

## OSCYPEK

sposób wytwarzania

Poziom trudności: Średni

1. w jakich miesiącach wytwarzany jest oscypek (od-do)?

- A - XI-III
  - B - IV-X
  - C - VI-VIII
- 

2. Oscypek wytwarzany jest z mleka owczego ale dopuszcza się domieszkę mleka krowiego (ile max. w %?)

- A - 10
  - B - 20
  - C - 40
  - D - 50
- 

3. Jedna owca daje ok.60 l mleka ile z tej ilości można wytworzyć oscypa (tylko z mleka owczego)?

- A - ok.6
  - B - ok.8
  - C - ok.11
- 

4. Dodanie do mleka podpuszczki (ścinanie się mleka) nazywamy:

- A - kłagowaniem
  - B - zpuszczaniem
  - C - ferulowniem
- 

5. Po procesie ścinania mleka otrzymujemy serwatkę i ser jak on się nazywa:

- A - bryndza
  - B - bundz
  - C - gomółka
- 

6. Ile dni wędzi się oscypek?

- A - 1-2
-



- B - 3-7
  - C - 10-14
- 

7. Jaką wagę musi mieć wg normy oscypek?

- A - 200-300g
  - B - 400-600g
  - C - 600-800g
-



## OSCYPEK

sposób wytwarzania

Poziom trudności: Średni

### Karta odpowiedzi

1. B
2. C
3. C
4. A
5. B
6. B
7. C