**Skopce, kocioł i foremka w chałupie z Obidzy**

W kuchni znajdują się naczynia służące do przerobu mleka i wyrobu serów: między innymi skopce, kocioł i foremka.

Mniejszy blaszany kocioł, z uchwytem, zawieszony jest nad otwartym paleniskiem pieca, zwanym nalepą. Jest czarny. Ma średnicę 40 cm i wysokość 30 cm. Dno i boki kotła mają liczne wgniecenia Służył do podgrzewania wody, ale jednocześnie chronił przed pożarem. Wygaszał iskry, które rozbijały się o jego dno. Przeciwpożarowo działała także unosząca się nad naczyniem para.

Po prawej stronie pieca, pod oknem izby, uwagę zwraca gigantyczny kocioł miedziany. Ma wysokość około 50 cm i średnicę 70 cm. Na ciemnoszarej chropowatej powierzchni widać ślady zużycia. Przy górnej krawędzi kotła znajdują się dwa uchwyty. Kocioł służył do przechowywania i podgrzewania mleka.

W izbie znajduje się kilka skopców. Skopiec to drewniane wiaderko zrobione z klepek, z czasem zastąpione przez naczynia blaszane, używane przy dojeniu zwierząt. Skopce mają różne rozmiary i formy uchwytów. Uchwyty mogą mieć kształt listewki z otworem, za który naczynie wiesza się na ścianie albo wygiętej rączki jak przy dzbanie. Na ścianie na wprost, po prawej stronie drzwi, wiszą dwa skopce zrobione z podłużnych klepek spiętych metalowymi obręczami. Na ścianie po lewej, obok okna, wisi skopiec blaszany, w niebieskim kolorze.

Wśród sprzętów w kącie kuchennym, na parapecie okna odnaleźć można drewnianą foremkę do robienia serów. Składa się z dwóch symetrycznych części. Każda ma 20 cm długości i ok. 10 cm szerokości i 8 cm głębokości. To wydrążony i rzeźbiony w dwóch kawałkach drewna kształt siedzącego gołąbka pokazanego bokiem. Jeden stanowi odbicie lustrzane drugiego, tak że po złożeniu tworzą figurkę przestrzenną. Główkę ptaszka i część brzuszka zdobią wgłębienia imitujące piórka. Skrzydła zaznaczone są w postaci głębokich podłużnych wyżłobień. Pod ptasią sylwetką znajduje się prostokątne wgłębienie. W tylnej części foremki, za ogonem gołąbka, znajduje się niewielki okrągły otwór, w który nasadzono kołek do zamocowania i zamknięcia foremki.

W Beskidzie Sądeckim przerób mleka owczego często odbywał się w chałupie, pomagała przy tym gospodyni. Do ogrzanego w kotle mleka dodawało się klag – proszek z wysuszonego żołądka młodego cielęcia, dzięki temu mleko szybko się ścinało. Za pomocą drewnianej trzepacki lub drucianej arfy rozbijało się skrzep na grudki, a następnie odcedzało przez lnianą płachtę i rękami ugniatało bryłę sera. By nadawał się do jedzenia i dalszej obróbki, musiał dojrzeć, leżąc przez kilka dni na półce w spichlerzu lub na poleniach w izbie. Robiło się z niego bryndzę, a także małe serki odciskane w drewnianych foremkach, w kształcie kogutka, gołąbka albo oscypka. Moczone przez kilka dni w rosole, silnie osolonej wodzie, później wysuszone w spichlerzu lub na słońcu, były rozdawane jako upominki dla dzieci, przeznaczano je też na sprzedaż.