Tradycyjna gołka podhalańska – wyrób i historia tego sera – szkolenie

W dniu 08.11.2023 r. w budynku administracyjno – biurowym Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju odbyło się 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 ta dziedziną. Historię i tradycję przetwórstwa mleka przybliżyli Wojciech Kusiak – Dyrektor Muzeum i Małgorzata Wójtowicz-Wierzbicka – etnograf. Muzeum przygotowało również ekspozycję dotyczącą naczyń i narzędzi potrzebnych do przetwórstwa mleka (redykołki, obońki, prasy do sera, gielety, itp.). Zgromadzeni goście mieli możliwość zadawania pytań ekspertom, a także własnoręcznego „pucenia gołki” jak i degustacji wyrobów. W spotkaniu uczestniczyła przedstawicielka Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego p. Beata Chadzińska Regionalny Koordynator Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolski.

Kolejne spotkanie odbędzie się

AKADEMIA
malarstwa na szkle

AKADEMIA
malarstwa na szkle