dostęp: 02.09.2022).

Strony internetowe:

<https://goralskiepraliny.pl/pl/content/7-o-nas> (dostęp: 11.08.2022).

<https://lodgor.pl/naszelody/> (dostęp: 11.08.2022).

<https://szlakwoloski.eu/> (dostęp: 14.09.2022).

<http://www.oscypekfest.pl/o-impiezic/> (dostęp: 13.08.2022).

**Katarzyna Ceklarz** – dr etnologii, socjolog. Starsza wykładowczyni Podhalańskiej Państwowej Uczelni Zawodowej w Nowym Targu. Współzałożycielka oraz sekretarz Stowarzyszenia Kulturowy Gościniec. Członkini Zarządu Głównego Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego. Autorka kilku książek i wielu artykułów naukowych. Współautorka oraz współredaktorka publikacji monograficznych z cyklu „Kultura ludowa górali”. Redaktorka serii naukowej „Archiwum Etnograficzne” PTL. Jest przewodnikiem beskidzkim i tatrzańskim. Jako ekspert współpracuje z wieloma instytucjami kultury i samorządami. Uhonorowana m.in. odznaką „Zasłużony dla kultury polskiej” oraz Nagrodą Województwa Małopolskiego im. prof. R. Reinfussa.