



**Zapraszamy Państwa do spędzenia niepowtarzalnych chwil
z *kapelą góralską i brygadą zbójnicką* Karpackie Zboje!**



Oferta sprzedaży serów góralskich

Oscypek, bryndza podhalańska / wołoska, redykołka, ser gazdowski, bundz owczy, gołka owcza, korbacz wędzone, sery z mleka krowiego, sery mieszane - góralskie stanowiska handlowe pod imprezy plenerowe.

Podczas imprez plenerowych, pikników firmowych posiadamy 3 stylowe budki góralskie z oscypkami, bryndzą podhalańską / wołoską, redykołkami, bundzem owczym, serkami pasterskimi, gałkami owczymi, korbaczami wędzonymi, serkami z mleka krowiego. Jest też możliwość przesłania Państwu w dowolne miejsce w Polsce kurierem w specjalnie zabezpieczonej paczce dowolną ilość serów góralskich. Paczka jest specjalnie zabezpieczona. Zamawiając u nas towar macie Państwo gwarancję najwyższej jakości świeżych serów góralskich pochodzących z certyfikowanej baczki. Jest to oferta całoroczna. Zamówienia realizujemy od 500 zł netto w górę. Jest to opłacalne ponieważ wtedy uzyskują Państwo rabat 0, 50 zł na każdym serku (cena hurt netto). Przesyłka kurierska to koszt 17 zł. brutto.

**Ceny hurtowe obowiązują przy zamówieniach na łączną kwotę min. 500 zł netto.
Wystawiamy faktury VAT (należy doliczyć do cen netto 5% VAT).**



OFERTA CENOWA

Serek gazdowski wędzony (redykołka) – 2,00 zł netto/szt. (waga ok. 30 g)

Cena hurt netto – 1,60 zł/szt.



Fot. Serek gazdowski wędzony (redykołka).

Redykołka to rodzaj sera wytwarzanego głównie na Podhalu i w Beskidach. Mówi się o nim, że jest „młodsza siostrą oscypka”. Często redykołka mylona jest z oscypkiem. Redykołka robiona jest z resztek przetworzonego bundzu, pozostałych z wyrobu oscypka. Często w kształcie zwierząt, parzenic serca lub wrzeciona. Niegdyś popularny jako upominek, dawany zawsze w parach (po 2 sztuki) przy okazji redyku. Jest to serek wyrabiany z mleka krowiego. Redykołka ma fikuśne kształty, idealnie nadaje się na grilla (podawany z żurawiną).



Serek gazdowski biały – 2,00 zł netto /szt. (waga ok. 30 g)

Cena hurt netto – 1,60 zł/szt.



Fot. Serek gazdowski biały.



ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Gołka mała - 7,00 zł netto / szt. (waga ok. 110 g)

Cena hurt netto - 5,50 zł/szt.



Fot. Gołka mała.

Gołka średnia wędzona/nie wędzona (biała) - 11 zł netto/szt. (waga ok. 200 g)

Cena hurt netto - 8,00 zł/szt.



Fot. Gołka średnia / duża.

Gołka to tradycyjna nazwa wędzonego, krowiego sera produkowanego w sposób zbliżony do oscypka, który produkowany jest z mleka owczego. Czasami jest on mylony z oscypkiem ze względu na stosowanie podobnych form (oscypek - wrzecionowaty, gołka - walcowata), jednak smak obu serów jest zupełnie inny. Produkowany był przez górali w dawnych czasach w okresie jesienno-zimowym, kiedy owiec nie dojono.

**Korbacze w wiążkach** po ok. 10 dkg wędzone i nie wędzone po **6 zł netto/wiązka**

Cena hurt netto - 4,00 zł biały, 4,50 zł wędzony

Korbacze zwijane wędzone (waga ok. 15 gram) - **1,50 zł netto / szt.**

Cena hurt netto - 1,20 zł/szt.



Fot. Korbacze w wiążkach białe / wędzone.

Korbac to rodzaj sera góralskiego produkowany z mleka krowiego. Jego historia sięga blisko dwustu lat. Kształtem przypomina długie nitki makaronu, najczęściej splecione w warkocz lub wiązki. Smak ma łagodny, mniej słony niż oscypek, nie jest też tak twardy. Bardzo często podawany jako przekąska na góralskich weselach, stanowi też dodatek wielu sałatek i innych potraw. Jest to idealna przekąska do piwa. Można spotkać korbacze wędzone o ciemnobrązowej barwie oraz całkiem jasne, niewędzone.

**ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI**

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl**NASZE MARKI**

Oscypek tradycyjny - 37 zł netto /szt. (waga ok. 600-750 gram)

Dostępny od maja do października - cena hurt netto 32 zł/szt. netto



Fot. Oscypek tradycyjny.

Oscypek, oszcypek to twarde wędzony ser przygotowywany z mleka owczego, charakterystyczny dla polskich gór, szczególnie Podhala, Pienin i Beskidów. W smaku jest nieco pikantny, lekko słonawy i posiada aromat dymu z ogniska.

Produkowany w postaci niedużych, wrzecionowatych bloków z typowym dla regionu zdobieniem brzegów. Zdobienie odciskane jest w rozszczepialnej drewnianej foremce, tzw. "oscypiorce". Właśnie od scypania (rozszczepiania) tych foremek pochodzi najprawdopodobniej nazwa sera: gwarowe uoscypek (uproszczone następnie do uoscypek) można przetłumaczyć jako rozszczepek.

Tradycyjnie jego wyrobem trudnią się bacowie na hali. Po wydojeniu owiec do drewnianego skopka - "gielety" mleko zlewane jest przez lniane płótno (w ten sposób odciedza się np. żdźbła trawy itp.) do drewnianej "pucieri" (rodzaj kadzi). Następnie należy dodać "klog" (wysuszoną i sproszkowaną podpuszczkę), dzięki temu z mleka powstaje masa serowa, którą należy odcisnąć i uformować. Podczas odciskania ser maczany jest w gorącej wodzie. Po uformowaniu sera moczy się go przez dobę w solance - "rosole", która usuwa z niego nadmiar wody w procesie osmozy (kąpiel ma też własności bakteriobójcze). Po wymoczeniu sery leżakują na górnej półce w baciówce i są wędzone. Tradycyjnie w baciówkach płonął ogień podsycany drewnem sosnowym lub świerkowym. Sery podczas leżakowania wędziły się w jego dymie.

Podczas wyjścia na redyk odmierzano ilość mleka danego przez owce każdego z gospodarzy, czynność ta była powtarzana po ich powrocie z hal. Na tej podstawie ustalano liczbę oscypków, które należały się właścicielom stad i pasących je latem górali. Oscypki zatem były też używane do rozliczeń pomiędzy gazdą a bacą i bacą a juhasami. **Oscypki były też jednym z najbardziej ulubionych posiłków zbójników karpackich.** Spotykane są także serki o bardziej nietypowych kształtach (np. koguta lub kaczek), zwykle są to **redykołki**.

Od 2 lutego 2007 góralskie oscypki są drugim (po bryndzie podhalańskiej) polskim produktem regionalnym chronionym przez prawo unijne - uzyskały status Chronionej Nazwy Pochodzenia (PDO).

Opóźnienie było związane z protestem Słowacji, który został złożony w jednym z ostatnich możliwych terminów. Ostatecznie doszło do porozumienia i ustalono, że słowacki ostiepek, mimo wspólnej historii powstania, jest odrębnym produktem regionalnym. Podczas rejestracji jednoznacznie określone zostały parametry oscypka (m.in. maksymalna zawartość domieszki mleka krów rasy czerwonej - na 40%) oraz gminy, w których może być produkowany. Ser może być wyrabiany wyłącznie w okresie od maja do września, zaś sprzedawany do końca października. Powinien ważyć od 60 do 80 dag i mierzyć od 17 do 23 cm.

Ze względu na powszechną dotąd praktykę sprzedawania gołki pod nazwą oscypek, wielu sprzedawców zdecydowało się zmienić nazwę sprzedawanego wyrobu na "scypek". Jest to niezgodne z obowiązującym prawem, gdyż wprowadza konsumentów w błąd, dodatkowo ser ma podobny kształt jak chroniony ser, co również jest mylące. Oscypek jest wrzecionowaty, gołka bardziej walcowata.



ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Bundz owczy - 30 zł netto/kg

Cena hurt netto 25 zł/kg

Dostępny od maja do października.



Fot. Bundz owczy.

Bundz, bunc to ser z mleka owczego, rodzaj twarogu. Proces produkcji buncu w pierwszej fazie wygląda tak samo jak wytwarzanie oscypków. Zlane do „pucier” mleko „kługuje” się, czyli doprowadza do ścięcia białka zawartego w mleku przez enzymy zawarte w podpuszczce z żołądków młodych cieląt. Powstały skrzep serowy parzy się następnie przez kilka minut w temperaturze około 70 °C. Ser odcedza się na płótnie w postaci dużych brył. Otrzymuje się ser o łagodnym smaku. Produkowany jest głównie na Podhalu. Odcisnięta serwatka to żentyc. Walory smakowe buncu nie są stałe. Najsmaczniejszy jest bunc z wiosennego wypasu owiec, z maja, ma nawet swoją zwyczajową nazwę: bunc majowy. Jeszcze do nocy św. Jana tradycyjnie uważany jest za przysmak. W smaku jest słodkawy. Można ten serek wędzić. Idealnie smakuje na kanapce pokrojony w plasterki i przyprawiony szczyptą soli. Zimą serek ten wyrabiany jest z mleka krowiego.



Bryndza owcza - 40 zł netto/kg

Cena hurt netto 30 zł/kg

Dostępna od maja do października

Bryndza owcza pakowana w pojemnikach (ok. 165 g) – 6 zł netto

Cena hurt netto 4,50 zł

Bryndza owcza pakowana w pojemnikach (ok. 125 g) – 4 zł netto

Cena hurt netto 3,00 zł

Ser ten posiada kolor biało kremowy, jest to serek pikantny, wytwarzany z mleka owczego (czasami z małą domieszką mleka krowiego), ma intensywny, relatywnie słony smak i konsystencję pasty. Bryndza to miękki podpuszczkowy ser produkowany z owczego mleka, w Polsce, Słowacji, Czechach, Ukrainie i Rumunii czyli krajach przez które przechodzi **Szlak Zbójników Karpackich**. Bryndza wyrabiana jest od maja do października każdego roku.

Otrzymany z owczego mleka bundz kruszy się i pozostawia w cieple przez około 2 tygodnie (do dojrzewania pod wpływem enzymów wydzielanych przez pleśń *Oidium lactis*). Jest to tradycyjny sposób otrzymywania bryndzy. Bryndza zawiera około 45% tłuszczu, 50% wody i 2-3% soli. Słowo bryndza pochodzi z języka włoskiego (por. rum. brânză – "ser").

Tradycja wytwarzania bryndzy sięga XVI wieku. W dawnych czasach bryndza była jednym z głównych składników pożywienia górali, którzy na wiele miesięcy opuszczali rodzinne domy, aby paść na halach wysokogórskich owce. Górale jedli bryndzę z chlebem lub polewali nią ziemniaki.



Fot. Bryndza owcza.



ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Ser wołoski - twardy ser dojrzewający - 40 zł netto/kg

Cena hurt netto 35 zł/kg.

Porcje w krążkach po ok. 30 dkg.

Wygląd:

Okragły żółty placek, na zewnątrz od góry wzór „rozety” zależy od foremki. Gładka elastyczna skórka o barwie ciemno żółtej, na przekroju ser barwy kremowej. Kształt okrągły placek o wyglądzie tortu o średnicy około 30 cm, a wysokość 8 - 10 cm. Barwa od żółtej do brązowej, a na przekroju kremowa. Konsystencja stała zwarta, elastyczna, miąższ miękki, skórka twardsza.

Smak i zapach:

Smak i zapach lekko słony, zapach wędzenia.

Pochodzenie:

Nazwa ser wołoski pochodzi od osadników Wołochów, którzy zamieszkali na terenie Trójwsi. Od połowy XIV wieku na tereny górskie, w tym obecnego Beskidu Śląskiego, zaczęli napływać Wołosi, koczowniczy lud pasterski pochodzenia Bałkańskiego. Ludność ta zajmowała się pasterstwem i wyrobem serów. Obecnie ser wołoski wytwarzany jest tylko na terenie gminy Istebna.

Walory swoje zawdzięcza pochodzeniu z górskich terenów, gdzie nie tylko czynniki naturalne, lecz także surowce – mleko i produkcja według regionalnej metody, wpływają na jakość i cechy charakterystyczne produktu. Przechowywana w temperaturze 10 - 70 °C zachowuje przydatność do spożycia przez około 30 dni.

Ser wołoski wędzony to ser z mleka owczego wytwarzany w gospodarstwie domowym. Tradycyjna metoda jego produkcji jest oparta na przekazie pokoleniowym.



Fot. Ser wołoski.



Budki z serkami góralskimi na imprezie plenerowej

Podczas imprez plenerowych, pikników firmowych posiadamy 3 stylowe budki góralskie z oscypkami, bryndzą podhalańską / wołoską, redykołkami, bundzem owczym, serkami pasterskimi, gałkami owczymi, korbaczami wędzonymi, serkami z mleka krowiego.



**Ej ty baco, baco nas
Dobrych chłopów na zbój mas
Jescebyś ik lepszy miol
Kiebyś syra końdek dał.**



Wszystkie nasze produkty są certyfikowane, odkupowane przez nas od najlepszych polskich serowarów z Podhala i Beskidów. Produkty przez nas sprzedawane cieszą się ogromnym powodzeniem wśród ludzi ceniących sobie oryginalny regionalny smak, wysoką jakość. Serki przez nas sprzedawane nie zawierają żadnych konserwantów. Wszystkie produkty są hermetycznie zapakowane, co zapewnia serkom dużą świeżość. Nasz personel posiada zawsze aktualne książeczki sanitarno – epidemiologiczne, a stanowiska utrzymywane są w dużej czystości.



Fot. Nasza budka z serkami góralskimi.

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Rezerwacja budek z serkami góralskimi

Wszystkie usługi na zapytanie z indywidualną kalkulacją! Skorzystanie z odpowiednich atrakcji wymaga **wcześniejszej rezerwacji**, której można dokonać w siedzibie **Zbojnickie Group** przy ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 Żywiec lub pod nr tel./fax 033 475 96 52 lub + 48 609 789 879 lub pisząc maila: marketing@zbojnickie.pl

Dane do przelewu:

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI
34-300 ŻYWIEC
Ul. Jana III Sobieskiego 7
NIP: 553 – 230 – 63 – 40
REGON: 240 745 145

Zbojnickie Group

KONTO BANKOWE ZŁOTÓWKOWE ING BANK ŚLĄSKI
Nr. 84 1050 1070 1000 0023 2267 3688

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług!***Dołącz do Karpackich Zbójów!******Zapraszamy do zabawy!***

Zaświadczenie o wpisie do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych Marszałka Woj. Śląskiego nr. 944
Gwarancja ubezpieczeniowa AXA nr. 01.728.629

**ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI**

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl**NASZE MARKI**