

II szkolenie „Tradycyjna gołka podhalańska – wyrób i historia tego sera”



W dniu 23.11.2023 r. w budynku administracyjno – biurowym Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju odbyło się drugie szkolenie z wyrobu sera gazdowskiego zwanego *gołką*. Szkolenie zostało zorganizowane przez Fundację Rozwoju Regionu Rabka w ramach zadania publicznego „Zasmakuj w Małopolsce!” realizowanego przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego. Formuła spotkania została pomyślana jako forum wymiany doświadczeń i miejsce spotkania tradycji z nowoczesnością. Podczas warsztatów zaprezentowano tradycyjną i współczesną metodę wyrobu gołki podhalańskiej. Warsztaty poprowadził baca Józef Barnaś, który od ponad trzydziestu lat zajmuje się wyrobem serów. Natomiast współczesną metodę zaprezentował Maciej Kopytek prezes zarządu FRRR, który od lat zajmuje się tą dziedziną. Historię i tradycję przetwórstwa mleka przybliżyli Wojciech Kusiak – Dyrektor Muzeum i Małgorzata Wójtowicz-Wierzbička – etnograf, zastępczyni Dyrektora. Muzeum przygotowało również ekspozycję dotyczącą naczyń i narzędzi potrzebnych do przetwórstwa mleka (redykołki, obońki, prasy do sera, gielety, itp.). Zgromadzeni goście mieli możliwość poznania tajników wyrobu sera podpuszczkowego, a także własnoręcznego „pucenia gołki”.









