



SMAK i TRADYCJA

Numer 23, wrzesień 2017, ISSN 2084-1671

Konkurs kulinarny dla uczniów rozstrzygnięty

**Kuchnia naszych sąsiadów.
Ukraina i Białoruś**

Jak kupić dobre mięso wieprzowe?

**Rolniczy handel detaliczny –
nowe przepisy i możliwości**

**Ważne informacje
dla producentów
farmerskich serów**



PRODUKT
POLSKI

TRADYCJA JAKOŚCI
od 1885 roku



**Najlepsze
z najlepszych**

www.jana.com.pl

Szanowni Państwo!

Coraz więcej konsumentów zdaje sobie sprawę, jak ważna jest gwarantowana jakość żywności i coraz więcej z nich zwraca uwagę na to, jakie produkty kupują, co jest napisane na etykietach i co tak naprawdę kryje się pod pseudonowoczesnymi, wyszukаныmi nazwami produktów czy dań restauracyjnych. Dlatego tak dużo piszemy w tym numerze o polskiej dobrej wieprzowinie która – jak podkreśla hasło naszej kampanii promocyjnej – jest „gwarancją jakości i smaku”.

Od lat prowadzimy w Izbie kampanię, by dobre lokalne surowce, wytwarzane przez miejscowych a nie peruwiańskich czy chińskich rolników, znalazły się w lokalnych sklepach, restauracjach i barach. Żeby wytwarzane w miejscowych zagrodach czy małych firmach rodzinnych sery, pieczywo, wędliny, dżemy, soki były wchłaniane przez lokalny rynek. Temu ma służyć druga, ważna część naszego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo czyli część nazwana Smaki Regionów. W ciągu 17 lat trwania konkursu, którego Wielki Finał po raz kolejny odbędzie się w Poznaniu na targach Smaki Regionów właśnie, zidentyfikowaliśmy prawie 18 tysięcy tradycyjnych, regionalnych specjalów, ale nie możemy powiedzieć, że łatwo jest je kupić, zwłaszcza w restauracji czy zjeść np. na śniadanie w hotelu. Większość tzw. gestorów branży turystycznej i gastronomicznej oszczędza na klientach, serwując im wątpliwej jakości przemysłowe jedzenie z wielkich sieci handlowych. Dlatego tym bardziej należy się szacunek takim restauratorom jak pan Karol Urbanowicz z Piasków – Krynicy Morskiej czy pan Piotr Lisakowski z Jastarni. Oni nie tylko mają w codziennej ofercie te wspaniałe wyroby, ale z pasją ich szukają, odtwarzają stare receptury, wynajdują wiarygodnych dostawców. W „Gryfonie” czy w „Four Winds” można dzięki temu posmakować bogactwa tradycji i poznać dziedzictwo nie tylko kulinarne, ale i kulturowe regionu. Takie magiczne miejsca przyciągają miłośników kulinarnych doznań a ich sława rozciąga się daleko poza Pomorze. Są to nasi tegoroczni laureaci i te „Perły”, które będą odbierać na Wielkim Finale konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” są ze wszelkich miar zasłużone.

Izabella Byszewska
Prezes Zarządu PIPRiL

Członkowie Zarządu PIPRiL w Komisjach Zarządzających Funduszy Promocji Produktów Rolno-Spożywczych!

Z satysfakcją informujemy, że po raz pierwszy od powstania PIPRiL członkowie jego Zarządu zostali powołani do Komisji Zarządzających Funduszami Promocji:

Izabella Byszewska – do Komisji Promocji Ziarna Zboż i Przetworów Zbożowych;

Jan Zwoliński – do Komisji Promocji Mleka



Numer dofinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego w ramach projektu PIPRiL „Polska wieprzowina gwarancją jakości i smaku”



Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Organizacja zrzeszająca producentów i podmioty wspierające rynek produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych w Polsce

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego:

- Kreuje politykę wspierania rozwoju produktów regionalnych i lokalnych;
- Promuje te produkty;
- Inicjuje działania na rzecz zapewnienia wyższej jakości produktów dostępnych na rynku;
- Działa na rzecz aktywnej polityki w zakresie wprowadzania lokalnych i regionalnych produktów do obrotu gospodarczego;
- Promuje i wspiera inicjatywy gospodarcze swych członków;
- Informuje konsumentów o walorach produktów regionalnych i lokalnych.

Zarząd:

Prezes Zarządu – Izabella Byszewska;
Wiceprezes Zarządu – Jan Zwoliński;
Członek Zarządu – Jolanta Kamieniecka

Rada:

Jan Lisiecki – Przewodniczący

Członkowie:

Alina Becla – Sekretarz, Ireneusz Bęben, Marcin Bielec, Halina Dobrowolska, Tomasz Donek, Jan Foltá, Edyta Jaroszevska-Nowak, Ryszard Jaszcowski, Marcin Just, Henryk Kaproń, Karol Majewski, Krzysztof Maurer, Zdzisław Nowak, Zdzisław Pniewski, Tadeusz Przymus, Wojciech Radzikowski, Stefan Słociński, Stanisław Staniszwski, Maria Wójcik, Elżbieta Zawadzka.

Sąd koleżeński:

Hieronim Maryniak, Elżbieta Olszyńska, Kazimierz Smolak, Andrzej Żubrowski

Oddziały regionalne PIPRiL:

Lubelskie: kanclerz – Elżbieta Wójcik
kontakt: tel. 502 287 502; wojcikela-502@wp.pl;

Łódzkie: kanclerz – Stanisław Staniszwski,
kontakt: 46/874 62 98; e-mail: intersol@intersolar.com.pl;

Mazowieckie: prezes – Wojciech Radzikowski, kontakt: 731 117 907; e-mail: mazowieckie@produktyregionalne.pl;

Podkarpackie: kanclerz – Alina Becla
kontakt: 17/226 42 308; e-mail: a.becla@wp.pl;

Świętokrzyskie: prezes – Andrzej Hys, kontakt 609 903 509,
e-mail: biuro@izbaprodukturegionalnego.org.pl

Wielkopolskie: prezes – Wiesław Wendlandt,
kontakt: 508 030 453, e-mail: biuro_@izbawlkp.pl;

Zachodniopomorskie: kanclerz – Ryszard Jaszcowski,
kontakt: 608 288 354; e-mail: brjaszcowsky@poczta.onet.pl

PIPRiL opiniuje wnioski
o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych

Smak i Tradycja

magazyn Polskiej Izby

Produktu Regionalnego i Lokalnego

Wydawca: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

ul. Widok 20, lok. 1, 00-023 Warszawa;
tel./fax 22/ 692 71 11, kom. 519 592 001

www.produktyregionalne.pl;

e-mail: izba@produktyregionalne.pl

Redakcja: Izabella Byszewska: tel. 505 175 578

Grażyna Kurpińska: tel. 504 081 707

DTP: Anna Czerwiec

Druk: drukarnia Akcydens

UPOWSZECHNIAMY WIEDZĘ O DOMOWYM SEROWARSTWIE

Aby rozwiązać problem poprawy bezpieczeństwa produktów wytwarzanych w farmerskim oraz rzemieślniczym przetwórstwie mleka i zwiększyć liczbę producentów tego sektora został przygotowany z inicjatywy Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej „Poradnik Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Serów i Innych Produktów Mleczarskich w Farmerskim Przetwórstwie Mleka”. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest partnerem w upowszechnianiu wiedzy o tym poradniku wśród producentów oraz służby weterynaryjnej – jest organizatorem 5 seminariów dla producentów sera, rolników, doradców, przedstawicieli LGD oraz 8 spotkań

informacyjnych dla powiatowych lekarzy weterynarii i inspektorów weterynaryjnych w ramach operacji „Upowszechnianie dobrych praktyk w farmerskiej produkcji sera” realizowanej w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Odbyły się już trzy takie spotkania: w woj. podkarpackim w Boguchwale, w woj. kujawsko-pomorskim w Minikowie i w woj. warmińsko-mazurskim w Olsztynie, które cieszyły się ogromnym zainteresowaniem rolników i doradców z ODR a także lekarzy weterynarii.



Seminaria cieszą się dużym zainteresowaniem dla rolników w Boguchwale, Autor Poradnika dr inż. Mirosław Sienkiewicz, Seminarium dla rolników w Minikowie



Od lewej: seminarium dla rolników w Boguchwale; autor Poradnika dr inż. Mirosław Sienkiewicz; seminarium dla rolników w Minikowie



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Materiał opracowany przez Fundację Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Upowszechnienie dobrych praktyk w farmerskiej produkcji sera



Fundacja Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Stowarzyszenie „Serowarzy Rodzinni” realizują operację pn. „Upowszechnienie dobrych praktyk w farmerskiej produkcji sera”.

W ramach ww. projektu, który potrwa do 15 października 2017 r., odbędą się seminaria dla małych producentów rolnych oraz spotkania dla powiatowych lekarzy weterynarii. Ich uczestnicy zapoznają się dobrymi praktykami weterynaryjnymi w farmerskim przetwórstwie sera zawartymi w „Poradniku Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Serów i Innych Produktów Mleczarskich w Farmerskim Przetwórstwie Mleka”.

Szczegółowe informacje nt. operacji można znaleźć na stronie www.serowarzyrodzinni.pl oraz www.efrwp.pl

Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

ODDZIAŁ MAZOWIECKI

Członkowie PIPRiL Oddział Mazowiecki licznie angażują się w inicjatywy podejmowane przez organizacje czy też jednostki samorządu terytorialnego, którym zależy na promocji żywności tradycyjnej i lokalnej. Oddział Mazowiecki jest zapraszany – często jako partner – do udziału w imprezach wystawienniczych, o charakterze promocyjno-handlowym, których celem jest popularyzacja idei zdrowego odżywiania oraz wiedzy o producentach oferujących taką właśnie żywność.

Tradycyjny Piknik Rodzinny w ramach projektu „Czas na zdrowie” w Zespole Oświatowym w Żelkowie-Kolonia. Projekt „Czas na Zdrowie” to dobry przykład i przejaw troski samorządów oraz placówek edukacyjnych w promowaniu zdrowego stylu życia w tym zdrowego odżywiania, ze szczególnym uwzględnieniem żywności tradycyjnej i regionalnej oraz ekologicznej. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz jej Oddział Mazowiecki, objęła patronatem piknik organizowany przez Dyрекcję i Radę Rodziców Zespołu Oświatowego w Żelkowie-Kolonii i Gminny Ośrodek Kultury z siedzibą w Chodowie. Zaprezentowana została żywność pełnowartościowa, zdrowa, pozbawiona chemicznych konserwantów. Uczestnicy wydarzenia, w tym głównie młodzież, mieli okazję spróbowania lokalnych produktów z subregionu Mazowsza.

Kolejny piknik w ramach projektu „Czas na zdrowie” odbył się w Pomiechówku, gdzie podobnie jak w Żelkowie-Kolonii, Oddział patronował temu wydarzeniu. Głównym organizatorem projektu była Fundacja Banku Ochrony Środowiska. Jednym z zadań konkursowych było zorganizowanie promocji planowanego wydarzenia w środowisku szkolnym, jak również wśród rodziców uczniów i lokalnej społeczności.

Liczna grupa wystawców z Oddziału prezentowała swoje produkty na stoisku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego na **Targach Warsaw Food Expo 2017** w Nadarzynie.

Członkowie Oddziału uczestniczyli w festynie **Międzynarodowego Dnia Ziemi** który odbył się na Polu Mokotowskim w Warszawie. Tegoroczny Dzień Ziemi poświęcony został tematowi związanemu z ochroną różnorodności biologicznej.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizowało **Piknik Poznaj Dobrą Żywność**, podczas którego promowana była polska żywność wysokiej jakości. Organizatorzy zapewnili wiele dodatkowych atrakcji m.in. można było obejrzeć wystawę zabytkowych maszyn rolniczych czy też zapoznać się z ofertą gospodarstw turystycznych.

W Kownie Prezes Oddziału Wojciech Radzikowski, podczas seminarium naukowo-praktycznego „Doświad-



czenie w zarządzaniu grupami i organizacjami producentów”, zaprezentował mazowieckie produkty tradycyjne i regionalne jako przykład naturalnej żywności wysokiej jakości.

Oddział Mazowiecki PIPRiL został zaproszony do udziału w **Imprezie Plenerowej „Lata z Radiem”**, w której Agencja Rynku Rolnego zorganizowała stoisko w ramach projektu „Polska Smakuje”. W każdym województwie odbyły się po dwie imprezy, w Mazowieckim były to: błonia nad Płonką w Płońsku oraz w Wyszkowie.

Uruchomiona została aplikacja Polska Smakuje, gdzie można znaleźć certyfikowane produkty wysokiej jakości, w tym również producentów zrzeszonych w Oddziale.

Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie oraz Lokalna Organizacja Turystyczna Wielki Gościniec Liwski zaprosili Członków Oddziału do udziału w Kiermaszu Produktów Regionalnych, Sztuki Ludowej i Rzemiosła, który odbył się w ramach **IV Międzynarodowego Turnieju Smaków na Zamku w Liwie**.

„Pokochaj Dobrą Żywność” to hasło towarzyszące **Pomiechowskiemu Jarmarkowi Produktu Lokalnego**. Mieszkańcy Pomiechówka w jednym miejscu mogli znaleźć m.in. zdrową żywność z Mazowsza tj. olej lniany i rzepakowy wyrobu G.P.H.U. „Kowalski” Krzysztof Kowalski z Winnik, chleby razowe żytnie bezdrożdżowe na naturalnych zakwasie: chleb Razowy Ratuszowy z Siedlec oraz chleb Razowiec Marszałkowski z Siedlec, wypiekane w Piekarni Ratuszowej Radzikowscy, tradycyjne wędliny wyrobu firmy P.P.U.U.H. Bekon z Szydłowca.

Dożynki Województwa Mazowieckiego, Diecezji Płockiej i Ziemi Przasnyskiej odbyły się na terenie Przasnyskiej Strefy Gospodarczej w Sierakowie k/ Przasnysza. Zwiedzający mieli okazję degustacji oraz zakupu wyrobów ETERNO S.C. z Pruszkowa, chlebów razowych żytnich na naturalnym zakwasie bezdrożdżowych: chleb Razowy Ratuszowy i chleb Razowiec Marszałkowski z Siedlec z Piekarni Ratuszowej Radzikowscy oraz czosnku latowickiego i wielu innych produktów.

Liczna grupa wystawców prezentujących Mazowieckie Produkty Tradycyjne i Regionalne zgromadziła się w Siedlcach na **XXIV Międzynarodowych Dniach z Doradztwem Rolniczym**. Byli to: Spółdzielnia Socjalna Ziola Siedleckie, Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy z Siedlec, Pasieka Pachniczówka sp. z o.o. z Grębkowa, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach, P.P.U.U.H. Bekon z Szydłowca, G.P.H.U. „Kowalski” Krzysztof Kowalski.

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego we współpracy z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego zorganizowali szkolenie „Produkt lokalny





i tradycyjny – identyfikacja i wprowadzanie na Listę Produktu Tradycyjnego”. Spotkanie odbyło się w Gościńcu Goździejewskim dzięki uprzejmości Bogusławy Retkowskiej. Szkolenie miało charakter warsztatowy, gdzie serowar Krzysztof Jaworski przeprowadził praktyki serowarskie.

Mazowieckie produkty tradycyjne można było znaleźć na Placu Defilad pod Pałacem Kultury. Targ towarzyszący konferencji pt. Żywność darem dla życia i zdrowia – w świetle zagrożeń od GMO.

W Ogrodzie Botanicznym podczas **Warszawskiego Festiwalu Smaków** w została wyodrębniona Strefa Produktu Regionalnego, gdzie gościli Eterno S.C., Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o., Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z Siedlec.

W okresie wakacji mieszkańcy Gminy Nur, dzięki inicjatywie pracowników Urzędu Gminy mieli dostęp do mazowieckich produktów regionalnych. Wydarzenie miało cykliczny charakter, w czasie letnich weekendów promowało żywność lokalną i tradycyjną na terenie gminy wśród jej mieszkańców i wśród turystów.

ODDZIAŁ WIELKOPOLSKI

2 marca br. odbyło się Zebranie Ogólne Oddziału Wielkopolskiego Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Celem zebrania było przedstawienie sprawozdań z działalności Oddziału w ubiegłym roku oraz planów na najbliższe miesiące. Gośćmi honorowymi byli pan Marek Beer, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, pani Maksencja Bestry z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego oraz pan Jan Maćkowiak, Dyrektor Muzeum Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Spotkanie było doskonałą okazją do omówienia wspólnie zrealizowanych, jak i planowanych projektów, a także spróbowanie smacznych wielkopolskich produktów, wyróżnionych znakiem Jakość Tradycja.

Oddział Wielkopolski Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie z Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz Lokalną Grupą Działania Progres podjął inicjatywę organizacji **Targu Komornickiego w Szreniawie**. Targ ten ma być miejscem, gdzie okoliczni mieszkańcy mogą zakupić tradycyjne i regionalne produkty w cenach producenta; takie jak chleby i ciasta, wędliny i mięsa, sery i produkty mleczne, jaja oraz owoce i warzywa od lokalnych rolników, oleje tłoczone na zimno, a także miody z pobliskich pasiek. Wydarzenie ma charakter cykliczny i towarzyszy stałym imprezom muzealnym.

Ponadto Oddział Wielkopolski organizuje w Szreniawie kolejne warsztaty edukacyjne z cyklu „Czwartki w Muzeum z żywnością tradycyjną”, na których młodzież ma okazję zapoznać się z tajnikami produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Podczas ostatnich zajęć, dzięki uprzejmości Spółdzielni Mleczarskiej Top-Tomyśl, prezentowaliśmy wytwarzanie sera smażonego, gżika wielkopolskiego oraz masła. Tydzień wcześniej mieliśmy natomiast okazję wspólnie z Zakładem Przetwórstwa Rolno-Spożywczego Wiórek przygotowywać zaprawę. Młodzież kiszyła kapustę, robiła powidła i suszyła owoce.

W trakcie Targów Edukacyjnych w Poznaniu, na których na wspólnym stoisku, Oddział Wielkopolski Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, promowali warsztaty edukacyjne pod nazwą „Czwartki w Muzeum z żywnością tradycyjną”.

Warsztaty są kierowane głównie do dzieci i młodzieży, a celem jest przybliżenie procesów wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych. Uczestnicy mają okazję zobaczyć w jaki sposób kiedyś wytwarzało się żywność, oglądając eksponaty muzealne, a także dowiedzieć się jak wygląda to teraz, uczestnicząc w pokazie produkcji i samodzielnie wykonując pewne jego etapy. Degustacja przygotowanych podczas warsztatów produktów ma zachęcić dzieci do zdrowego odżywiania i wybierania regionalnych produktów.



DWA W JEDNYM

Po raz pierwszy w tym samym czasie na terenie Targów Kielce odbyły się dwie imprezy równocześnie IX Międzynarodowe Targi Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki **AGROTRAVEL** oraz **ECOTIME** – Targi Produktów Ekologicznych, Tradycyjnych i Naturalnych. Na targach EcoTime wspólne stoisko – wyspę miały Izba ogólnopolska i Oddział Świętokrzyski.

Targi AGROTRAVEL – 7-9 kwietnia – to najważniejsza wyspecjalizowana impreza wystawiennicza w Polsce, która integruje branżę turystyczną z obszarów wiejskich Polski i Europy. Członkowie PIPRiL od wielu lat biorą w niej udział. Podobnie jak i w targach EcoTime. Przez pięć lat wszyscy, dla których ekologia w codziennym życiu jest kwestią priorytetową, skupiali swoją uwagę na Targach EcoFamily Ekologia dla Rodziny. Analizując potrzeby rynku Targi Kielce zmieniły charakter wydarzenia.



Targi Produktów Ekologicznych, Tradycyjnych i Naturalnych – EcoTime, bo taką nazwę będzie nosiła teraz wystawa. I rzeczywiście cieszyła się zainteresowaniem odbiorców rynku ekologicznego, tych branżowych jak również klientów indywidualnych. W sąsiednich halach były też targi Dom i Ogród oraz Zdrowie i Uroda.

W targach Agrotavel i EcoTime uczestniczyli promując i sprzedając swoje produkty: Furex Opakowania (Wódki Regionalne), Serownia Podłazy, Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS, Centrum Turystyki Wiejskiej Alicja Czarna, Longinus, Rafał Dziliński, „WiR” Zakłady Mięsne Sp. z o.o., „Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A., Piekarnia Radzikowscy, WSP „Społem” Kielce. Dużą grupę uczestników stanowili członkowie PIPRiL Oddział Świętokrzyski.



REGIONALNIE

Międzynarodowe Targi Polska Sp. z o.o. w Warszawie zaprosiły członków Izby do udziału w VI Targi Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych REGIONALIA 2017, które odbyły się w dniach 21-23 kwietnia 2017 w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska w Warszawie. Ekologia, tradycja, natura, smak i zdrowie – to hasła, wokół których skupiła się tegoroczna edycja Targów. Dzięki rozszerzonej formule i połączeniu z jedną z większych tego typu imprezą konsumencką w Polsce, Targami Turystyki i Wypoczynku Lato wystawcy mogli dotrzeć nie tylko do szerokiej rzeszy

klientów indywidualnych, ale również do przedstawicieli wielu sieci handlowych.

W Targach uczestniczyli: Bartnik Mazurski, Browar Edi, Browar Koreb, Browar Witnica, Furex Wódki Regionalne, OSM Michowianka, OSM Głuchów, Pasięka Pucer, PHP Tradycyjne Jadło, Wiatrowy Sad, WSP „Społem” Kielce. Pyszne ciasta i znakomitą kawę serwowała firma Consonni.

FESTYN DNIA ZIEMI

Tegoroczny festyn z okazji Międzynarodowego Dnia Ziemi odbył się jak zwykle na Polu Mokotowskim w Warszawie, ale w zupełnie nowym, czerwcowym terminie. Tegoroczny Dzień Ziemi był poświęcony tematami związanym z ochroną różnorodności biologicznej. Jest to temat ważny i szczególnie nam bliski, zwłaszcza w kontekście efektu cieplarnianego, wzrostu zanieczyszczeń wód i powietrza.

W imprezie udział wzięli: Bacówka na Wójciznie, Bartnik Mazurski, Krucjata Smakiem sprzedawała duże, pieczone pierogi, zaś Kowal-Aleksandra Kowalska mniejsze, Junakor promował i sprzedawał sękacze, Gospodarstwo Rodzinne Gremza – sery, Piekarnia Kurpiowska, Andrzej Żubrowski i Piekarnia Izabela Grzybkowska – pieczywo, OSM Głuchów i ROBICO zachęcały do wyrobów mlecznych, Semco SGNiP Krystyna Just sprzedawało olej tłoczony na zimno, Tłocznia Maurer – alkohole i soki, Vin-Kon – wina, Uzdrowisko „Busko Zdrój” – wody mineralne i kosmetyki, a Elżbieta Muchła – potrawy tatarskie. Piwa regionalne sprzedawały browary: Edi i Witnica z Lubuskiego, Jagiełło z Lubelskiego i Koreb z Łódzkiego. GAL-DA Pracownia Witraży i Biżuterii Artystycznej jak zwykle cieszyła oczy pięknymi wyrobami z gdańskiego szkła. Folwark Bródno przygotował warsztaty dla dzieci, również dla nich kręciło się Koło Fortuny. W ramach promocji mięsa wieprzowego (projekt realizowany przez PIPRiL) prezentowały się Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” i Masarnia Biebrzańskie Smaki. Swoje stoiska mieli producenci produktów regionalnych z województw Śląskiego i Zachodniopomorskiego. Polski Związek Łowiecki karmił tłumy gulaszem z dzika.

PIKNIK NA SŁUŻEWCU

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zaprosiło Izbę w dniu 10 czerwca 2017 r. na Piknik Poznaj Dobrą Żywność. Podczas Pikniku, który odbył się na terenie Toru Wyścigów Konnych „Służewiec” w Warszawie promowana była polska żywność wysokiej jakości: produkty oznaczone znakiem Poznaj Dobrą Żywność, produkty regionalne i tradycyjne oraz ekologiczne, a także idee i założenia Programu Poznaj Dobrą Żywność. W trakcie tegorocznego Pikniku zwiedzający mogli zapoznać się z ofertą gospodarstw agroturystycznych, obejrzeć wystawę zabytkowych maszyn rolniczych, czy odwiedzić mini zoo ze zwierzętami gospodarskimi.

W Pikniku udział wzięli członkowie PIPRiL z całej Polski: „Bacówka na Wójciźnie” z oscypkami, redykołkami i bryndzą; Bar Maria Siej z wyrobami cukierniczymi; Bartnik Mazurski z miodami; Bożena i Ryszard Jaszczowscy z przetworami z róży, pomidorów, dyni; Browar Edi z piwami regionalnymi; Firma „BEKON” Bartosz Podgórski z wędlinami; F.P.H.U. POLA Jan Krzyszczał z wyrobami piekarniczymi; Furex Wódki Regionalne, Gospodarstwo Rodzinne Gremza z serami korycińskimi, Piekarnia Izabela Grzybkowska, JUNAKOR Sławomir Waraksa z sękaczem i mrówkowcami; Kazimierz Cieśla z chrzanem; Kowal-Aleksandra Kowalska z pierogami i pasztetami; Krucjata Smakiem Dariusz Janicki; Nalewki Staropolskie, Karol Majewski z oryginalnymi nalewkami; OSM Głuchów z wyrobami mlecznymi; Piekarnia Kurpiowska, Andrzej Żubrowski; Obwarzanki tradycyjne, Mariola Krzysztolik; Z.P.U.H BARTNIK ŻUROMIŃSKI, Roman Stachyra z miodami; Piekarnia R. Dobrowolski Ryszard; Piekarnia Ratuszowa, Wojciech Radzikowski; „SALCUM-FIXUM” Jarosław Szlachetko z wędlinami; P.W. Serownia Podłazy, oraz Polskie Plecionkarstwo Chrusty z wyrobami z wikliny.

DOŻYŃKI W STRUGACH DESZCZU

Już po raz szósty Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego została zaproszona do udziału w Dożynkach Prezydenckich w Spale, w dniach 16-17 września br.

Członkowie Izby uczestniczyli w Kiermaszu produktów tradycyjnych i regionalnych z możliwością ich sprzedaży. Udział wzięli: Bacówka Wojciech Komperda, Bartnik Żuromiński, Browar Edi Edward Wilk, Eterno s.c, Feliksowy Dworek, Furex Wódki Regionalne, Gospodarstwo Rodzinne Gremza, KOWAL – Aleksandra Kowal, Krucjata Smakiem, Dariusz Janicki, Likiernia Agnieszka Senator, Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk s.j., Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Głuchów, POLDER sp. z o.o, Restauracja „Kugiel” Aneta Kurpiewska, Sandomierski Szlak Jabłkowy, Spółdzielnia Mleczarska „Michowianka”, Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA”, Uzdrowisko „Busko Zdrój” S.A., Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr. Można było kupić górskie sery, alkohole, pasztety, piwo, pierogi, wyroby z owoców i warzyw, nabiał i miody.

Pierwszego dnia Dożynek pogoda dopisała. Atrakcją dla kupujących i odwiedzających Kiermasz był gulasz z dzika serwowany przez Polski Związek Łowiecki. Niedziela powitała uczestników Dożynek chłodem i pochmurną pogodą. Potem rozpadał się deszcz. W strugach lejącej się z nieba wody Prezydent RP z Małżonką odwiedzili Kiermasz, rozmawiali z wystawcami. GaKa

JUBILEUSZE

Już piętnaście lat działa na rynku Jednostka Certyfikująca „PNG” Spółka z o.o. z Cisowa k/Deleszyc (woj. świętokrzyskie). Właścicielem i prezesem Jednostki jest Maciej Sokal-



ski. Firma zajmuje się certyfikacją systemów zarządzania oraz unijnych i krajowych standardów w zakresie rolnictwa ekologicznego, produktów regionalnych i tradycyjnych. Działają na podstawie akredytacji udzielonej przez Polskie Centrum Akredytacji w zakresie: certyfikacji wyrobów.

Ostatniego dnia czerwca w „Leśnym Dworcu” odbyła się oficjalna impreza jubileuszowa. Byli przedstawiciele władz samorządowych, zaprzyjaźnionych firm, pracownicy firmy z rodzinami, przyjaciele, znajomi, rodzina. Były mowy pochwalne, mowy żartobliwe i dziękczynne. Uroczystość umilił występ zespołu „Wołosatki”. Po uroczystej kolacji były śpiewy i tańce. Szacownemu Jubilatowi życzymy dalszych sukcesów.

TAKA UROCZYSTOŚĆ, JAKIE DOKONANIA

To była wspaniała uroczystość. 11 sierpnia w centrum Kongresowym w Grabowcach Dolnych spotkali rolnicy-dostawcy mleka, liczni goście z branży mleczarskiej i nie tylko, by wspólnie z pracownikami fetować 60-lecie działalności Spółdzielni Mleczarskiej „Michowianka” z Michowa w województwie lubelskim. Początek był trochę nietypowy. Najpierw uczestnicy obejrzeni bardzo ciekawy film pod znamienym tytułem „Historia twarożku Półtustego i tłustego z Michowa”, który komentowała Olga Piskorska. Potem kolejna ciekawa prezentacja Moniki Bilskiej „Strategia rozszerzania rynku zbytu oraz zwiększania sprzedaży” i na zakończenie o Krajowym Systemie Jakości Żywności „Jakość Tradycja” mówił Wiceprezes Zarządu PIPRil Jan Zwoliński. Po tej części, którą można nazwać roboczą, uroczystości wszystkich przywitał Prezes Zarządu „Michowianki” Jan Chabros, który powiedział, że źródłem sukcesów naszej Spółdzielni jest nowoczesna technologia, dbanie o detale, tradycja oraz wieloletnie doświadczenie pracowników. Naszym wielkim atutem, z wyraźną dumą zaakcentował, jest bardzo wysoka jakość produktów, którą oprócz doskonałego surowca gwarantuje ścisła kontrola na każdym etapie produkcji. Wśród szerokiej gamy wyrobów „Michowianki” oczywiście królują „Twarożki Babuni” – tłusty i półtłusty i „Masło Ekstra z Michowa” posiadające Znak „Jakość Tradycja”. Do składania życzeń i gratulacji ustawiła się długa kolejka. Nie zabrakło fajerwerków i dobrej zabawy, niemal do białego rana.





ZWYCIĘZCY VI EDYCJI OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU

9 września w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie odbył się finał VI edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla ponadgimnazjalnych szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako ChNP, ChOG oraz GTS.

Celem konkursu jest popularyzacja oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w unijnym systemie ChNP, ChOG oraz GTS.

Finałowe potrawy przygotowali autorzy 10 najlepszych przepisów, które oceniła komisja konkursowa. Zgodnie z regulaminem konkursu, komisja oceniała potrawy na podstawie przyjętych kryteriów: pomysłowość i kreatywność przepisu, walory organoleptyczne, dobór składników, pracochłonność i prezentacja potrawy. Nad odpowiednim przygotowaniem stanowiska pracy, czystością pracy, dbałością o surowce, zachowaniem prawidłowych technik kulinarnych i procesów technologicznych, przestrzeganiem receptury, sprzątnięciem stanowiska oraz brakiem opóźnienia w czasie pracy czuwała komisja techniczna składająca się z techników kulinarnych.

Nagrody główne zdobyli:

I miejsce – Kacper Serafińczuk pod opieką Pani Renaty Król-Klusek, Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, przepis na *Sernik??*;

II miejsce – Daniel Bauer i Norbert Szefer pod opieką Pani Ilony Pietrowskiej, Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi, przepis na *Jagnięcinę podhalańską w popiele ziołowym na purée z fasoli, podaną z musem z buraka i suski sechłońskiej, glazurowanym rabarborem, botwiną, olejem konopnym oraz sosem jagnięcym*;

III miejsce – Angelika Mrowczan i Natalia Markiewicz pod opieką Pani Małgorzaty Węglewskiej, Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi, przepis na *Soczystą polędwiczkę wieprzową w chrup-*

kim sezamie, w sosie malinowym z purée o dwóch smakach: orzeźwiającej mięty i ostrej papryki, z zapiekaną fasolą „Piękny Jas” pod oscypkiem.

Wyróżnienia otrzymali:

Bartłomiej Brzozowski pod opieką Pani Katarzyny Hryciuk, Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Kościelcu, przepis na *Pieróg z kaszotto z grzybami i suską sechłońską ze smażoną kwaśną śmietaną, szynką duszoną w konfiturze cebulowej, warzywami sezonowymi gotowanymi w gastrique z wiśniami i pomidorami*;

Kacper Bejlik i Hubert Sylwisty pod opieką Pani Alicji Skoczylas, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach, przepis na *Jesiotra suwalskiego w towarzystwie kresowych soczewiaków z bryndzą podhalańską, emulsi buraczanej, kawioru i jadalnych chwastów*;

Patryk Alicki i Mateusz Śledzikowski pod opieką Pani Bożeny Demytruk, Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni, przepis na *Salatkę z ziół sezonowych ze szparagami, kremem z bryndzy i żelem truskawkowym. Polędwica wołowa z zieloną soczewicą, purée z karmelizowanego fenkuła, karmelizowany rabarbar, puder z kaliskich andrutów.*

Nagrodę specjalną szefów kuchni otrzymał:

Jakub Wala pod opieką Pani Iwony Barczyńskiej, Zespół Szkół nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie, przepis na *Królicze skoki nadziewane pokrzywą z młodą kapustą, purée z batatów i jabłek łąckich oraz suską sechłońską.*

**Gratulujemy Zwycięzcom
i zapraszamy na kolejną edycję Konkursu!**



I miejsce: Sernik??



II miejsce: Jagnięcina podhalańska w popiele ziołowym



III miejsce: soczysta polędwiczka wieprzowa



Finaty regionalne

DOLNOŚLĄSKIE



Sowiogórska golonka z pieca I nagroda

Finał regionalny odbył się już po raz kolejny w Centrum Handlowym Pasaż Grunwaldzki, gdzie klienci już znają naszą imprezę i licznie przychodzą na odbywający się przy tej okazji jarmark produktów tradycyjnych. Finał zorganizowany był w partnerstwie z Dolnośląskim Urzędem Marszałkowskim oraz Dolnośląską Izbą Rolniczą. Komisja konkursowa przyznała nagrody i wyróżnienia oraz nominowała do „Perły 2017” 6 dolnośląskich produktów. Nagrody otrzymali m.in. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Jerzy Gawrycki za sowiogórską golonkę z pieca, SM „KaMos” za kamiennogórski ser pleśniowy czy Ewelina Karczevska za ciasto jabłkowe z Maciejowego sadu.

KUJAWSKO-POMORSKIE



Baba muślinowa

Konkurs już od kilku lat odbywa się w Minikowie, w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego – to pierwszy finał, rozpoczynający naszą kulinarną podróż po regionach. Uczestnicy startowali w czterech kategoriach. Tym razem nie było produktów rybnych. Nagrody zdobyli m.in. Roman Olszewski za kielbasę słoikową domową, Małgorzata Górecka za rajsą konfiturę, Danuta Pietrusik za musztardę jabłkową, Agata Minda za babę muślinową sakramentkę. Nominacje do „Perel” otrzymały cztery produkty.

LUBELSKIE



Śmietana 18% – I nagroda, OSM Opole Lubelskie

Finał regionalny odbył się w czasie Gminnych Dożynek w Bełżycach, zorganizowany był przez Lubelski Urząd Marszałkowski. Podobnie jak w latach ubiegłych, była liczna reprezentacja regionu – w konkursie wzięło udział ponad 100 producentów, wielu z nich to laureaci lub uczestnicy z lat ubiegłych. Nagrody otrzymali m.in. Koło Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego za boczek po staropolsku, OSM w Opolu Lubelskim za śmietanę 18%, Jolanta Mazurkiewicz za mus z owoców dzikiej róży. Przyznanych zostało 7 nominacji do „Perły”.

LUBUSKIE



Ryba dymiona - Fisch-Net

Już po raz drugi finał nasz zorganizowany został w Lubuskim Centrum Winiarstwa w Zaborze, w pięknej scenarii nowoczesnego obiektu, gdzie promowane jest winiarstwo w regionie. Jury przyznało regulaminowe nagrody i wyróżnienia dla m.in. Jarosława Szlachetko za salceson, firmie Fisch-Net za rybę dymioną, Dorocie i Jerzemu Krzywdzie firma Biały Tulipan za drożdżowiec. Przyznane zostały ponadto cztery nominacje do „Perel” 2017.

ŁÓDZKIE

Uczestnicy z województwa łódzkiego, zgodnie z porozumieniem z PIPRiL, mogą ubiegać się o statuetkę „Perły” jeśli są laureatami Łódzkiego Tygła Smaków i przedstawiają swoje produkty na Krajowej Kapitulce. W tym roku nominacje na szczeblu regionalnym otrzymały cztery produkty i tyle Komisja Krajowa przydzieliła w Łódzkiem „Perel”. Otrzymali je: Czesław Maszczyk za nalewkę z Ałyczy, Firma Kowal za domowy pasztet z gęsi, PPH Klimeko Bogusław Klimczak za mleko zsiadłe i firma AMKEZ za pomidora suszonego 10%.

MAŁOPOLSKIE



Litworówka I nagroda

W czasie festynu i targów rolniczych Agropromocja 2017 odbył się XVII finał konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów w Małopolsce. Poziom tegorocznej edycji był niezwykle wysoki, co znalazło odzwierciedlenie w ilości przyznanych nagród. Ich sponсорami byli: Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach oraz Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Krakowie. Nagrody otrzymali m.in. Dariusz Kmak za szynkę dziadka, Szczepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość Tradycja za kielbasę małopolską, Marek Piwowar za podplomyki, Anna i Janusz Kasztelewicz za sądecki miód spadziowy. Przyznanych zostało 7 nominacji do „Perły”

MAZOWIECKIE



Chleb Ratuszowy z Siedlec Perła 2017; Olej rzepakowy tłoczony na zimno Perła 2017

Finał regionalny konkursu odbywał się w czasie XVIII Mazowieckich Dni Rolnictwa w Mazowieckim Ośrodku Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne. Naszymi partnerami byli: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego oraz MODR Warszawa. Nagrody ufundował Samorząd Województwa Mazowieckiego oraz Agencja Rynku Rolnego, Oddział Terenowy w Warszawie (obecnie KOWR).

Nagrodzeni producenci to m.in.: Iwona Garbulińska za kotlety z leszcza zegrzyńskiego, Marek Zalewski za masło z Markowej Zagrody. Czterech ubiegłorocznych laureatów konkursu otrzymało nominacje do nagrody „Perła 2017”.

OPOLSKIE



Olej głąbczycki z ostropestu I nagroda Napus-Oil, udziec weselny Perła 2017

Finał regionalny w województwie opolskim tradycyjnie już od wielu lat odbywa się w czasie festynu ekologicznego w Muzeum Wsi Opolskiej, dzięki czemu producenci mogą wystąpić ze swoimi stoiskami a liczni zawsze na

tej imprezie zwiedzający mają szansę posmakować i kupić tradycyjne wyroby. Nagrodzeni producenci to m.in. Anita i Jan Gorzelik za kielbasę w Krauzie, Leśniczówka M.Osieka, P.Zygmunt i Wspólnicy za salami z jeleniny, Opolscy producenci otrzymali też cztery nominacje do nagrody „Perła 2017”.

PODLASKIE



Halwa tatarska - Dżenneta Bogdanowicz, Tatarska Jurta - I nagroda

Wojewódzki finał konkursu odbył się w Białymstoku, w Wojewódzkim Ośrodku Animacji Kultury.

Uczestników było prawie 80. Poziom konkursu był bardzo wysoki, niestety nie wszyscy z tak licznie obecnych producentów mogli dostać nagrody. Jury nagrodziło m.in. Zajazd Tatarski „Na końcu świata” za kielbasę baranio-wołową, Gospodarstwo Sadowa Przystań za marmoladę z antonówek, Marka Sienkiewicza za kapustę kiszoną. Ze względu na bardzo wyrównany poziom kandydatów do nagrody „Perła 2017”, jury przyznało aż 8 nominacji.

PODKARPACKIE



Pałanyczki horynieckie - I nagroda, KGW Horyniec Zdrój

W tym roku finał regionalny konkursu miał miejsce w Strzegomicach-Pilźnie w czasie Święta Golonki organizowanego przez Firmę Taurus. Uczestnicy konkursu wystąpili także ze swoimi stoiskami na festynie, który zgromadził bardzo wielu zwiedzających. W tym samym dniu odbył się także konkurs na najlepsze danie z golonki, w którym wzięły udział koła gospodyń i szkoły gastronomiczne. Nagrody w konkursie „NKD-SR” otrzymali m.in. PPHU ANMAR za wędzonkę z kamieniaka, PPM Taurus za kielbasiankę swoją pilźnieńską, Krystian Kwolek za ser biały podpuszczkowy. Jury przyznało także 5 nominacji do nagrody „Perła 2017”.

POMORSKIE



Pomorskie chleb żytni razowy Perła 2017

W województwie pomorskim uczestnicy Konkursu o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego, który odbywa się tradycyjnie w Oliwie, w parku przy Katedrze, są jednocześnie uczestnikami finału regionalnego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”. Laureaci mogą otrzymać nominacje do nagrody „Perła”. W tym roku Komisja Konkursowa przyznała nominacje dla pomorskich produktów m.in. za: ikrę ze śledzi Karol Urbanowicz restauracja Four Winds; nalewkę z pigwowca na miodzie lipowym, Krystyna Bargańska; kiszkę kaszubską w płótnie, Gospodarstwo Rolne Jolanta Myszk; powiślańską śliwkę w occie, Elżbieta Szczukowska; śledzia karmazynowego, pasztet z dorsza (pomuchla), Anna i Piotr Lisakowscy, restauracja Gryfon.

ŚWIĘTOKRZYSKIE



Ser Edward serownia Podlasy ; Chleb żytni kielecki Perła 2017

Już po raz drugi finał konkursu miał miejsce w pięknym Parku Miejskim w Kielcach, gdzie równocześnie odbywał się festyn oraz kiermasz produktów i rękodzieła. A ponieważ pogoda dopisała, impreza była bardzo udana. Nagrodzeni producenci to m.in. Gospodarstwo Gościnne „Daleko od Szosy” za pierzchnickie smarowidło z gęsi, Agnieszka i Jacek Pietrasiewicz Farma „Jaga” za kozi kefir zakamieński, Agata i Dawid Piechota Sad Danków za dżem z czarnego bzu, Olejarnia Zagłoby za olej rydzowy. Przyznano także trzy nominacje do nagrody „Perła 2017”.

WIELKOPOLSKIE

Archidiecezjalne Dożynki w Gnieźnie zostały w tym roku wybrane na miejsce regionalnego finału w woj. wielkopolskim. Na placu przy Katedrze, wśród malowniczej scenerii Święta Płonów uczestnicy konkursu walczyli o nagrody w kategorii produktów i potraw. W tym roku partnerem organizacyjnym Wielkopolskiego Urzędu Marszałkowskiego była Wielkopolska Izba Rolnicza. Komisja Konkursowa przyznała nagrody m.in. firmie Nowicki Na-

turalnie Jacek Nowicki za salceson w słoiku jasny, Zakładowi Mięsnemu Agata Niespodziańska za białą kielbasę, Gospodarstwu Pasiecznemu „Noteckie Miody” za miód lipowy 370 g, Paulinie Marii Jerzyk za rury wielkopolskie-dachówki. Przyznano także 5 nominacji do nagrody „Perła 2017”.

ŚLĄSKIE



Kołocz międzyrzecki I nagroda Cukiernia Jagódka

Finał regionalny na Śląsku wrócił na dawne miejsce, tj do Parku Rozrywki w Chorzowie, gdzie odbywał się tradycyjny niedzielny festyn. W pięknej scenerii Górnośląskiego Parku Etnograficznego ocenialiśmy śląskie produkty i potrawy. Nagrody otrzymali m.in. Masarnia Ślemień za necówkę, Maria Bujak za masło podbeskidzkie, Jacek Ziemak Pasieka pod Pilskiem za miód nektarowy akacjowy, KGW Kobiernice za fasolę „Józek”. Jury przyznało też trzy nominacje do nagrody „Perła 2017”.

WARMIŃSKO-MAZURSKIE



Polędwica w rozmarynie I nagroda, Flis-Pol

Finał regionalny odbył się w Olsztynie, w pięknej scenerii Muzeum Warmii i Mazur, a równocześnie odbywało się święto Dziedzictwo Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla oraz kiermasz produktów regionalnych i tradycyjnych. Producenci pokazali związane z regionem specjalności o korzeniach zarówno mazurskich i warmińskich jak i przywiezionych przez powojennych osadników. Były także doskonale miody i produkty runa leśnego, a w części gastronomicznej wiele potraw z ryb jak przystało na Krainę 1000 Jezior. Nagrody otrzymali m.in. Zakład Wędliniarski Flis-Pol za polędwicę w rozmarynie, Pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie za miód wielokwiatowy, OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy za ocet cydrowy ekologiczny. Przyznano także 7 nominacji do nagrody „Perła 2017”.



To było wielkie wydarzenie, ponieważ tegoroczny finał regionalny konkursu odbywał się w Szczecinie w czasie Pikniku Nad Odrą, który gromadzi co roku tysiące zwiedzających. Producenci brali udział w konkursie a na kiermaszu mogli sprzedawać swoje wyroby. Nagrody otrzymali m.in. Danuta i Wiesław Szymańscy za polędwicę świdwińską, Walenty Pawłowski Koło Pszczelarzy w Wałczu za miód bławatkowy, Tadeusz Cybulski za sernik królewski. Przyznano także 4 nominacje do nagrody „Perła 2017”.



Miód pitny trójniak woliński – I nagroda



Wątróbki z dorsza

DOBROWOLSKI
PIEKARNIA
Rok zał. 1946

PIEKARNIA
R. DOBROWOLSKI

RODZINNA PIEKARNIA
DZIAŁAJĄCA NIEPRZERWANIE
OD 1946R. PROWADZONA PRZEZ
TRZECIE POKOLENIE
MISTRZÓW PIEKARSTWA

POLECA PIECZYWO WYPIEKANE
WG. TRADYCYJNYCH RECEPTUR
NIEZMIENIONYCH OD 70 LAT

www.piekarniardobrowolski.pl

Dziedzictwo Kulinarne
Świętokrzyskie

Świętokrzyskie
NAJWYŻSZA JAKOŚĆ
CHLEB ŻYNI
KIELECKI

Nagrody „Perta 2017” w kategorii: Produkt regionalny

WOJ. DOLNOŚLĄSKIE

1. Szynka gotowana z Jagodnika – Dariusz Konarski, Masarnia Dar-Vit
2. Masło tradycyjne – OSM Międzybórz
3. Miód leśny z Niemczy – Maciej Turek, Pasieka „Miód od Turka”
4. Kasztany jadalne marony – Elżbieta Malinowska, Gospodarstwo Pasieczne

WOJ. KUJAWSKO-POMORSKIE

1. Kujawskie powidła – Iwona Lorenc, KGW Kościelna Wieś
2. Piołunówka tucholska – Marzen Przytarska, LGD Bory Tucholskie
3. Śliwki korzenne Aurelii – Aurelia Komorowska-Toporek

WOJ. LUBELSKIE

1. Bronicki salceson biały – M.Z. Kruk, Maria Kruk
2. Oleje z Zabłocia – Jolanta i Eligiusz Pecio, Gospodarstwo Ekologiczne Skarby Natury
3. Prysie z bitą śmietaną – Cukiernia Staropolska Tomasz Machoń
4. Polędwica z Wisznicy – GS „Sch” w Wisznicach

WOJ. LUBUSKIE

1. Miód wielokwiatowy wiosenny – Pasieka Wędrowna Debora Jan Wróblewski
2. Szynka suszona lekko podwędzana – Pałac Wiechlice Zbigniew Czumda
3. Krupnik – Likiernia Agnieszka Senator

WOJ. ŁÓDZKIE – laureaci Łódzkiego Tygła

1. Nalewka z ałyczy „A łyczka możesz?” – Czesław Maszczyk
2. Mleko zsiadłe – PPH Klimeko Bogusław Klimczak
3. Pomidor suszony 100% – Amkez Food sp. z o.o.

WOJ. MAŁOPOLSKIE

1. Salceson – Zakład Masarski Dariusz Kmak
2. Kielbasa wieprzowo-cieleca Przetwórstwo mięsne „Płatek” s.j. Janusz Zalarski
3. Bryndza sądecka – OSM Nowy Sącz
4. Piernik Kasztelan Biecki – Polskie Piekarnie Sp.

z o.o. Iwona Rudek

5. Cydr z Chodorowej – Winnica Chodorowa

WOJ. MAZOWIECKIE

1. Kaszanka gryczana – Wyrób Wedlin Tradycyjnych Adam Węglowski
2. Chleb Razowy Ratuszowy z Siedlec – Piekarnia Ratuszowa Dariusz Radzikowski, Wojciech Radzikowski s.c.
3. Olej rzepakowy tłoczony na zimno – GP-HU „Kowalski” Krzysztof Kowalski

WOJ. OPOLSKIE

1. Schab wiśniowy – Jerzy Wilk
2. Udziec Weselny – ZPM „Bocian” Grzegorz Ptak i Jadwiga Chłodzińska Ptak
3. „Żniwo sadu” (ratafia) – Witold Hreczaniuk

WOJ. PODKARPACKIE

1. Ser podpuszczkowy z nutą leśną – Bożena Wisła, Gospodarstwo Agroturystyczne Bukowiec
2. Ser dojrzewający „Wólczań” – LEDA-SER Leszek Jakimowicz
3. Szynka w rozmarynie – ANMAR Anna Surmacz-Kałamarycz
4. Nalewka jeżynowa leśna z Ulanowa – Maria i Mieczysław Łabęccy

WOJ. PODLASKIE

1. Kielbasa bieberzańska palcówka – Małgorzata Wojtach, Masarnia Bieberzańska
2. Szynka ze słoninką – „Dażynka” Nadbużańskie Smaki, Grażyna Putkowska
3. Chleb razowy – Władysław Gryka
4. Ciastka siemiatyckie – Zakład Cukierniczy Jolanta i Roman Poślawscy
5. Mielnicki korowaj weselny – Helena Datzuk

WOJ. POMORSKIE – Laureaci Konkursu Pomorskie Smaki

1. Ikra ze śledzia z Mierzei Wiślanej – Restauracja Four Winds Karol Urbanowicz
2. Kiszka kaszubska – Jolanta Myszk



Chleb razowy (dla ducha)



Ciastka siemiatyckie



Kamiennoogórski ser pleśniowy



Ser dojrzewający Wólczan



Ser podpuszczkowy z nutą leśną



Szynka gotowana z Jagodnika

3. Chleb żytni razowy – Pracownia Wypieków Magdalena Kuczyńska
4. Pierogi z kaczką – Kółko Rolnicze-Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Karczmie
5. Pasztet z dorsza (pasztet z pomuchła) – restauracja Gryfon, Anna i Piotr Lisakowscy

WOJ. ŚLĄSKIE

1. Olej słonecznikowy tłoczony na zimno – Gospodarstwo Rolne Pliczko
2. Makrony – Piekarnia Cukiernia Łubowski
3. Nalewka z czornyj porzeczeki z olmińskiego ogródka – Kornelia i Krystian Kielbasa, Gospodarstwo Agroturystyczne Ranczo

WOJ. ŚWIĘTOKRZYSKIE

1. Tort czekoladowo-orzechowy – Monika Pasterczyk, Pracownia Tortów Artystycznych „Kraina Tortów”
2. Chleb żytni kielecki – Piekarnia R. Dobrowolski

WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE

1. Kielbasa kasztelana – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra

2. Udziec z dzika – Zakład Masarski Zbigniew Rolka
3. Ocet jabłkowy z linii „Ocet z Olsztynka” – OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy

WOJ. WIELKOPOLSKIE

1. Olej z nasion ostropestu – SEMCO sp. z o.o.
2. Maślanka prosto z masielnicy – Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana
3. Miód akacjowy z Kopaszewa – pasieka Chmielewscy
4. Nalewka z czeremchy – Wiesław Sałkiewicz

WOJ. ZACHODNIOPOMORSKIE

1. Jesiotr wędzony – Gospodarstwo Rybackie Zielenica Anna Skowrońska
2. Ser kozi widuchowski – Edyta Szczupak, Gospodarstwo Ekologiczne Frykas
3. Chleb szczeciński – Piekarnia Cukiernia Przemysław Wojciechowski
4. Wino z owoców róży dolickiej – Gospodarstwo Ekologiczne SEDINA Bożena i Ryszard Jaszczowscy



Ptysie z bitą śmietaną



Miód leśny z Niemczy



Mielnicki korowaj



Szynka ze słoninką



Nalewka jeżynowa leśna z Ulanowa



Kasztany jadalne marony



Kielbasa bierbrzańska palcówka



Masło tradycyjne OSM Międzybórz

Nagrody „Pierła 2017” – dania

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE:

Restauracja „Malarska 25” z Wrocławia Arkadiusz Dziakowski – sum milicki,

WOJEWÓDZTWO

KUJAWSKO-POMORSKIE:

nie przyznano

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE:

KGW Janowice – karp w sosie grzybowym,

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE:

P.W. „Salcum-Fixum” Jarosław Szlachetko i Magdalena Pętlewska – dania z kaczki,

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE:

KOWAL-Aleksandra Kowalska – domowy pasztet z gęsi,

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE:

nie nominowano żadnej potrawy

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE:

Restauracja „Przy Młynie” w Żmiącej Nowakowie – rolada z pstrąga „żmiąckiego” oraz pierogi z suską sechlońską z sosem na śliwownicy,

Stowarzyszenie KGW „Nasza Ziemia” z Zagorzyna – placek z blachy,

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE:

„Restauracja na Wyspie” Elżbieta i Paweł Oleksa – karp po niemodlińsku,

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE:

Hotel „Stary Browar” Kościerzyna – smażona polędwica z dorsza,

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE:

Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger” Alicja Podgórska, Michał Podgórski – kaczka z jabłkami, siwe kluski i duszona kapusta,

Ilona Majętna-Bobrowska – zupa pokrzywowa i warówki.

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE:

Restauracja „Cudne Manowce”, Olsztyn – karmuszk

Obiekt Turystyki Wiejskiej „Siedlisko na Półwyspie”, Wierzba Marianna i Kazimierz Koss – klopsiki rybne w sosie z wędzonego boczku,

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE:

Restauracja „P jak Pysznie” Paweł Powroźnik – ozorki wieprzowe na konfiturze cebulowo-porczkowej,

WOJEWÓDZTWO

ZACHODNIOPOMORSKIE:

Gospoda Herbu Korab ze Szczecina – przystawka z marynowanej ryby regionalnej.



Finał gastronomiczny – lubuskie



Kapituła



Piersi z kaczki-Salcum Fixum

KLUCZ DO POLSKIEJ SPIŻARNI 2017

- Kujawsko-Pomorskie – Krzysztof Leśniewski, propagator regionalnych potraw kuchni pałuckiej oraz historycznej, nominowany przez Miasto i Gminę Barcin;
- Lubelskie – Agata Domżał, kierownik biura LGD „Owocowy Szlak”, nominowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego;
- Podlaskie – Mariusz Dawidziuk, kierownik Refetatu Regionalnej Polityki Rolnej i Nadzoru, Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego, nominowany przez Urząd Miasta w Drohiczyne;
- Śląskie – Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie, nominowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego
- Wielkopolskie – Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, nominowany przez PIPRIŁ Oddział Wielkopolski;
- Zachodniopomorskie – Książnica Pomorska im. Stanisława Staszica w Szczecinie, nominowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego.

XV Festiwal kaszy „Gryczaki

W dniach 12-13 sierpnia w Janowie Lubelskim, w Parku Misztalec, już po raz piętnasty królowała w różnych postaciach kasza gryczana i słynne z niej potrawy. W sobotę odbyła się prezentacja zagród wiejskich, sponsorów i twórców ludowych oraz ogłoszono Konkursy na potrawę regionalną i Janowską nalewkę żurawinową. Do pojedynku na gryczaki, jaglaki i wędzone karpie stanęli także pasjonaci tych potraw. W niedzielę kontynuowano spacer po zagrodach z Królem Gryczakiem i Królową Żurawiną i wybrano również „Miss Gryczaków”. Jako, że ziemia Janowska jest niezwykle urokliwa, po raz III zorganizowany został konkurs „Z paszportem Turystycznym po Ziemi Janowskiej”. Godzi się także wspomnieć, że Festiwal zorganizowany został pod honorowym patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego Sławomira Sosnowskiego. Pogoda dopisała i wszyscy świetnie się bawili. Było smacznie i wesoło.



RYBNE PRZYSMAKI W NAROLU

Już po raz XVIII odbył się w Narolu Jarmark Galicyjski „Smaki Roztocza” oraz po raz piąty Konkurs Kulinarny „Galicyjskie Smaki Wczoraj, dziś i jutro” i po raz trzeci konkurs kulinarny dla kół gospodyń wiejskich a także po raz pierwszy konkurs kulinarny dla gospodarstw rybacczych, nad którymi to wydarzeniami patronat objęła także PIPRIŁ. Imprezie towarzyszył „Ryneczek produktów regionalnych i tradycyjnych”. Uczestniczyliśmy w najważniejszych wydarzeniach Festynu, a przede wszystkim ocenialiśmy odbywające się w czasie Jarmarku konkursy kulinarne. Miło nam bardzo, że otrzymaliśmy za nasze zaangażowanie w tę imprezę podziękowanie od Pani Marleny Wiciejowskiej, Dyrektora Gminnego Ośrodka Kultury w Narolu, organizatora imprezy. Píše ona m.in.:

Szanowni Państwo, minęło jedno z największych wydarzeń kulinarnych, będących wizytówką Województwa Podkarpackiego. Pragnę wyrazić uznanie dla Firm, Instytucji, Stowarzyszeń, Portali Społecznościowych niosących pomoc w przeprowadzeniu i promocji „XVIII Jarmarku Galicyjskiego – Smaki Roztocza (...)” Dziękuję za aktywny udział w pracach związanych z przebiegiem Jarmarku, a tym samym istotny wkład w kultywowanie rodzimych tradycji kulinarnych, propagowanie wartości kulturowych regionu. Państwa ogromne zaangażowanie, wkład pracy i niebanalna kreatywność były niezastąpione w sprawnym przebiegu XVIII Jarmarku Galicyjskiego „Smaki Roztocza”.



Pstrąg pieczony w kurkach – Restauracja Chata Rybaka



Na zdjęciach od lewej: karp wędzony – Gospodarstwo Rybackie Karpiówka; konkurs na potrawę z ryb; starzawski karp nadziany – Gospodarstwo Rybackie Starzawa; karp wędzony – Dębowy Dwór Gospodarstwo Rybackie w Rudzie Różanieckiej

Jakie mięso, taki smak

Mięso wieprzowe w naszym jadłospisie gości od zawsze. Potrafimy je przyrządzać na wiele sposobów i nadal jego możliwości kulinarne są nieodkryte. Kucharze prześcigają się w przyrządzeniu, dosmaczaniu i komponowaniu wieprzowiny z różnymi dodatkami. Jednak w opinii wielu Polaków nic nie przebije smaku schabowego, żeberka, mielonego, karkówki czy smaku wieprzowych wędlin...

Wieprzowina jest wdzięcznym mięsem nie tylko kulinarnie, ale także posiada wiele walorów zdrowotnych. Statystycznie wypada na Polaka ok. 40 kg mięsa wieprzowego rocznie, pod różnymi postaciami. Dietetycy utyskują, że jest to mięso za tłuste. No cóż, w wieprzowinie tłuszczu nie brakuje, mam na myśli nasze rodzime rasy, ale w dobrze zbilansowanej diecie stanowi ona dawkę energii, o której doskonale wiedzą ludzie pracujący fizycznie.

Dla energii i dla zdrowia

W mięsie wieprzowym znajdziemy sporo dobrze przyswajalnego żelaza oraz cynk. Charakteryzuje się ono wysoką zawartością witamin z grupy B oraz witaminy E. Tłuszcz wieprzowy to także wspaniały nośnik smaku, podnoszący walory samego mięsa. Wieprzowina to także niezły dostawca dobrze przyswajalnego białka dla naszego organizmu. Najmniej białka zawierają boczki i żeberka (ok. 14 procent), a najwięcej szynki i schab odtłuszczony (22-23 procent). Tak wysoka ilość białka i niska zawartość tłuszczu pozwalają zakwalifikować szynkę i schab odtłuszczony do mięs chudych. A galaretki, szczególnie z nóżek wieprzowych, to nie tylko smakołyk, ale także źródło kolagenu, tak potrzebnego w zachowaniu jędrności skóry czy lepszym funkcjonowaniu naszych stawów. Mięso wieprzowe jest także bogatym źródłem żelaza, które nasz organizm wchłania znacznie lepiej z tkanek zwierzęcych, niż z roślinnych.

Przed wszystkim dobry surowiec

Niezwykle istotna jest jakość mięsa wieprzowego. Nie od dzisiaj wiemy, że w chowie półintensywnym mięso wieprzowe jest znacznie lepsze nie tylko smakowo, ale także



Dobry surowiec to gwarancja wybornego smaku dania – wieprzowina złotnicka z puree jabłkowym, trzecie miejsce w konkursie MRiRW dla uczniów szkół gastronomicznych 2014

wdzięczniejsze w jego przetwórstwie. Doświadczony masarz wie, że z surowca „mięso podobnego” nie da się zrobić dobrej szynki, boczku czy innej wędzonki. Ten surowiec trzeba zatem „poprawić” dodając zagęstnik, aromat czy barwnik. Pisaliśmy już o tym w „Smaku i Tradycji”. Dlatego w krajowym systemie jakości żywności „Jakość Tradycja” preferujemy nie tylko chów z wykorzystaniem pasz gospodarskich, bez GMO, wyprodukowanych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej, przestrzegając dobrostanu zwierząt i zasad Dobrej Praktyki Hodowlanej. Jeśli chów trwa co najmniej 9 miesięcy, a zwierzęta przebywają w dobrych do rozwoju i tuczu warunkach, to i mięso później pozyskane ma inne, lepsze cechy. W chowie półintensywnym, możemy – i powoli to się dzieje – uzyskiwać mięso mniej odtłuszczone, ale także zwiększonej zawartości prozdrowotnych tłuszczów z rodziny omega 3 i 6.

Kupujmy mięso świadomie

Wiele zależy od tego, na jakie mięso zdecydujemy się w sklepie. Jeśli będziemy się sugerować wyłącznie ceną, możemy kupić mięso tanie ale z dużą zawartością kolagenu, który nie ma wartości odżywczej, ponieważ nie jest trawiony. Tego rodzaju mięso charakteryzuje się również dużą zawartością tłuszczu znajdującego się bezpośrednio wewnątrz mięśnia, którego oddzielenie nie jest możliwe. Jeśli skusimy się na mięso lepszej jakości, ale wciąż po przystępnej cenie, takie jak np. stek, łopatka czy rostbef, otrzymamy bardzo dobry surowiec cechujący się minimalną zawartością tkanki łącznej oraz tłuszczu.

Rasami, które mają predyspozycje w procesie chowu do dobrego surowca są niewątpliwie nasze krajowe rasy czyli wielka biała polska (WBP), polska biała zwisłoucha czy ostroucha (PBZ, PBO) a także rasa puławska czy złot-

Od lewej: tradycyjne wędliny z GS Samopomoc Chłopska w Żukowie, szynka tradycyjna z Górna, kielbasa jałowcowa jordanowska



nickie pstra i biała. Te rasy są także wyróżnikami surowca w Systemie „Jakość Tradycja”. Dlatego namawiamy wszystkich miłośników i smakoszy wieprzowiny, żeby szukali na półkach sklepowych mięsa wieprzowego i wyrobów z niego na etykietce których widnieje Znak Gwarancyjny „Jakość Tradycja”. Ale generalnie, wybierając dobrą wieprzowinę trzeba czytać uważnie etykiety i kierować się wszystkimi zmysłami, wzrokiem, węchem i smakiem. Jak wszyscy wiemy, wieprzowina należy do mięs czerwonych i tu kierujemy się wzrokiem, musi być ona barwy czerwonej bowiem jak twierdzą eksperci zbyt jasna zwykle świadczy o wodnistości i zbyt dużej miękkości mięsa. Ciemnoróżowa barwa może wskazywać, że mięso pochodzi z młodych zwierząt, które także w ofercie handlowej przechowywano w stosownej temperaturze sprzyjającej świeżości mięsa.

Zapach mięsa to kolejny wskaźnik jego jakości, powinien być on bardzo delikatny i ledwo wyczuwalny. Zdarza się, że w trakcie obróbki mięsa wyczuwamy charakterystyczny moczowy zapach. To znak, że mięso zostało pozyskane od świń niekastrowanych. I kolejna przestroga: kupując mięso paczkowane dobrze jest mieć przy sobie... lupę. Często drobne litery na etykietce są bez lupy są nie do przeczytania, a są tam istotne informacje, jak np. data przydatności do spożycia.

Jan Zwoliński

Kilka ciekawostek

Świnia domowa pochodzi od dzika, którego udomowienie nastąpiło w Azji przed ok. 7 tys. lat. Według innych badaczy udomowienie tego gatunku nastąpiła znacznie wcześniej – już ok. 13 000 lat p.n.e. i miało to miejsce w dorzeczu Eufratu i Tygrysu. Archeolodzy z Durham University w Wielkiej Brytanii twierdzą, że pierwsze świnie przywędrowały do Europy ze środkowego Wschodu razem z rolnikami z epoki kamiennej. 6800-4000 lat temu, a dopiero po ich przybyciu rozpoczął się proces udomawiania dzika.

Współczesna świnia zdecydowanie różni się proporcjami ciała od swoich dzikich przodków oraz ras prymitywnych. Zwierzęta te przystosowały się do warunków bytowania stworzonych im przez człowieka. Nocny tryb życia zamienił się na dzienny, zdecydowanie zmienił się także rozród – w stosunku do dzikiego przodka, u którego występował tylko jeden okres rozrodu przypadający na grudzień, u świnii współczesnej występują w miarę regularne cykle płciowe trwające zwykle 21. Po wielu badaniach naukowych i obserwacjach stwierdzono, że świnia domowa wykazuje się dużą inteligencją.

Stare rasy docenione

Rodzime rasy zwierząt gospodarskich stanowią świadectwo tradycji i kultury materialnej, są kolorytem i wyróżnikiem tradycyjnego rolnictwa. W 1992 roku 168 państw podpisało i ratyfikowało Konwencję o Różnorodności Biologicznej, zobowiązującej do podjęcia działań na rzecz ochrony różnorodności biologicznej również na terenach użytkowanych gospodarczo, głównie rolniczo i objęcia ochroną wytworzonych przez człowieka ras i linii zwierząt gospodarskich oraz odmian roślin uprawnych. W Polsce objęto ochroną 74 rasy, odmiany, linie i rasy zwierząt gospodarskich, w tym rodzime rasy trzody chlewnej: puławską, złotnicką pstrą i złotnicką białą.



Firma Nowicki Naturalnie organizuje warszty promujące mięso świń złotnickich białych

Jednymi z pierwszych masarzy, którzy kilkanaście lat temu ponownie zainteresowali się mięsem świnii złotnickiej białej byli przetwórcy z Wielkopolski oraz z Mazowsza.

– Mięso jest dobre wtedy, gdy zwierzęta są odpowiednio żywione – mówią hodowcy. Gdy prosięta osiągną wagę 70 kg, podaje się im tylko mieszanki zbożowe z pasz gospodarskich. Wtedy mięso jest „oczyszczone”, tkanka tłuszczowa zostaje między mięśniami. Nie ma mowy o żadnych koncentratkach, modyfikowanych białkach i im podobnych „wynalazkach”.

Wszystkie wyroby przygotowywane są w tradycyjny sposób – peklowane naturalnymi przyprawami, wędzone drewnem (na gorąco) lub trocinami (na zimno). Kielbasy muszą przejść odpowiednio długi okres „osadzania”, aby wyszło powietrze z jelit i okres dojrzewania. Nic na skróty. Walory smakowe wieprzowiny ze świń złotnickich doceniono i została ona wpisana na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych w województwie wielkopolskim, a Zarząd Województwa Wielkopolskiego każdego roku organizuje konkurs na wyroby ze świń złotnickich.



Mięso świnii złotnickiej białej

I.Byszewska

Nowe produkty w systemie „Jakość Tradycja”



Wciąż przybywa producentów, którzy mogą poszczycić się certyfikatem „Jakość Tradycja”. W jedynym krajowym systemie jakości żywności dla produktów tradycyjnych jest już zarejestrowanych ponad 300 wyrobów.

Bacówka Towary Tradycyjne Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. (woj. małopolskie)

Firma Bacówka Towary Tradycyjne kultywując tradycje kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie, lokalne zwyczaje i tradycyjne procesy wytwarzania produktów masarskich, dokłada wszelkich starań, aby receptura i proces produkcji, jak również charakter produktu, pozostawały w zgodzie z dawnymi przekazami



Kabanos z dziczyzną. Kielbasa z jelenia z dodatkiem mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, w jelicie baranim. Suszone wędliny z dziczyzny to prawdziwe rarytasy, a wśród nich te produkowane z jelenia uchodzą za najlepsze z najlepszych. Kabanos z jelenia najbardziej jednak smakuje gdy jego skład wzbogaca dodatek, który nieco łagodzi smak i aromat. Tym dodatkiem jest niewielka ilość wieprzowiny. Mięso jelenia jest bardzo aromatyczne, ma wyraźny, nieco ostry smak oraz wyraźną choć delikatną strukturę włókien. Kabanosy po procesie wędzenia i suszenia stają się jeszcze bardziej aromatyczne, co jest zasługą wytopionego tłuszczu z wędliny. Smak wędliny jest także gwarantowany przez odpowiednio dobrane przyprawy.

Kielbasa krakowska w słoiku. Umieszczanie farszu kielbasianego w naczyniach znane jest już od dawna jako sposób konserwacji i przechowywania. Przysmak ten podawany był na ucztach szlacheckich i magnackich w dawnej Polsce. O popularności tegoż przysmaku świadczą liczne rachunki i zestawienia wydatków na żywność sporządzane przez intendentów dworskich i pałacowych. Utrwalanie farszu kielbasianego poprzez obróbkę termiczną było najstarszą i najczęściej stosowaną metodą konserwacji na dłuższy czas. Przetrzymany w chłodzie piwnicy, był najlepszym posiłkiem podczas ciężkich prac polowych. Również i dziś pomimo upływu czasu i możemy cieszyć się tym samym smakiem wędlin w postaci farszu pasteryzowanego w słoikach, dzięki zachowaniu się dawnych receptur.



Kaszanka gryczana gospodarza Rolniczy handel detaliczny, Jan Lisiecki, Zakład Produkcji Żywności (woj. łódzkie)

Do dnia dzisiejszego w zakładzie Jana Lisieckiego wytwarza się kaszankę według tradycyjnej receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenia w rodzinie właściciela. Do produkcji kaszanki wykorzystywana jest biała kasza gryczana. Kaszanka produkowana jest z mięsa i wątroby wieprzowej pochodzących z trzody chlewnej z własnego chowu, karmionej naturalnymi paszami, wytwarzana według tradycyjnej receptury, bez wykorzystywania konserwantów i polepszaczy smaku. Dzięki stosowaniu miejscowych surowców, jak również przestrzeganiu procedur produkcyjnych, niepowtarzalny smak i jakość kaszanki, znajdują odzwierciedlenie w wysokich opiniach konsumentów.



Zakład Mięсны Mościbrody Spółka zo.o. (woj. mazowieckie)

Szynka z Mościbród z linii wędlin z wędzarki zdecydowanie odróżnia się od innych wytwarzanych szynek wysoką jakością, która wynika z tradycyjnego sposobu jej wytwarzania i surowców pozyskanych z tradycyjnych ras zwierząt. Proces wędzenia prowadzony jest w tradycyjnej wędzarni na drewnie z drzew olchowych. Szynka ma charakterystyczny, unikalny smak, zapach i konsystencję. Zakład Mięсны Mościbrody Sp. z o. o. funkcjonuje na rynku od 1996 r. Szynka z Mościbród jest wytwarzana z wyselekcjonowanych elementów szynki zrazowej rasy polska biała zwisłoucha, wielka biała polska. Mięso pozyskiwane z małych gospodarstw, dbających o dobrostan zwierząt, stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Zwierzęta są karmione metodą tradycyjną. Składniki mieszanki peklującej schabu wieprzowego to cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Ten wyjątkowego schab a także karczek wytwarzane są na bazie wieprzowiny pozyskanej z rasy polska biała zwisłoucha. Proces wędzenia prowadzony jest w wędzarni tradycyjnej opalanej drewnem z drzew olchowych.



Wieprzowina z rasy wielka biała zwisłoucha. Rasa powstała w wyniku uszlachetnienia rasy białej zwisłouchy pochodzenia niemieckiego, która mimo iż prezentowała mięsny typ użytkowy, wykazywała wiele cech prymitywnych. Do uszlachetnienia tej rasy wykorzystano trzodę

importowaną z Niemiec (rasa niemiecka uszlachetniona krajowa) oraz ze Szwecji (rasa szwedzka uszlachetniona krajowa). Uwieńczeniem prac hodowlanych było potwierdzenie odrębności rasy polskiej białej zwisłouchej rozporządzeniem Ministra Rolnictwa w 1962 r. Wygląd w zależności od poszczególnych elementów kulinarnych. Schab, kolor jasnoróżowy, podłużny mięsień zwarty z przerośniętą białą błonką, łopatka, kolor ciemnoczerwony z charakterystycznymi przerostami tkanki łącznej z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, karczek, kolor ciemnoczerwony z widocznymi na przekroju przerostami tkanki łącznej i tłuszczowej, szynka, kolor ciemnoróżowy o zwartej strukturze, składająca się z kilku elementów mięśni i pokryta warstwą tłuszczu.

Kiełbasa myśliwska z dzika Leśniczówka M. Osieka P. Zygmunt i Wspólnicy s.j. (woj. opolskie)

Gościejowice to wieś leżąca na równinie niemodlińskiej, w gminie Niemodlin, w województwie opolskim, nieopodal Borów Niemodlińskich, największego kompleksu leśnego, w zachodniej części górnej Odry. W 1988 r. utworzono tu Obszar Chronionego Krajobrazu Borów Niemodlińskich. Znajdują się tu lasy mieszane oraz liczne zbiorniki wodne. Obszary leśne bogate w zwierzyń, umożliwiają dostęp do mięsa dzikich zwierząt, pozyskiwanego przez myśliwych zrzeszonych w związkach łowiec-kich. Daje to możliwość wytwarzania wędlin i kiełbas z dziczyzny. Jej smak i zapach, z wyczuwalnym dodatkiem przypraw i aromatu wędzenia, typowy dla wędliny wyprodukowanej z dziczyzny suszonej, pieczonej i parzonej, przywołują skojarzenie smaków dzieciństwa.

Twaróg półtłusty z Opola Lubelskiego – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim (woj. lubelskie)

Jednym z produktów Spółdzielni jest **twaróg półtłusty**, który produkowany jest w tej spółdzielni od 60 lat. Surowiec – mleko krowie pochodzi z gospodarstw położonych w pasie nadwiślańskim Kazimierz Dolny – Sandomierz. Teren ten odznacza się dużymi walorami przyrodniczymi głównie ze względu na dolinę Wisły i jej naturalny charakter z rozległymi połaciami łąk z licznie występującymi ziołami. Ma to ogromny wpływ na mleko z którego produkowany jest twaróg. Dlatego też zachował tradycyjny smak, konsystencję i wygląd. Jest takim samym twarogiem jak ten wytwarzany przed dziesiątkami lat przez mieszkańców tego regionu. Nie zawiera substancji dodatkowych tzn. ulepszaczy i zamienników. Jest wyrobem w pełni naturalnym.

Masło Ekstra z Opola Lubelskiego. Surowcem do produkcji masła jest śmietanka uzyskana z mleka o wy-

sokiej jakości pochodzącego wyłącznie z gospodarstw zlokalizowanych na czystych ekologicznie terenach Lubelszczyzny, w pasie Nadwiślańskim, na szlaku Produkcja masła prowadzona jest do chwili obecnej z zachowaniem ponad 60 letniej tradycji procesu technologicznego. Kazimierz Dolny – Sandomierz. Mleko pochodzi z własnej bazy surowcowej a z dostawcami mleka Spółdzielnia posiada wieloletnie umowy kontraktacyjne, którzy są także Członkami Spółdzielni. Dzięki zachowanej tradycyjnej recepturze wytwarzania oraz czystym ekologicznie surowcom masło cieszy się na rynku dużym uznaniem wśród konsumentów.

Twaróg półtłusty ze Skoczowa – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skoczowie (woj. śląskie)

Jest to Spółdzielnia Mleczarska, z długoletnią tradycją, sięgającą 1926 roku. Twarogi produkowane są w niej według dawnej receptury, tradycyjnym sposobem wytwarzania, krojone i pakowane ręcznie bez dodatków konserwantów i aromatów. Mleko do produkcji twarogów pochodzi z terenów górskich, rolnicy, są Członkami Spółdzielni, a w żywieniu krów wykorzystują pasze produkowane we własnych gospodarstwach co ma duży wpływ na wyjątkowy smak i aromat mleka oraz dużą w nim zawartość składników odżywczych. Zgodnie z opiniami konsumentów twaróg ze Skoczowa stanowi wyśmienitą bazę do serników, pierogów, naleśników i innych dań, a także cieszy się dużą popularnością na różnych imprezach regionalnych, dożynkach i targach, oraz w sprzedaży detalicznej.

Miód nektarowy, wielokwiatowy z Podbeskidzia oraz miód spadziowy ze spadzi iglastej z Podbeskidzia CD S.A. (woj. śląskie)

Tradycja pszczelarstwa na terenach Podbeskidzia, uwarunkowania geograficzne i rosnący dostęp do pożytków z terenów rolniczo niezagospodarowanych stwarza możliwości pozyskiwania wspaniałego miodu wielokwiatowego. Miody te pozyskiwane są od wczesnej wiosny do przełomu sierpnia i września. Obejmują pożytki pochodzące głównie z mniszka lekarskiego, sadów (jabłoni, czereśni, wiśni, agrest, porzeczka), wierzby, koniczyzny, robinii akacjowej, głogu, maliny, jeżyny, klonu, ostu, dziurawca zwyczajnego, nawłoci, mięty, naparstnicy purpurowej i wielu innych roślin i ziół typowych dla łąk, pól i nieużytków Podbeskidzia. Dzięki tej różnorodności, a w efekcie i zróżnicowanych właściwościach, barwie i bukiecie miody z pasieki CD S.A. cieszą się dużym zainteresowaniem konsumentów.

Pożytki spadziowe występują okresowo – najczęściej między czerwcem a wrześniem. Dlatego w zależności od występowania



■ JAKOŚĆ ŻYWNOSTCI

pożytków spadziowych część pasieki przemieszczana jest, w miejsce występowania spadzi, ale wyłącznie w obrębie Podbeskidzia. Oprócz spadzi liściastej (głównie klon, dąb, drzewa sadów) występuje spadź iglasta świerkowa – szczególnie poszukiwana przez konsumentów z uwagi na bogaty, żywiczny, korzenny aromat. Miód spadziowy ze spadzi iglastej wirowany, niefiltrowany o bogatym i intensywnym zapachu, pochodzący z lasów Podbeskidzia. W procesie pozyskiwania miodu stosuje się jedynie sita o oczku nie mniejszym niż 300µm by naturalne składniki miodu (w tym pyłki, drobiny wosku) nie zostały usunięte.

PIEROGI OD KOWAŁA, KOWAL – Aleksandra Kowalska (woj. łódzkie)

Pierogi to niewątpliwie nasza polska wielowiekowa kulinarna tradycja. Przyrządzano je z różnych okazji, z różnego rodzaju ciasta oraz z wieloma różnymi nadzieniami. Pierogi od Kowala wytwarzane są także według tradycyjnej receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Pani Aleksandra Kowalska swoje wyroby produkuje w oparciu o przepisy przekazane jej przez babcię. Nadziewane są mięsem, kapustą, grzybami, z dodatkiem warzyw, cebuli oraz przypraw. Stosuje ręczną – rzemieślniczą technikę wy-



twarzania. Pierogi od kowala cieszą się dużym uznaniem wśród klientów.

Sok tłoczony z sandomierskich jabłek – Sad Sandomierski Sp. z o. o. (województwo świętokrzyskie)

Sok z sandomierskich jabłek produktem naturalnym, wytwarzanym z owoców pochodzących z jednego z najczystszych regionów w Polsce, który od pokoleń zajmuje się uprawą warzyw i owoców. Region Wyżyny i Kotliny Sandomierskiej jako jedyny w Polsce charakteryzuje się specyficznym mikroklimatem, wyjątkowo żyznymi glebami oraz wielowiekowymi tradycjami sadowniczymi. Technologia produkcji naturalnych mętnych soków była znana w tym regionie od pokoleń. Odróżniającą cechą od podobnych soków na rynku, jest technologia produkcji. Dzięki pełnemu cyklowi tłoczenia na zimno trwającemu do 4 godzin, produkt w ten sposób otrzymany zachowuje niemalże wszystkie cechy świeżego jabłka. Dodatkowo i w odróżnieniu od podobnych produktów, w procesie produkcji nie dochodzi do zgniatania pestek. Dzięki czemu sok nie posiada gorzkiego posmaku. Ponad to w procesie nie stosuje się żadnych dodatków takich jak: woda, cukier, konserwanty, barwniki. Lekka pasteryzacja zapewnia trwałość produktu.



SemCo Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Spacerowa 75,
Śmitowo
64-500 Szamotuły
k. Poznania
tel. 502 556 466
www.semco.pl



**Oleje SemCo –
niezastąpiony
i oryginalny
dodatek do dań**

Zamknij oczy...



*... przypomnij sobie smak
i zapach żurku u Babci,
pierogów z kapustą Mamy...*



Ogródek Dziadunia

• 1991 •

*...te smaki znajdziesz dziś
w Ogródku Dziadunia!*



Przywołaj smaki dzieciństwa

OGRÓDEK DZIADUNIA
Czesław Ślusarczyk S. J.
ul. Traugutta 27 42-110 Wąsosz Dolny
tel. 34 317 77 10
biuro@ogrodekdziadunia.pl
www.ogrodekdziadunia.pl



Rolniczy Handel Detaliczny – nowe możliwości sprzedaży produktów przez rolników

Rolniczy handel detaliczny (RHD) jest nowym pojęciem w działalności rynkowej rolników, wprowadzonym obowiązującą od 1 stycznia 2017 r. *Ustawą o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników*, w której określony jest szereg nowych regulacji odnoszący się do różnych ustaw, aby umożliwić sprzedaż przetworzonych i nieprzetworzonych produktów, w tym pszczelich.

Zmiany dotyczą

1. Uregulowania nadzoru przez organa urzędowej kontroli żywności
2. Wprowadzenie preferencji podatkowych

Kryteria uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- obsługa lub przetwarzanie żywności (np. surowce, produkty mięsne, produkty mleczne, produkty złożone, przetwory z owoców i warzyw, pieczywo) i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub dostaw do konsumenta finalnego;
- sprzedaż żywności na rzecz konsumenta finalnego;
- sprzedaż żywności bez udziału pośredników;
- sprzedawana żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu;
- sprzedaż żywności w ramach limitów, określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- Nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej) sprawuje Inspekcja Weterynaryjna.
- Nadzór nad właściwą jakością zdrowotną żywności pochodzenia niezwierzęcego – Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- Nadzór nad jakością handlową – Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Wymagania dla RHD dotyczące bezpieczeństwa

- produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne;
- obowiązują wymagania ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* oraz ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, w tym. rozporządzenie w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania;
- obowiązek dokumentowania ilości zbywanej żywności;
- zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych pozyskanego z uboju do-

konanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na użytek własny);

- **ALE:** wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004 **powinny być stosowane w sposób elastyczny** – brany pod uwagę jest zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfika – produkcja np. w kuchniach domowych – obowiązują uproszczone wymagania higieniczne (przy spełnieniu podstawowych wymogów bezpieczeństwa) (*Zał. II rozdz. 3 rozp. KE 852/2004*)

Wymagania dla RHD

Nakaz oznakowania miejsca sprzedaży;

Oznakowanie musi:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta;
- 2) zawierać napis „rolniczy handel detaliczny”;
- 3) wskazywać dane obejmujące:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - b) adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności,
 - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej

Natomiast **nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego** przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.



Prawidłowo oznakowana działalność w ramach RHD

Wymagania dla RHD:

1. właściwe oznakowanie, zgodne z obowiązującymi przepisami
2. jakość handlowa zgodna ze szczegółowymi wymogami MRiRW (dotyczy zwłaszcza przetworów owocowych, miódów, ziemniaków itp.) w oznakowaniu wytwarzanych w ramach rolniczego handlu detalicznego

Oznakowanie: można umieścić informację „**Produkt polski**” tylko wtedy, gdy ilość dodanych do produktu składników nie mających odpowiedników polskich nie przekracza 25%.

Zasady opodatkowania: Zwolnieniu podlegają przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyłączeniem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, do kwoty 20 000 zł rocznie, w ilościach nieprzekraczających maksymalnych limitów określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania*,

Wymóg: przerabianie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (wyjątki – ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa, przemiał zbóż, wytłoczenie oleju lub soku oraz sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów); Po przekroczeniu kwoty 20 tys. zł i nie więcej niż 150 tys. euro - obowiązuje ryczałt 2%. Po przekroczeniu kwoty 150 tys. euro rolnik traci prawo do ryczałtu i zaczynają obowiązywać zasady ogólne – praktycznie oznacza to rozpoczęcie prowadzenia działalności gospodarczej.

A zatem zwolnieniom z podatku w ramach RHD podlegają dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli,

Nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórze, podziale i klasyfikacji mięsa

Wymogi zwolnienia z podatku w ramach RHD:

Dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce

poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórze, podziale i klasyfikacji mięsa

Przykładowa wielkość rocznej produkcji:

Maksymalna ilość produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce:

- świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone – 1482 kg,
- świeże mięso drobiowe lub zajęczaków lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone – 1381 kg.
- Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone – 680 kg,
- produkty mięsne – 888 kg,
- wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa – 872 kg,
- produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie – 1684 kg,
- produkty jajeczne – 858 kg,
- gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego – 888 kg

Ewidencja sprzedaży żywności prowadzona jest odrębnie za każdy rok podatkowy zawiera co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz rodzaj i ilość przetworzonych produktów.

- dzienne przychody muszą być ewidencjonowane w dniu sprzedaży.
- wysokość pomocy dla jednego podmiotu nie może przekroczyć łącznie równowartości 200 tys. euro w okresie ostatnich trzech lat podatkowych.
- przychód powyżej limitu 20 000 zł można opodatkować ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych – konieczne jest oświadczenia do
- urzędu skarbowego

Nie ma obowiązku prowadzenia ewidencji obrotu i kwot podatku należnego przy zastosowaniu kas rejestrujących

Regulacje prawne:

- Ustawa z dnia 16 listopada 2016r. O zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników:
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. poz. 2159),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów Dz.U. poz. 2192)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. poz. 2161).

GDZIE Polska smakuje

Jesteś rolnikiem lub lokalnym producentem żywności
i szukasz nabywców swoich produktów?

Agencja Rynku Rolnego udostępnia stronę internetową
www.polskasmakuje.pl i darmową aplikację Polska Smakuje.

JAK TO DZIAŁA

Aplikacja Polska Smakuje to wirtualny zbiór wizytówek, krótkich prezentacji ofert rolników i lokalnych producentów żywności. Każdy, kto produkuje żywność w ramach systemów jakości, działa w ramach rolniczego handlu detalicznego, może założyć swój własny profil, na którym zamieści informację o sobie, swojej ofercie oraz dane kontaktowe. Dzięki temu konsumenci, którzy coraz częściej i chętniej szukają zdrowej regionalnej żywności, będą mogli jednym kliknięciem odnaleźć lokalnych producentów.



*Polska
smakuje*



Available on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play



Wielokulturowe dziedzictwo kulinarne Dolnego Śląska



Wicemarszałek
Województwa
Dolnośląskiego
Ewa Mańkowska

Położenie geograficzne oraz burzliwe dzieje Dolnego Śląska, który wielokrotnie zmieniał swą przynależność państwową, sprawiają, że ślady wielokulturowego dziedzictwa można odnaleźć w regionie na każdym kroku. Dolnośląskie tradycje kulinarne pozwalają zapoznać się z kuchnią sąsiednich narodowości, a także mniejszości narodowych i etnicznych, dla których Dolny Śląsk stał się domem po 1945 roku. Dolnośląski stół nawiązuje swoim bogactwem

do kuchni niemieckiej, czeskiej, żydowskiej, karaimejskiej, tatarskiej, greckiej, macedońskiej, łemkowskiej a także ormiańskiej i bałkańskiej.

Ormiański kołacz i gandzabur

Wpisane w ostatnim czasie na listę produkty: gandzabur oraz kołacz reprezentują tradycje kulinarne Ormian polskich, zamieszkających niegdyś w Kutach nad rzeką Czeremoszem (Karpaty Południowe), na skraju przedwojennej Polski, u podnóża góry Owidiusz (teren dzisiejszej Ukrainy). Kuty stanowiły przedwojenną kresową siedzibę dla wielu Ormian, przybyłych na ziemię polską z obszarów nadczarnomorskich. Od polskich królów otrzymali liczne przywileje, doskonale integrowali się z polskim społeczeństwem, brali czynny udział w życiu politycznym, kulturowym, ekonomicznym i duchowym, a jednocześnie dbali o zachowanie tradycji ormiańskich. Po II wojnie światowej, po zmianie granic Polski, wiele rodzin Ormian z Kut i okolic trafiło na zachód, w tym do Obornik Śląskich na Dolnym Śląsku.

Gandzabur – zupa chorutowa z uszkami jest tradycyjną zupą Ormian z Kut. Nie jest popularna w samej Armenii, ale wyłącznie wśród Ormian polskich, zamieszkających kiedyś w Kutach nad Czeremoszem. Bazą zupy jest esencjonalny rosół, na którym gotuje się uszka z mięsem wołowym. Do wrzącego rosółu dodaje się chorut, zmieszany ze śmietaną, obowiązkową przyprawą, dodawaną wyłącznie do gandzaburu. Chorut to listki pietruszki, selera, kopru, estragonu zmielone i pozostawione do skisnięcia w huślance, czyli zakwaszonym mleku. Po uformowaniu i wysuszeniu chorutowych stożków, przechowywane są w suchym miejscu i dodawane do zupy.

Kołacz Ormian kuckich to tradycyjne drożdżowe ciasto z szafranem. W minionych wiekach Ormianie polscy byli importerami towarów orientalnych, a ten handel bywał źródłem wielu fortun. Tradycja wypieku kołacza Ormian kuckich jest kontynuowana po dziś dzień przez ich potomków tradycyjnie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz zaślubin.

Kołacz Ormian kuckich musi być przyrządzony z dobrego drożdżowego ciasta, z dużą liczbą żółtek (minimum 15 na 1 kg mąki), uszlachetnione szafranem. Musi być wysoki, dobrze wypieczony, mocno rumiany w przeciwieństwie do jasnych, polskich kołaczy.

Bałkańska pita z Lipian

Od przełomu XIX i XX w. w wyniku szeroko zakrojonej akcji osadniczej Austro-Węgier, z Polski na teren Bałkanów wyjechało około 15 tys. osób. Po zakończeniu II wojny światowej, w wyniku porozumień z rządem Jugosławii, reemigranci zostali przywiezieni w latach 1946-1947 zorganizowanymi transportami kolejowymi na Dolny Śląsk. Jako miejsce osiedlenia wybrano powiat bolesławiecki, w granicach którego leży wieś Lipiany.

Szczególną potrawą, którą upodobali sobie Polacy mieszkający na Bałkanach i której przepis wraz z tradycją przyrządzania dotarł na Dolny Śląsk, jest pita. Jest to cienko rozwałkowane ciasto z mąki pszennej, oleju i ciepłej wody, w które zawija się różne farsze (mogą być słodkie: z dynią, twarogiem, jabłkami, bądź słone: mięso mielone), całość zapieka się na blasze z dodatkiem słodkiej śmietany. Dobrze przypieczona pita jest bardzo chrupka, niezwykle aromatyczna i smaczna. Każdego roku we wrześniu odbywa się Bałkańskie Święto Pity, organizowane przez Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Lipian oraz Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie. Wydarzeniu towarzyszą występy, liczne konkursy związane z pitą i dynią, która stanowi wyśmienity dodatek do pity.

Zapraszam serdecznie wszystkich turystów i miłośników tradycyjnych potraw do odwiedzenia Dolnego Śląska.

Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego

Ewa Mańkowska





LUBELSKIE

Tak smakuje wschodnia Polska!

W ubiegłym roku podlubelska Bychawa zyskała nowe miano – „przystanku” na świeżo utworzonym kulinarnym szlaku, który z regionu lubelskiego wiedzie zarówno na polskie Podkarpacie (do Medyni Głogowskiej), jak i Podlasie (do Drohiczyzna).

Różnorodność smaków, ale zarazem wspólny mianownik w postaci kresowych akcentów „na talerzu” dały marszałkom trzech sąsiedzkich i zaprzyjaźnionych województw impuls do połączonej promocji. Lubelscy, podlascy i podkarpaccy urzędnicy razem przygotowali podwaliny festiwalu, który z sukcesem realizowany jest pod hasłem „Na kulinarnym szlaku wschodniej Polski”. Podczas plenerowych imprez – po jednej w każdym z partnerskich regionów – odbywają się co roku degustacje, pokazy kulinarne oraz sprzedaż tradycyjnych produktów, wytwarzanych, co ważne, wyłącznie przez lokalnych producentów.

Majówka w krainie pierogów

Lubelska odsłona imprezy ma wyjątkowo pierogowy smak, ponieważ dwukrotnie już odbyła się razem z lokalnym świętem „W krainie pierogów” w Bychawie. Tak było i w tym roku podczas dwudniowej majówki (27-28 maja), w ramach której można było popróbować pierogów z kaszą, serem, ziemniakami, na słodko i ostro oraz na sto innych sposobów. Imprezie towarzyszyły różnorakie, także pozakulinarne atrakcje, jak np. kilkugodzinny rajd kolarski przez wzgórza gminy Bychawa. Myśli większości uczestników krążyły jednak głównie wokół jedzenia.



Góra od lewej: tak smakuje wschodnia Polska!; dół: Wicemarszałek i burmistrz Bychawy gotowali krupnik lubelski pod okiem Gieny Mientkiewicza; z prawej: uczestniczka warsztatów lepienia pierogów dla najmłodszych



Laureaci jednego z festiwalowych konkursów i organizatorzy. Nagrody ufundowane przez urząd marszałkowski wręczali: wicemarszałek Grzegorz Kapusta (w środku) i dyr. Sławomir Struski (drugi z lewej w drugim rzędzie)

Miasteczko produktów regionalnych zorganizowane na bychawskim stadionie wypełniły stoiska pięćdziesięciu wystawców, zaproszonych przez marszałków trzech województw. Wbrew nazwie festiwalu w menu znalazły się też specjały inne niż pierogi. W festiwalowej karcie dań można było znaleźć smakołyki cukiernicze, zioła, oleje tłoczone na zimno, sery, miody, przetwory owocowe, pieczywo i wędliny. Nie zabrakło lokalnego rękodzieła, w tym



W rajdzie uczestniczył wicemarszałek Grzegorz Kapusta



Degustacja krupniku na stoisku regionu lubelskiego

wyrobów ze szkła, drewna, włóczki czy wikliny. Słowem, wszystko, z czego słynie wschodnia kuchnia i rękodzieło.

Smaki i smaczki

Tłoczno było tak na kiermaszowych ekspozycjach, jak i stoiskach promujących poszczególne regiony. Na lubelskim prym wiodły dzieci. Pod fachowym okiem kucharzy



Tak było na premierowej edycji festiwalu w 2016 r. w Bychawie z Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz restauracji „Koncertowa” odbyły się warsztaty lepienia pierogów. Swoich sił w tym zakresie próbował też wicemarszałek województwa Grzegorz Kapusta, który kulinarną przygodę przeżył wcześniej na scenie, gdzie wspólnie z burmistrzem Bychawy i przy wsparciu mistrza Giena Mientkiewicza przygotował krupnik na boczku ze świni rasy puławskiej z lubelską kaszą i borowikami. Pyszną zupę mieli okazję posmakować wszyscy chętni obecni na boisku w Bychawie.

Gwoździem programu było rozstrzygnięcie kulinarnych konkursów. Tradycją święta stało się już wybieranie najpiękniejszego stoiska i najlepszych smaków wschodnich ziem Polski. Listę festiwalowych przysmaków otworzyły uhonorowane w 2016 r. w Bychawie: podlaskie pierogi wigierskie, podkarpackie sery domowe i lubelskie pierogi z farszem mięsnym z Krzczonowa. W tegorocznej, drugiej edycji imprezy dołączyły do nich podkarpacka kiełbasa pradziada, podlaski ser naturalny swojski koryciński i lubelska konfitura jarzębinowa. Oddzielnie oceniano tytułowe danie „Krainy Pierogów”. Najlepszymi okazały się w tym roku pierogi ruskie przygotowane przez Bychaw-



Widok z estrady

skie Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych. Na podium znalazły się też pierogi chłopskie i pierekaczewnik. Sporo dobrej zabawy dostarczyły również potyczki śmiałków o tytuł Mistrza Świata w Zjadaniu Pierogów. Od maja br. nosi go Paweł Kurek z Lublina.

Logo festiwalu

W ciągu dwóch festiwalowych dni odwiedzający pierogową stolicę Polski mogli również wziąć udział w plebiscycie na logo festiwalu „Na kulinarnym szlaku wschodniej Polski”. Karta do głosowania zawierała trzy nieoznakowane propozycje – po jednej z każdego partnerskiego województwa. Podobne plebiscyty odbyły się podczas kolejnych przystanków szlaku zorganizowanych przez marszałków sąsiednich regionów w: Medyni Głogowskiej (9 lipca) i Drohiczynie (29-30 lipca). Obecnie trwa liczenie głosów i niedługo poznamy zwycięski znak graficzny, który stanie się oficjalnym logo kolejnych edycji festiwalu.

– *Cieszymy się, że bierzemy udział we wspólnym przedsięwzięciu „Na kulinarnym szlaku wschodniej Polski”. Jest to doskonała okazja, by pokazać, ile nasze trzy regiony mają wspólnego, choć przecież są różne. Każde województwo ma coś niepowtarzalnego, ma swój własny smak, a podczas imprez, na które zapraszamy także dzisiaj, jest okazja, by poznać je wszystkie – podkreśla Grzegorz Kapusta, wicemarszałek województwa lubelskiego.*

Agnieszka Orzechowska-Grudzień,
Tomasz Makowski

Zdjęcia: Tomasz Makowski, Piotr Banak
Departament Rolnictwa i Środowiska
Urząd Marszałkowski
Województwa Lubelskiego



Spośród tych trzech propozycji uczestnicy tegorocznych odsłon festiwalu w Bychawie, Medyni Głogowskiej i Drohiczynie wybierali najładniejsze logo

Z lewej głosowanie na najładniejsze logo festiwalu, z prawej słodkości lubartowskie





Skierlotka i zalewajka

Region środkowej Polski, w którym znajduje się Województwo Łódzkie, ma bogatą tradycję kulinarną. Tworzyły ją przenikające się przez lata cztery kultury, ponieważ na tych terenach mieszkali Polacy, Niemcy, Żydzi i Rosjanie. Ta wielokulturowość miała istotne znaczenie w procesie tworzenia różnorodnych smaków.

W miasteczkach i wsiach, w których na co dzień pielęgnowane jest dziedzictwo kulinarne – wytwarzane są tradycyjne przysmaki w sposób niezmieniony od dziesięcioleci, można odkryć prawdziwe perełki. Wschodnia część województwa słynie z uprawy różnego rodzaju owoców, głównie jabłek. Południowo-wschodnia część regionu to zagłębienie chrzanu, którego uprawia się tutaj aż 70% całej produkcji w Polsce. Skierniewice słyną ze swojej zupy warzywnej nazywanej „skierlotką”. Natomiast okolice Radomska szczytą się wyjątkową w smaku „zalewajką”.

Na ziemi łódzkiej daje się zauważyć wzrost świadomości społeczeństwa, które coraz częściej odchodzi od spożywania żywności produkowanej na skalę masową, stawiając na produkty tradycyjne, regionalne i lokalne. Są one



Witold Stępień, Marszałek Województwa Łódzkiego

wytwarzane tradycyjnymi metodami, według dawnych receptur naszych babć i dziadków. Chociaż ich cena jest wyższa niż produktów masowych, to znajdują one wielu odbiorców, dla których najważniejszy jest smak i tradycja. Wzrost zainteresowania żywnością wysokiej jakości ze strony konsumentów zmobilizował zarówno rolników, jak i lokalnych wytwórców do produkcji tych wyrobów na szerszą skalę.

Promocja produktów regionalnych

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom mieszkańców samorząd województwa łódzkiego prowadzi działania promujące produkty z naszego terenu na różnego rodzaju wydarzeniach. W maju producenci wystawiali swoje produkty na stoisku Województwa Łódzkiego na Targach Żywności Warsaw Food Expo 2017. W dniach 17-19 marca 2017 roku odbyła się kolejna już XXIII edycja Targów Turystycznych „Na styku kultur” w trakcie, której Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, jak co roku, przeprowadził wojewódzki etap konkursu „Polski Producent Żywności”. Wzięło w nim udział 24 wystawców z regionu prezentując 43 produkty. Do konkursu ogólnopolskiego zostali zgłoszeni następujący producenci: Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Szadku za „Be-kon zawijany gotowany”,



U góry: twaróg tłusty tradycyjny wiejski, twaróg tłusty wędzony, na dole: kielbasa z kija z Babiej Góry, szynka z komina z Babiej Góry, z prawej: ziołomiod malinowy. Zdjęcia: Agnieszka Mikulska

PHU SUMEX Krystyna Łukasik za „Leszcza wędzonego”, Feliksowy Dworek Adam Szadkowski za „Powidła śliwkowe z czosnkiem” oraz Zakład Cukierniczy R. Dybalski, B. Dybalska za „Tort mango-wanilia z nutą gorzkiej czekolady”. Konkurs umożliwił zaprezentowanie kulinarnych walorów naszego regionu. W ubiegłym roku laureatami edycji krajowej zostali: Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Szadku za produkt „Bigos Szadkowski” oraz Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr z Kałęczewa za produkt „Sok Jabłkowy z Kałęczewa z Sokiem z Mniszka Lekarskiego”.

Podczas targów Smaki Regionów-Polagra Food w Poznaniu corocznie odbywa się Wielki Finał ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, w którym przyznawana jest prestiżowa nagroda dla najlepszego produktu regionalnego i potrawy regionalnej – statuetka „Perła”. Konkurs jest organizowany we wszystkich regionach Polski, pod patronata-

niepowtarzalna okazja do zapoznania się w jednym miejscu i czasie z szeroką ofertą produktów wysokiej jakości wytwarzanych zarówno przez polskich, jak i zagranicznych producentów i przetwórców. W ramach NATURA FOOD już po raz X odbędzie się organizowany przez Województwo Łódzkie prestiżowy konkurs „Tygiel Smaków”, mający na celu wyłonienie laureatów na najlepszy produkt tradycyjny z regionu łódzkiego.

Coraz więcej produktów ze znakiem „Jakość Tradycja”

Działania podejmowane przez samorząd województwa łódzkiego zaowocowały kolejnymi wpisami na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obecnie figuruje na niej 128 produktów z naszego regionu. Tylko w 2016 roku zostało wpisanych 28 produktów. Cieszy fakt, że ich liczba stale

rośnie. W ostatnim czasie wpisano następujące produkty: „konfitura wiśniowa z Kałęczewa”, „powidła śliwkowe z Kałęczewa”, „syrop z czarnego bzu z Kałęczewa”, „rogaliki z powidłami śliwkowymi okolic Mrogi”, „jablecznik znad Mrogi”, „babka drożdżowa znad Mrogi” oraz „nalewka śliwkowa z Marianowa”.

Wytwórcy produktów wysokiej jakości z terenu łódzkiego uczestniczą również w krajowym systemie jakości żywności „Jakość Tradycja” opracowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. System ten służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wyso-

kiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. W województwie łódzkim znak „Jakość Tradycja” posiada (dane 20 czerwca 2017 r.) 48 produktów, wytwarzanych przez 24 producentów. W całym kraju certyfikat uzyskało 131 producentów dla 262 wyrobów. Jak widać producenci z naszego województwa stanowią bardzo duży odsetek posiadających certyfikat, w stosunku do całego kraju. Do tej prestiżowej grupy należą m.in. Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Szadku, Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr, Masarnia z ubojnią Alina Kowalska, PPH „Klimeko” Bogusław Klimczak, Kowal Aleksandra Kowalska.

Witold Stępień

Witold Stępień

Marszałek Województwa Łódzkiego



Leszcz wędzony. Zdjęcia: Agnieszka Mikulska

mi marszałków województw. Z Łódzkiego biorą w nim udział laureaci konkursu „Tygiel Smaków”. W tym roku nominowani do konkursu zostali: PPHU Amkez Zbigniew Kowalczyk za Suszone owoce i warzywa – pomidor, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Głuchowie za Twaróg pełnotłusty, Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Ozorkowie za Chleb żytni ziarno, PPH Klimek Bogusław Klimczak za Mleko zsiadłe, Czesław Maszyk za „A łyczka możesz?” – nalewka z ałyczy, KOWAL Aleksandra Kowalska za Domowy pasztet z gęsi, Masarnia z ubojnią Alina Kowalska za Szynek dębową.

Kolejne wydarzenie, w którym bierze udział województwo łódzkie, to Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD. W tym roku odbędą się one w Łodzi 13-15 października. Są to najważniejsze i największe targi tej branży w Polsce. To



LUBUSKIE

Wojnowskie ryby

Pojezierze Lubuskie słynie z wielu przepięknych jezior i urokliwych rzek. Turyści mogą korzystać z licznych leśnych pól biwakowych, z tras pieszych i rowerowych, z uroków wypoczynku nad jeziorami i z możliwości jedzenia ryb.

W południowej części Pojezierza Lubuskiego, w kotlinie Kargowskiej znajdują się jeziora Wojnowskie – Zachodnie i Wschodnie. W dawnych czasach jeziora te nosiły nazwy jeziora Kramskiego lub jeziora Tuchola. Zapisy związane z roszczeniami Cystersów z Obry i innych mieszkańców tej okolicy bardzo często mówiły o rodzajach połowów na tych jeziorach różnymi rodzajami sieci rybackich (niewodami, słępami i więcierzami). Wojnowo w 1623 roku było opisane jako wieś rybacka należąca do Cystersów w Obrze.

Jeziora te, zasilane Gniłą Obrą, dawniej zwaną Obrą Leniwą czy po niemiecku Faule Obra, stanowią doskonałe miejsce do rozrodu i rozwoju wielu gatunków ryb. Takie tereny od zawsze przyciągały ludzi kochających wodę oraz pochodzące z niej jakże smaczne i różnorodne płody. Dlatego też od dawien dawna prowadzono tu gospodarkę rybacką. W związku z tym rybacy, ich rodziny, a także okoliczna ludność miała większą sposobność spożywania ryb. Oczywiście ryby o większej wartości, tak zwany „wybór” były zarezerwowane dla właścicieli oraz dzierżawców wód. Natomiast ryby o mniejszej wartości były przetwarzane na wiele sposobów przez mieszkańców samego Wojnowa i sąsiednich miejscowości. Podstawowym i powszechnym sposobem przetwarzania ryb oprócz wędzenia było przygotowania ryby „na kwaśno”. Najczęściej wykorzystywano do tego celu leszcza i płoć (tzw. czerwone oczka). Dziś, z sentymentem, starzy mieszkańcy okolic wspominają jak smażono i wkładano do słoików ogromne ilości ryb. Tak przetworzone ryby gościły na stołach nie tylko przy okazji świąt czy wesel, ale zjadano się nimi niemal codziennie. Niestety, starych rybaków i mieszkańców Wojnowa stale ubywa.



Wraz z nimi odchodzą opowieści o połowach i daniach rybnych, które przygotowywały ich żony.

Rybacka Chata to mała firma rodzinna Małgorzaty i Grzegorza Kozów. To tutaj przywraca się pamięć o rybach jeziorowych, które zostały zepchnięte na dalszy plan przez różne gatunki z importu. Leszcz, jaź, boleń, płoć przygotowane w odpowiedni sposób stają się prawdziwymi rarytasami – opowiada Małgorzata Koz. – Sztandarymi specjalami, które robimy, są: Paprykarz Wojnowski, wspomnianą wcześniej rybę na kwaśno, pasztety, gzik rybacki oraz ryby wędzone w sposób tradycyjny. Corocznie organizujemy w naszej miejscowości Biesiadę Rybacką, na której spotykają się wszyscy mieszkańcy naszej miejscowości. Mamy wówczas możliwość na nowo odkrywać historię naszej wioski. Prezentując stare zdjęcia, ekspozycje oraz przygotowując potrawy rybne dbamy o przetrwanie pamięci o zawodzie – rzemiośle rybaka jeziorowego.

Trzy produkty z Rybackiej Chaty znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa z czego nie tylko my, ale też mieszkańcy Wojnowa jesteśmy bardzo dumni. Jesteśmy małą firmą rodzinną parającą się zawodowo rybactwem jeziorowym. Z tego tytułu znaleźliśmy się w grupie 500 osób, które w naszym kraju wykonują ten fach! Dlatego czujemy się zobowiązani do upowszechniania wiedzy o tym zanikającym zawodzie. Rybactwo oraz produkty i dania z ryb wypełniają nam całe nasze życie zawodowe i prywatne. Rybacy których już niestety wśród nas nie ma, przekazali nam swoje cenne dziedzictwo. To na ich prośbę dokładamy wszelkich starań, by pamięć o ich pracy nie zagaśniała.

Zdjęcia: Rybacka Chata

Z Elżbietą Anną Polak Marszałkiem Województwa Lubuskiego na Międzynarodowych Targach Polagra Food-Smaki Regionów w Poznaniu (fot. poniżej)



MAZOWSZE ze smakiem



Wyjątkowy smak, tradycyjna receptura i zdrowe składniki sprawiają, że wyroby tradycyjne i lokalne są coraz częściej wybierane przez klientów. Na stałe zagościły już na sklepowych półkach i bazarkach, natomiast sklepy ze

zdrową i regionalną żywnością otwierane są w coraz mniejszych miejscowościach. Świadomie wybierający klienci doskonale wiedzą, że za wysoką jakość i ekologiczne produkty warto zapłacić nieco więcej, z korzyścią dla naszego zdrowia i dobrego samopoczucia. Samorząd Województwa Mazowieckiego zawsze traktował dziedzictwo kulinarne jako jeden z ważnych elementów kultury całego regionu. Tradycyjne smakołyki nie tylko współtworzą wizerunek Mazowsza, ale również świetnie promują region zarówno w kraju, jak i za granicą. Mam świadomość, że odwiedzających nasze województwo przyciągają nie tylko piękne krajobrazy i poszerzająca się baza turystyczna, ale także możliwość skosztowania niepowtarzalnej kuchni regionalnej. Ze względu na położenie i uwarunkowania historyczne niemal w każdym zakątku Mazowsza pełno jest smakołyków, które warto i trzeba szeroko popularyzować. Dokładamy zatem starań, by z wizytą w naszym regionie wiązały się również niezapomniane wrażenia kulinarne. Z zaangażowaniem promujemy lokalną kuchnię, wspierając solidnych producentów, którzy często z pasją i na przekór wszelkim trudnościom przywracają społecznej świadomości produkty „z duszą”.

Od 2008 r. nasze województwo należy także do Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, zrzeszającej regiony, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyjątkową, wyborną w smaku żywność. Dzięki naszej wspólnej pracy na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, nie brakuje mazowieckich specjalów.

Adam Struzik
Marszałek

Województwa Mazowieckiego

Mazowsze.
serce Polski

Żywność tradycyjna

Dużo się dziś mówi o zdrowej diecie, aktywności fizycznej czy szkodliwości niektórych produktów. Niestety, w wielu przypadkach to praca wymusza na nas siedzący tryb życia, a w natłoku codziennych obowiązków sięgamy po łatwo dostępne, ale niezdrowe przekąski. Niechętnie myślimy o konsekwencjach. A brak ruchu, stres czy jedzenie produktów przesyconych tzw. dodatkami funkcjonalnymi to prosta droga do ciężkich powikłań, określanych jako choroby cywilizacyjne – otyłość, cukrzyca, problemy krążeniowe... Specjaliści zachęcają do refleksji, a Samorząd Województwa Mazowieckiego, promując produkty tradycyjne, przekonuje, że warto kształtować mądre nawyki – zwłaszcza żywieniowe.

Dokładamy starań, aby z bogatej oferty naszego regionu wyselekcjonować produkty wyróżniające się jakością. Pomagają w tym m.in. konkursy o Laur Marszałka, Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Mazowiecki Konkurs Serów Zagrodowych. Surowe kryteria oceny uwzględniają nie tylko wysoką klasę, ale także kreatywność i przywiązanie do regionalnej tradycji. Stają się też gwarantem, że wyróżnieni producenci będą godnie strzegli jakości mazowieckich specjalów. Wiele z nagradzanych produktów trafia na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez ministra rolnictwa. I choć wymagania również są wyśrubowane – trzeba się wykazać udokumentowaną co najmniej 25-letnią tradycją wytwarzania – aż 111 produktów z listy to mazowieckie specjały. W 2008 r. przyłączyliśmy się także do Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, zrzeszającej regiony, które dbają o to, by zapewnić mieszkańcom i turystom wysokiej jakości wyjątkową żywność.

Działania podejmowane przez Samorząd Województwa Mazowieckiego zaowocowały bogactwem unikatowych, smacznych i zdrowych potraw. Rosół z prośnianek z Jastrzębki, sofor-kurpiowska polewka rybna z Myszyńca, pierogi z jagodami z Myszyńca, konfitura truskawkowa, syrop z czarnego bzu z Puszczy Mariańskiej – wiele ciekawych dań stało się dziś atrakcją gospodarstw agroturystycznych. Duże nadzieje wiążemy z rozwojem mazowieckiej produkcji zagrodowej i upowszechnieniem rolniczej sprzedaży detalicznej. To bardzo dobra tendencja, która przekłada się na rosnące zainteresowanie ofertą kulturalno-turystyczną naszego regionu.





Na opolskim stole

„Smaki” województwa opolskiego to efekty przenikania kultur śląskiej, czeskiej, kresowej, niemieckiej, które z czasem nabrały bogatego i urozmaiconego charakteru. To sprawia, że każdy znajdzie tu coś dla siebie. Dzięki wielu działaniom podejmowanym przez Samorząd Województwa Opolskiego, udało się dotrzeć do lokalnych producentów, którzy stosując tradycyjne metody produkcji, przywrócili na rynek regionalną i tradycyjną żywność wysokiej jakości. To właśnie dzięki nim mieszkańcy województwa i turyści mogą posmakować „naszego regionu”.

Smaki znane i nieznane

Kielbasa w Krauzie, konfitura z mirabelek, śmietankówka z Olesna czy krupniok śląski i śląskie niebo, to tylko niektóre potrawy i produkty nagrodzone w tegorocznej XVII edycji opolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Ta wyjątkowa kulinarna rywalizacja co roku przyciąga wielu uczestników ze skrupulatnie wyszukanymi produktami i potrawami spośród starych rodzinnych przepisów. Tegoroczny konkurs został zorganizowany podczas II Pikniku Ekologicznego Trzmielowisko 2 lipca w Muzeum Wsi Opolskiej. Niezwykły charakter tego miejsca – pokryte strzechą drewniane chaty, otoczone drzewami i wiejskimi ogródkami – pozwalają uczestnikom konkursu i zwiedzającym na odbycie podróży w czasie. W zabytkowych chatkach odbywały się pokazy gotowania i pieczenia tradycyjnych produktów, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, w starym piecu piekł się pachnący chleb. Doświadczono gospodynie prowadziły warsztaty wypieku chrustów (faworków), placków kartoflanych z blachy, robienia makaronu domowego z Makowic oraz bucht śląskich. Ta ciekawa impreza kulinarna pozwoliła gościom spróbować tradycyjnych smaków Opolszczyzny, znanych i nieznanych.



Smak i aromat pod szczególną ochroną

Województwo opolskie posiada dwa produkty zarejestrowane w unijnym systemie oznaczeń geograficznych. Pierwszym opolskim produktem, który uzyskał europejski certyfikat Chronionego Oznaczenia Geograficznego, jest kołocz śląski/kołacz śląski, którego rejestracji dokonało Stowarzyszenie Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego. Natomiast drugi to krupniok śląski, zgłoszony do rejestracji przez Stowarzyszenie Krupnioki Śląskie. Rejestracja produktu gwarantuje producentom ochronę przed nieuczciwą konkurencją, a konsumentom zakup produktu, którego smak i aromat jest pod szczególną ochroną.

Szlak Dziedzictwo Kulinarne Opolskie

W poszukiwaniu smaków i tradycji województwa opolskiego mieszkańcom i turystom pomaga logo sieci „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”. Każdy, kto napotka ten znak przy wejściu do restauracji czy na produktach ma pewność, że są to specjały kulinarne charakterystyczne dla regionu opolskiego.

Wysokiej jakości wyroby z dziczyzny, ekologiczne maki, tradycyjne masło, sery czy nalewki kresowe to tylko niektóre produkty spośród szerokiej gamy specjałów, jakie można znaleźć pośród produktów wytwarzanych przez producentów z sieci. W wybranych restauracjach klienci skosztują potraw związanych z regionem, jak żeberka pieczone na pańczkraucie, einlauf, żurek śląski czy krupnioki śląskie. Do produkcji tych potraw używa się lokalnych surowców, a ich receptura i sposób przygotowania stanowią dziedzictwo kulinarne regionu.

Sieć to współpraca – producenci zrzeszeni w sieci wymieniają się wiedzą i doświadczeniem w zakresie produkcji swoich specjałów, świadczą usługi hotelarsko-gastroonomiczne, a co najważniejsze – wymieniają się swoimi surowcami, produktami, bo wiedzą, że są one najwyższej jakości. Obecnie w opolskiej sieci jest 58 podmiotów, które aktywnie dbają o promocję i kultywowanie dziedzictwa kulinarnego regionu w kraju i za granicą.

Chcesz poznać smak Opolszczyzny – szukaj produktów oraz obiektów oznaczonych logo „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”.

www.odnowawsi.eu

www.culinary-heritage.com



Śmietankówka oleska



Krupniok śląski



Dania z lasu

Podkarpackie należy do najbardziej zalesionych regionów w Polsce. Lasy zajmują ponad 37 procent powierzchni województwa, a w Magurskim Parku Narodowym aż 96 procent. W południowej, górzyszej części regionu jest sporo leśnych ostępów przypominających prastarą pierwotną puszcę karpacką.

Lasy Podkarpacia są największą krajową ostoją dużych drapieżników: niedźwiedzia wilka rysia i żbika. Żyją tu sarny, jelenie, łosie, bobry. Są dziki i drobna zwierzyna. Raj dla myśliwych. Na szczęście dzisiejsi myśliwi nie tylko polują, ale też zajmują się **gospodarką łowiecką** zgodnie z **prawem łowieckim** i **etyką łowiecką**. Łowiectwo było jednym z najstarszych obok zbieractwa sposobem zdobywania żywności. W kuchni polskiej zachowało się wiele



przepisów z dziczyzny i runa leśnego, są to potrawy niezwykle aromatyczne, smaczne i zdrowe.

Walory smakowe dziczyzny, choć niezwykle ważne, nie są najważniejszym argumentem skłaniającym do jej jedzenia. Na podkreślenie zasługują jej wartości zdrowotne, o których często w dobie łatwej dostępności produktów wysoce przetworzonych, zapominamy. Przypomnienia wymaga fakt, iż w porównaniu z mięsem hodowlanym, dziczyzna zawiera zdecydowanie mniejszą ilość tłuszczu. Zawiera więcej białka, i to wartościowszego, bo znacznie bogatszego w aminokwasy egzogenne (organizm sam ich nie potrafi

wytworzyć). Obfituje w witaminy, zwłaszcza z grupy B, i minerały – wapń, fosfor, magnez i łatwo przyswajalne żelazo. Dzikizna wolna jest również od antybiotyków, ponieważ zwierzęta żyją na wolności i nie są sztucznie tuczone, a mięso zwierząt łownych niezwykle rzadko wywołuje uczulenia.

Województwo podkarpackie z uwagi na bogactwo lasów jest idealnym miejscem, aby tradycje myśliwskie kultywować. Spotkania, warsztaty kulinarne i konkursy kulinarne pozwalają rozwijać i kultywować i tradycję wytwarzania żywnościowych produktów regionalnych (w tym myśliwskich) wg starych, rodzinnych receptur. A konkursów na Podkarpaciu jest wiele: Festiwal Podkarpackich Smaków w Górnem, Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Na Kulinarnej Szlaku Wschodniej Polski, Konkurs produktów i potraw pochodzących z darów lasu (mięso z dziczyzny, grzyby i runo leśne).

Zorganizowany na Podkarpaciu już po raz czwarty konkurs „Podkarpackie Smaki Myśliwskie” w Lesku, promujący lokalną przedsiębiorczość, rolnictwo i myślistwo, dowodzi, że inicjatywy takie są potrzebne i cieszą się dużym zainteresowaniem. Jest to konkurs, którego celem było przybliżenie obyczajów łowieckich oraz kuchni myśliwskiej mieszkańcom powiatu i województwa oraz turystom. Adresowany był m.in. do kół gospodyń wiejskich, kół łowieckich, szkół i gastronomii. Na stołach konkursowych królowały udziec z dzika, gulasz z dzika, potrawka z sarniny, pieczeń faszerowana z dzika, pasztet myśliwski, kielbasa myśliwska z dzika, pasztet z zająca. Wyroby z dziczyzny można było jeść z brzoszczyną z gruszką, popijając nalewką z owoców czarnego bzu lub jałowcówką.

Promocja myślistwa i myśliwskich tradycji kulinarnych w tej części podkarpacia stanowi wyraz szacunku dla naszych przodków oraz ich mądrości, która zgodnie ze słowami pieśni myśliwskiej głosi „Kiedy swego czasu goły las nastaje, Święty Hubert z lasu cały obiad daje”.

Zdjęcia: Urząd Marszałkowski
Województwa Podkarpackiego



Lucjan Kuźniar, Członek Zarządu
Województwa Podkarpackiego





Sery z Podlasia

Ziemia podlaska to od zawsze region rolniczy. Surowy klimat i słabe gleby nie dawały rolnikom szansy na duże dochody. Szukanie źródeł zarobku zostało ukierunkowane na bogactwo jakim są użytki zielone – dzisiaj to ponad 20 % powierzchni regionu. A za tym poszła hodowla bydła mlecznego i mięsnego.

W latach 70. sery podpuszczkowe prawie zniknęły z rynku, bo duże zakłady mleczarskie skupowały całe mleko. Po 1990 roku zaczęła rozwijać się moda na produkty tradycyjne i regionalne, które powoli zaczęły powracać na rynek. Zaczęto przypominać sobie o niezwykłych wyrobach, które dla rolnika mogły stać się dodatkowym źródłem dochodów. Na Podlasiu wróciły sery.

Unijne sery korycińskie

W gminie Korycin od wieków rolnicy produkowali ser koryciński zwany powszechnie „swojskim”. Stanowił on lokalny przysmak, który przez lata znalazł uznanie w innych regionach kraju. Ser koryciński ma charakterystyczny, kulisty, lekko spłaszczony kształt.

Przed II wojną światową ser od produkujących go miejscowych rolników odbierali Żydzi. W latach 70. ser „swojski” prawie zniknął z rynku, bo rolnicy rezygnowali z jego wytwarzania. Po 1990 roku umiejętność jego produkcji zachowały niektóre gospodynie z okolic Korycina i one zaczęły wykorzystywać mleko od swoich krów. Dzisiaj jest wielu wytwórców tego sera, wytwarza się go tradycyjną technologią. Ser koryciński „swojski” został wpisany na listę produktów tradycyjnych, otrzymał nagrodę „Perła 2004” w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, a wreszcie uzyskał unijny certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne. Zaś producenci zawiązali Stowarzyszenia Producentów Sera Korycińskiego.

Sery narwiańskie

Jednym ze świadectw powszechnego wytwarzania serów nad Narwią już w XVIII/XIX w., są zapiski i szkice Zygmunta Glogera, który opisuje w Encyklopedii Staropolskiej „serniki”, drewniane konstrukcje wzniesione na palach. Najstarsi mieszkańcy regionów nadnarwiańskich do dziś pamiętają, w jaki sposób zagospodarowywano nadwyżki mleka w okresie międzywojennym – wyrabiając gospodarskie podpuszczkowe sery. Niegdyś wytwarzane powszechnie, szczególnie w lecie i nie tylko z myślą o sprzedaży, również przy okazji świąt oraz uroczystości rodzinnych.

Ser narwiański produkowany jest po obu stronach Narwi – zwłaszcza we wsiach: Kościuki, Zacerlany, Szyszko-



Sery z Wiżajn

wizna, Rogówek, Kruszewo, Rogowo, Żółtki, Jeńki, Sokoły, Waniewo. Żyzne i czyste łąki z terenów Narwiańskiego Parku Narodowego od pokoleń sprzyjają hodowli krów, które zgodnie z odwiecznym obyczajem prowadzone są na naturalne pastwiska każdego dnia od wiosny do jesieni. Mleko wykorzystywane do produkcji serów narwiańskich musi pochodzić z tych okolic, najlepiej od krów rasy polska czerwona. Kształt serów zależy od formy, w której zostały wykonane – najczęściej są jednak cylindryczne, w przekroju okrągłe. Jest to ser łagodny, delikatny, aromatyczny, z lekkim posmakiem soli, mają śmietankowy zapach z możliwą domieszką aromatu ziół. Ser narwiański jest uhonorowany nagrodą „Perła 2011”.

Sery z Wiżajn

Gminy Wiżajny i Rutka Tartak leżą w północnej części Suwalszczyzny, na Pojezierzu Suwalskim, w polskiej części Pojezierza Litewskiego. Część terenów obu gmin obejmuje Suwalski Park Krajobrazowy – uznany za jeden z najczystszych i najpiękniejszych zakątków Polski.

Tradycję wytwarzania sera w rejonie Wiżajn i Rutka Tartak przekazywano z pokolenia na pokolenie. Świadcą o tym zachowane drewniane formy, które wykorzystywano do wytwarzania sera już przeszło 120 lat temu.

Jesienią 2003 roku za namową władz powiatowych zwołano zebranie gospodyń z terenu gminy Wiżajny i Rutka Tartak, produkujących domowe sery. Dało to załączek obecnie działającemu Stowarzyszeniu „Macierzanka”. Tradycyjny sposób produkcji sera i jego promocja sprawiły, że „ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny” stał się marką rozpoznawalną na całym świecie, jest laureatem nagrody „Perła 2005”.

Ser suszony podlaski

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych ser o oryginalnym smaku i zapachu wynikającym z długiego, półrocznego procesu suszenia i dojrzewania. Suszenie serów na Podlasiu ma wielowiekową tradycję, udokumentowaną m.in. przez etnografa i folklorystę Zygmunta Glogera. Tradycyjna metoda produkcji serów suszonych przetrwała na Podlasiu, a zwłaszcza ziemi sokólskiej (tuż przy granicy z Białorusią), do dzisiaj. Ser suszony jest jednym z ciekawszych produktów wytwarzanych na tym terenie. Mieszkańcy regionu potwierdzają, że jeszcze przed 1970 rokiem widok suszącego się sera w szczytach wiejskich domów na Sokółszczyźnie był widokiem codziennym i zwyczajnym.

Grażyna Kurpińska

Od lewej: ser koryciński; sery narwiańskie; sery suszone podlaskie, sery z Wiżajn, fot. I. Byszewska



W rodzinie siła

Ostatnie lata pokazały, że ponad połowa firm w naszym kraju to przedsiębiorstwa rodzinne. Najważniejsze atuty firm rodzinnych to zaangażowanie, przywiązanie do rodzinnych wartości i duma z rodzinnego dziedzictwa.

Od młodego pokolenia właścicieli biznesowych klanów często można usłyszeć, że to co robią obecnie to hołd złożony założycielom: pradziadkom, dziadkom, babkom czy rodzicom. Mimo wielu różnych poważnych problemów, wywoływanych koniecznością godzenia celów biznesowych z oczekiwaniami familijnymi, kontynuują rodzinną tradycję, zyskując źródło dochodu. Stają się przy tym pasjonatami tego co robią, specjalistami w swoich dziedzinach i jednocześnie nauczycielami kolejnych pokoleń, ucząc swoje dzieci zamiłowania do rodzinnego fachu i przywiązania do tradycji.

Zaczęło się od Anny i Jana...

Cukiernia Piekarnia Bączkowicz Tadeusz z Radzionkowa może poszczycić się ponad stuletnią tradycją rzemieślniczą rodziny Bączkowiczów. Już w 1910 roku Anna i Jan Bączkowicz prowadzili piekarnię i sklep kolonialny. Na przestrzeni lat piekarnia przechodziła w kolejne ręce członków rodziny. W 1945 roku piekarnię powierzono Bercie, żonie jednego z synów – Jana Bączkowicza. Od 1987 roku firmę rozwija samodzielnie Tadeusz Bączkowicz. Od początku działalności misją piekarni jest wytwarzanie najlepszej jakości pieczywa i tradycyjnych wyrobów cukierniczych. Produkty sprzedawane są w sześciu sklepach firmowych oraz dostarczane odbiorcom hurtowym, indywidualnym i restauracjom na Śląsku. Piekarnia słynie szczególnie ze szplitrów i szpliterków, przepysznych



ciastek półfrancuskich nadziewanych masą serową lub makową albo marmoladą, których receptura i sposób wypieku przekazywane z pokolenia na pokolenie, nie zmieniły się. Duże ciastka (szplitry) zabierały dzieci do szkoły, a dorośli do pracy; brano je również na pielgrzymki do Piekarni Śląskich. Natomiast te mniejsze – szpliterki – podawano w niedzielę do kawy, bonkawy i herbaty. Pieczono je również na urodziny i odpusty.

Pan Tadeusz Bączkowicz, pielęgnując rodzinne i lokalne tradycje, z okazji obchodów 90-lecia istnienia piekarni w sklepie firmowym w Radzionkowie założył aneks „Kuchnia Babki Any”. Jest to forma hołdu złożonego babce, założycielce rodzinnej firmy. Aneks urządzone jest w stylu śląskim i przypomina smaki dzieciństwa, bo przecież najlepiej wszystko smakowało u babci. W tym klimatycznym miejscu można odpocząć, zjeść pysznego szplitra czy kawałek kołocha i wypić filiżankę kawy. Czasami nawet posmakować śląską wodzionkę. Piekarnia i aneks to jeden z punktów na mapie Radzionkowa, który trzeba koniecznie odwiedzić. Trafiają tam wycieczki szkolne, delegacje i klienci zamawiający słodkości na uroczystości rodzinne. Jest to miejsce reprezentacyjne i bardzo popularne w regionie. W 2013 roku szplitry z Radzionkowa otrzymały nagrodę „Perła” w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów..

Chleb z piekarnioka od pani Małgosi...

Chleb ze słomionki pieczony w piekarnioku na liściach kapusty to sztandarowy produkt Piekarni Cukierni





Małgorzaty Szyguły ze Świniowic uhonorowany „Perłą” w 2015 roku. Niepowtarzalne walory smakowe produktu ukryte są w starej recepturze, naturalnych składnikach i metodzie wypieku w specjalnym wolnostojącym ponad stuletnim piekarniku. Stary piekarniok wyremontowano w 2011 roku i upieczono w nim chleb dokładnie tak jak 100 lat temu. Obecnie wykorzystywany jest do wypieku kilka razy w roku: na Boże Narodzenie, Wielkanoc, lokalne dożynki, odpusty czy z okazji Święta Pieczenia Chleba, które organizowane jest od kilku lat w letnich miesiącach: lipcu albo sierpniu. To lokalne święto chleba cieszy się olbrzymią popularnością wśród mieszkańców. Gorące bochenki chleba znikają, jak przysłowiowe ciepłe bułeczki.

Ten lokalny rarytas jest dostępny przez cały rok, ale jest wypiekany 4 razy w tygodniu w zwykłej piekarni. Metoda wytwarzania jest zachowana, tylko sposób opalania inny. Ten autentyczny chleb z piekarnioka opalanego drewnem – dokładnie 40 kawałkami odpowiedniej długości i grubości tzw. bokholców, przywodzi smaki i zapachy dzieciństwa. Pani Małgorzata Szyguła jest kolejnym przykładem ludzi z pasją. To dzięki jej zamiłowaniu do rodzinnego dziedzictwa oraz wsparciu lokalnych miłośników tradycji kulinarnych możemy cieszyć się wyrobami najwyższej i sprawdzonej jakości. Piekarnia ze Świniowic dba o wyjątkowość wszystkich wytwarzanych produktów, jest znanym i cenionym dostawcą wyrobów piekarniczo-cukierniczych, zaopatrując wiele sklepów i okolicznych restauracji. Chleb ze słomionki wypiekany jest na specjalne zamówienia, np. na wesela, festyny i okolicznościowe uroczystości.

Ranczo Proboszczowice

Państwo Kornelia i Krystian Kielbasa z córką Danutą i jej mężem, z synem Wojciechem i jego żoną Małgorza-

tą oraz z synami Michałem i Jackiem prowadzą rodzinne Gospodarstwo Agroturystyczne Ranczo w miejscowości Proboszczowice, w gminie Toszek, w powiecie gliwickim. Oprócz codziennej pracy rolniczej, rodzina prowadzi szeroką działalność edukacyjną, turystyczną i gastronomiczną, organizując uroczystości rodzinne (komunie, urodziny), spotkania biznesowe, biesiady przy ognisku, a zimą kuligi. Dorośli goście mogą wypoczywać w komfortowych warunkach, mając zapewnioną domową atmosferę, spokój i wygodę. Dzieci korzystają z dużego placu zabaw i zadaszonej sali zabaw, w której są m.in.: gry, zabawki, basen z kolorowymi piłeczkami, kącik do malowania.

Odwiedzający Ranczo mogą z bliska przyrzeć się życiu na wsi, pracy w gospodarstwie, mogą spędzić czas aktywnie – spacerować, jeździć na rowerach, posiedzieć nad stawem, złowić rybkę, zwiedzać okolice – odpoczywać z dala od zgiełku miast. Rodzina Kielbasów dba o zachowanie tradycji, pielęgnując tradycje rodzinne, kultywując miejscowe obrzędy i kulinarne smaki regionu, często już zapomniane. Umie-



Fot. arch. BP UMWŚI

jętnie łączą nowoczesność z przeszłością, chroniąc stary sprzęt rolniczy, udostępniony dla zwiedzających w mini skansenie mieszczącym się na terenie gospodarstwa.

Od wielu lat biorą czynny udział w licznych imprezach i konkursach, zdobywając wiele wyróżnień i nagród, np. Piękna Zagroda Województwa Śląskiego, Bezpieczne Gospodarstwo Województwa Śląskiego. Ranczo Proboszczowice słynie z niepowtarzalnego klimatu, z profesjonalnej i miłej obsługi, a przede wszystkim z wyśmienitej kuchni, również nagradzanej w wielu lokalnych konkursach (Złota Warzecha, Danie Roku) i krajowych – nagroda „Perła”.

Państwo Kornelia i Krystian Kiełbasa od wielu lat biorą udział w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów, zajmując czołowe miejsca. Na przestrzeni lat komisje smakowały przepyszne nalewki przygotowane przez pana Krystiana: z wiśni, z kwiatów czarnego z bzu, z żurawiny, nalewkę truskawkową, miódówkę, a nalewka z „czornyj porzeczeki z olminego łogródk” otrzymała nominację do nagrody „Perła 2017”. W części gastronomicznej rodzinna ekipa Rancza serwowała regionalne specjały kuchni śląskiej. Były to m.in.: rosół z kokocika z grysikiem oraz połędwiczki wieprzowe z borowikami, kluseczkami gryczanymi i zasmażaną oberibom (kalarepą), ratki na zimno, zupa gersmuszka, pasztet z zającą na liściach pokrzywy, dzik w borowikach i popisowe danie – wieprzek filowany, który zyskał uznanie i w 2010 roku uhonorowany został „Perłą”.

„Aniołek i Diabełek Dziadunia”

W malowniczo położonej miejscowości Wąsosz Dolny, 2 km o brzegu Warty ma swoją siedzibę „Ogródek Dziadunia”. Tę rodzinną firmę przetwórstwa warzyw i owoców stworzył pan Czesław Ślusarczyk i prowadzi ją razem z córką Katarzyną i zięciem Piotrem. Firma istnieje od 1991 r. i opiera swoje produkty na tradycyjnych recepturach naszych babć i dziadków, korzystając wyłącznie z naturalnych produktów od sprawdzonych dostawców, z najczystszych regionów Polski. Woda używana do produkcji przetworów pochodzi ze źródeł Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Produkty poddawane są ścisłej kontroli na każdym etapie produkcji oraz badane są w laboratorium zakładowym i okresowo w akredytowanych laboratoriach zewnętrznych. Nie ma w nich konserwantów, sztucznych barwników ani aromatów. Są smaczne i zdrowe. Zamknięte w słoiczki, słoje lub butelki oddają konsumentom to co w nich najlepsze. Dodatkowym atutem produktów są ich atrakcyjne opakowania. Również nazwy są jak magnes i zachęcają do kupienia i spróbowania. Bo jak tu nie posmakować:



„Jagodowej Poezji”, „Pomidorowej Uczty”, „Różanej Mgiełki”, „Złocistego Mniszka” czy „Aniołka Dziadunia”. Produkty z „Ogródka Dziadunia” to prawdziwe receptury od serca.

Firma należy do Fundacji Firmy Rodzinne oraz Fundacji Polskie Produkty Rolne i z dumą umieszcza na swoich etykietach logotypy obu fundacji, podkreślając rodzinny charakter działalności, polskie pochodzenie przetworów, a także ich wysoką jakość. Firma może pochwalić się wieloma nagrodami, wyróżnieniami i certyfikatami. Kapusta kiszona z grzybami leśnymi, sok jabłkowy oraz ogórki konserwowe uhonorowane zostały certyfikatem Top produktu w programie „Docień polskie”. Natomiast przetwory owocowe otrzymały certyfikat „Złota Jaskółka” dla Mistrza Rolnictwa i Przetwórstwa. W 2014 r. firma otrzymała certyfikat Super Sprzedawcy Allegro. „Ogródek Dziadunia” uczestniczy w wielu imprezach branżowych, targach żywności czy konferencjach, prezentując swoje produkty, które cieszą dużą popularnością. Cztery produkty: syrop z malin, „Żurusz Dziadunia”, ogórki czosnkowo-koperkowe i kapusta kiszona z grzybami leśnymi mają certyfikat znaku „Jakość Tradycja”. Jury Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów doceniło walory „Malinowej Poezji” i „Żurusia Dziadunia”, przyznając produktom pierwsze nagrody. Siła firmy tkwi również w zespole profesjonalnych i przyjaznych pracowników.

Rodzinnych firm w województwie śląskim jest wiele. Ich działanie, siła oraz duma z osiągnięć przodków i własnych zadają kłam obiegowej opinii, że z rodziną wychodzi się najlepiej na zdjęciu.

Agnieszka Kotwa
Wydział Gospodarki,
Turystyki i Sportu
Urząd Marszałkowski
Województwa Śląskiego
Zdjęcia: archiwa rodzinne





XI Pomorskie Święto Produktu Tradycyjnego przyciągnęło tłumy odwiedzających!

W niedzielę 11 czerwca odbyła się kolejna edycja Pomorskiego Święta Produktu Tradycyjnego, którego organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego. W Gdańsku – Oliwie, na terenach przylegających do katedry Oliwskiej, na koneserów czekały stoiska z tradycyjnie i lokalnie produkowaną żywnością.

W uliczce Biskupa Edmunda Nowickiego prowadzącej z parku do katedry stanęły stoiska lokalnych wytwórców, stowarzyszeń, spółdzielni i kół gospodyń wiejskich. Święto to znakomita okazja do spróbowania specjalów z Listy Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na której wytwórcy z Pomorskiego zarejestrowali aż 176 wyrobów spożywczych. Daje to naszemu regionowi czwarte miejsce w Polsce.

Ponad 40 wystawców w domkach ekspozycyjnych zaprezentowało produkty pochodzące z całego Pomorskiego. Smaki regionu pomorskiego są przekazywanym z pokolenia na pokolenie elementem kultury materialnej poszczególnych grup etnicznych żyjących w różnych częściach naszego województwa. Marszałek Mieczysław Struk, zapytany o swoją ulubioną potrawę, tak zachęcał odwiedzających do kosztowania pomorskich smaków: „Trochę mi niezręcznie kogoś wyróżniać... Pochodzę z północnych Kaszub, wychowałem się w rodzinie rybackiej i, powiem szczerze, bardzo lubię ryby. W różnej postaci. Ale bardzo chętnie próbuję też potraw przygotowanych przez środkowych Kaszubów, ale widzę, że na Żuławach i Powiślu też są ciekawe dania. Spróbujmy wszystkiego!”. Jak wiadomo, ryb nie mogło tu zabraknąć, ponieważ Pomorskie posiada boga-

te zasoby naturalne takie jak morze czy jeziora. Śledź, który dominuje w kuchni pomorskiej od setek lat, pojawił się w różnych, tradycyjnych odsłonach kulinarnych. Odwiedzający jarmark mieli okazję przypomnieć sobie smaki dzieciństwa: **kiszki kaszubskiej (cziszka kaszubska)** z ziemniaków i kaszy, **gryzu – kociewskiego deseru** z kaszy mannej, **pierogów z kaszą gryczaną**, **zylcu – galaretki z nóżek**, **smalcu ze skwarkami** podanego na **kaszubskim chlebie żytnim** oraz słynnych w regionie **fefernusków** czy **grochowiek kociewskich**. A do tego najróżniejsze przetwory przygotowane m.in. przez





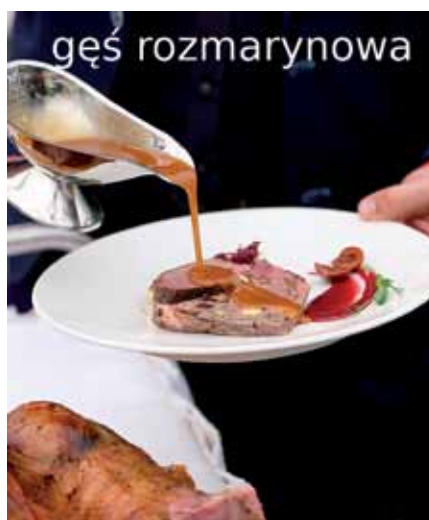
Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki”. Celem konkursu jest nie tylko, jak to ma miejsce w przypadku kermasu, przybliżenie tradycji kulinarnej Pomorskiego, ale także poszukiwanie potraw i produktów, które mają związek z regionem pomorskim i mogą zostać wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. To również promocja pomorskiej kultury z jej regionalną różnorodnością i dziedzictwem lokalnych społeczności.

Konkurs został rozegrany w dwóch kategoriach:

- potrawa (skierowana do restauracji)
- produkt, w 4 podkategoriach

Uznanie jury, a jednocześnie statuetki Bursztynowego Lauru Marszałka Województwa Pomorskiego, pamiątkowe dyplomy oraz nagrody finansowe otrzymali:

- najlepsza potrawa: kaszubska gęś rozmarynowa – Brovarnia Hotel Gdańsk



podmioty zrzeszone w ramach **Dziedzictwa Kulinarne Pomorskie**, tj. dżemy, syropy, soki, nektary. Koneserzy, doceniając pracę bartników i wielowiekową tradycję pszczelarstwa, wiedzą, że warto na Pomorskim Świącie zaopatrzyć się w tradycyjny **miód: Pszczółkowski czy leśny z Biernatki**, gdyż ma właściwości prozdrowotne oraz dietetyczne. Smakoszom produktów mięsnych szeroką ofertę swoich wyrobów zaprezentowali lokalni przetwórcy. Zatem obecne były: **czarny salceson (blutka), boczek wieprzowy wędzony, kaszanka po kaszubsku, wątrobianka (léberka) czy szynka wieprzowa wędzona**.

Tego samego dnia przy oliwskim Pałacu Opatów został przeprowadzony Konkurs Kulinaryny o Bursztynowy Laur



Mieczysław Struk, Marszałek Województwa Pomorskiego

Podczas Świąta, jak i wielu innych wydarzeń, chcemy przybliżyć mieszkańcom i turystom odwiedzającym nasz region dziedzictwo kulturowe i kulinarne. Województwo Pomorskie jest miejscem wyjątkowym. Nadmorskie położenie na przecięciu ważnych międzynarodowych szlaków komunikacyjnych umożliwia rozbudowę kontaktów gospodarczych, naukowych i społecznych. Pomorskie jest regionem wielokulturowym co sprawia, że nasze produkty tradycyjne to niezliczone bogactwo subregionów: Kaszub, Kociewia, Żuławy i Powiśla oraz Ziemi Słupskiej. Dzięki temu od lat jesteśmy w czołówce krajowej wśród województw pod względem liczby produktów zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych.

- podkategoria produkty pochodzenia zwierzęcego: śledź karmazynowy – Fishparty Manufaktura, Ustka
- podkategoria produkty pochodzenia roślinnego: chleb żytni razowy – Pracownia Wypieków Magdalena Kuczyńska, Gdańsk
- podkategoria napoje: piwo StaroGdańskie Classic – Sebastian Wawszczak, Pomorski Browar Tradycyjny
- podkategoria inne produkty: pierogi z kaczką – Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Karczmie.

Fotografie:
Agnieszka Wojciechowska

Smakuj Warmię i Mazury

Warmia i Mazury, mimo że nazywane są krainą tysiąca jezior, w rzeczywistości mają ich ponad 3 tysiące i są tym samym regionem z największą liczbą jezior w kraju. Do największych zaliczane są: Śniardwy, Mamry, Jeziorak. Drugim charakterystycznym aspektem kojarzącym się z regionem są lasy. Największe kompleksy leśne to Puszcze – Piska i Borecka.

Te uwarunkowania sprawiają, że w regionie posiadającym tak znakomite warunki krajobrazowe i przyrodnicze, intensywnie rozwijają się turystyka oraz agroturystyka. Województwo warmińsko-mazurskie od lat znajduje się w czołówce regionów najliczniej odwiedzanych przez turystów. Odpoczynek na Warmii i Mazurach to ucieczka od codziennego pośpiechu i stresu.

– Wyjątkowość naszego regionu polega nie tylko na bogactwie lasów i jezior, ale również bogactwie i różnorodności regionalnej kuchni, odwołującej się do tradycyjnych, rodzinnych receptur oraz – co bardzo istotne – wykorzystującej przede wszystkim naturalne surowce występujące na naszych terenach – ryby, runo leśne czy dziczyznę – mówi **Gustaw Marek Brzezin, marszałek województwa**. – Smakując każdego z nich można dotknąć historii, różnorodności i wielokulturowości tej ziemi.

Produkty te stanowią główną tematykę imprez kulinarnych organizowanych przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego. Od 2010 r. wydarzenie to funkcjonuje pod nazwą *Kalendarz imprez kulinarnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, regionalną i lokalną województwa warmińsko-mazurskiego*. Ich celem jest promocja tradycyjnej i naturalnej żywności wysokiej jakości, wpisanej w *Strategię rozwoju społeczno-gospodarczego województwa do 2025 r.* jako jedna z tzw. inteligentnych specjalizacji.

W tym roku odbywa się już *VIII edycja Kalendarza imprez*. Mieszkańcy i turyści mieli okazję poznać bogatą ofertę przygotowaną przez przedsiębiorstwa należące do sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle. Przygotowują oni pokazy kulinarne dla zgromadzonej publiczności i biorą udział w konkursach organizowanych przez samorządy lokalne.

W czasach, gdy rynek zalewa żywność wysoko przetworzona, istnieje potrzeba wskazania konsumentom alternatywy w postaci produktów żywnościowych, których produkcja i przetwarzanie wpisuje się w historię regionu, odbywa się na jego terenie i jednocześnie stanowi naszą niezaprzeczalną tradycję.

Promując i propagując regionalną oraz naturalną żywność, chcemy ożywić powiązania między lokalnymi producentami rolnymi, przetwórcami, restauratorami



Regionalne Święto Ziół, Olsztynek 2016, fot. Muzeum Budownictwa Ludowego Park Etnograficzny w Olsztynku



Regionalny Festiwal Klusek i Makaronu 2017, Lipowiec, gmina Kurzętnik. Na zdjęciu marszałek województwa warmińsko-mazurskiego Gustaw Marek Brzezin.



Udziec z dzika – produkt nominowany do nagrody „Perła 2017” podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” w Olsztynie, Zakład Masarski Zbigniew Rolka, Małdyty.

i sprzedawcami. A to wszystko w myśl zasady „od pola do stołu”. Pokazujemy alternatywę względem żywności przemysłowej, coraz bardziej oczekiwanej przez mieszkańców, ale też gości odwiedzających nasz piękny region.

Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego zaprasza do uczestnictwa w wydarzeniach organizowanych w ramach *Kalendarza imprez*. Większość kulinarnych zmagani mamy już za sobą, warto jednak pamiętać o nich w przyszłości i połączyć odpoczynek oraz zwiedzanie Warmii, Mazur i Powiśla z poznawaniem bogactwa regionalnej kuchni. Z roku na rok nasze imprezy zyskują coraz większą popularność i gromadzą wielbicieli kuchni opartej na tradycjach regionu.

Zapraszamy do odwiedzenia strony www.culinary-heritage.com gdzie zainteresowani znajdą listę przedsięwzięć szczytujących się znakiem Dziedzictwa Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla.



Festiwal Kultury Średniowiecznej, Nidzica 2017, fot. z archiwum Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego

Kalendarz imprez regionalnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną województwa warmińsko-mazurskiego w 2017 r.

L.p.	Nazwa imprezy	Termin w 2017 r.
1.	Święto Indyka – Nowa Wieś pod Iławą	25 czerwca
2.	Wydmński Piknik Ekologiczny EKO-RANCZO – Wydminy	1 lipca
3.	X Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie” – Mikołajki	8 lipca
4.	Festiwal Kultury Średniowiecznej – Nidzica	9 lipca
5.	Mazurskie Święto Kaszy – Kętrzyn	15 lipca
6.	Święto Gęsi – Biskupiec Pomorski	16 lipca
7.	Festiwal Kultury Myśliwskiej – Lidzbark Warmiński	23 lipca
8.	Festiwal Wieprzowiny – Działdowo	13 sierpnia
9.	Regionalne Święto Ziół – Olsztynek	15 sierpnia
10.	Festiwal Dziedzictwa Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla – Olsztyn	19 sierpnia
11.	Spotkanie Mazurów i Kurpiów na ziemi mrągowskiej – Rybno k. Mrągowa	26 sierpnia
12.	Regionalny Festiwal Klusek i Makaronu – Lipowiec, gmina Kurzętnik	27 sierpnia
13.	Elbląskie Święto Chleba – Elbląg	1-3 września
14.	Festiwal Runa Leśnego – Pisz	2 września
15.	Regionalne Święto Miodu – Elk	16 września
16.	Festyn Dożynkowy – Olsztynek	17 września
17.	Mazurski Dzień Ziemniaka – Kraplewo	1 października
18.	Hubertus Arena – Ostróda	13-15 października



Festiwal Dziedzictwa Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla, Olsztyn 2014, fot. z archiwum Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego



ŚWIĘTOKRZYSKIE

Na listę produktów tradycyjnych wpisywane są wyroby stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu. Z województwa świętokrzyskiego są na niej takie regionalne przysmaki jak zalewajka świętokrzyska, dzionie rakowskie, prazoki, chmielnicza gęś pieczona, placek spod kamienia czy kugiel z Czeremna.

Świętokrzyskie ma na liście już 92 produkty, w tym dwa wpisane w tym roku.

Salceson z Okoła

Salceson wydaje się być najpopularniejszym regionalnym wyrobem pochodzenia mięsnego. Świętokrzyskie może pochwalić się salcesonami: kurozwęckim, ozorkowym wiejskim, cwaniakiem z Łosienia, bęczkowskim. Lista ta powiększyła się o salceson z Okoła.

Wytwarzany jest we wsi Okół w gminie Bałtów. Jego receptura oparta jest na bardzo dobrym surowcu wieprzowym pochodzącym ze świń z własnego chowu, żywionych w sposób tradycyjny. Wyróżnia się spośród innych tego typu produktów, przede wszystkim składem mięsnym, bez dodatku podrobów, główizny i skórek. W skład salcesonu wchodzi szynka wieprzowa, golonki i przyprawy. Według tradycyjnej, niezmiennej od lat receptury salceson należy robić od razu po uboju lub na drugi dzień po wychłodzeniu mięsa. Mięso szynkowe w dużych kawałkach oraz golonki w proporcji pół na pół gotuje się w parniku do miękkości, aż mięso z golonek będzie odchodzić od kości. Do ugotowanego mięsa na salceson dodaje się sól, świeżo zmielony pieprz, obrany i pokrojony czosnek, liście laurowe, ziele angielskie i majeranek. Całość miesza się ręcznie. Powstałą masą napęlnia się dość mocno żołądki wieprzowe zwane miejscowo „maćkami” lub „flakami”, i następnie całość gotuje się przez około 2,5-3 h w parniku wypełnionym wodą. Należy uważać, aby woda za bardzo się nie gotowała, bo salceson będzie suchy. Po ugotowaniu wyrób pozostawia się w chłodni do ostygnięcia.



Salceson z Okoła



Tort czekoladowo-orzechowy Pracownia Tortów Artystycznych Kraina Tortów – Perła 2017

Salceson z Okoła jest powszechnie znany wśród mieszkańców, jedzą go zawsze przy okazji świąt, spotkań rodzinnych, chrzcin i wesel. Najlepiej smakuje z chlebem żytnim na zakwasie i pieczonym w piecu chlebowym, ogórkiem kiszonym, chrzanem lub musztardą.

Tort czekoladowo-orzechowy z Rżuchowa

Tort czekoladowo-orzechowy pieką panie w Rżuchowie już 40 lat według tradycyjnej, dobrze znanej tu receptury. Jest to wykwintne ciasto jedzone okazjonalnie: wesela, chrzciny, święta, imprezy rodzinne. Podstawą tortu są biszkopty w trzech smakach: naturalnym, orzechowym i kakaowym. Krem powstaje na bazie masła i budyniu, z dodatkiem jajek i mleka oraz czekolady i orzechów. Oprócz kremu do przekładania tortu używa się naturalnych domowych konfitur: wiśniowej i z czarnej porzeczki. Według przepisu tort powinien wyglądać tak: biszkopt jasny, wiśnie, krem kawowy, biszkopt kakaowy, konfitura z czarnej porzeczki, krem czekoladowy, biszkopt orzechowy, krem orzechowy i znów biszkopt jasny.

Do dekoracji stosuje się kremy lub czekoladę oraz orzechy, migdały i owoce. Dekoracje są zróżnicowane, w zależności od fantazji i upodobań gospodyni, bo każda ma swój sposób dekorowania tortu.

Członkowie Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie w 2017 r. uczestniczyli w imprezach:

- Targi EcoFamily w Kielcach (kwiecień 2017 r.),
- VIII Międzynarodowe Targi Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki AGROTRAVEL w Kielcach (kwiecień 2017 r.),
- Festiwal Smaku w Tokarni (kwiecień 2017 r.)
- XVII edycja ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” (czerwiec 2017 r.),
- Dożynki Wojewódzkie w Masłowie (wrzesień 2017 r.),
- Dożynki Prezydenckie w Spale (wrzesień 2017 r.)
- Impreza Dary Lasu w Kielcach (wrzesień 2017 r.),
- Piknik „My nie widzimy nic. A Wy? Czy widzicie nas?” (wrzesień 2017 r.),
- Wyjazd studyjny na Mazury (wrzesień 2017 r.),
- Impreza Hubertus Świętokrzyski w Kielcach (październik 2017 r.),
- Warsztaty kulinarne dla członków Sieci (październik 2017 r.)

Apetyt na Pomorze Zachodnie

Województwo Zachodniopomorskie jest członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego od 29 października 2008 roku. Obecnie należy już do niej 27 regionów, głównie z państw basenu Morza Bałtyckiego. W każdym z nich istnieje regionalna sieć, która zrzesza producentów. W Zachodniopomorskiem Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie liczy 51 członków. Są to m.in. restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, gospody, bary, wytwórcy piwa, wędlin, serów i pasieki.

– Członkostwo w sieci niesie za sobą wymierne korzyści – mówi **Jarosław Rzepa, Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego**. – Należą do nich między innymi: uzyskanie licencji na używanie logo Dziedzictwa Kulinarne Pomorze Zachodnie, umieszczenie informacji o przedsiębiorstwie na stronie internetowej województwa oraz na stronie Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego.

Osoby, które chcą dołączyć do sieci mogą złożyć wniosek w Wydziale Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszał-



Belczańskie zupy piwne

kowskiego Województwa Zachodniopomorskiego. Tam też można podjąć pierwsze kroki w sprawie wpisania danego wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych, na której mogą znaleźć się rozmaite produkty rolne, środki spożywcze i napoje spirytusowe. Produkty tradycyjne to takie, które są elementem dziedzictwa kulturowego danego regionu, stanowią element tożsamości społeczności lokalnej oraz powstają za pomocą metod stosowanych co najmniej od 25 lat.

– Obecnie na tej liście znajdują się 42 produkty z Pomorza Zachodniego – podkreśla Jarosław Rzepa. – Są to m.in. pierniki szczecińskie, miody Pojezierza Choszczeńskiego, sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego, grzyby marynowane z szyszką czy konfitura szczecińska z zielonych pomidorów. Najmłodsze stażem to: lipiańskie piwo „Zaczynaj”, belczańskie zupy piwne oraz ser bałtycki, które do zainicjowanego grona dołączyły w bieżącym roku. Większości z nich można spróbować podczas różnych wydarzeń regionalnych takich jak: targi, wystawy, konkursy oraz kiermasze.

Producenci którzy wpisali swoje produkty na LPT lub należą do ESDzK uzyskują także unijne wsparcie z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Jest to m.in. możliwość uczestniczenia w lokalnych i krajowych imprezach promocyjnych, czego najlepszym przykładem jest obecność zachodniopomorskich przedsiębiorców wytwarzających produkty tradycyjne i regionalne, na targach Smaki Regionów 2017 w Poznaniu.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Materiał opracowany na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Wielkopolskie smaki na szlaku

Dziedzictwo kulinarne wyróżnia regiony i buduje ich potencjał turystyczny. Lokalne smaki i tradycja przyciągają turystów i powodują, że chcą oni wracać w dane miejsce.

Województwo Wielkopolskie, wychodząc naprzeciw tym trendom, zachęca lokalne samorządy do tworzenia szlaków kulinarnych w swoich „małych ojczyznach” podkreślających odrębność regionalną poszczególnych rejonów. Stworzenie takich szlaków byłoby doskonałą próbą wyodrębnienia atrakcyjnych miejsc w naszym regionie i wskazania, co ciekawego się w nich dzieje turystycznie i kulinarnie.

Samorządy wielkopolskie starają się wspomagać „obywatelską ofensywę kulinarną”, aby z tych starań powstały nowe szlaki kulinarne. Wśród ciekawych miejsc nadających się do stworzenia szlaków kulinarnych na mapie Wielkopolski, poza powiatem poznańskim są, m.in. powiaty: nowotomyski, ostrzeszowski, złotowski, międzychodzki.

Złotowski – Półgęski z „Panem Tadeuszem”

Ten teren przypomina trochę krainę mityczną. Głównie przez swoje położenie. Większość ziem to tzw. Krajna, czyli historyczno-etnograficzny obszar leżący na północnych rubieżach Wielkopolski, na pograniczu z Pomorzem. Znaczna część tego regionu przypada na niezwykle barwną Dolinę Noteci. To tutaj hoduje się gęsi i wyrabia słynne półgęski wędzone, które trafiły na listy smakowitości regionalnych. Wedle tropicieli niezwykłych historii, wiele wskazuje na to, że owe półgęski mają już bardzo długą historię i tropy wiodą na Litwę, gdzie miały być daniem popularnym, należącym do sfery dań wykwintnych. I być może stamtąd przywędrowały. Skąd takie przypuszczenie? Otóż wieszcz Adam poświęcił im swoją uwagę i szacownie uhonorował. W drugiej księdze „Pana Tadeusza” Mickiewicz, opisując przyjęcie na zamku



Pomysł organizacji Europejskiego Forum Sieci w Wielkopolsce zainicjował Wicemarszałek Krzysztof Grabowski. Na zdjęciu z europejskim koordynatorem Niclasem Fjellströmem (po prawej)

Horeszków, wydane przez Sędziego, o owych półgęskach wypowiada się w samych pochwałach. Rodowód zatem niezwykle szlachetny.

W powiecie złotowskim na smakoszy czekają jeszcze wyjątkowe zrazy krajeńskie z szarymi kluskami (przygotowane z wołowiny, z ogórkami kwaszonymi, gotowaną szynką i żółtym serem). Miejscowy rarytas o niepowtarzalnym smaku. Bardzo popularne są też tradycyjne „plyndze”, czyli placki ziemniaczane.

Międzychodzki – Królik z jeziora

Kraina nieskażona. Miejsce wymarzone dla wielbicieli natury – na terenie powiatu znajduje się ponad 100 jezior i 5 rezerwatów przyrody. W samym Międzychodzie grupa pasjonatów zabiega od kilku lat o przyznanie miastu statusu uzdrowiska – jest ciekawe zaplecze (wymagające rozbudowy) oraz wody termalne, wydobywane z odpowiedniej głębokości i zawierające niezbędne zdrowotne składniki.

To tereny, gdzie w szybkim tempie rozwija się agroturystyka i powstają różne oryginalne obiekty. W „Pod orzechem” w Józefowie k. Kwilcza gospodyni sama wypieka chleb, częstuje owocami ze swojego sadu i przygotowuje rewelacyjne pasztety z królika. Zaś „Dworek Wśród Jesionów” w Łężycach k. Chrzypiska Wielkiego, to prawdziwy dworek z rodowodem z roku 1936 r., uraczy gości m.in. daniami z grzybów, gdyż te okolice to prawdziwe zagłębie grzybowe. Smakowitą tradycyjną kuchnię oferuje też „Tarmarnowa Osada” w Łowyniu, wykorzystująca również bogactwo runa leśnego i ziół. Koniecznie trzeba odwiedzić „Olandię” w Prusimiu k. Kwilcza. Gospodarz zrewitalizował obiekty z XVIII w.: dwór, spichlerz, kamiennik. Miejsce posadzone na skraju Puszczy Noteckiej oferuje w menu i tradycję wielkopolską, i dania dawnej kuchni olęderskiej, sporządzane według starych receptur.

Młodzi odkrywcy i pasjonaci przyrody zawitać powinni do Mokrzec, do Ośrodka Edukacji Ekologicznej Nadle-

Karczma Kaliska



Ranczo w Dolinie



śnictwa Międzychód, gdzie m.in. zapoznają się z historią leśnictwa, ale też „rozszyfrują” interaktywną mapę Puszczy Noteckiej.

Gnieźnieński – Sielawa w kolebce

Skojarzenia historyczne natychmiastowe: gniazdo i kolebka – tu rodziło się nasze Państwo. Historia pobrzmiwa na każdym kroku. Na Ostrowie Lednickim odbył się chrzest Polski, katedra gnieźnieńska na Wzgórzu Lecha gościła pierwszych królów, była świadkiem ich koronacji. W Dziekanowicach na ponad 20 hektarach rozłożył się Wielkopolski Park Etnograficzny z Muzeum Pierwszych Piastów. W kulinariach także nie wyrzeczono się tradycji.

Jest tu jedno miejsce wyjątkowe („dzielone” z powiatem słupeckim) – zjawiskowe Jezioro Powidzkie, które jest zbiornikiem czystym, chłodnym, o twardym dnie, z dużą zawartością tlenu w wodzie. Są to warunki odpowiednie dla hodowli sielawy, niezwykle smacznej ryby, którą można przyrządzać na wiele sposobów.

Są w powiecie inne kulinarne miejsca. „Rybakówka” ze względu na stawy specjalizuje się w rybach (można samemu złowić i przyrządzić). W Trzemesznie „Dom Stara Chata” oferuje własne produkty spożywcze, ciasta i owoce z sadu. „Ranczo w Dolinie” w Dąbrówce Kościelnej k. Kiszkowa ma własny piec chlebowy i celuje w specjałach kuchni staropolskiej (na wzgórzu stoi stylowa wiejska chata sprzed ponad stu lat). „Chata Olęderska” w Przyborowie k. Falkowa pochodzi z XVIII wieku, otoczona starym sadem, jest żywą lekcją historii. Gospodarze zapewniają tradycyjną domową kuchnię wielkopolską.

Ostrzeszowski – Ostrzeszowska gęś

Sława ostrzeszowskiego regionu opiera się na coraz atrakcyjniejszym Ogólnopolskim Festiwalu Pasztetników i Potraw z Gęsi. Celem festiwalu, który stał się już uznanym, wielkim świętem wytwórców produktów regionalnych i tradycyjnych, jest propagowanie tradycji przygotowania pasztetów oraz utrwalanie wiedzy o produktach regionalnych,



Przetwory Folwarku Wąsowo

przepisach i recepturach, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ważna jest również promocja zdrowego żywienia w kuchni wielkopolskiej. Festiwal dla gospodarstw agroturystycznych, gospodyń wiejskich, czy pasjonatów produktów tradycyjnych to znakomita okazja do „pokazania się”, zaprezentowania swoich wyrobów i podjęcia szlachetnej rywalizacji na smaki.

Jednak nie tylko gęsiną żyje region. Od wielu lat w okolicach produkuje się znakomite soczyste wędzonki i kielbasy (istnieje stara receptura kielbasy wiejskiej ostrzeszowskiej). Także swoją specyfikę posiadają udziec wieprzowy ostrzeszowski i wędzonka ostrzeszowska. Wśród producentów tradycyjnych wędlin wyróżnia się „Nowicki Naturalnie” z Potaśni k. Ostrzeszowa. Firmowe specjały to zapiekane pasztety, kielbasy podsuszane, wielkopolska wieprzowina złotnicka (złotnicka świnia wolniej rośnie, niż świnie hodowane przemysłowo, ale barwa oraz smak mięsa są charakterystyczne, używane do wyrobów klasy premium), udźce wieprzowe (podawane zazwyczaj z kaszą, kapustą kiszoną, sosami czosnkowym lub chrzanowym), suszona wołowina. Natomiast gospodarz „Dworku pod Sową Celinką” w Kołchłowy-Celinka k. Ostrzeszowa, to laureat konkursów gastronomicznych m.in. jest Mistrzem Pasztetów.

To tylko niektóre z potencjalnych szlaków kulinarnych w Wielkopolsce, które mogłyby powstać dzięki inicjatywie lokalnych samorządów. Wspólny sukces w branży kulinarnej oraz turystycznej nie zawsze musi wynikać z ogromnych inwestycji i produkcji na masową skalę. Atrakcja turystyczna może również wynikać z pasji oraz tradycji.

Europejskie Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarного w Poznaniu

Z inicjatywy Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego, Krzysztofa Grabowskiego, w dniach 22-24 września 2017 r. na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędzie się **Europejskie Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarного**, którego organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Forum jest doskonałą platformą wymiany doświadczeń i praktyk, dzielenia się swoimi osiągnięciami, jak również okazją, by czerpać inspiracje od innych regionów należących do Sieci. To także możliwość spotkania z podmiotami zrzeszonymi w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного oraz z osobami na co dzień zajmującymi się dziedzictwem kulinarnym poza granicami naszego kraju.

Tegoroczną edycję Europejskiego Forum rozpoczyna wizyty studyjne u wybranych członków Sieci. Goście z zagranicy będą mogli m.in. spróbować wielkopolskich olejów tłoczonych na zimno, soków tłoczonych z Tłoczni Soków Owocowych Płonka, nalewek z Opactwa Benedyktynów w Lubiniu, skosztować andrutów kaliskich oraz miódów pitnych z Ośrodka Apifitoterapii w Witosławiu. Następnego dnia odbędzie się Forum Sieci na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich połączony z rozpoczęciem Targów Smaki Regionów, gdzie przedstawiony zostanie m.in. aktualny stan Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного.

Odeskie kaprysy kulinarne

Odessa jest niczym wielka spiżarnia, do dziś przechowująca kulinarną tradycję aż ośmiu narodowości: Francuzów, Greków, Polaków, Rosjan, Ukraińców, Włochów, Żydów i Niemców.

To portowe miasto, przez wieki będące schronieniem dla wszelkiego typu uchodźców, aż do 1917 roku cieszyło się ogromną świetnością. Pozostały po niej zabytkowe pałace, w tym należące do polskich rodów, secesyjne kamienice, kościoły, cerkwie i synagogi, wspaniały gmach opery, stare studnie na każdym podwórzu, a także przecinające się pod kątem prostym ulice (Odessę zbudowano na planie miasta amerykańskiego) przedzielone licznymi skwerami i ogrodami. Socjalizm zostawił swój niszczący ślad w tym pięknym mieście, ale szybko się o tym zapomina, siedząc w cieniu platanów, patrząc jak winorośl oplata każde wejście do domostw i czekając na zamówione w restauracji przysmaki.

Przysmaki nie tylko gubernatorów

Razem z nimi wraca do nas odeska historia. Jest kasza z grzybami, podobno ulubiona potrawa gubernatora Deribasowa, założyciela współczesnej Odessy. Są wereniki i pielmieni – pierożki serwowane na słodko i wytrawnie, zawsze z dużą ilością śmietany. W świetnie wypieczonym chlebie można dostać soljankę, barszcz ukraiński albo zupę grzybową. Na drugie danie szaszłyki, ozór po żydowsku albo faszzerowany szczupak, za którym przepadał Michaił Woroncowa, kolejny z gubernatorów Nowej Rosji, do której należała Odessa. Jego żoną była Elżbieta z Brannickich.

I w końcu deserowy zawrót głowy. Może być słodki cymes po odesku czyli żydowska zupa z warzyw i owoców. Może być coś o polskich korzeniach, na przykład mazurek



odeski à la Adam Mickiewicz lub odeska fantazja z granałów, którą zjadał się pisarz Aleksander Grin, syn zruszczonego powstańca styczniowego Stefana Hryniewskiego. Do wyboru mamy też sękacze i drożdżowe baby, a jako wyraz minionego socjalizmu można także zamówić kisiel wiśniowy w kubeczku.

Decydujemy się na „Odeski kaprys”, czyli szarlotkę, którą najchętniej jadła księżka Richelieu (bratanek kardynała) i pod którego panowaniem Odessa stała się pierwszym portem Morza Czarnego.

Skarby Morza Czarnego

Portowe miasto musi mieć portową historię. Świadczą o niej nie tylko ciągnące się pod Odessą kilometrowe katakumby, niegdyś korytarze prowadzące od portu do każdej piwnicy i dalej poza miejskie mury, warte zwiedzenia Muzeum Przemytu, ale także – a może przede wszystkim – odeska kuchnia oparta na skarbach Morza Czarnego. Ryby, owoce morza oraz kawior podaje się tu wszędzie – w najmniejszych pubach, lokalach stylizowanych na





Pomnik Handlarz Rybami

wiejskie chaty czy też wytwornych restauracjach na czarnomorskim bulwarze – na którym można także kupić suszone ryby od obnośnych handlarzek.

Jednak największe bogactwo codziennych połowów można obejrzeć odwiedzając Privoz – największy spożywczy targ Odessy. Działa on od 1827 roku, kiedy jeszcze towary sprzedawano prosto z wozów. Pośrodku ogromnej hali z targiem rybnym stoi pomnik Handlarz Rybami dumnie spoglądającej na otaczające ją ciasno stragany z turbotami, makrelami, węgorzami, łososiami, szprotkami i sardynkami, flądrami, tuńczykami, różnymi rodzajami morskich jesiotrów, i wieloma innymi gatunkami, których nie udało się nam rozpoznać. Obok nich piętrzą się małże, krewetki, kalmary, morskie ślimaki i morska kapusta. W kącie hali targowej, w wielkich

koszach wypełnionych lodem i przykrytych plecionymi chodnikami znajduje się największa atrakcja Privozu, tradycyjnie kupowana przez odessyjczyków na niedzielny obiad. Są nią raki.

Koniak Szustowów

Czarnomorski klimat nadaje się wspaniale do uprawy winorośli. Tę zaletę wykorzystał pod koniec XIX wieku, pochodzący z szanowanej rodziny kupieckiej Mikołaj Szustow zakładając w Odessie fabrykę koniaku i wódki, którą sprzedawano w charakterystycznych butelkach o kształcie siedzącego niedźwiedzia. Rodzina Szustowów posiadała także destylarnie w Armenii i Moskwie, magazyny i sklepy – w sumie 30 procent rosyjskiego rynku przed wojną. Jednakże francuscy producenci odmawiali im prawa do używania nazwy „koniak”, twierdząc, że jest ona zarezerwowana tylko dla wyrobów pochodzących z Francji. Musieli zmienić zdanie, gdy w 1910 roku podczas światowego konkursu degustacji tych trunków w Paryżu, to właśnie koniak Szustowów otrzymał pierwszą nagrodę. Jego smak był wysoko ceniony nie tylko na carskim dworze Mikołaja II, ale i w całej Europie. Przepadał za nim Winston Churchill, zamawiając koniak Szustowów skrzynkami, a także brytyjska pisarka Agata Christie. Niestety, zawierucha wojenna, a przede wszystkim bolszewickie ukazy niszczące to, co uważały za przejaw burżuazji spowodowały upadek rodzinnej fabryki jednego z najlepszych, przedwojennych alkoholi. Rewolucyjne dekrety zmusiły ich nawet do przerobienia stuletniego koniaku na spirytus. Na szczęście, dziś powrócono do produkcji tego wybitnego trunku, a związaną z nim tradycję i pamiątki można obejrzeć w Muzeum Koniaku rodziny Szustowów. Można w nim także poprobować różnych gatunków koniaków i nabyć je w muzealnym sklepiu.

Łatwo zakochać się w Odessie. Jej przygaszonej urodzie, tętniącej życiem historii obecnej nie tylko w pięknie architektury, ale także w smacznej kuchni, której potrawy w magiczny sposób prowadzą nas przez trzy ostatnie stulecia.

Tekst i fot. Justyna Erdo





ZDROWE NATURALNE

PRZYGOTOWANE
WEDŁUG TRADYCYJNYCH
RECEPTUR



krasnystaw.eu

Maczanka, ucha i draczeny

Kuchnia białoruska, o wielowiekowej tradycji, wpłynęła na potrawy przyrządzane u sąsiadów: Rosjan, Ukraińców, Polaków, Litwinów i Łotyszy; sama też przyjmując smaki sąsiednich narodów. To także dzięki temu jest tak różnorodna.



O wzajemnych wpływach świadczą m.in. nazwy niektórych potraw występujące w różnych językach. Na przykład białoruskie wyraz „tałakno”, czyli określenie specjalnie przygotowanej – zakwaszanej – mąki owsianej, znane jest także w języku litewskim i łotewskim. Z kolei „krupnik”, zupa z kaszą, brzmi tak samo po polsku, białorusku i litewsku; a „zacierkę” znają Polacy, Litwini i Ukraińcy.

Kulinarne wpływy sprawiły, że wiele potraw jest podobnych, choć w większości przypadków przez lata otrzymały indywidualny rys kraju, w którym są przygotowywane.

Chleb z plew

Na ziemi białoruskiej z dawien dawna siano żyto, pszenicę, owies, grykę i proso; uprawiano groch, fasolę i bób; znane były ogórki, rzepa, brukiew, rzodkiew, cebula i czosnek. A od połowy XVIII w. zaczęto sadzić ziemniaki. Popularna była także uprawa lnu i konopi, z nasion których przygotowywano wiele przetworów. Na wsiach hodowano krowy, świny, owce i kozy, a także drób: kury, gęsi, kaczki. Jednak ta różnorodność dostępna była niewielkiemu, większość chłopów, szczególnie na przednówku, jadła wyłącznie ziemniaki, szczaw i pokrzywę.

Trudna sytuacja ekonomiczna sprawiała, że tradycyjna kuchnia białoruska cechowała się oszczędnym użytkowaniem produktów; wielką atencją otoczony był chleb, który świadczył o dostatku w rodzinie.

Starsi Białorusini wspominają, że do mąki i ciast dodawano w trudnych okresach wiele zastępników. W latach nieurodzaju wypiekano chleb z przesianych plew żyta, owsa i gryki z niewielkim dodatkiem mąki. Nierzadko pieczono też chleb z żołądź, kory, szczawiu i lebiody. Znane było powiedzenie, że „jeszcze nie bieda, gdy w chlebie lebiody – wtedy bieda, gdy chleba nie ma”. Warto wspomnieć, że jeszcze w połowie XX w. w kuchni białoruskiej rozpowszechnione były wypieki zastępujące pieczywo. Placki *sacznie* przygotowywano często z nadzieniem z tłuczonych ziemniaków, jabłek, wiśni, śliwek i innych owoców. *Draczeny* robiono z wykorzystaniem serwatki lub mleka, kwasu chlebowego, klonowego lub brzoźowego, wyrabiając ciasto rzadsze



Korowaj weselny



Barszcz z pierogami



Bliny



Galenka czyli nasza golonka



Krupnik często podawany z mięsem wieprzowym



Sasnie

niż na chleb. Często pieczono draczeny praśne. Z kolei *skawarodniki* wypiekano z ciasta na zakwasie. Powszechną potrawą była również *kułaga* – potrawa z mąki żytniej lub pszennej i słodu.

Ziemniaki na wiele sposobów

Wyjątkowe miejsce w kuchni białoruskiej zajmują kartofle. Niemal zawsze towarzyszą mięsu i warzywom w postaci gotowanej i mocno okraszonej. Podaje się je także ze zsiadłym mlekiem.

Ziemniaki są ponadto półproduktem do wyrobu placków, babek, blinów, pierogów, oładek i zapiekanek. Dodaje się do nich mąkę, ser i inne składniki. Oryginalnym połączeniem jest masa ziemniaczana z gotowanych kartofli wymieszana i zapieczona z grochem lub kaszą.

Charakterystyczne dla kuchni białoruskiej są bliny przygotowywane z mąki pszennej, gryczanej i owsianej. Te placki piecze się z różnymi nadzieniami: twarogiem,

grzybami, rybami, warzywami, a następnie polewa masłem lub śmietaną.

Kuchnia białoruska słynie też z ciasta drożdżowego, z którego powstają wspaniałe, nadziewane różnymi farszami, paszteciki i pierogi. Pełnią one funkcję kanapek, stanowią dodatek do zup lub drugich dań. Przyrządzane w wersji na słodko stają się deserami.

Maczanka i inne

Znakiem firmowym tradycyjnej kuchni białoruskiej jest „niby zupa” maczanka przypominająca niezbyt gęsty gulasz wieprzowy, do którego dodaje się trochę białej kiełbasy. Tę ciekawą potrawę, z pogranicza zup i dań drugich, je się, maczając w niej kawałki placków ziemniaczanych, blinów lub chleba.

Poza maczanką popularne są różnego rodzaju kapusniaki (z rybą, kiełbasą, ze świeżej kapusty z jabłkami, z kwaszonej kapusty z grzybami lub fasolą); barszcze (z rzepą, z fasolą i jabłkami) i rosoly np. z uszkami czy kłuskami. Ponadto zupy ziemniaczane (ze słoniną), grzybowe (z uszkami czy z kaszą perlową), rybne (ucha, solanka), a także chłodniki np. ze szczawiu i ogórków czy też ze szczawiu, buraków, ogórków, szczypiorku.

Do tego typu zup dodaje się często uszka: gotowane, smażone bądź pieczone, a także wymieniane już zacierki.

Warto też wspomnieć o rzadko spotykanych w Polsce zupach mleczno-warzywnych, gotowanych z pokrojonych warzyw np. ziemniaków



Tradycyjny posiłek w Gospodarstwie Agroturystycznym „Zaścianek Skriplew”

i marchwi, w niewielkiej ilości osolonej wody, którą następnie się wylewa; a w jej miejsce dodaje gorące mleko, masło i cukier, i doprowadza do wrzenia. Ciekawe są także zupy gotowane na zakwasie chlebowym, które przyrządza się z czerstwego chleba żytniego, jęczmienia, miodu i wody. Godny uwagi jest też, nieprzypominający polskiej potrawy, żur. Ta znana z dawnych czasów zupa ma kilka wariantów: może to być żur mleczny podawany z gotowanymi ziemniakami polanymi masłem, albo mięsny przyrządzany z różnych gatunków mięs: szynki, kiełbasy wieprzowej i wędzonki, serwowany z gotowanymi ziemniakami polanymi stopionym smalcem.

Stół weselny

Na Białorusi przetrwała tradycja, że na uroczyste spotkania: wesela, urodziny, goście przynoszą chleb zawinięty w barwną serwetę wyszywaną w ludowe wzory, a także liczne zimne przekąski i inne wyroby. Na stole pojawiają się m.in. kałatucha, czyli rodzaj kołacza z mąki gryczanej podawanego z kwaśnym mlekiem; naleśniki, ser kminkowy czy kwas z owoców.

Pod względem różnorodności potraw wyróżnia się oczywiście stół weselny. Nie może na nim zabraknąć korowaja, czyli placaka z dekoracjami z ciasta: zajaczkami, ptakami; jagodami lub kwiatami. Dekoruje się go także

rozetami, słońcem i księżycem. Korowaj przygotowują ostatniego dnia przed ślubem, kobiety nazywane korowajnicami, a przy wypieku nie może być mężczyzn. Placcek ten podaje się najczęściej pod koniec uczty, by zapewnić młodym udane dzieci i dostatek. Zwyczaj przetrwał w niektórych miejscach na Białorusi, podobnie jak przynoszenie przez gości gotowanych, duszonych i smażonych mięs różnego rodzaju.

Tradycją był też zwyczaj przygotowywania tzw. babinej kaszy. To gotowana w glinianym garnku kasza jaglana, rzadziej gryczana, do której dodawano jaja, masło i cukier, a następnie dekorowano kwiatami i kolorowym karmelem. Garnuszek z kaszą otrzymywał gość, który przyniósł najcenniejszy prezent. To on rozbijał garnek – na szczęście – i częstował specjałem wszystkich obecnych. Współcześnie w garnuszkach pojawiają się ciastka lub cukierki, a kaszę gotuje w rondlach. Ponadto coraz częściej babcina kasza zamieniana jest na ciasto lub tort.

Tradycyjna kuchnia białoruska wciąż pozostaje smaczna, choć ciężka. Jednak, podobnie, jak w innych krajach, coraz częściej pojawiają się w niej potrawy znane w innych krajach, także fast foody. Ten tendencji chyba nic nie jest w stanie zatrzymać.

Tekst: Jolanta Zientek-Varga

Fot. Vasyl Hryn, I.Byszewska

Zacierka

Składniki: 1,5-2 szklanki mąki, 1-2 jajka, 3-4 g masła, 6-7 szklanek mleka, sól

Przygotowanie: przesianą mąkę podsmażyć



na suchej patelni na kolor jasnobrązowy. Dodać trochę wody, masło, jajka i sól. Wszystko dokładnie przetrzeć. Powstałe kluseczki sypać do garnka

z gotującym się mlekiem. Gotować na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu.

Babka ziemniaczana

Składniki: 10-15 średniej wielkości ziemniaków, 15 dag solonej słoniny, 3-4 cebule, 1 łyżka stołowa mąki, ewentualnie sól

Przygotowanie: Ziemniaki zetrzeć na tarce lub rozdrobnić w malakserze, nie odlewać soku. Dodać mąkę i sól. Słoninę drobno pokroić, podsmażyć razem z posiekaną cebulą, a następnie



wymieszać z masą ziemniaczaną i zapiec w piekarniku.

Ucha rybicka

Składniki: ½ kg ryby, 3 ziemniaki, 1 marchew, 2 cebule, kawałek selera, pieprz, sól, natka pietruszki

Przygotowanie: rybę sprawić, oczyścić, włożyć do garnka, zalać wodą. Do gotującego się wywaru dodać obrane i pokrojone w kostkę: marchew, ziemniaki, seler, a także pieprz. Zagotować, posolić, dogotować na małym ogniu. Wlać na talerze, udekorować natką.



Dziedzictwo kulinarne w sektorze żywności naturalnej wysokiej jakości,
ochrona i promocja poprzez wspólny znak towarowy gwarancyjny

Pierwszy w Polsce system jakościowy dla produktów tradycyjnych



System „Jakość Tradycja” służy wyróżnianiu produktów żywnościowych
wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych

Gwarancja i pewność

Jakość produktu: do systemu są przyjmowane wyłącznie produkty wysokiej jakości wynikającej z ich tradycyjnego charakteru, posiadające szczególną jakość i reputację. Znak Jakość Tradycja jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym z numerem Z-307821 i chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako znak wspólny gwarancyjny.

Kontrola jakości: producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją.

Otwartość systemu: do systemu mogą przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą. Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość.

Przejrzystość i identyfikowalność produktu: używający znaku producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

Uczestnicy systemu „Jakość Tradycja” mogą ubiegać się o pomoc finansową w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020



Informacje: www.produktyregionalne.pl; izba@produktyregionalne.pl

Nalewki czyli przyjemne z pożytecznym

Pierwsze wzmianki o nalewkach związane są z Hipokratesem. Podobno ten słynny grecki lekarz używał mieszanek ziół z alkoholem i miodem jako panaceum na różnego typu dolegliwości. Głosił dewizę, że „przyroda jest lekarzem wszystkich chorób”, a w jego ślady poszli z czasem inni mistycy i lekarze.

W VIII wieku n.e. arabscy alchemicy z Andaluzji, którzy poszukiwali cudownych eliksirów mogących przedłużyć ludziom życie oraz zapewnić im wieczną młodość, dokonali pierwszej destylacji wina i odkryli w ten sposób alkohol, a przy tym jego lecznicze działanie. Nazwa alkohol jest również pochodzenia arabskiego i wywodzi się od słowa „*al. – kohl*”, co oznacza dobrze oczyszczoną substancję.

Nalewki, oprócz walorów smakowych, posiadały mnóstwo właściwości leczniczych. Dlatego też od czasów upowszechnienia się destylowanego alkoholu towarzyszą nam wszelkiego rodzaju mikstury i eliksiry sporządzane w celach medycznych. Można nawet pokusić się o stwierdzenie, że nalewki stały się połączeniem przyjemnego z pożytecznym. Niektóre z nich, jak np. sporządzane z owoców lub przypraw korzennych, nie tylko wybornie smakują, ale mogą także wpłynąć na poprawę zdrowia. Inne, dla których bazą są różnego typu zioła, przede wszystkim leczą.

Rosolis i okowity

W XVI wieku we Włoszech powstała pierwsza nalewka przeznaczona do zwykłej konsumpcji. Było to *rosoglio*, czyli spirytus z olejkim różanym, w Polsce znany pod nazwą *rosolis*. Nalewki pojawiły się na ziemiach polskich w połowie XVII wieku, kiedy upowszechniła się u nas sztuka destylacji. Szybko odkryto, że wcale nie jest łatwo otrzymać wysokiej jakości **okowitę** (łac. *aqua Vita* – inaczej gorzałkę – staropolskie określenie wysokoprocentowego napoju alkoholowego, który produkowano ze zbóż i ziemniaków). A ponieważ większość produkowanej w tamtych czasach gorzałki nie nadawała się do wypicia w stanie nieprzetworzonym, chcąc zneutralizować nieprzyjemny smak oraz zapach zaczęto dodawać do niej najintensywniejsze aromatyczne zioła, miody i wreszcie owoce.

Nalewki są obok miodów pitnych, najbardziej charakterystycznym polskim napojem alkoholowym, najwyższą



Hyćka nadbużańska – woj. lubelskie

formą szlachetnych trunków, które nie mają nawet tłumaczenia w słownikach języka angielskiego. Polskie nalewki to coś więcej niż tylko znakomite alkohole. To wspomnienie całego bogactwa polskiej kultury narodowej, tradycji szlacheckich i ziemiańskich dworów, gościnności ich mieszkańców, zasobności spiżarni oraz sadów, ogrodów, pól czy lasów, z których pochodzą surowce do ich wytwarzania.

Już od czasów Henryka Walezego na ziemiach polskich, w magnackich pałacach oraz szlacheckich dworach – otrzymywano z owoców oraz czystego spirytusu znakomite **kordiały**, które leżakowano w ciemnych piwnicach do osiągnięcia pełnej dojrzałości. Każdy dom posiadał pilnie strzeżone przepisy na najlepszą wiśniówkę, malinówkę, śliwkówkę, porzeczkówkę, żurawinówkę, orzechówkę czy jarzębiak. Natomiast w wiejskich gospodarstwach domowych pani domu uczyła córki sporządzania i stosowania naturalnych leków, gdyż osiągnięcie tych umiejętności na równi z nabytymi przez nią innymi zdolnościami kulinarnymi – czyniło dziewczynę gotową do wydania za mąż.

Wyjątkowe i specyficzne cechy nalewek, a przede wszystkim ciągle żywa tradycja ich wytwarzania na ziemiach polskich sprawiły, że współcześnie zalicza się je do grupy charakterystycznych regionalnych specjałów kuli-

Nalewka to wyciąg alkoholowy, zwany po łacinie *tinctura*. Jest sporządzany z owoców, kwiatów, korzeni lub ziół, bądź mieszaniny składników, w którym najczęściej zawartość alkoholu kształtuje się na poziomie 40–45%. Nalewki sporządza się w procesie maceracji, tzn. poprzez zalanie składników alkoholem (spirytus lub bimber). Często słodzone są miodem lub syropem cukrowym. Dzieli się na ziołowe, owocowe, kwiatowe i mieszane.



Bogactwo smaków polskich nalewek

narnych, które zarejestrowane są na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obecnie na LPT znajduje się około 60 nalewek z całego kraju, a wśród nich takie specjały jak „Likier karkonoski”, „Dzięgielówka”, „Bulimączka”, „Kordiał żurawinowy kraśnicki”, „Nalewka Deptucha z koziego mleka”, „Krupnik z Grębkowa”, „Nalewka żenicha”, „Kaszubska nalewka bursztynowa”, „Jagodzica po kociewsku”, „Kamica”, „Niedźwiedziówka”, „Benedyktyńka”...

Turystyka smakowania

(ang. *tasting tourism*) w czasach globalizacji na rynku gastronomicznym staje się coraz modniejsza, a w jej obrębie możemy wyróżnić **turystykę żywności** (ang. *food tourism*) oraz **turystykę napojów** (ang. *beverage tourism* lub *drink tourism*). W obydwu przypadkach motywem podjęcia podróży przez **turystę – smakosza** (ang. *foodie*) powinna być chęć poznania i skosztowania wybranych specjałów kulinarnych.

Na zdjęciach od lewej:

Nalewki staropolskie – woj. mazowieckie; nalewka orzechowa – woj. opolskie; nalewka z czarnej porzeczki z ołminego ogródka – woj. śląskie



Wyjątkowymi trunkami, które mogą stanowić motywację do podjęcia podróży kulinarnych w zakresie poznawania narodowych alkoholi na świecie są: whisky w Szkocji, whiskey w Irlandii, gin w Wielkiej Brytanii, jenever w Holandii, tequila w Meksyku, sake w Japonii, rum na Jamajce, Barbadosie, Dominikanie oraz Kubie, cachaça w Brazylii, grappa we Włoszech, orujo w Hiszpanii, czacha w Gruzji, pastis we Francji, arak w Syrii, Libanie, Izraelu i Palestynie, ouzo w Grecji, raki w Turcji, rakija w Bośni i Hercegowinie, Bułgarii, Chorwacji, Serbii, Czarnogórze i Macedonii, pálinka na Węgrzech i Rumunii, wódka czy sta w Rosji, a także bimbler/śliwowica/ rosolisy i nalewki w Polsce.

Polska turystyka nalewkowa, czyli tynkturoturystyka

Zdaniem D. Orłowskiego i M. Woźniczko, można zdefiniować, *jako tematyczne podróże do miejsc stynących z produkcji nalewek, w czasie których tynkturoturysta odwieńdza przynajmniej jeden punkt związany z ich produkcją, tj.: gorzelnię, lokalną manufakturę czy gospodarstwo agroturystyczne specjalizujące się w sporządzaniu nalewek. Miłośnik regionalnych napojów alkoholowych ma tam możliwość zdobycia praktycznej wiedzy w formie warsztatów nalewkar-skich lub uczestniczy w imprezie o profilu nalewkowo-kulinarnym w postaci konkursu, festiwalu, święta, a w czasie ich trwania ma okazję degustować rozmaite nalewki oraz bezpośrednio zakupić do domu u nalewkarza gotowy trunek jako kulinarną pamiątkę turystyczną z regionu.*

Amatorzy lokalnych napitków mogą się wybrać w aromatyczną podróż na wyprawę szlakiem małych gorzelni lub wydarzeń, których głównym motywem są nalewki. Wyjazdy można połączyć z degustacją innych lokalnych trunków np. miodów pitnych lub win oraz typowych po-



Krambambula – nalewka korzenna – woj. pomorskie

traw regionalnych, zwiedzaniem obiektów zabytkowych i współczesnych, a przede wszystkim ze zgłębianiem tajemnic produkcji polskich alkoholi.

Tynkturoturyści, będący miłośnikami wszelkiego rodzaju nalewek owocowych, ziołowych i kwiatowych, mogą uczestniczyć na terenie Polski w rozmaitych festiwalach, turniejach i konkursach poświęconym tym wyjątkowym trunkom, jak np:

- „Festiwal Nalewek i Win Owocowych” w Toruniu;
- „Festiwal Nalewki Kaszubskiej” w Kartuzach;
- „Dzikowski Festiwal Nalewek” w Tarnobrzegu;
- „Turniej Smaków Regionalnych Nalewek” w Narolu;
- „Ogólnopolski Turniej Nalewek Galicyjskich” w Dębicy;
- „Ogólnopolski Turniej Nalewek Kresowych” w Kazimierzu Dolnym;
- „Ogólnopolski Turniej Nalewek” w ramach „Europejskiego Festiwalu Smaku” w Lublinie;
- „Konkurs Polska Nalewka Roku” w ramach „Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku” w Poznaniu;
- „Konkurs Nalewka Roku” w ramach Festiwalu Smaku w Grucznie.

Istotną rolę w promocji turystycznej regionalnych nalewek odgrywa również organizowany przez Polską Izbę Produktu regionalnego i Lokalnego ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, który ukazuje, jak olbrzymi i niewyczerpalny jest potencjał polskich regionalnych produktów alkoholowych. Warto także wspomnieć o fantastycznej i jak do tej pory jedynej wystawie muzealnej zatytułowanej

„Nalewki. Trunki dla zdrowia i przyjemności”, która miała miejsce na przełomie 2008/2009 roku w Muzeum Etnograficznym im Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu. Pomysłodawczynią wystawy była wybitna etnograf Grażyna Szelańska, która za główny cel postawiła sobie, aby przybliżyć wszystkim zwiedzającym w bardzo przystępny sposób kulinarną wiedzę na temat historii nalewek i roli tych trunków w polskiej kulturze oraz tradycji.

Postulujemy zatem by termin „nalewka” jako dobro narodowe był prawnie chroniony, jak nazwa „szampan” czy „koniak” we Francji. Spoglądając na poczynania innych krajów w zakresie doceniania narodowego dziedzictwa kulinarnego – warto, żeby jak najszybciej ruszyły



Nalewki – trunki dla zdrowia i przyjemności. Wystawa czasowa w Muzeum Etnograficznym w Toruniu

prace w Polsce, aby można było wpisać polskie nalewki na światową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO, jako „*Szlachecka i chłopska tradycja sporządzania nalewek oraz jej kulturowo-społeczny kontekst spożywania w Polsce*”.

dr inż. Dominik Orłowski,
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
dr inż. Magdalena Woźniczko,
Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie
Fot. Dominik Orłowski

OD MIERZEI DO MIERZEI

Mierzeję Wiślaną od Mierzei Helskiej (zwanej inaczej Półwyspem Helskim) dzieli Zatoka Gdańska. Gdyby tę odległość pokonać wodą, droga zajęłaby niewiele czasu. Łądem jedzie się znacznie dłużej, nieważne czy samochodem, czy też autobusem z przesiadką na pociąg. A warto pokonać tę trasę, żeby skosztować dań w dwóch niezwykłych restauracjach.

Cztery Wiatry

Nowa Karczma, osada potocznie zwana Piaskami, leży prawie na granicy polsko-rosyjskiej. Od magicznej linii dzielą ją 3, może 4 kilometry. Kiedyś samodzielna, od 1991 r. jest częścią Krynicy Morskiej. Wieś od zawsze rybacka, od wielu lat także turystyczna. Cicha i trochę zapomniana zyskała popularność dzięki powieściom Joanny Chmielewskiej i szeptanej reklamie „tu można odpocząć”.

Od maja do września turystów tu wielu, korzystają z sezonowych restauracji i barów. Ale restauracja „Four Winds” ma pełno gości przez cały rok. Sława jej kuchni niesie się daleko i w weekendy trzeba rezerwować stolik, aby zjeść to, co serwuje.

Karol Urbanowicz, w jednej osobie właściciel, restaurator, hotelarz, kucharz opowiada o historii tego miejsca.

Tradycyjny rosół z węgorza z pierożkami

2 kg świeżego węgorza, 2 pęczki włoszczyzny, 2 duże przypalone cebule, sól, pieprz do smaku; składniki na pierożki: mąka, wiejskie jajo, woda, podroby węgorza, sól, pieprz, odrobina czosnku jedna cebula. Palone warzywa: odrobina pora, selera, marchewki. Przygotowanie: warzywa wstawić do wody i gotować na średnim ogniu; sprawić węgorza, z główek wyjąć oczy i skrzela. Główki i ogonki odkroić, gotować razem z warzywami przez około 2 godziny. Pozostałą część węgorza pokroić w dzwonki i na ostatnie 30-45 minut wrzucić do wywaru. Gotować na małym ogniu.



W międzyczasie z mąki, jajek i wody przygotować ciasto na pierogi. Farsz: wątróbkę węgorza i serca pokroić i podsmażyć (średnio) dodając odrobinę cebuli, czosnku, soli i pieprzu. Zrobić pierożki (5-6cm) i ugotować w lekko posolonej wodzie. Warzywa pokroić w bardzo cienkie paseczki i wysuszyć w piekarniku. Esencjonalny rosół podać w talerzu do zupy z 3 pierożkami, jednym dzwonkiem węgorza, na koniec udekorować palonymi warzywami.



Karol Urbanowicz

Rodzice kupili zrujnowany budynek starej jadalni 25 lat temu. Wiele wysiłku i pracy włożyli, aby stworzyć podwaliny restauracji – bistro i sąsiadującego z nią pensjonatu. Zanim przyjechali do Piasków, prowadzili przez wiele lat bary i restauracje. Ojciec, Zbigniew, miał duże doświadczenie – kucharzył na „Batorym”. Sam Karol mówi, że od 11 roku życia wychowywał się w kuchni. Potem studiował (także zaocznie Hotelarstwo i Turystykę w Szkole Morskiej), trochę jeździł po świecie, aż osiadł w Piaskach: „Myślę, że Piaski są dla wielu ludzi, również dla mnie, miejscem, w którym chce się być, do którego się zmierza... Jesteśmy w miejscu, w którym kończy się polska część Mierzei Wiślanej. Posługując się dalej tą symboliczną retoryką można rzec, że tu gdzie się wszystko kończy, wszystko się też zaczyna... Tu zbiegają się i stąd rozchodzą się kierunki w cztery strony świata”.

W pamiętnym roku 2004 zaczęła się kapitalna przebudowa całego obiektu i dopiero osiem lat później budynek zyskał obecny kształt, a restauracja obecną nazwę. Dwa lata później uruchomiony został hotelik. Od 2015 Karol jest nie tylko właścicielem „Four Winds”, ale też szefem kuchni. Kocha gotować, to jego pasja i praca. Mówi: Wychowałem się w rodzinie z tradycjami kulinarnymi. Wiem, co to znaczy Dobre jedzenie (przez wielkie „D”) – prawdziwe, naturalne, związane z regionem, ekologiczne, pachnące... Znam nowoczesne trendy i z nich też czerpię.” Najbardziej lubi gotować zupy, przyrządzać ryby i desery.



Specjały z Four Winds

W dużym stopniu restaurację zaopatruję w produkty z ekologicznych upraw – opowiada Urbanowicz – Z żuławskich gospodarstw zakupujemy jabłka, maliny, warzywa, miód. Od znajomego hodowcy pasjonata kupuję ekologiczny drób i jaja (kurze i bażancie). Także ser Starożuławski – Werderkase znalazł kilka zastosowań w naszym menu. Sami pozyskujemy z okolicznych lasów grzyby, berberys, sok z brzozy, buczynę, młode pędy dzikiego chmielu, dzikie jeżyny, leśne poziomki, kwiat lipy, borówki, młode owoce jałowca i niektóre zioła, które służą nam jako przyprawy. Jeżdżę na targi z żywnością regionalną, szukam inspiracji w starych, pomorskich przepisach

Potrawy w karcie są sezonowe, a w niej królują ryby. Wszystkie ryby, poza halibutem, kupują z miejscowych połowów! To bardzo ważne, aby gość poczuł smak świeżej ryby od pierwszego kęsa. Dokłada wszelkich starań, aby serwować rybę świeżą! To bardzo pracochłonne, ale w efekcie bardzo proste – jest kluczem sukcesu restauracji.

Gościom pan Karol poleca zupy rybne: Regionalną Zupę Rybną z Sandacza; Zupę z Lina a'la flaczki, Rosół z węgorza. Poleca dania: Turbota w świeżych pomidorach z czosnkiem i natką pietruszki – uważa, że z prostego połączenia tych składników płynie finezja, która może zaskoczyć. Sandacz po rybacku to autorska kompozycja oparta na rybie w sosie śmietanowo-cebulowym. Łosoś w sosie homarowym – danie, w którym delikatny smak homara idealnie komponuje się z łososiem, z dziko żyjącym Łososiem Bałtyckim. A na koniec listy rybnych smakolejków klasyczny Węgorz w sosie koperkowym.

Smaki „Gryfona”

Mierzeja Helska (kaszb. Hélskô Sztremleżna; niem. Halbinsel Hela) – piaszczysty wał w kształcie kopy, długości 35 km, będący ciągiem zalesionych wydm, utworzonych przez wiatr i prąd morski płynący na wschód wzdłuż



Specjały z Gryfona

polskiego brzegu – tyle encyklopedia. Mniej więcej pośrodku półwyspu leży Jurata.

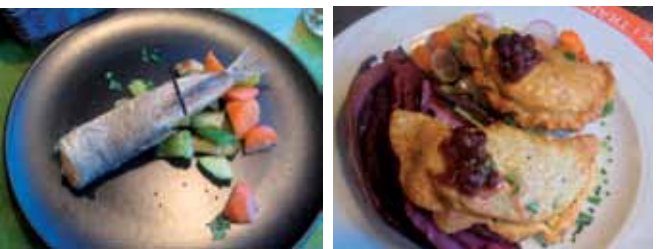
Legenda głosi, że Jurata, żmudzka bogini, zakochała się, wbrew woli ojca, boga Gorka, w ubogim rybaku. Spotkała ją za to kara – jej podwodny bursztynowy pałac został roztrzaskany na kawałki, a jego okrucy do dziś odnaleźć można na brzegu morza. Dzisiejsza Jurata to osada nadmorska – z jednej strony ma Zatokę Pucką, z drugiej Bałtyk. Kurort nadmorski z pięcioma letniami kąpieliskami morskimi, portem morskim i trzema przystaniami morskim. Od momentu założenia, w 1928 roku, stała się miejscem wakacyjnych spotkań elit finansowych, intelektualnych i artystycznych z całego kraju. I tak zostało do dzisiaj.

W środku starej Jastarni (tzw. Puckiej) niedaleko kościoła jest ulica Krótka i to przy niej mieści się restauracja „Gryfon” państwa Anny i Piotra Lisakowskich. Ma charakter sezonowy – jest czynna od czerwca do 15 września. Dom, w którym się mieści właściciele wybudowali od podstaw na rodzinnej działce. Oprócz restauracji jest mieszkanie właścicieli, a będzie jeszcze hotelik.

Piotr jest Kaszubą i kocha wszystko, co stąd jest: tradycję, obyczaje i kuchnię. Jest zawodowym kucharzem, ma dyplom mistrza kucharza okrętowego. Nadal pływa na statkach. Kocha dobrze jeść i lubi gotować. Jego mama prowadziła pensjonat. „Gryfon” powstał z pasji do gotowania i tradycji rodzinnej a jego nazwa wywodzi się z tradycji kaszubskiej: gryfon (gryf) czyli czarny lew z orlim dziobem i pazurami na złotym tle to godło Kaszub. Jest to lokal przyjazny całym rodzinom, bo dzieci są tu mile



Rodzina Lisakowskich w komplecie Anna, Piotr, Bernadeta, Fryderyk i Honorata



widziane – gospodarze mają trójkę: Fryderyka, Bernadotę i Honoratę. Z myślą o małych gościach pierwsze piętro restauracji przygotowane jest specjalnie dla nich, barwne wnętrza, zabawki, miękkie fotele i dużo bezpiecznego miejsca do biegania. Jest menu przygotowane dla dzieci: frytki są gotowane, a potem smażone (świeże, nie mrożone frytki nie chłoną tłuszczu, są zdrowe i pyszne), a ryby bez ości.

Niewiele jest lokali na wybrzeżu, w których byłby taki wybór wyśmienitych regionalnych potraw kaszubskich, jak również specjalów z rybami. W „Gryfonie” są: łosoś (także dziki łosoś bałtycki), flądra, dorsz, śledź, makrela z grilla ławowego i z pieca. Ryby bez tłuszczu, w pachnących ziołach, a najczęściej do ryb prosto z morza... tylko pieprz i sól. Restauracja ma własną wędzarnię bezkominową, sprzedaje również półmiski przekąsek rybnych oraz gotowe, przygotowane na miejscu ryby na grilla. Codziennie rano pieczony jest chleb, bułki i drożdżowe pączki, wypieki można kupić na stoisku przed restauracją. Doświadczenie i pasja kadry, odpowiedzialność w kreowaniu żywności i nowoczesne wyposażenie zaplecza to atuty „Gryfona”.

Z karty gość restauracji może wybrać: tatara z bałtyckiego łososa, wędzonego dzikiego łososa, wątróbki i pasztet z dorsza, wędzonego węgorza szprotki z pieprzem. Można zjeść śledzia w wielu postaciach: z korzennej marynaty z sosem z zielonego chrzanu, opiekany i marynowany z cebulką w domowej zalewie, klasyczny – w śmietanie z jabłkiem i szczypiorkiem, marynowany z pierzem i słodką cebulką, rolmops. Są zupy marynarska i rybna z różnych ryb morskich, a wśród dań głównych królują... ryby: łosoś bałtycki marynowany w rzymskim kminie, dorsz z potrawką z pieczarek i sezonowymi warzywami, dorsz w migdałach, stek z halibuta, filet z flądry, pierożki z łososiem lub dorszem.

W restauracji sprzedawane są na wynos liczne, robione tu ryby w słoikach: śledzie w korzennej marynacie,



Specjalnością Gryfona są ryby

Dorsz w sosie kurkowym na czarnej soczewicy

Składniki: filety z dorsza, czarna soczewica, kurki, szalotka, biała cebula, śmietana, olej, masło, przyprawy: świeżo zmielone pieprz biały i pieprz czarny, liście laurowe, ziele angielskie, sól.

Soczewicę umyć, zalać zimną wodą i moczyć przez 2 godziny. W garnku podsmażyć na maśle drobno pokrojoną białą cebulę, wsypać odsączoną soczewicę, wlać świeżą wodę, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Gotować na sypko.

Sos: podsmażyć na maśle szalotkę pokrojoną w krążki, dodać kurki i jeszcze smażyć. Wlać śmietanę, wsypać sól i biały pieprz i smażyć aż sos się zredukuje.

Dorsz: filety dorsza posypać solą i pieprzem czarnym i smażyć na oleju skórą do dołu. Kiedy ryba zacznie się „złocić”, dalej ją smażyć polewając roztopionym masłem.



Na talerzu ułożyć soczewicę, rybę, polać sosem kurkowym i ozdobić, najlepiej szczypiorem.

w zalewie koperkowo-cynamonowej; szprot w oliwie estragonowej; wątróbki i pasztet z dorsza.

W „Gryfonie” można zjeść regionalne, jastarnickie dania: frekase – kurczak lub ryba w białym sosie cytrynowym z rodzynekami, flaczki z węgorza (ksyny), węgorz z sosem koperkowym, polewkę z dorsza, ryby na węgliszkach (solone ryby smażone bezpośrednio na węglu drzewnym). Z róży pomarszczonej miejscowi robią wino, a pan Lisakowski sos do deserów. Warto pamiętać o „jastarnickim kolbosie” kielbasce wieprzowej, ostrej suszonej lub nie.

Piotr produkty kupuje w regionie, od stałych, sprawdzonych producentów. Ryby dostarczają nieliczni już w Juracie rybacy lub sam je łowi. Sięga nawet do 117-metrowej „Głębi Gdańskiej”, serca Bałtyku, aby złowić dzikiego łososa. W lecie jest mało dorszy, więc musi je mrozić w sezonie ich połowów, pocieszające jest, że na Bałtyk wracają makrela i „marcowy śledź”.

„Gryfon” nie tylko karmi, ale dostarcza wrażeń kulturalnych. W sezonie koncertują tu artyści stali, zaprzyjaźnieni z właścicielami oraz przypadkowi, zachęceni pysznym jedzeniem i atmosferą.

Tekst Grażyna Kurpińska

Zdjęcia: I.Byszewska i archiwum restauracji

SMAKI MIERZEI

W połowie lipca, w Krynicy Morskiej Piaski miał miejsce Festiwal Kulinarno-Historyczny „Smaki Mierzei – Smaki Piasków”. Impreza otrzymała patronat naszej Izby. Podczas wydarzenia zostały pokazane najdawniejsze tradycje rybołówstwa i bursztynnictwa. Miała też miejsce kulinarna i filmowa podróż w czasie. Próbowano potraw według średniowiecznych przepisów w krzyżackiej karczmie – dziczyzny i ryb, smakowano specjały kuchni Mennonitów – osadników Żuław: raki i ryby, wędzone w drewnianych beczkach. Były pokazy kulinarne i konkurs dla tych, którzy lubią gotować. W sobotni wieczór miesz-

kańcy Piasków i turyści odbyli sentymentalną podróż w przeszłość na pokazie filmów dokumentalnych o Piaskach. Pojawili się w nich tutejsi rybacy, z których wielu już nie żyje, pokazane były nieistniejące domy...

Podczas całego Festiwalu odbywał się Jarmark Produktów Regionalnych z Mierzei i Żuław, gdzie sprzedawano pyszne sery i wędliny oraz kiszone ogórki, kalafiori, cukinie, buraczki. Wszystkie produkty wytwarzają członkowie Stowarzyszenia Żuławskie Smaki. Była też strefa gastronomiczna, gdzie miejscowi rybacy sprzedawali wędzone ryby i przetwory z ryb. I edycja Smaków Mierzei za nami, mamy nadzieję, że impreza na trwale wpisze się w tutejszy kalendarz.



Na zdjęciach od lewej: tradycyjnie kwaszone ogórki, pokazy kulinarne; sery wytwarzane według stuletniej receptury; Stowarzyszenie Smaki Żuław przywoziło same smakowitości

NOWOŚĆ !
JUŻ DOSTĘPNE NA RYNKU





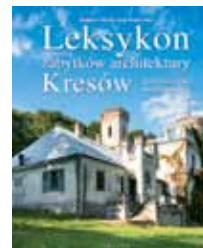
PEJZAŻ W MALARSTWIE POLSKIM (Arkady) Elżbieta Leszczyńska

To pierwszy taki album w historii sztuki, prezentujący krajobraz polski w malarstwie. Autorka pokazuje zmiany w sztuce pejzażu od średniowiecza do XXI wieku. Każdą epokę poprzedza krótki rys historii pejzażu w sztuce europejskiej. Bogate w treść omówienia zawierają opisy twórczości artystów, komentują wybrane obrazy i zwracają uwagę na tło historyczne epoki, w której powstały. Piękne reprodukcje są podstawą tej książki, a angielska wersja tekstów pozwala na sprezentowanie jej zaprzyjaźnionym cudzoziemcom.

LEKSYKON ZABYTKÓW ARCHITEKTURY KRESÓW północno-wschodnich (Arkady)

Magda i Mirek Osip-Pokrywka

Album, który jest jak sentymentalną podróżą po Kresach. Autorzy przedstawiają najcenniejsze zabytki i polskie pamiętki na terenie dawnych Kresów Wschodnich, znajdujących się obecnie w granicach Litwy i Białorusi, Inflant w granicach Łotwy i Prus w granicach obwodu kaliningradzkiego (Rosja). Kiedyś w granicach Rzeczypospolitej Obojga Narodów Są wśród nich zarówno budowle sakralne, pałace i dwory, jak i domy mieszkalne i zabudowania gospodarcze, mosty, cmentarze i świadectwa polskiej kultury – ponad 550 zabytków. A także 560 zdjęć obrazujących ich stan obecny.



KUCHNIA KLASZTORNA. Tajemne receptury (Wyd. Dragon) Dorota Dąbrowska i Krzysztof Żywczak



Krzysztof Żywczak

W powszechnym mniemaniu kuchnia klasztorna uchodzi często za synonim kuchni staropolskiej, mocno zakorzenionej w naszej tradycji kulinarnej, odwołującej się do wielowiekowych doświadczeń mistrzów patelni i kadzidła. Siostrzom i braciom jedzenie miało zapewniać sprawność fizyczną i umysłową, miało być proste i smaczne. Dla postronnych miało posmak tajemnicy. W książce są przepisy, nieraz zapomniane, niektóre nieco unowocześnione, którymi z autorami podzielili się zarówno klasztorni kucharze, mnisi i świeccy, jak i goście refektarza.

CZTERY SZTANDARY I JEDEN ADRES. Historia ze Spisza (Wydawnictwo Literackie) Ludwika Włodek

Mało kto zna ten region, położony na pograniczu polsko-słowackim, krainę wielu kultur. Do II wojny światowej mieszkali tu obok siebie Polacy, Słowacy, Węgrzy, Niemcy, Rusini, Żydzi i Cyganie. Pozostawili po sobie nieco ułomną pamięć i liczne zabytki. Reporterka sięga do dokumentów, do wspomnień tych, którzy nadal tu mieszkają i tych, którzy ze Spiszu wyemigrowali blisko albo bardzo daleko. Wspominają arystokraci, mieszczenie, chłopci, przywołują trudne wybory i zawiedzione nadzieje. Historia krainy, której tak naprawdę już nie ma. GaKa



ZAPROSILI NAS

- **Samorząd Gminy Lubraniec oraz Parafia św. Jana Chrzyciela w Lubrańcu** na Dożynki Gminno-Powiatowe oraz III Festiwal Kuchni Kujawskiej.
- **Starosta Ostrzeszowski, Burmistrz Miasta i Gminy Ostrzeszów** na XII Ogólnopolski Festiwal Paszтетników i Potraw z Gęsi.
- **Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego** na XXX Barzkowickie Targi Rolne AGRO POMERANIA.
- **Wójt Gminy Krzeszów oraz Dyrektor GOK w Krzeszowicach** na POWIDLAKI 2017.
- **Marszałek Województwa Podkarpackiego** na IV konkurs Podkarpackie Smaki Myśliwskie 2017.
- **Marszałek Województwa Mazowieckiego, Ksiądz Biskup Płocki, Starosta Przasnyski oraz Wójt Gminy Przasnysz** na Dożynki Województwa Mazowieckiego, Diecezji Płockiej i Ziemi Przasnyskiej.
- **Wójt Gminy Korycin** na Festiwal Dziedzictwa Kulturowego.
- **Regionalne Centrum Kultury Tatarów Polskich, Fundacja Tatarskie Towarzystwo Kulturalne oraz Agroturystyka Tatarska Jurta** na IX Festiwal Sabantuj.
- **Starosta Tatrzański oraz Tatrzańska Agencja Rozwoju** na VIII Europejskie Targi Produktów Regionalnych.
- **Muzeum Regionalne i Urząd Miejski w Janowie Lubelskim oraz Janowski Ośrodek Kultury** na XV Festiwal Kaszy GRYCZAKI.
- **Prezes Zarządu, Rada Nadzorcza oraz Pracownicy** na Jubileusz 60-lecia istnienia Spółdzielni Mleczarskiej „Michowianka” w Michowie.
- **Jednostka Certyfikująca „PNG”** na jubileusz 15-lecia swojej działalności.
- **Firma „Raz na Wozie”** na Święto Zalewajki w Buczku.
- **Wójt Gminy Korycin** na XXII Ogólnopolskie Dni Truskawki.
- **Dyrektor Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego** na XIX Regionalną Wystawę Zwierząt Hodowlanych w Boguchwale.



Polskie produkty wieprzowe ze znakiem „Jakość Tradycja” to:

- surowiec najwyższej jakości
- sprawdzony proces produkcji
- naturalne składniki i tradycyjny smak

Szukaj produktów wieprzowych ze znakiem „Jakość Tradycja”

**TO JEDYNY POLSKI SYSTEM
CERTYFIKACJI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH !**

**Zapraszamy na spotkania w regionach
producentów tradycyjnych wyrobów wieprzowych**

Informacje:

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Tel. 519 592 001; 22 692 71 11

izba@produktyregionalne.pl www.produktyregionalne.pl



BC COBICO certyfikuje
produkty regionalne i tradycyjne
w programie "Jakość Tradycja"



Ponadto certyfikujemy:

- drób, wieprzowinę i wędliny w systemie QAFP
- ekologiczną produkcję rolną oraz przetwórstwo i obrót produktów ekologicznych
- produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane jako
Chronione Oznaczenie Geograficzne ChOG; Chroniona Nazwa Pochodzenia ChNP
Gwarantowana Tradycyjna Specjalność GTS
- wieprzowinę wysokiej jakości w systemie PQS
- Integrowaną Produkcję Roślin IPR



Certyfikaty wydawane przez Biuro Certyfikacji COBICO upoważniają do oznaczania wyrobów przedstawionymi znakami.

www.cobico.pl

tel. (12) 632 35 71 | email: cobico@cobico.pl
COBICO Sp. z o.o. | Przebieczany 529 | 32-020 Wieliczka