

Prasa do sera

☒ Dawniej twaróg wyrabiano z mleka zsiadłego. Podgrzane mleko gospodyni wlewała do woreczków z płótna lnianego i wkładała do drewnianej prasy, żeby usunąć serwatkę i nadać kształt twarogowi. W okresie międzywojennym świeży ser przed spożyciem opalano na gorącej płycie kuchennej, w słomie na rusztach lub w piecu chlebowym. Dzisiaj, zwłaszcza na wsi, niektóre kobiety też przyrządzają go same. Ciekawe, czy używają do jego wyrobu takiego urządzenia, jakie znajduje się w zbiorach MZKK.