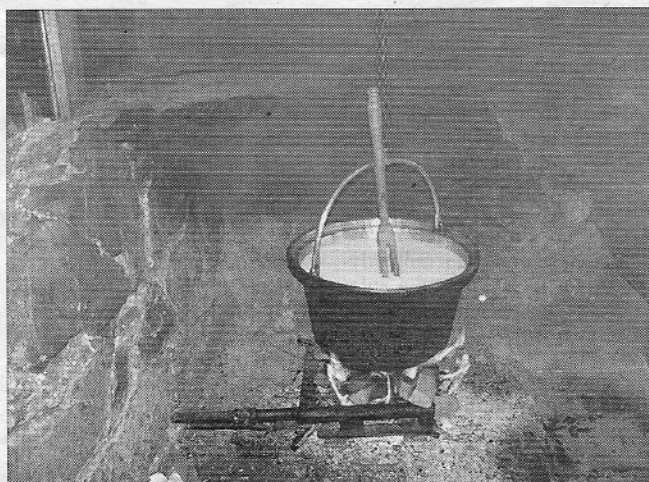


Świeże oscypki, bryndza i bundz

W Sromowcach Wyżnych Kątach prawie naprzeciwko przystani flisackiej bacuje Tadeusz Nędza, jego bacówka w tym miejscu znajduje się dopiero trzeci sezon, który trwa – co warto przypomnieć – od początku kwietnia do końca października, dokładnie tak samo jak sezon flisacki.

Bacówka znajduje się w otulinie Pienińskiego Parku Narodowego i jak sam bacia z zadowoleniem podkreśla, władze parkowe wyraziły zgodę na jej funk-



Na ogniu żętyca

owczych wyrobów – a to dlatego, że mleko jest najbardziej wartościowe, bo pochodzi od matek, których jagnięta odane zostały do skupu.

W bacówce pracują jeszcze bracia Grzegorz i Franciszek Olejarzowie. Grzegorz specjalizuje się w wyrobie serów i podobnie jak Maria Nędzowa robi je z zamiłowaniem, są więc wyborne. Bacówki pilnuje „Zbójnik”, owczarek podhalański, respekt budzi tylko wyglądem, bo jest pupilem turystów, szczególnie dzieci. Flisacy sezon już rozpoczęli, bacówka też, owce poszły na hale, a turystów z dnia na dzień będzie przybywać. Na razie pachnie tu wszędzie wiosną! (RMR)



Bacowie Tadeusz Nędza (z prawej) i Grzegorz Olejarz

cjonowanie w tym miejscu. Wstydu ona nie przynosi, bo czysto tak w środku, jak i w jej otoczeniu, a ponadto w bacówce jest... bieżąca, ciepła woda, przebadana przez sanepid. Bacia Tadeusz Nędza z dumą mówi, że zamontował podkowę, jak dawniej w piecach, i dzięki temu spełnia warunki sanitarne.

W bacówce z wiosennego udoju 150 owiec wyrabia się już bundz, oscypki i bryndzę, tę ostatnią robi matka bacy Maria Nędzowa, a że wkłada w nią sporo serca, to bryndza jest świetna. W kwietniu i maju bryndza jest najlepsza – o czym doskonale wiedzą smakosze



Bacówka z zewnątrz

Zdjęcia: Ryszard M. Remiszewski