Magazyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

SMAK i TRADYCJA

Numer 26, wrzesień 2018, ISSN 2084-1671

„Perły 2018”
– w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów

Żywność wysokiej jakości polskim atutem – rozmowa z ministrem **J.K. Ardanowskim**

Rolnictwo wspierane społecznie.
Nowy trend konsumencki

Słodko w regionach.
Hity polskich cukierników

Nowe polskie produkty z unijnymi certyfikatami

Jana
TRADYCJA
JAKOŚCI
od 1885 roku
jest S·E·R
od 1885 roku
Jedyne
w Polsce
Jana
Twaróg
Solankowy
z pieprzem
POLSKI
WOLNE OD GMO
Jana
MLEKO
PEŁNE OD KRÓW RASY
JERSEY
DO KTÓREGO NIC NIE DODANO
I OD KTÓREGO NIC NIE
ODJĘTO OD ETAPU DOJU.
Jana
Twaróg solankowy
wędzony
250 g
Jana
MASŁO
WIELKOPOLSKIE
PRODUKT
POLSKI
Jana
Naturalne masło ze śmietanki
ukwaszonej - bez żadnych dodatków
PRODUKT
POLSKI
WOLNE OD GMO
Z MLEKA
OD KRÓW
KARMIONYCH
PASZAMI
BEZ GMO
www.jana.com.pl
www.janiejestser.pl

Szanowni Państwo!

Otwieramy kolejny numer „Smaku i Tradycji" bardzo ważnym dla naszego sektora – żywności regionalnej i tradycyjnej – wywiadem z panem Janem Krzysztofem Ardanowskim, Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Bardzo ważnym, gdyż dużo jest w nim o polskiej żywności wysokiej jakości i o tym, jak liczący jest to temat dla polskiej polityki rolnej. Podobne jak p. minister, uważamy że polska żywność może z powodzeniem konkurować jakością także na rynkach zagranicznych, co widać było wyraźnie w czasie prestiżowego Forum Ekonomicznego w Krynicy. Pawilon ministerstwa rolnictwa, KOWR, PIPRiL i Polskiej Ekologii, gdzie można było degustować najlepsze polskie specjały z oznaczeniami unijnymi, certyfikatami „Jakość Tradycja" i ekologicznymi był wprost oblegany (m.in. codziennie wydawanych było kilkaset porcji „Żurusiu Dziadunia" z firmy Ogródek Dziadunia, z ochotą degustowano też najlepsze wędliny, sery, pieczywo i napoje)...

Potrzebne jest jednak wsparcie systemowe wytwórców i to wsparcie zapowiada rządowy „Plan dla wsi". Cieszy nas także zapowiedź rozszerzenia możliwości sprzedaży różnym podmiotom produktów wytwarzanych w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz podwyższenie kwoty uzyskanych z tego tytułu przychodów. Czekamy nadal na prawne rozwiązania ułatwiające rolnikom sprzedaż napojów alkoholowych z surowców pochodzących z własnego gospodarstwa. Wiemy, że takie rozwiązania są przygotowywane w sejmowej komisji rolnictwa i rozwoju wsi, mam nadzieję, że wkrótce powstaną odpowiednie ustawy i rozporządzenia.

Temat ten wywołany został przez kolejny finał ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów", organizowanego już po raz 18 przez PIPRi, pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałków Województw. Wśród nagrodzonych „Perłami 2018" produktów znalazły się także wspaniałe, unikatowe napoje regionalne, w tym doskonałe nalewki ze wszystkich regionów Polski…

Wielki Finał właśnie przed nami – w Poznaniu, w czasie targów „Smaki Regionów", bo jest to święto produktów regionalnych z całej Polski. W tym roku jury konkursu było niezwykle hojne – przyznaliśmy aż 59 „Pereł" produktom i 15 potrawom. Pięć „Kluczy do Polskiej Spiżarni" otrzymało pięć osób zasłużonych dla rozwoju produktów w regionach. Jak co roku, dziękuję naszym partnerom czyli samorządom regionalnym oraz ośrodkom doradztwa rolniczego. Oni wszyscy wspierają ten konkurs od pierwszej edycji.

Zachęcam także do lektury tekstów o nowych trendach konsumenckich, o konieczności czytania etykiet a także o świetnych mleczarniach i restauracjach, które cieszą się wielką renomą dzięki jakości swojej oferty.

Izabella Byszewska
Prezes Zarządu PIPRiL

Numer dofinansowany z Funduszu Promocji Mleka oraz z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

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 Zarzdu – Izabella Byszewska;
Wiceprezes Zarzadu – Jan Zwoliński.

Rada:
Jan Lisiecki – Przewodniczący

Członkowie:

Alina Becla – Sekretarz, Aleksander Bednarski, Ireneusz Bęben, Marcin Bielec, Halina Dobrowolska, Jan Fołta, Edyta Jaroszewska-Nowak, Ryszard Jaszczowski, Marcin Just, Karol Majewski, Krzysztof Maurer, Zdzisław Nowak, Zdzisław Pniewski, Tadeusz Przymus, Wojciech Radzikowski, Stefan Słociński, Stanisław Staniszewski, Maria Wójcik, Elżbieta Zawadzka.

Sąd koleżeński:
Hieronim Maryniak, Elżbieta Olszyńska, Kazimierz Smolak, Andrzej Żubrowski.

Oddziały regionalne PIPRiL:

Lubelskie: prezes – Tomasz Solis, kontakt: 504 162 617, tsolis@o2.pl;

Łodzkie: kanclerz – Stanisław Staniszewski, 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 – Kazimiera Szymańska, kontakt: 508 114 352, e-mail: biuro@izbawlkp.pl;

Zachodniopomorskie: kanclerz – Ryszard Jaszczowski, kontakt: 608 288 354; e-mail: brjaszczowscy@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

Żywność wysokiej jakości naszym atutem

Rozmowa z JANEM KRZYSZTOFEM ARDANOWSKIM Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi

– Panie Ministrze, mówi Pan, że jedną z szans dla naszych rolników jest produkcja żywności wysokiej jakości. Co Pan rozumie pod tym pojęciem?

Potencjał polskiego rolnictwa jest duży. Produkujemy więcej niż wynosi nasze wewnętrzne spożycie. Stąd stała konieczność poszukiwania nowych rynków zbytu. Mam pełną świadomość, że z wieloma krajami trudno nam będzie konkurować pod względem ilości produkowanej żywności. Nie mamy takich warunków jak Ukraina, Rosja czy USA lub Brazylia. Możemy jednak wykorzystać nasze inne atuty. Rozdrobnienie polskiego rolnictwa to także jego szansa. To możliwość różnorodnej produkcji. To możliwość rozszerzenia produkcji żywności ekologicznej, regionalnej i lokalnej. Dziś taka żywność jest bardzo poszukiwana przez konsumentów. Od lat nasze produkty cieszą się uznaniem za swój smak, aromat i jakość. Mamy okazję wykorzystać te walory i na tej podstawie zbudować wizerunek polskiej żywności. Dlatego ujęliśmy temat żywności wysokiej jakości w naszym Planie dla wsi. Rolnicy, wieś, obszary rolne i produkcja żywności od początku rządów PiS, a w rzeczywistości od prezentacji naszego Programu Rolnego, znajdowały się w centrum uwagi i są priorytetem dla obecnego rządu.

– Rozumiem, że za tym pójdzie konkretne wsparcie rozwoju tej produkcji?

Oczywiście. Zmiany dotyczą rolnictwa ekologicznego, bo nie zamierzamy płacić za czyjeś hobby, choć jest ono bardzo chwalebne, ale za konkretną produkcję, za to, aby konsumenci mieli szeroką ofertę produktów z tego sektora. To nabywcy wyznaczają trendy. Oni oczekują produktów ekologicznych, które są dostępne, które dają gwarancję, że zostały w określony sposób wytworzone. Za to są w stanie zapłacić więcej.

Podobnie wzmacniamy produkcję wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Rozszerzamy możliwości sprzedaży produktów wytwarzanych przez rolnika we własnym gospodarstwie. Będzie on mógł sprzedawać je do okolicznych restauracji, hoteli, gospodarstw agroturystycznych. Zwiększamy też kwotę wolną od podatku. Teraz wynosić będzie ona 40 tysięcy na rok, a powyżej niej podatek wyniesie tylko 2%.

Kolejna pomoc dotyczy wsparcia małych i średnich przetwórców, którzy będą chcieli eksportować swoje produkty. Będą powołani radcy rolni w kluczowych naszych ambasadach, tam gdzie będą możliwości wejścia na dany rynek. To będą osoby bardzo dobrze przygotowane, znające języki i posiadające szeroką wiedzę na temat polskiego rolnictwa i jego oferty sprzedażowej.

– Dużo ostatnio mówi się o innowacyjności. Czy żywność wysokiej jakości może być innowacyjna?

Innowacyjność w rolnictwie ma wiele aspektów. Może np. przyczynić się do tworzenia nowych produktów, takich jak żywność o podwyższonych składnikach odżywczych, ale musi przede wszystkim wynikać z potrzeb rynku. To także tzw. rolnictwo precyzyjne, czyli stosowanie maszyn i urządzeń sterowanych przez satelity. W rolnictwie wchodzi też robotyzacja, nie tylko mechanizacja, ale roboty, które zastępują ludzi.

Inny aspekt dotyczy tworzenia nowych produktów, takich jak żywność o podwyższonych składnikach odżywczych lub pozbawiona niektórych elementów, np. dla diabetyków. To również nowe sposoby przetwarzania żywności czy wytwarzanie produktów o przedłużonym terminie ważności.

Innowacyjnością możemy też określić przywrócenie tego co było jeszcze do niedawna uważane za stare i niepotrzebne – żywność regionalną i tradycyjną, która przeżywa obecnie swój renesans.

Niezbędna jest także innowacyjność w kuchni. Mamy doskonałe produkty regionalne i tradycyjne. Mamy stare, dobre przepisy kulinarne, ale musimy, a właściwie muszą nasi kucharze stworzyć na tej bazie nowe, innowacyjne dania, atrakcyjne dla współczesnych smakoszy. Tak zrobili Włosi czy Skandynawowie. U nas obserwuję początek tej drogi.

Mam nadzieję, że podczas tegorocznej prezentacji „Smaków Regionów" na targach w Poznaniu będziemy mogli na ten temat szerzej porozmawiać.

– Dziękuję i liczę na taką rozmowę.

Dziękuje i do zobaczenia w Poznaniu.

ECO-STYLE

Targi Produktów Ekologicznych, Tradycyjnych i Naturalnych 2018 w Kielcach zmieniły nazwę, ale odbyły się tradycyjnie – w kwietniu. W targach uczestniczyli członkowie Izby, którzy promowali i sprzedawali swoje produkty. Można było kupić wypieki Marii Siej, popić sokiem z Wiatrowego Sadu. Do pysznych pierogów firmy Kowal bardzo pasowały nalewki Karola Majewskiego, a dla lubiących mocniejsze trunki były wódki regionalne firmy Furex. Do górskich wódek pasowały sery z Bacówki na Wójciźnie. OSM z Głuchowa i OSM z Bychawy chwaliły się produktami ze znakiem „Jakość Tradycja". Pachnące przetwory warzywne sprzedawał Ogródek Dziadunia, a Kazimierz Cieśla – swój najlepszy, bo nagrodzony „Perłą" chrzan. Oddział Mazowiecki Izby reprezentował Wojciech Radzikowski z własnym pieczywem i innymi produktami z Mazowsza. W trakcie targów odbyła się debata związana z realizacją dwóch projektów „Polskie produkty zbożowe gwarancją jakości i smaku" oraz „Polskie mleko gwarancją jakości i smaku" poświęcona produktom nabiałowym i zbożowym.

Piknik Poznaj Dobrą Żywność 2018

W sobotę 16 czerwca br. odbył się Piknik Poznaj Dobrą Żywność, organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Już po raz drugi był na terenie Warszawskich Wyścigów Konnych na warszawskim Służewcu. Piknik Poznaj Dobrą Żywność to prawdziwe święto polskiej żywności. Od lat cieszy się dużą popularnością wśród członków PIPRiL. W tegorocznym uczestniczyli: Bacówka na Majerzu Wojciecha Komperdy, Bar Maria Siej z Lubelszczyzny, Consonni z pysznymi ciastami i lodami. Firmy Eterno, Ogródek Dziadunia, Sedina z Zachodniopomorskiego i Kazimierz Cieśla reprezentowały przetwórców owocowo-warzywnych. Był miód – Bartnik Żuromiński, były pierogi – Krucjata Smaku, pieczywo – Piekarnia Ratuszowa. Nie zabrakło nabiału, przywieźli je OSM z Głuchowa i OSM z Bychawy. Były też wyroby alkoholowe – piwa: Browar Edi, Browar Koreb, Browar Kormoran, Nalewkarnia „Longinus" z nalewkami oraz Vin Kon z winami i cydrem. Pracownia Witraży i Biżuterii Artystycznej „Galda", Danuty Charytoniuk reprezentowała rękodzieła.

Browariada i Festiwal Smaków 2018

Po raz pierwszy Expo Mazury w Ostródzie zorganizowało jedne targi pod nazwą „Festiwal Smaków – Browariadę, które do tej pory były oddzielnymi imprezami. W tym roku organizatorzy, chcieli stworzyć wydarzenie wyjątkowe, które nie tylko miało przybliżyć odwiedzającym ofertę regionalnych producentów piwa, ale też zaprezentować skarby kulinarne Warmii i Mazur oraz innych regionów Polski.

Początek sierpnia był upalny. W przeszklonych targowych halach trudno było wytrzymać i wystawcom, i konsumentom. Kupujący woleli przebywać nad wodą niż w halach targowych. Dopiero po południu odwiedzali targi. Z Izby w imprezie wzięło udział tylko pięć firm. Były to: Ogródek Dziadunia, LAZUR – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych, Oddział Mazowiecki PIPRiL i VIN KON.

Dożynki Prezydenckie 2018

Już po raz ósmy Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego została zaproszona do udziału w Dożynkach Prezydenckich w Spale, w dniach 15-16 września br.

Kiermasz produktów tradycyjnych i regionalnych – można je było sprzedawać – prezentował się okazale. Brali w nim udział producenci zrzeszeni w PIPRiL, wytwarzający produkty ze znakiem „Jakość Tradycja".

Najliczniej były reprezentowane mleczarnie z różnych zakątków Polski: FZZPM w Polsce ZUH ROBICO, LAZUR – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych, OSM Bychawa, OSM Głuchów, OSM Łowicz, OSM Włoszczowa, Spółdzielnia Mleczarska w Rospudzie, SSM Jana ze Śremu. Można było napić się piwa regionalnego w browarach Edi i Koreb, w Furexie były alkohole bardzo procentowe. Pyszne pierogi i wędliny można było zjeść i kupić w Przedsiębiorstwie Przemysłu Mięsnego Taurus. Ogródek Dziadunia przyjechał do Spały ze Śląska, a Semco z olejami tłoczonymi na zimno z Wielkopolski. Stoisko firmy Polder zwracało uwagę fontanną z kajmaku. Wiatrowy Sad zaprezentował różnorodność soków, zaś Uzdrowisko Busko-Zdrój S.A. – wodę mineralną i kosmetyki produkowane na bazie tej wody. Duże zainteresowanie łakomczuchów wzbudził gigantyczny kocioł pełen gulaszu z dzika, przygotowany przez Teatr Kulinarny. Teatr została zaproszony, a dzik dostarczony przez Polski Związek Łowiecki, którego okazałe stoisko przyciągało uwagę dorosłych i dzieci.

Drugi dzień, niedziela, był pełen wrażeń – uroczystości dożynkowe, pokaz nagrodzonych wieńców, występ Mazowsza. W godzinach popołudniowych Kiermasz odwiedzili Prezydent RP z Małżonką. Obeszli wszystkie stoiska, rozmawiali, próbowali i kupowali. A wystawcy fotografowali, fotografowali…

Smaki Regionów 2018

Przed członkami Izby są jeszcze tegoroczne targi Smaki Regionów, które odbędą się w dniach 29.09.–1.10.2018 na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w pawilonie 3A. W trakcie targów – 30 września – będzie Wielki Finał konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. Prawie w tym samym terminie, bo 1-4.10 br. są targi Polagra Tech, Polagra Gastro i Taropak.

LUBELSKIE – NOWY ODDZIAŁ REGIONALNY PIPRiL

W kwietniu br. odbyło się w Lublinie spotkanie, na którym został powołany Lubelski Oddział Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Obecni na spotkaniu członkowie Izby wybrali spośród siebie władze Oddziału.

Do zarządu PIPRiL Oddziału Lubelskiego weszli: Tomasz Solis – prezes Zarządu, Wioletta Wilkos – wiceprezes, Członkowie Zarządu: Dorota Sawa, Ludwika Chamera, Tomasz Machoń

Rada Oddziału to: Bożena Łopucka, Jolanta Pecio, Mieczysław Janik, Feliksa Gorzkowska, Marek Jurycki.

ODDZIAŁ MAZOWIECKI

Producenci, zrzeszeni w Oddziale Mazowieckim, są często zapraszani na różnego rodzaju imprezy, wystawy, targi. W ostatnim czasie wystawcy mieli możliwość zaprezentowania swoich produktów – jakościowej żywności tradycyjnej i lokalnej na wielu imprezach. Nie zabrakło produktów wytwarzanych przez producentów z Mazowsza, którzy zaangażowali się w promocję żywności wysokiej jakości.

Jednym z tego typu wydarzeń był XI Siedlecki Jarmark Świętego Stanisława, którego organizatorem był Miejski Ośrodek Kultury w Siedlcach. Tegoroczna edycja odbyła się 11-12 maja. Wśród wyrobów spożywczych producentów z mazowieckiego oddziału były m.in.: nabiał z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej z Siedlec, pieczywo z Piekarni Ratuszowa Radzikowscy w Siedlcach, olej rzepakowy Franciszka Keslera, nalewki z Nalewkarni Longinus, pierniki ze Spółdzielni Socjalnej Zioła Siedleckie, miody z pasieki Pachniczówka, sery podpuszczkowe Agnieszki Piętki oraz sery kozie z gospodarstwa Eko na Szerokim. Nie zabrakło rękodzieła i przepięknych haftów Heleny Długołęckiej, która uatrakcyjniła swoje stoisko warsztatami z rękodzieła.

Kolejnym wydarzeniem, w którym uczestniczyli producenci Oddziału Mazowieckiego był Piknik Poznaj Dobrą Żywność na Służewcu. Odwiedzający stoiska mieli okazję skosztowania oraz zakupu konfitur z firmy rodzinnej Eterno, pieczywa z Piekarni Ratuszowa w Siedlcach oraz nelewek z Nalewkarni Longinus, a także oleju rzepakowego Franciszka Keslera.

Słoneczny lipiec zaczęliśmy w Węgrowie, gdzie Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie oraz Lokalna Organizacja Turystyczna Wielki Gościniec Litewski podczas V Międzynarodowego Turnieju Smaków zorganizowali

kiermasz produktów regionalnych, sztuki ludowej i rzemiosła. Liczna grupa producentów wystawiła się na tej imprezie reprezentując regionalną żywność z Mazowsza: firma Bekon z Radomia, Grzegorz Odalski (Czosnek Latowicki), Nalewkarnia Longinus, Pasieka Pachniczówka, Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy, Spółdzielnia Socjalna Zioła Siedleckie, Franciszek Kesler, Skarby-Natury, Eterno.

Sierpień oraz wrzesień to czas licznych dożynek i imprez lokalnych. Jednak nie zabrakło czasu na udział we wspólnych imprezach takich jak: Dni z Doradztwem Rolniczym w Siedlcach, Mazowieckie Święto Chleba w Węgrowie, Rodzinny Piknik w Wawrze, Dożynki Województwa Mazowieckiego w Sierpcu.

Oddział Mazowiecki dba o poszerzanie grona swoich członków. Miło nam poinformować że w sierpniu br. do Oddziału przystąpiła pani Agnieszka Piętka z gm. Osieck. Sery Zagrodowe to rodzinne gospodarstwo rolne, które prowadzi produkcję mleka.

Wyjazd studyjny

W sierpniu (9-10.08. br.) Oddział Mazowiecki zorganizował wyjazd studyjny dla Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza, członków oddziału i zaproszonych gości. Przedsięwzięcie to było realizacją zadania ogłoszonego przez Samorząd Województwa Mazowieckiego pod tytułem: „Wizyta studyjna u producentów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze", który działanie to współfinansował.

W wyjeździe i spotkaniach „na trasie" udział wzięli producenci, członkowie Sieci, i przedstawiciele instytucji popularyzujących wiedzę dotyczącą żywności regionalnej i naturalnej, dziedzictwa kulinarnego, turystyki oraz roli tej żywności w dietetyce. Celem spotkań była integracja członków Sieci oraz wymiana wiedzy praktycznej dotyczącej wytwarzania żywności metodami tradycyjnymi. Omawiane tematy dotyczyły również promocji, sprzedaży. Wymieniano doświadczenia, dyskutowano.

Podróż rozpoczęła się w Gościńcu Goździejewskim w Kątach Goździejewskich Drugich u Bogusławy Retekowskiej, w malowniczej zagrodzie edukacyjno-kulinarnej należącej do szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego. Tutaj poznali się wszyscy uczestnicy i rozpoczęli dyskusję – trwającą przez cały wyjazd – na tematy związane z kulinariami i dziedzictwem kulinarnym. Wizytujący próbowali potraw regionalnych przygotowanych przez gospodarzy. Degustację zakończyła Dębska Kawa Żołędziówka, pijana niegdyś przez Fryderyka Chopina.

Kolejnym miejscem wędrówki był Zakład Przetwórstwa Ekologicznego Mleka Koziego w Rososzy gm. Cegłów. Uczestnicy wyjazdu obejrzeli hodowlę kóz i próbowali wyrobów z mleka koziego: sery, twarogi i mleko kozie. Gospodarstwo posiada certyfikat ekologicznej produkcji.

Podróżując w stronę Restauracji Zaścianek Polski, odwiedzili Jeruzal, czyli wieś Wilkowyje z serialu „Ranczo". Właścicielka regionalnej restauracji w Siedlcach, Bożena Polak-Stojanova, opowiadała o regionalnych potrawach, które można zjeść w jej restauracji.

Kolejnym etapem podróży było Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie, prowadzone przez Muzeum Regionalne w Siedlcach. W tym malowniczym miejscu, z odrestaurowanym zespołem pałacowo-dworskim, dyrektor Sławomir Kordaczuk opowiedział historię zespołu i ludzi, którzy tu żyli. Nieopodal Dąbrowy, w Sarnakach, znajduje się Gospodarstwo Państwa Zawistowskich, którzy prowadzą ekologiczny sad i przetwarzają owoce na nalewki, ocet jabłkowy oraz przepyszną szarlotkę. Wieczór i noc spędziliśmy w zabytkowym Dworze Mościbrody. Było ognisko i rozmowy, a potrawą wieczoru był Karp Dworski pieczony z cebulką.

Kolejny przystanek na trasie to Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy w Siedlcach. Wojażujący poznali ponad 80-letnią historię zakładu opowiedzianą przez Wojciecha Radzikowskiego, współwłaściciela piekarni. Goście smakowali chleby razowe żytnie na zakwasie: Razowy Ratuszowy i Razowiec Marszałkowski z Siedlec. W saloniku piekarni dyrektor Kazimierz Porębski przedstawił prezentacje dotyczącą Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, a Andrzej Siemaszko, reprezentujący Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, portal turystyczno-kulinarny www.smakipolski.eu.

Kiełbasa krakowska sucha staropolska i czosnek galicyjski z unijnymi oznaczeniami

Kolejne dwa polskie produkty zostały wpisane do rejestru Komisji Europejskiej, tworzonego w ramach europejskiej polityki jakości i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych. Od tej chwili Polska ma 42 takie zarejestrowane produkty.

Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności wysokiej jakości odgrywają w państwach Unii Europejskiej znaczącą rolę. Głównymi celami unijnej polityki podnoszenia jakości żywności są: promowanie zróżnicowanej produkcji rolnej, ochrona nazw produktów przed nadużywaniem i imitacją oraz pomaganie konsumentom w zrozumieniu szczególnego charakteru zarejestrowanych produktów.

Znakami służącymi do identyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych są: Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne – podkreślające związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – wyróżniająca ich tradycyjną metodę produkcji. Instrumenty te zapewniają ochronę producentów przed nieuczciwą konkurencją i pozwalają im promować swoje wyroby. Jednocześnie informują konsumenta o specyfice i unikatowości tych produktów. Procesom tym towarzyszy ochrona dziedzictwa kulinarnego i kulturowego, promocja tradycji i rozpowszechnianie jej w Europie.

Przyznanie Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego oraz Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności jest oficjalnym potwierdzeniem wysokiej jakości i gwarancją pochodzenia produktów. Umieszczony na etykiecie produktu symbol jednego z trzech certyfikatów gwarantuje wyjątkową jakość produktu, wynikającą ze specyficznych uwarunkowań regionalnych, historii czy też unikatowej tradycji wytwarzania.

Chroniona Nazwa Pochodzenia oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju. Jakość i cechy charakterystyczne tego produktu są wynikiem oddziaływania środowiska geograficznego, na które składają się zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie. Chroniona Nazwa Pochodzenia odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji danego wyrobu.

Chronione Oznaczenie Geograficzne oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju, którego jakość, renoma lub inne cechy charakterystyczne są wynikiem danego pochodzenia geograficznego. Chronione Oznaczenie Geograficzne odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywa się co najmniej jeden z etapów produkcji danego wyrobu.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność oznacza produkt, który posiada specyficzny charakter odróżniający go od podobnych produktów należących do tej samej kategorii oraz udokumentowaną, co najmniej 30-letnią tradycję i historię jego wytwarzania. Nazwa produktu powinna być sama w sobie oryginalna albo odnosić się do oryginalnych cech produktu.

Czosnek galicyjski oraz kiełbasa krakowska sucha staropolska trafiły do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności 27 sierpnia 2018 r.

Czosnek galicyjski – Chronione Oznaczenie Geograficzne

Czosnek galicyjski wytwarzany jest na obszarze Galicji – ziemiach polskich, które w latach 1774-1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa czosnek galicyjski.

Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi regionu, w którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. Czosnek galicyjski charakteryzuje się wysoką zawartością alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą

ząbków w główce, dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów na każdym etapie jego produkcji. Do tych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia tak, aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.

Kiełbasa krakowska sucha staropolska – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Sposób produkcji kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej wywodzi się z tradycji krakowskich kiełbas grubo krojonych, o których w wydanej w 1926 roku publikacji pt. „Krakowskie wyroby

wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin" pisze polski autor Andrzej Różycki.

O specyficznym charakterze kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej decyduje skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do jej produkcji wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest – widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyk.

źródło: MRiRW

Więcej informacji na:
www.gov.pl/rolnictwo w zakładce: Jakość żywności

Produkty wpisane w ostatnich 2 miesiącach na Listę Produktów Tradycyjnych

województwo	produkt
mazowieckie	Węgorz marynowany z rzeki Rawki
	Blaszak
	Grzyby smażone gostynińskie
	Bugaj gruduski
łódzkie	Napój „jałowiec" z Piotrkowa Trybunalskiego
	Twaróg z Dionizowa
	Zsiadłe mleko z Dionizowa
	Wędzonki z Księżych Młynów
kujawsko-pomorskie	Mięta pieprzowa unisławska
zachodniopomorskie	Piwo szczecińskie
	Miody Pojezierza Drawskiego
	Powidła radziszewskie
podlaskie	Kwas buraczany (sok z kiszonego buraka)
podkarpackie	Ser podpuszczkowy z nutą leśną

Węgorz marynowany z rzeki Rawki

Blaszak

Grzyby smażone gostynińskie

Bugaj gruduski

Napój „jałowiec" z Piotrkowa Trybunalskiego

Twaróg z Dionizowa

Zsiadłe mleko z Dionizowa

Wędzonki z Księżych Młynów

Mięta pieprzowa unisławska

Kwas buraczany (sok z kiszonego buraka)

Zdjęcia ze strony Ministerstwa Rolnicwa i Rozwoju Wsi
https://www.gov.pl/rolnictwo

Nowe produkty w systemie „Jakość Tradycja”

Twaróg półtłusty
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku
ul. Matejki 16, 98-100 Łask (woj. łódzkie)

Surowcem do produkcji jest mleko krowie dostarczane przez dostawców, którzy są członkami spółdzielni. Gospodarstwa prowadzone przez kolejne pokolenia, położone są na czystych, niezurbanizowanych terenach, w dolinie rzek Grabi i Warty, dzięki temu surowiec, z którego wytwarzany jest twaróg, jest wyjątkowy. Nadal w jego produkcji w fazie ociekania i prasowania stosowane są chusty. Większość procesu produkcyjnego przebiega ręcznie, dlatego twaróg z OSM Łask przypomina ten delikatny i wilgotny, lekko kwaśny, robiony dawniej w gospodarstwach domowych. W smaku i zapachu jest czysty, ma lekki posmak pasteryzacji, bez obcych zapachów i posmaków. Jest smaczny na słodko lub z dodatkiem cebulki i szczypiorku.

Zsiadłe mleko piaseckie jak dawniej
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach
ul. Zamojska 26, 21-050 Piaski (woj lubelskie)

„Zsiadłe mleko piaseckie jak dawniej” – zawiera bogactwo witamin i innych elementów potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu, wspomaga florę bakteryjną jelit, podnosi ogólną odporność. Wspomaga również odchudzanie poprzez przyśpieszenie przemiany materii. Dzięki zastosowaniu tradycyjnej receptury, czyli metody termostatowej, według której proces dojrzewania zachodzi po nalaniu do opakowania, zsiadłe mleko zachowuje swoje naturalne właściwości oraz konsystencję i rzeczywiście smakuje jak dawniej. Ponadto zawiera naturalne składniki, nie ma w nim konserwantów i ulepszaczy. Skład to tylko mleko pasteryzowane i kultury bakterii mlekowych. Uniesione wieczko produktu oraz opływ serwatki są wynikiem naturalnej fermentacji mlekowej. Dzięki zastosowaniu metody termostatowej, według której proces dojrzewania zachodzi po nalaniu do opakowania, zsiadłe mleko zachowuje swoje naturalne właściwości oraz konsystencję i rzeczywiście smakuje jak dawniej.

Twaróg piasecki śmietankowy to źródło pełnowartościowego białka, jest bogaty również w wapń i witaminę A, która w twarogach chudych nie występuje. Wyprodukowany jest z mleka wysokiej jakości, bez dodatków konserwantów i ulepszaczy, dzięki czemu znajduje się w nim wiele składników odżywczych. Wyróżnia go najwyższa jakość, znakomite walory smakowe oraz lekka kremowa konsystencja. Stanowi idealny dodatek do naleśników, ciast, past, jak również dipów. Z powodzeniem może również zastępować masło w codziennej diecie, dzięki zawartości tłuszczu 13%. Skład twarogu to mleko pasteryzowane i kultury bakterii mlekowych. Ciekawostką jest, że podczas wizyty brytyjskiej królowej Elżbiety II w 1996 roku w Polsce, twaróg piasecki śmietankowy był serwowany na śniadanie, co świadczy o docenieniu jego wyjątkowych walorów smakowych i odżywczych.

Pszczelarz Kozacki. Pasieka Tadeusz Kozak
Łukowa 8, 23-412 Łukowa (woj. lubelskie)

Polski „Kozacki” miód wielokwiatowy powstaje w naturalnym procesie produkcji, począwszy od hodowli pszczół przez miodobranie po pakowanie. Pasieki zlokalizowane są w bezpośrednim sąsiedztwie występowania pożytków pszczelich w otulinie Roztoczańskiego Parku Narodowego i kompleksów leśnych Puszczy Solskiej. „Kozacki” miód wielokwiatowy jest produktem najwyższej jakości. Posiada w swoim składzie wiele cennych związków odżywczych, takich jak kwasy organiczne, cukry proste, enzymy, witaminy i minerały. Miód wielokwiatowy jest zalecany dla osób z chorobami alergicznymi, przy schorzeniach dróg oddechowych, katarze siennym. „Kozacki” miód wielokwiatowy w kamionce to nie tylko wyborny smak, ale również niebanalne opakowanie; rozlewany jest do naturalnie wypalanej w piecu kamionki, zwieńczonej ekologicznym korkiem i przepasanej lnianym sznureczkiem.

Kto pyta i czyta... ten świadomie wybiera

Z badań konsumenckich wynika, że tylko co dziesiąty kupujący czyta etykiety. Jedni tego nie czynią bo nie mają na to czasu, inni bo ich to nie interesuje, jeszcze inni bo druk na etykiecie jest tak drobny, że i tak nie są w stanie rozszyfrować, co tam jest napisane.

Ostatnio zauważyłem, że w jednym z hipermarketów wprowadzono sprzedaż wędzonek luzem. Wdałem się zatem ze sprzedawcą w rozmowę, pytając gdzie są etykiety na szynkach, kiełbasach i innych produktach. Nie ma etykiet, ale są wydrukowane kartki, gdzie jest wszystko wymienione. Poprosiłem o nie i rzeczywiście każdy produkt miał opis wytwarzania, w którym aż gęsto było od dodatków chemicznych czyli różnego rodzaju E, tzn. barwików, zagęszczaczy, aromatów itd., itd. Warto je jak sądzę przytoczyć, tak ku wiedzy potencjalnych nabywców zaprezentowanych niżej kiełbas., ale także różnego rodzaju wędzonek

Otóż mogą one zawierać – spisane z etykiet: skrobię modyfikowaną, skrobię ziemniaczaną, białko sojowe, stabilizatory, czyli E451, E450, E452, E262, E327, błonnik sojowy, emulgator E472c, substancję zagęszczającą karagen E407a, E415, przeciwutleniacze E316, E391, E407a, E415, glukozę, wzmacniacz smaku, barwnik E120, substancję konserwującą E250, syrop glukozowy, białko kolagenowe wieprzowe, ekstrakt drożdży, ocet.

Mogą także zwierać gluten, gorczycę, jaja, mleko, orzechy, seler, soję, aromat dymu wędzarniczego, błonnik bambusowy. Sprzedawca uprzejmie poinformował mnie, że wędzenie odbywa się na miejscu, czyli w hipermarkecie (na pewno nie w tradycyjnej wędzarni). Dla formalności jeszcze zapytałem, czy mu te specjały smakują. Odpowiedział – ja proszę Pana tego nie jem. No cóż, bez komentarza.

A co może zawierać chleb, którego w naszej diecie nie może zabraknąć? W Polsce do wypieku pieczywa legalnie używa się polepszaczy mąki, co także wpływa na przyśpieszenie wypieku nawet o połowę. Guma guar – chłonie wodę, słód jęczmienny – wpływa na zwiększenie objętości pieczywa, ładniej wygląda miękisz, siarczan wapnia – szybko wiążąca spoina stosowana także w budownictwie. Gluten suchy – białko, które decyduje o strukturze ciasta pszennego. Po dodaniu ciasto jest rozciągliwe, a jednocześnie sprężyste. W przemyśle piekarniczym dodaje się go do słabej mąki. żeby ciasto szybciej się wypiekało i było go więcej. A przecież do wypieku chleba potrzeba tylko trzech składników: mąki, wody i soli. Dlatego też w naszej Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego odwołujemy się do spuścizny pokoleń, do żywności, która była nie tylko zdrowa, ale także pożywna i wytwarzana z myślą o przyszłości kolejnych pokoleń zdrowych Polaków.

Coraz częściej na półkach sklepowych możemy znaleźć produkty, na których widnieje znak „Jakość Tradycja". Znak ten mogą umieszczać na etykiecie producenci produktów wysokiej jakości, wytwarzanych w sposób tradycyjny, o co najmniej 50-letniej recepturze. Obecnie w systemie zostało zarejestrowanych ponad 360 produktów, z czego bardzo znacząca część to produkty wytwarzane przez członków PIPRiL. Zachęcamy wszystkich smakoszy tradycyjnej, żywności do kupowania produktów mięsnych, mlecznych, przetworów z owoców i warzyw, soków tłoczonych na zimno, miodów, różnych olejów: rzepakowego, lnianego, dyniowego czy z ostropestu, ciast i ciasteczek, powideł, konfitur, kiszonek, ryb czy musztard na etykietach których widnieje Znak Gwarancyjny „Jakość Tradycja". Życzymy zatem smacznego!

Jan Zwoliński

Finały regionalne

DOLNOŚLĄSKIE

Finał regionalny w województwie dolnośląskim odbywał się jak co roku w prestiżowej galerii handlowej Pasaż Grunwaldzki, zgodnie z ideą, żeby zapoznać jak najszerszy krąg konsumentów z dolnośląskimi regionalnymi specjałami. W czasie konkursu można bowiem nie tylko degustować, lecz także kupować wystawione na stoiskach uczestników produkty. W tym roku do konkursu zgłoszone zostały 42 produkty. Nagrodzono m.in. kiełbasę naszą domową, ser typu tylżyckiego, miody: leśny i spadziowy, wino gronowe Sey. Do „Perły 2018" nominowanych zostało 5 produktów.

LUBELSKIE

W tym roku konkurs odbył się w atrakcyjnej oprawie w Nałęczowie, słynnej uzdrowiskowej miejscowości. Tym razem w Lubelskiem zgłoszono do konkursu mniej, niż zwykle produktów „tylko" 102 i aż 26 dań (!). W części gastronomicznej pierwsze miejsce zajęło Stowarzyszenie Sokowirówka za filet z pstrąga w maku, nagrody za produkty otrzymali m.in. Maria Kruk za bronicką szyneczkę w skórze, koło Aktywnych Kobiet z Łobaczewa za rybę w soli, pasieka Malinowa Kraina za miód malinowy, Jolanta Pecio za pełnoziarniste mąki z Zabłocia. Jury przyznało aż 7 nominacji do „Perły2018".

KUJAWSKO-POMORSKIE

Finał odbył się w Minikowie, w siedzibie Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, w czasie Targów Turystyczno-Ogrodniczych „Lato na Wsi". Była to dobra okazja, by zwiedzający targi mogli zakupić konkursowe produkty. W konkursie wystartowało 47 produktów (9 do „Perły 2018") i aż 20 dań. I miejsce „w części gastronomicznej" zdobyło KGW Białowieża (pow. Tuchola), które otrzymało nominację do „Perły" za zupę kurkową z uszkami grzybowymi. Nagrody za produkty otrzymali: Manufaktura wędliniarska Olchowy Dymek za szynkę wędzoną z tłuszczem, KGW Tuchola za pasztet z jelenia po borowiacku, PW Andrób za salceson czarny, Sery Adamczyk za ser Pielgrzym, Anna Witt za ser biały z Długołęki, KGW Jagna z Tłuchowa za powidła z mirabelek i tarniny, Robert Bielik za chleb orkiszowy, Bernadeta Stolcman za makowiec na amoniaku, Piotr Marchlewicz za nalewke z tarniny i Dawid Żurkowski za Zefir jabłeczny ze śmietaną. Jury przyznało 5 nominacji do „Perły 2018".

LUBUSKIE

To kolejny finał regionalny, który odbył się w skansenie – w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze-Ochli i połączony był z letnim festynem. Była muzyka i sprzedaż produktów. Ekipy gotowały w starej stodole – dań było 12; w ogromnym namiocie producenci pokazali swoje produkty, których było 50. Pierwsze miejsce w części gastronomicznej otrzymała ekipa Lubuskiej Spiżarni, nagrody za produkty otrzymali m.in. Provincja sp. z o.o. za kiełbasę pieczoną z jelenia, Salcum-Fixum za udziec solony dojrzewający, Gospodarstwo Agatka za ser „Listopadowy wicher". Jury przyznało 7 nominacji do „Perły 2018".

ŁÓDZKIE I POMORSKIE

Produkty i potrawy z obydwu regionów mogą ubiegać się o statuetkę „Perła" po zwycięstwie w lokalnych konkursach: Laur Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki" oraz „Łódzki Tygiel Smaków". W tym roku nominacje otrzymało 7 łódzkich produktów i 8 produktów z Pomorza.

MAŁOPOLSKIE

Tradycyjnie już, w trakcie targów „Agropromocja" w Nawojowej odbył się finał regionalny. Startowały produkty najlepsze, starannie wybrane, co utrudniało ocenę komisji. Były 32 produkty i dwie ekipy z daniami. Pierwszą nagrodę otrzymało danie z Gościńca Banica. Za produkty jury nagrodziło m.in. Szczepana Gawora za kiełbasę polędwicową, Teresę Zabielną za pasztet z królika, firmę „Szubryt" za boczek szlachecki, OSM Nowy Sącz za mleko zsiadłe sądeckie, Andrzeja Mikołajewicza za ocet z mirabelki, Piekarnię Bobowską „Rogala" za chleb żytni. Przyznanych zostało 9 (!) nominacji do „Perły 2018".

MAZOWIECKIE

Pomiechówek to jedna z ładniejszych miejscowości letniskowych na Mazowszu. I właśnie tu, w miejscowej szkole odbył się regionalny finał Konkursu. Zgłoszonych zostało 49 produktów i 8 dań. I miejsce w części gastronomicznej zajęła ekipa z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Pomiechówku. Nagrodzone produkty to m.in. pierś gęsia z Łysobyk (Grażyna Więch), smalec ze świni złotnickiej (Krzysztof Kowalski), konfitura z płatków róży (Ewa Mitowska), czernickie laleczki odpustowe (Czernickie Stowarzyszenie Aktywnych), ogórki kiszone ze Stasinego Lasu (Stanisław Nalewajek). Jury przyznało 3 nominacje do „Perły 2018".

OPOLSKIE

Paczków to zabytkowe miasto, porównywane do francuskiego Carcassonne. To tu, w czasie dożynek wojewódzkich, odbył się finał regionalny. O nagrody i nominacje do „Perły 2018" walczyło 45 produktów oraz 12 dań. I miejsce w kategorii dań otrzymała ekipa Hotelu SPAŁKA z Kluczborka. Jury nagrodziło też m.in. gospodarstwo Jan Gorzelik za świeczkę wieprzową, gospodarstwo „Kozi Dwór" za sery białe krótko dojrzewające, Urszulę Surzykiewicz za fyt ze szpyrki wyndzunej, Katarzynę Judzińską za papierówki w syropie, GS „SCh" w Praszce za chleb biesiadny, cukiernię Magosz za lody casate. Przyznano 8 nominacji do „Perły".

PODKARPACKIE

Produkty z Podkarpacia ocenialiśmy na stadionie w gminie Wierzawice. Impreza miała charakter festynu i zgromadziła mnóstwo publiczności, która miała okazje poznać najlepsze regionalne wyroby. Do konkursu zgłoszono 76 produktów i 6 nominacji do „Perły". Nagrody otrzymały m.in. Masarnia Osip za salceson wierzawski tradycyjny, PPM Taurus za golonkę pieczoną, Bożena Wisła za ser biały w beczce, pasieka Jan Lizak za miód lipowy z facelią, Leda-Ser za ser smażony z kminkiem, Danuta Florek za strudel monasterski, Janina Czaban za mus z derenia. Jury przyznało 5 nominacji do „Perły 2018".

PODLASKIE

Finał miał miejsce w Augustowie w czasie pikniku „Polska Smakuje", zorganizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. O nagrody i nominacje do „Perły" walczyło 106 produktów, co świadczy o niewyczerpanym dziedzictwie kulinarnym regionu. Nagrody otrzymali m.in.: Agroturystyka Leśny Dworek M. Ostapowicz za szpikowany udziec z dzika, restauracja „Syta Panna" za pstrąga w gorącym occie, Agnieszka i Marcin Bielec za ser zagrodowy „Bielec", pasieka „Słowianka" za miody wielokwiatowe, gospodarstwo „Kiszenie z tradycją" za buraka kiszonego, Teresa Biziewicz za sękacz. Nominacje otrzymało 7 produktów.

ŚLĄSKIE

Klimatyczne miejsce Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie" kolejny już raz gościło uczestników regionalnego finału. Producenci przywieźli 58 produktów i 14 potraw z różnych regionów Śląska. Pierwsze miejsce za zestaw dań otrzymali Ilona Majętny-Bobowska i Rafał Bobowski, a nominację do „Perły" Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger" Alicja i Jerzy Podgórscy. Nagrodzone produkty to m.in. kiełbasa myśliwska - ZPH Dobropol, pstrąg górski – Gospodarstwo Rybackie „Nałęże", konfitura z orzechów włoskich – Zofia Podgórska. Jury przyznało 3 nominacje do „Perły 2018".

ŚWIĘTOKRZYSKIE

Od kilku lat finały świętokrzyskie odbywają się w pięknym parku miejskim w Kielcach i połączone są z imprezą plenerową, gromadzącą liczną publiczność. W konkursie wystawionych zostało 58 produktów. Nagrody otrzymali m.in. firma MAT-MAS za staropolską szynkę z tłuszczykiem, „Rytwiański Karp" Wacław Szczoczarz za rytwiańskiego karpia wędzonego, Farma Łukasików za ser ze Strzałowa (Serdziur), pasieka „Mirsa" za miód wielokwiatowy z Mirca, Lucyna Kaczmarzyk za trzemecki chrzan ziołowy, OSM w Bidzinach za krówkę kielczankę, cukiernia „Fantazja" za lody waniliowe z Bejsc i Zakład Cukierniczy J.Poniewierski za lody jagodowe ze Złotej. Nominacje otrzymały 3 produkty.

WARMIŃSKO-MAZURSKIE

Festiwal Dziedzictwa Kulinarnego Warmii, Mazur i Powiśla oraz regionalny finał konkursu „NKD-SR" odbyły się na Zamku Kapituły Warmińskiej w Olsztynie. Przywieziono 22 produkty i 12 dań. I miejsce zajęła Restauracja „Cudne Manowce", a nominację do „Perły" otrzymało danie sandacz na pęczaku z kurkami z Restauracji „Łabędzi Ostrów". Nagrody za produkty otrzymali m.in. Flis-Pol za polędwicę miłomłyńską, ZPM Gołogóra za kiełbasę królewiecką krojoną, OSM w Olecku za ser gouda olecka, pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie za miód lipowy nektarowo-spadziowy. Jury przyznało 5 nominacji.

WIELKOPOLSKIE

Rozległy park, pięknie odnowione zabudowania folwarczne i sąsiedztwo pałacu to klimat regionalnego finału. Ocenialiśmy 82 produkty i 12 dań. Nagrodę i nominacje do „Perły 2018" otrzymała restauracja „Hyćka". Ponadto nagrodzono m.in. Katarzynę Kaptur za rybne klopsiki z octem jabłkowym, grupę dla Rybna Wielkiego za smalec z mięsem z piekarnika, Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych za ser Lazur błękitny, Teresę Skrzypczak za jabłka w soku malinowym, SemCo Sp. z o.o. za olej wiesiołkowy. Jury nominowało do nagrody „Perła 2018" 5 produktów.

ZACHODNIOPOMORSKIE

Ten region rozpoczął tegoroczną edycję Konkursu, w trakcie „Pikniku nad Odrą" w Szczecinie. Ocenialiśmy aż 112 produktów (w tym walczących o nominację do „Perły" – 24) i 8 dań. W części „dania regionalne" I miejsce zajął Zespół Szkół nr 6 im. M. Reja w Szczecinie, który też za swój zestaw dań otrzymał nominację do „Perły 2018". Nagrody za produkty otrzymali m.in. Norbert Dobosiewicz za pasztet marwicki z królika, Jurassic Salmon Sp. z o.o. za polskiego łososia jurajskiego, gospodarstwo ekologiczne „Frykas" za twaróg kozi marwicki. Jury przyznało 6 nominacji do „Perły 2018".

Nagrody „Perła 2018” – produkt regionalny

Golędzinowska sucha

Miód leśny z Masywu Śnieżnika

Ser Hrabiny

Twaróg tłusty klinek tradycyjny

Ryba dymiona

Chleb żytni razowy ze słonecznikiem

WOJ. DOLNOŚLĄSKIE

1. Golędzinowska sucha – Wyrób Wędlin Naturalnych „Pod Bukami” Piotr Czajkowski
2. Miód leśny z Masywu Śnieżnika – Igor Antolak,
3. Sok z kiszonych buraków z Doliny Baryczy – Gospodarstwo Rolne Michał Sznajder

WOJ. KUJAWSKO-POMORSKIE

1. Lody Cassate – Pracownia Lodów Tradycyjnych „Lody z Pasją” Daniel Żurkowski
2. Ser Hrabiny – Gospodarstwo Rolne Ślesin sp. z o.o.

WOJ. LUBELSKIE

1. Musztarda – Danuta Pietrusik i Paulina Pietrusik „Frykasy z Kodnia”
2. Twaróg tłusty klinek tradycyjny – OSM Bychawa
3. Twarożek babuni półtłusty z Michowa – SM „Michowianka”
4. Jabłecznik domowy cydr – Frux Solis

WOJ. LUBUSKIE

1. Salceson – PW Salcum Fixum Jarosław Szlachetko
2. Ryba dymiona – PPH Fisch-Net Małgorzata i Grzegorz Koza
3. Masło swojskie z mleka koziego – Qzko Kamila i Marcin Wojnowscy
4. Nalewka domowa tarninówka – Zygmunt Prętkowski Winnica u Michała

WOJ. ŁÓDZKIE – laureaci Łódzkiego Tygla

1. Buraki plastry 500 ml – ZPHU MORYŃ Włodarczyk i Moryń Sp. Jawna
2. Chleb żytni razowy ze słonecznikiem 400 g – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” Ozorków
3. Sok jabłkowy z sokiem z owocu róży – Wiatrowy Sad – Grażyna Wiatr
4. Jogurt naturalny 9% – PPH Klimeko – Bogusław Klimczak

WOJ. MAŁOPOLSKIE

1. Śmietana 18% – OSM Nowy Sącz
2. Kiełbasa małopolska – Szczdepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość Tradycja
3. Sądecki miód spadziowy – Sądecki Bartnik
4. Litworówka – FHU u Bafii
5. Nalewka z mirabelek – Andrzej Mikołajewicz

WOJ. MAZOWIECKIE

1. Galaretka z czarnej porzeczki – Anna Goliszewska
2. Powidła Olenderskie – Andrzej Ciołkowski

WOJ. OPOLSKIE

1. Kiełbasa w krauzie – Gospodarstwo Rolne Anita i Jan Gorzelik
2. Jeż – Józefa Horodecka KGW Kazimierz
3. Naturalny olej głubczycki z ostropestu – NAPUS OIL s.c.
4. Śmietanówka oleska – OSM w Oleśnie

Buraki plastry

Galaretka z czarnej porzeczki

Śmietana 18%

Nalewka z mirabelek

Kiełbasa sielska

Twarożek kozi

Glómza kociewska

Żurawina z kaszub

WOJ. PODKARPACKIE

1. Miód nawłociowy z Tanwi i Sanu – Pasieka na Ogrodzie Wacław Piędel
2. Napój ziołowy orzeźwiający – Leokadia Gugała
3. Kiełbasa sielska – Bogusław Szymański

WOJ. PODLASKIE

1. Kindziuk – Masarnia Tadeusz Protasiewicz
2. Twarożek kozi – Augustowskie Smaki Natury Irena Och
3. Keks dojrzewający – Restauracja „Syta Panna" Beata i Tomasz Siergiejewiczowie
4. Miód pitny podlaski – Miodosytnia Podlaska Daniel Olesiuk

WOJ. POMORSKIE – Laureaci Konkursu Pomorskie Smaki

1. Glómza kociewska – Radostowskie Rarytasy
2. Szpajza cytrynowa – restauracja Gryfon Anna i Piotr Lisakowscy
3. Sok z truskawki kaszubskiej – Zyta Górna
4. Szynka z tłuszczem ze szperkami – Rzeźnia Masarnia Jan Sychta
5. Żurawina z kaszub ucierana na surowo – Halina Rogińska

WOJ. ŚLĄSKIE

1. Necówka – PPUH Stanisław Panek
2. Żuruś Dziadunia – „Ogródek Dziadunia" Czesław Ślusarczyk
3. Kołocz międzyrzecki – PPUH Cukiernia „Jagódka"

WOJ. ŚWIĘTOKRZYSKIE

1. Kiełbasa wiejska od Bonarka – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Wiesław Bonarek
2. Sandomierskie jabłko suszone w plastrach – Inkubator Przetwórczy w Dwikozach – Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu
3. Krówka kielczanka – OSM Bidziny

WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE

1. Chleb żytnio-orkiszowy z kminkiem – GS Piekarnia Dźwierzuty
2. Warmińska szynka wołowa wędzona – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra
3. Musztarda sarepska z linii „Musztard Mazurskich" – Wytwórnia Octu i Musztardy OCTIM Sp. z o.o., Olsztynek
4. Polędwica w rozmarynie – Zakład Wędliniarski Flis-Pol
5. Miód wielokwiatowy – Pasieka „Ranczo w Kaczej Dolinie"

WOJ. WIELKOPOLSKIE

1. Maślanka wrzesińska – SM Września
2. Miód lipowy – Noteckie Miody
3. Rury wielkopolskie dachówki – Paulina Jerzyk

WOJ. ZACHODNIOPOMORSKIE

1. Ser bałtycki – Wojciech Adamski
2. Kiszone zielone pomidory na solance kołobrzeskiej – Bożena i Ryszard Jaszczowscy, Gosp. „Sedina"
3. Wino czerwone gronowe Sydonia – Sebastian Pilczuk, Winnica Sydonia
4. Miód pitny trójniak woliński leśny – Stowarzyszenie Centrum Słowian i Wikingów Jomsborg-Vineta

Necówka

Krówka kielczanka

Musztarda sarepska

Rury wielkopolskie dachówki

Jeż

Kiełbasa w krauzie

Kiszone zielone pomidory na solance kołobrzeskiej

Nagrody „Perła 2018” – potrawy regionalne

WOJ. KUJAWSKO-POMORSKIE

Zupa grzybowa (kurkowa) z uszkami – KGW Białowieża. Zupa tradycyjna, przepis na jej przygotowanie znany w okolicach Borów Tucholskich jest też w książce kucharskiej z daniami regionalnymi. Danie świąteczne, często podawane na Wigilię.

WOJ. LUBELSKIE

Filet z pstrąga w maku z pęczakiem, warzywami i szyjkami rakowymi – Stowarzyszenie Sokowirówka. Przepis zapisany w starym, prawie stuletnim zeszycie. Danie o ciekawym smaku, pracochłonne, będzie serwowane w restauracji w okresie świątecznym.

Kakory – Koło Aktywnych Kobiet z Łobaczowa

WOJ. LUBUSKIE

Wytrawny mus z sera zwarowego (z serwatki) z gąszczem z jagód, cebuli i wina lubuskiego oraz **bobrzy plusk duszony ze słoniną** i ziołami w maśle i czerwonym winie – Lubuska Spiżarnia, Adam Mocny i Marcin Wojnowski. Przepis z kuchni staropolskiej. Bobrzy plusk to ogon bobra. Gościł na stołach polskiej szlachty. Przepis z XVII wieku.

WOJ. ŁÓDZKIE

Domowe **zrazy wołowe zawijane** – KOWAL Aleksandra Kowalska, w 2017 r. otrzymały Tygiel Smaków w kategorii dania i potrawy. Danie kuchni staropolskiej z wysokiej jakości wołowiny oraz borowików. Danie sprzedawane w 25 dag pudełku (10 szt.) jako danie kateringowe.

WOJ. MAŁOPOLSKIE

Kulki z sera koziego – Gościniec Banica Jędrzej Jakubowski. Stary przepis na wykorzystanie koziego sera. Do kulek dodano zioła z własnej uprawy oraz olej rzepakowy, w którym się je przechowuje, nawet przez kilka miesięcy, w piwnicy.

WOJ. MAZOWIECKIE

Zupa z grzybów z kwasem z kiszonej kapusty oraz **zawijak gęsi** z opiekanymi warzywami z mocną nutą wiśni i jabłka – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Pomiechówku pod opieką Katarzyny Czarneckiej. Tradycyjna, znana w okolicy zupa grzybowa. Drugie danie wg przepisu z kuchni staropolskiej. Danie świąteczne.

WOJ. OPOLSKIE

Gołąbki ziemniaczane z sosem borowikowym – KGW w Chróścinie. Danie przywędrowało do Chróściny z Dublan (gmina Sambor) z Kresów Wschodnich. Można je jeść popijając barszczem z kiszonych buraków. Danie codzienne.

WOJ. PODKARPACKIE

Pierogi z farszem z bobu „bobolasy” – Zofia Wikiera

WOJ. POMORSKIE

Udziec jeleni w sosie koperkowym – Gospodarstwo agroturystyczne POD JELENIEM. Przepis rodziny, w której od kilku pokoleń mężczyźni są leśnikami, a kobiety potrafią przygotować znakomite potrawy z „dzikiego” mięsa, głównie z jelenia i dzika.

Morenka (sielawa) w sosie musztardowym – restauracja Borowa Ciotka z Lipusza. Sielawa to ryba trudna do zdobycia, lubi wody czyste i głębokie. Potrawa powstała w oparciu o stary, kaszubski przepis na morenkę z sosem musztardowym.

WOJ. ŚLĄSKIE

Fasola z boczkiem wędzonym – Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger” Alicja i Jerzy Podgórscy, Albertów gm. Lipie. Na tym terenie uprawiano fasolę na suche ziarno. Jesienią zbierano krzaki ze strąkami, suszono. Wysuszone strąki łuskano przed użyciem. Danie jest prawie zapomniane, pojawia się tylko w niektórych rodzinach.

WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE

Sandacz podany na pęczaku z kurkami – Restauracja „Łabędzi Ostrów". Ryby jeziorne, a wśród nich sandacz, łowione są w mazurskich jeziorach. Pęczak w kuchni Mazur i Warmii wykorzystywano od wieków. Grzyby pochodzą z mazurskich lasów.

WOJ. WIELKOPOLSKIE

Zraz z dzika w sosie grzybowym z kaszą gryczaną – Restauracja Hyćka Marcin Sadowski. Klasyczne danie z dziczyzny. Tradycyjne połączenie mięsa „leśnego" z sosem z leśnych grzybów. Danie w menu restauracji.

WOJ. ZACHODNIOPOMORSKIE

Aksamitna zupa krem z kiszonych ogórków z wędzonym pstrągiem i kozim serem oraz **roladki wołowe z sosem wiśniowo-różanym**, placuszki z kapusty kiszonej z beczki – Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie. Jury konkursu (finał regionalny) uzasadniło krótko: umiejętność łączenia i wykorzystania produktów regionalnych w daniach.

KLUCZ DO POLSKIEJ SPIŻARNI 2018

Marek Beer (woj. wielkopolskie) jest dyrektorem Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego. Uczestniczy w promocji Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska. Wspiera inicjatywy służące promocji produktów tradycyjnych i regionalnych. Od lat współpracuje z PIPRiL przy corocznej organizacji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" oraz jako członek Kapituły znaku „Jakość Tradycja".

Rekomendujący: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie.

Czesław Cieślak (woj. wielkopolskie) – prezes OSM w Kole, przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi Sejmiku Województwa Wielkopolskiego. Aktywnie wspiera promocję wielkopolskich produktów tradycyjnych, współtwórca programu „Promocja Wielkopolskiego Dziedzictwa Kulinarnego na lata 2015-2020".

Rekomendujący: Wielkopolska Izba Rolnicza

Bogdan Matławski (woj. zachodniopomorskie) – kulturoznawca, etnolog, etnomuzykolog. Profesor Uniwersytetu Szczecińskiego. W Radiu Szczecin prowadzi cykliczną audycję „Kraj za miastem". Pełni funkcję pełnomocnika marszałka ds. Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego na Pomorzu Zachodnim. Członek Komisji ds. Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie.

Rekomendujący: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego.

Stanisław Tomczyszyn (woj. lubuskie) – wicemarszałek województwa lubuskiego. Od wielu lat wspiera rolników i producentów produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych. Dzięki niemu wielu lubuskich producentów mogło zaistnieć na rynku lokalnym i ogólnopolskim, dzięki czemu mogli rozwijać swoje firmy i gospodarstwa. Ma osobisty wkład w rozwijanie rejestru lubuskich produktów na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych (obecnie wpisane są 74 lubuskie produkty).

Rekomendujący: Stowarzyszenie Lubuski Produkt Lokalny; Grażyna Dereń Radna Sejmiku Województwa Lubuskiego

Krzysztof Zaniewski (woj. mazowieckie) – wieloletni specjalista w Departamencie Rozwoju Obszarów Wiejskich Mazowieckiego Urzędy Marszałkowskiego. Bardzo zaangażowany w rozwój rynku produktów mazowieckich. Bezinteresownie (także pozaetatowo) pomaga w organizacji szeregu szkoleń i konferencji dla mazowieckich producentów. Inspiruje ich udział w wystawach, targach, konkursach. Bardzo zaangażowany w inspirowanie mazowieckich producentów do składania wniosków na LPT.

Rekomendujący: O/Mazowsze Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

Finał we Wrocławiu

W sobotnie przedpołudnie, 25 sierpnia br., we wrocławskiej galerii handlowej Pasaż Grunwaldzki odbył się finał regionalny XVIII edycji ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów". Jego organizatorem był Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego razem z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Dolnośląską Izbą Rolniczą.

Celem corocznego konkursu jest identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych producentów. Pozwala to na znalezienie produktów charakterystycznych dla danego regionu, które mogą stać się jego wizytówką. Kolejnym ważnym celem jest upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnej turystyki (a w szczególności agroturystyki i restauracjach).

Oprócz pierwszych nagród i wyróżnień produkty nagrodzone w poprzednich edycjach konkursu mogą uzyskać nominacje do nagrody „Perła". O jej przyznaniu decyduje Kapituła Konkursu. Nagrody „Perła 2018" zostaną wręczone – tak jest od kilku lat – w czasie Wielkiego Finału, odbywającego się w trakcie Targów „Smaki Regionów" w Poznaniu.

W czasie tegorocznego finału regionalnego nagrody i wyróżnienie otrzymały wyjątkowe produkty z Dolnego Śląska:

Produkty i przetwory mięsne:

Nagroda: „Nasza domowa" – Masarnia Bronisław Urbanowski. **Wyróżnienie:** „Polędwica golędzinowska" – Wyrób wędlin naturalnych, Zakład „Pod Bukami" Piotr Czajkowski oraz „Kiełbasa z sowiogórskiego niedźwiedzia" – Gospodarstwo rolne Szczypiorki

Produkty mleczne:

Nagroda: „Ser kwasowo-podpuszczkowy typu tylżyckiego" – Przetwórstwo Farmerskie – SERY ŚLUBOWSKIE Igor Pietrzyk. **Wyróżnienie:** „Ser ciepłowodzki z ziołami" – Gospodarstwo Rolne w Ciepłowodach Halina Gulej

Miody:

Nagroda: „Miód ze spadzi liściastej" – Bogusława i Jerzy Nawara; Pasieka ZUZIA, „Miód leśny z Ogrodu Botanicznego w Wojsławicach" – Maciej Turek Pasieka „Miód od Turka". **Wyróżnienie:** „Miód faceliowy" – Jolanta Michułka – Pietrzyk

Przetwory owocowe:

Nagroda: „Płatki róży w syropie" – Gospodarstwo Pasieczne Elżbieta Malinowska. **Wyróżnienie:** „Eko powidła malinowe górskie" – Zofia Kowalczyk, „Ocet wiśniowy" – Ewelina Karczewska

Przetwory warzywne:

Nagroda: Ogórek kiszony „dębowy" – Krystyna Michułka. **Wyróżnienie:** „Kiszony czosnek z Doliny Baryczy" – Gospodarstwo Rolne Michał Sznajder Kiszone Warzywa z Doliny Baryczy, przetwórnia warzyw.

Produkty zbożowe:

Wyróżnienie: „Chleb Vitafit gryczany" – Vitafit Piotr Buszko.

Wyroby cukiernicze:

Wyróżnienie: „Placek drożdżowy z owocami" – „Wiem co jem" – koło kulinarne w Ciepłowodach, Halina Gulej – opiekun.

Napoje bezalkoholowe:

Nagroda: Kwas chlebowy „Słodka Maryśka" – Vitafit Piotr Buszko. **Wyróżnienie:** „Tłoczony sok jabłkowo – truskawkowy" – Maciejowy Sad – Przedsiębiorstwo Prywatne KAR; „Tłoczony sok jabłkowo – aroniowy" – Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Trzebnickie Sady".

Napoje alkoholowe:

Nagroda: „Żenicha" – Maria Mazur oraz Wino gronowe „SEY" – Winnica Świdnicka. **Wyróżnienie:** „Browar wieżyca/Piwo Wieżyca, jasne" – Biskupia Kopa s.c.; R. Leśniewski, D. Kacprzyński.

Inne produkty regionalne:

Wyróżnienie: „Farsz z sera i ziemniaków" – Gospodarstwo rolne w Ciepłowodach Andrzej Gulej.

Do nagrody „Perła 2018" nominację otrzymały:

1. „Golędzinowska Sucha" – Wyrób Wędlin Naturalnych „Pod Bukami" Piotr Czajkowski.
2. Miód leśny z Masywu Śnieżnika – Hello Yellow, Igor Antolak.
3. Miód lipowy – zwany „Złotem Domaszkowa" – Jerzy Nawara Pasieka ZUZIA.
4. Dżem z maliny leśnej bez cukru na parze – Zofia Kowalczyk.
5. Sok z kiszonych buraków z Doliny Baryczy – Gospodarstwo Rolne Michał Sznajder Kiszone Warzywa z Doliny Baryczy, Przetwórnia Warzyw.

Kresowe dziedzictwo

Województwo lubuskie to teren przemysłowo-rolniczy, najlepiej rozwinięty w okolicach Gorzowa Wielkopolskiego, Zielonej Góry oraz w rejonach przygranicznych. Może się pochwalić dobrze rozwiniętą hodowlą trzody chlewnej. To region bogaty w lasy i jeziora, co sprzyja turystyce. Głęboko zakorzenione tradycje winiarskie, ściągają smakoszy wina.

Włoskie wpływy. W czasach powojennych każdy, kto tylko miał ku temu sposobność hodował świnie na własny użytek. Uboju dokonywano wówczas dwa-trzy razy w roku, a że panowała bieda, wykorzystywano każdy kawałek mięsa. Ogromy wpływ na tradycje wędliniarskie mieli Kresowiacy, którzy w roku 1945 zostali przesiedleni na tereny Lubuskiego. To do nich sięgają tradycje wędliniarskie kultywowane od pokoleń w rodzinie mojego męża Jarosława. Jego przodkowie przywędrowali z Huty Oleskiej do Bukowicy w gminie Niegosławice oraz do Żukowa w gminie Nowe Miasteczko. W tych wsiach znajdowały się małe gospodarstwa rolne, w każdym z nich hodowano trzodę chlewną i wytwarzano wędliny zgodnie ze wschodnią tradycją, kulturą i według tamtych receptur. Kiedyś na terenie Huty Oleskiej mieszkali Włosi, którzy budowali zamek w Podhorcach. Mogli mieć wpływ na wiedzę i umiejętności Hutniaków, związane z wyrobem wędlin surowych dojrzewających niewędzonych. Przejęcie włoskiego dziedzictwa wynikało z konieczności poszukiwania dodatkowego pożywienia oraz z czystej ciekawości i chęci urozmaicenia jadłospisu.

Firma zbudowana na tradycji. W naszych domach zawsze wytwarzało się wędliny. Przygotowywano je w sposób tradycyjny, poddając mięso procesowi długotrwałego peklowania, następnie wędzono je w sposób naturalny, bez pośpiechu. Pragnąc wrócić do smaku z tamtych czasów, ale i z powodu braku odpowiedniego produktu na rynku, mąż postanowił sam wytwarzać wędliny na własny użytek. jak również dla wielu znajomych. Postanowił z wędliniarstwa uczynić sposób na życie. W swoją działalność wciągnął także mnie. Założyliśmy firmę „Salcum-Fixum". Utrzymanie się na rynku nie było łatwe.

Nie wróżono nam powodzenia. Przewidywano, że bardzo szybko zrobimy się komercyjni, a nasze wędliny nie będą się niczym różniły od tych „przemysłowych". My jednak jesteśmy konsekwentni i uparci, a nasze wędliny są zupełnie inne od tych oferowanych przez komercyjne sklepy. W surowiec zaopatrujemy się w małej ubojni, skupującej tuczniki od okolicznych gospodarzy. Od jakiegoś czasu współpracujemy także z Adamem Dziurawcem z Jordanowa, który specjalnie dla nas, hoduje świnie rasy złotnickiej. Traktuje je iście po królewsku, jedzą lepiej niż ludzie odżywiający się „śmieciowym jedzeniem", a antybiotyki są im obce.

Oboje z mężem kładziemy ogromny nacisk na zdrowy tryb życia, dlatego w naszych produktach nie ma wzmacniaczy, wypełniaczy, zamienników mięsa, żadnej chemii oraz gotowych mieszanek przypraw. Wyroby przygotowujemy w sposób tradycyjny, naturalny, a co najważniejsze, z sercem, dokładnie tak, jak to robiono w naszych domach wiele lat temu. Mamy nadzieję, iż w naszych produktach klienci odnajdują smaki z dawnych lat, smaki „Kresów" skąd duża część lubuszan się wywodzi oraz że dzięki rzemieślnikom takim jak my nigdy nie zaniknie kultura i tradycja naturalnego wytwarzania wędlin. Pragniemy, aby dzięki temu co produkujemy oraz co wytwarzają inni fantastyczni producenci, produkty z województwa lubuskiego były znane, cenione i poszukiwane.

Opowiadała Magdalena Pętlewska
firma Salcum-Fixum Jarosław Szlachetko

Groch z... maliną, czyli o lubelskich fantazjach kulinarnych

Barszcz malinowy z grochem (fot. Olga Michalec-Chlebik SOKOWIRÓWKA STUDIO)

Co wyróżnia lubelskie dania tradycyjne? Jakość, smak i niezwykła fantazja ich autorów, czego przykładem jest tytułowe połączenie składników. To właśnie barszcz czerwony z malinami i grochem zdobył – w duecie z filetem z pstrąga w panierce makowej, z pęczakiem, warzywami i szyjkami rakowymi – największe uznanie jurorów podczas lubelskiego finału konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2018 w Nałęczowie.

Konkurs uzmysławia, że regionalna kuchnia to nie tylko potrawy chłopskie, ale i tradycje kulinarne arystokracji, szlachty czy mieszczan. Do tego w daniach Lubelszczyzny można znaleźć wpływy kuchni rosyjskiej, litewskiej, żydowskiej czy tatarskiej. Tej mozaice zawdzięczamy bogactwo dań, w którym każdy znajdzie coś dla siebie. Gustują w niej też sami kucharze. Efektem ich pracy jest co roku duża oferta potraw z sezonowych, rosnących na lubelskich polach surowców.

Smacznie, ładnie, tradycyjnie

– Restauratorzy kochają kuchnię Lubelszczyzny tradycyjną za to, że wykorzystuje bardzo proste, wdzięczne produkty, które są smaczne i zdrowe, a przy tym często niedrogie – wylicza Piotr Huszcz z zarządu Stowarzyszenia Lubelskich Kucharzy (SLK). – *Jest to jednocześnie kuchnia bardzo różnorodna i przez to niezwykle atrakcyjna. Jednak odtwarzanie tradycyjnych potraw związanych z Lubelszczyzną wcale nie jest proste i za każdym razem stanowi duże wyzwanie. Tym bardziej że klienci restauracji mają coraz większą świadomość tego, co zamawiają i czego oczekują. A oczekują smacznych, ładnie podanych potraw.*

W gotowaniu forszmaku wicemarszałkowi Grzegorzowi Kapuście (pierwszy z prawej) pomagali kuchmistrzowie ze Stowarzyszenia Lubelskich Kucharzy, m.in. Barbara Fatyga (pierwsza z lewej)

O gustach lubelskich smakoszy sporo wie też Barbara Fatyga z SLK, która podczas tegorocznego regionalnego finału konkursu razem z wicemarszałkiem województwa lubelskiego, Grzegorzem Kapustą gotowała dla publiczności forszmak lubelski.

– Po okresie fascynacji kuchnią włoską czy francuską nastąpił powrót do korzeni, do tego, co swojskie i związane z tradycją – zauważa kuchmistrzyni. – *Co ważne, konsumenci gustują dziś nie tylko w prostych produktach tradycyjnych, ale często poszukują konkretnych dań, które przypomną im smaki dzieciństwa. Staramy się więc odtwarzać oryginalne receptury sprzed lat. To procentuje. My, kucharze, mamy ogromną satysfakcję, gdy klient jest zadowolony i mówi „to smakowało, jak u mojej babci!”.*

Smakołyki dawnych Słowian

Takie „babcine” dania były też serwowane w Nałęczowie. Jurorzy mieli przyjemność skosztować trzynastu zestawów obiadowych, w tym m.in. pięciu wariacji barszczu czerwonego, dwóch chłodników, zupy z pokrzyw i klasycznej owocowej, czterech rodzajów pierogów i dwóch – żeberek, a także mnogości chruścików, klusek, gołąbków, roladek, pączków, serników i… wczesnosłowiańskich (sprzed tysiąca lat!) frykasów: zupy z pokrzyw i baraniny grodobaby.

– Konkurs współorganizujemy od osiemnastu lat i co roku z zadowoleniem odkrywam coś nowego, co potwierdza, jak wielka jest kulinarna sukcesja po naszych przodkach – mówi wicemarszałek Grzegorz Kapusta. – *Dzięki temu nasze finały przyciągają tłumy smakoszy. Podaż i popyt wzajemnie się tu napędzają, stanowiąc świetną akcję promocyjną za-*

Wczesnosłowiańską kuchnię można skosztować w parku historycznym w Milejowie

równo lubelskiej żywności jako marki samej w sobie, jak też poszczególnych placówek gastronomii. Restauratorzy i właściciele gospodarstw agroturystycznych przekonali się już, że udział w tym wydarzeniu to doskonała szansa na zdobycie nowych klientów.

Kulinarni zwycięzcy

W tym roku uznanie komisji „potrawowej" zdobył tytułowy mariaż owocowo-warzywny (barszcz) serwowany z daniem z pstrąga przez Stowarzyszenie „Sokowirówka" z Poniatowej. Na nagrody zasłużyły też: kuchnia tatarska – zupa „Łagman" i pierogi pieczone „Cybulniki" Koła Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego (II miejsce) oraz żur z twarogiem krasnostawskim i żeberka duszone z cebulką, ziemniakami i buraczkami restauracji „Krasna Chata" w Izbicy (III). Wyróżnienie za rosół z kostką z kaszki manny oraz szponder wołowy z musztardą… pomidorową (!) i kluskami trafiło do restauracji „Stary Młyn" w Bełżycach, a nagroda dyrektora Departamentu Rolnictwa i Środowiska UMWL do Witolda Grudzińskiego ze Słodkowa Drugiego – za frykasy z grzybami: krem z grzankami i słodkowską kapustę. To oni, triumfatorzy konkursu, mają największe szanse na sukces u konsumentów.

Te smaczne arcydzieła nie pojawiają się jak kwiat paproci tylko raz w roku – na finale konkursu. Wiele z nich jest już w stałym menu (wy)twórców, tak jak triumfujący duet (barszcz i pstrąg), na które do Poniatowej zaprasza szef kuchni hotelu Montis, Andrzej Cygan. Na ciekawy pomysł wpadł także Piotr Huszcz, organizując w restauracji hotelu Piano w Lublinie kolacje pod hasłem „Ocalić od zapomnienia". Przepisy na tradycyjne specjały zbiera podczas osobistych wędrówek po Lubelszczyźnie i spotkań z kołami gospodyń wiejskich.

Drugie miejsce za tatarskie smakołyki w kategorii gastronomicznej zajęły panie z Koła Aktywnych Kobiet w Łobaczewie Małym

Pstrąg w panierce makowej zdobył nagrodę „Perła 2018"

– *Tę ofertę przygotowaliśmy dla klientów, którzy coraz częściej pytają o dania związane z naszym regionem* – mówi Piotr Huszcz. – *Do smakowania rodzimych potraw zapraszamy jednak nie tylko na kolację. W naszym menu lubelskie specjały zagościły już na dobre.*

Czy próbowali już Państwo lubelskiej kuchni tradycyjnej? Jeśli nie, serdecznie zapraszamy do kulinarnej wędrówki po regionie!

Agnieszka M. Orzechowska-Grudzień
Tomasz Makowski
Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego
Zdjęcia: Tomasz Makowski

Przedsięwzięcie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach projektu pt. „Marketing Gospodarczy Województwa Lubelskiego"

Wydatek współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach projektu pt. „Marketing Gospodarczy Województwa Lubelskiego II"

Marszałek Województwa Łódzkiego Witold Stępień

Dbałość o tradycję i przywiązanie do dziedzictwa kulturowego to wartości troskliwie pielęgnowane przez osoby i organizacje aktywne na terenie naszego regionu. To dlatego województwo łódzkie prowadzi szereg działań mających na celu promocję lokalnych produktów i zwyczajów.

Dzisiejsza oferta kulinarna jest bardzo bogata i zróżnicowana, a jednak coraz chętniej wracamy do tradycyjnych przepisów i produktów, związanych z historią naszego regionu. Teren środkowej Polski posiada w tej dziedzinie ogromne bogactwo. Stanowi mozaikę tradycji kulinarnych, które na przestrzeni lat przenikały się i mieszały. Niektóre z potraw posiadają nazwy spolszczone, choć mają korzenie w innych kulturach, jeszcze inne wywodzą się z tradycji i uwarunkowań gospodarczych obecnych w regionie.

Witold Stępień

TYGIEL PYSZNOŚCI

Samorząd województwa łódzkiego chcąc ocalić od zapomnienia lokalne przepisy i produkty w różnorodny sposób usiłuje zwiększyć zainteresowanie dawnymi recepturami. Dzięki staraniom Marszałka Województwa Łódzkiego początek października już od wielu lat kojarzy się mieszkańcom naszych terenów z okazją do smakowania regionalnych i tradycyjnych produktów. Są one prezentowane podczas targów żywności NATURA FOOD. Przy okazji tej imprezy Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego organizuje już po raz XI Konkurs „Tygiel Smaków". W tym roku odbędzie się 12 października w Hali Expo w Łodzi.

Już od kilku lat laureaci „Tygla" są zgłaszani do ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów", w którym przyznawana jest prestiżowa nagroda dla najlepszego produktu i potrawy regionalnej – statuetka „Perła". W tym roku do nagrody kandydują ubiegłoroczni laureaci: Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie Jacek Podgórniak za „kiełbasę Felinowską"; ZPHU MORYŃ Włodarczyk i Moryń Sp. Jawna za „buraki – plastry"; Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska" Ozorków za „chleb żytni razowy ze słonecznikiem"; KOWAL – Aleksandra Kowalska za „domowe zrazy wołowe zawijane"; Wiatrowy Sad – Grażyna Wiatr za „sok jabłkowy z sokiem z owoców róży"; Rolniczo-Pracownicza Spółdzielnia Mleczarska w Szczercowie za „ser twarogowy szczercowski" oraz zdobywca nagrody głównej konkursu „Tygiel Smaków" 2017 firma PPH Klimeko – Bogusław Klimczak za „Jogurt naturalny 9%".

Województwo Łódzkie organizując Konkurs Produktów Tradycyjnych „Tygiel Smaków" pokazuje, jak bogate są upodobania smakowe mieszkańców naszego regionu. Jednocześnie umożliwia producentom dań, napojów i wyrobów, biorącym udział w konkursie, na umieszczenie ich produktów na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Obecnie jest na niej – w różnych kategoriach – 135 produktów tradycyjnych z terenu województwa łódzkiego. Warto podkreślić, iż nasz region w 2017 roku znajdował się na podium pod względem liczby wpisów na listę. W ostatnim czasie zostały na niej zarejestrowane m.in.: „cepeliny z Nagawek", „ser twarogowy szczercowski", „kiełbasa z Księżych Młynów", „miody z doliny rzeki Bzury".

Tygiel i Tygielki Smaków

Na zdjeciach od lewej: powidła truskawkowo-rabarbarowe, domowy pasztet z dziczyzny

SZKOŁA GOŚCINNOŚCI i TRADYCJI

Szkolenia i warsztaty z mistrzami kulinarnymi – np. z Robertem Sową

Pomimo że tradycja Małopolskiej Szkoły Gościnności nie sięga daleko w przeszłość, jest ona od początku swojego funkcjonowania nierozerwalnie związana z tradycją lokalną.

Począwszy od 2010 roku przy Małopolskiej Szkole Gościnności działa Technikum Turystyczno-Gastronomiczne, które znajomość lokalnych tradycji i zwyczajów uznało za jeden z ważnych elementów zdobywanej tu wiedzy. Uczniowie w czasie zajęć praktycznych poznają smaki potraw charakterystycznych dla regionu i zaznajamiając się z tradycyjnymi przepisami oraz produktami regionalnymi i lokalnymi identyfikują swoją kulturową tożsamość. Kuchnia doskonale współgra z lokalnymi zwyczajami Małopolan, a ich znajomość niezbędna jest w pracy przyszłych hotelarzy i pracowników obsługi ruchu turystycznego. Szkoła stara się również, aby uczniowie zdobywali wiedzę ogólną i nabywali niezbędną ogładę w kontaktach z klientami. Wielopłaszczyznowość kontaktu z kulturą regionu przekłada się na liczne inicjatywy pozalekcyjne, w których uczniowie uczestniczą i które współtworzą.

Małopolska Szkoła Gościnności od 2015 roku jest gospodarzem Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Smak Gościnności" skierowanego do uczniów szkół gastronomicznych z całej Europy. W czasie rywalizacji tematem przewodnim zawsze jest unikalny produkt regionalny. W konkursowych zmaganiach drużyny przygotowywały potrawy z wykorzystaniem m.in. jabłka raciechowickiego, kapusty charsznickiej, jagnięciny podhalańskiej i fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca. Konkurs cieszy się ogromnym zainteresowaniem, a pomysłowość młodzieży w opracowywaniu przepisów oraz wykorzystaniu produktów regionalnych i lokalnych jest godna podziwu.

W Małopolskiej Szkole Gościnności uważa się, że obywatelskim obowiązkiem każdego Polaka, szczególnie w przededniu obchodów 100-lecia odzyskania niepodległości przez Polskę, jest kultywowanie polskiej tradycji i pogłębianie wiedzy związanej z historią Polski. Niczym przy składaniu historycznych puzzli z wielu małych elementów, zarówno nauczyciele kształcenia ogólnego, jak i zawodowego, wspierają uczniów w budowaniu wartościowego i pełnego obrazu Polski złożonej z małych ojczyzn – ojczyzn, w których kuchnia jest elementem tradycji.

Uczniowie Małopolskiej Szkoły Gościnności uczestniczą w wielu wydarzeniach związanych z regionem m.in. Międzynarodowym Konkursie Kulinarnym „Smak Gościnności", Małopolskim Festiwalu Smaku

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych – Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, to: II Liceum Ogólnokształcące, Technikum Turystyczno-Gastronomiczne, Szkoła Policealna Turystyki i Zdrowia, Małopolski Ośrodek Dokształcania i Doskonalenia Zawodowego. Szkoła powstała z inicjatywy władz Województwa Małopolskiego, a organem prowadzącym szkołę jest Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.

MAZOWSZE smakuje

Szanowni Państwo
województwo mazowieckie to wyjątkowy i różnorodny region, z bogatą historią, kulturą i piękną przyrodą. Pielęgnujemy regionalne tradycje, także te związane z kulinariami. Dziesięć lat temu przyłączyliśmy się do Europejskiej Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Spowodowało to przeświadczenie, że zapewniamy mieszkańcom Mazowsza oraz turystom smaczne produkty wysokiej jakości. Nasza bogata i atrakcyjna oferta regionalnych specjałów sprawia, że sukcesywnie rozszerzamy o nasze najlepsze wyroby Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Dbamy o to, aby jak największe grono odbiorców poznało i zasmakowało w wyjątkowych produktach wytwarzanych na Mazowszu. Promujemy produkcję oraz sprzedaż lokalnych i regionalnych przysmaków. Dofinansowujemy budowę nowoczesnych targowisk, prezentujemy naszą żywność podczas wydarzeń kulinarnych i imprez folklorystycznych. Organizujemy także wiele konkursów.

Najlepszych produktów roku szukamy m.in. w konkursie o Laur Marszałka. Jest to nasz ukłon w stronę wytwórców, zarówno indywidualnych, jak i firm, których wyróżnia wysoka jakość produkcji, kultywowanie i popularyzowanie mazowieckiej tradycji kulinarnej, a także oryginalność w podejściu do żywności i przetwórstwa.

Z kolei dla osób lubiących fotografować oraz eksperymentować z formą, kolorem i fakturą organizujemy Mazowiecki Konkurs Fotografii Kulinarnej. Mamy już za sobą także trzy edycje Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych. Pokazujemy w nim jak wspaniałą żywność można wyprodukować we własnym gospodarstwie przy użyciu naturalnych, zdrowych, pachnących lokalnością surowców.

To wszystko sprawia, że regionalni wytwórcy mogą zaprezentować swoje produkty szerszemu gronu, a konsumenci dowiedzieć się, gdzie kupić tradycyjną żywność. Nasze specjały rozpoznawalne są nie tylko na Mazowszu. Pojawiają się również na sklepowych półkach w wielu krajach Europy.

Serdecznie zapraszam Państwa w kulinarną podróż po Mazowszu – smaczną i wyjątkową. Bogactwo tradycji mazowieckiej kuchni, w towarzystwie malowniczych krajobrazów oraz bogatych historycznie miejsc, to gwarancja wyjątkowej uczty dla wszystkich, którzy odwiedzą nasz region.

Adam Struzik
Marszałek Województwa Mazowieckiego

Mazowsze. serce Polski

Producenci w sieci

Województwo mazowieckie przystąpiło do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego w 2008 r. Ta duńska inicjatywa od 1995 r. promuje regionalną żywność opartą na lokalnych produktach. Łącznie działa w niej 45 regionów z państw europejskich i pozaeuropejskich. Logo Sieci oznaczane są miejsca, które oferują produkty na bazie lokalnego surowca. Na Mazowszu prawo do jego użytkowania przyznaje Samorząd Województwa Mazowieckiego. Przynależność do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze daje przedsiębiorcom i rolnikom możliwość uczestnictwa w wydarzeniach promocyjnych, warsztatach, wyjazdach studyjnych czy szkoleniach organizowanych lub współorganizowanych przez Samorząd Województwa Mazowieckiego.

Chleb razowy radziwiłłowski, Aleksandra Olczyk
Ogorki kiszone z liściem dębu, Michalina Kuczkowska

Obecnie mazowiecka sieć liczy 101 podmiotów. Należą do niej rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie, przetwórcy żywności, restauracje, inne punkty gastronomiczne, obiekty usług hotelarskich oraz hurtownicy, a także sprzedawcy detaliczni.

Mazowsze może się pochwalić wieloma wyjątkowymi produktami tradycyjnymi, posiadającymi własną historię, charakterystyczną dla danej części regionu. Lista produktów tradycyjnych zawiera produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których jakość oraz wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za takie uważa się udokumentowane metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkty te stanowią element tożsamości społeczności lokalnej oraz dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane. Obecnie na liście produktów tradycyjnych znajduje się 128 regionalnych przysmaków z Mazowsza.

Ketchup KROKUS
Edyta Jaśkowiak

Więcej informacji, szczegółowe listy członków Sieci, lista mazowieckich produktów tradycyjnych, laureatów konkursów czy informacje o aktualnych wydarzeniach znajdują się na stronach internetowych: www.mazovia.pl, www.mazowieckie.ksow.pl oraz www.culinary-heritage.com. Zapraszamy do odkrywania kulinarnej strony Mazowsza.

Karp w szuwarach

Nagrodzeni w części gastronomicznej konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów

„Smaki" województwa opolskiego to efekty przenikania się kultur: śląskiej, czeskiej, kresowej, niemieckiej. Z czasem nabrały one bogatego i urozmaiconego charakteru. To sprawia, że każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Dzięki wielu staraniom podejmowanym przez Samorząd Województwa Opolskiego, udało się dotrzeć do lokalnych producentów, którzy stosując tradycyjne metody produkcji, wprowadzili na rynek tradycyjną, regionalną i lokalną żywność wysokiej jakości. To właśnie dzięki nim mieszkańcy województwa i turyści mogą posmakować „naszego regionu".

Od roku 2008 województwo opolskie zachęca lokalnych wytwórców żywności wysokiej jakości do przystąpienia do sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, działającej w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Z biegiem lat coraz więcej właścicieli firm przyłączało się do sieci, widząc w niej potencjał rozwoju branży rolno-spożywczej oraz gastronomiczno-hotelarskiej. Możliwość uczestniczenia w licznych szkoleniach, warsztatach, wyjazdach studyjnych, targach zapewnia podmiotom zrzeszonym w sieci możliwości wymiany doświadczeń i poszerzenia wiedzy w turystyce kulinarnej.

Zrzeszeni w Sieci

Logo sieci „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie" jest informacją dla mieszkańców i turystów o dostępności lokalnych smaków i obecności tradycji województwa opolskiego. Każdy, kto napotka ten znak przy wejściu do restauracji czy w gospodarstwie agroturystycznym albo na etykiecie produktu ma pewność, że są to specjały kulinarne charakterystyczne dla Opolszczyzny.

Wysokiej jakości wyroby z dziczyzny, ekologiczne mąki, tradycyjne masło, sery kozie czy nalewki kresowe – to tylko nieliczne produkty spośród szerokiej gamy specjałów, jakie można znaleźć wśród produktów wytwarzanych przez producentów z sieci. W wybranych restauracjach klienci skosztują potraw związanych z regionem np. żeberka pieczone na pańczkraucie, einlauf, wodzionka czy karp w szuwarach. Do przygotowania tych potraw używa się lokalnych surowców, a ich receptura i sposób przygotowania stanowią tradycje kulinarne regionu.

Sieć to współpraca – producenci zrzeszeni w sieci dzielą się wiedzą i doświadczeniem na temat produkcji swoich specjałów, świadczą usługi hotelarsko-gastronomiczne, a co najważniejsze – wymieniają się swoimi surowcami, produktami. Mają świadomość, że są one najwyższej jakości. Aktualny wykaz obiektów zrzeszonych w sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie dostępny na stronie: www.odnowawsi.eu lub www.culinary-heritage.com

Smak i aromat pod szczególną ochroną

Opolskie ma dwa produkty zarejestrowane w unijnym systemie oznaczeń. 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 krupnioki śląskie, 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.

Perełki kulinarne

Świeczka wieprzowa, kompot z szarki, pierogi z krupniokiem z ogórkiem oraz karp niemodliński podany na oberibie na gęsto z karmelizowaną marchewką to tylko niektóre potrawy i produkty nagrodzone w tegorocznej XVIII edycji opolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów".

Ta wyjątkowa kulinarna rywalizacja przyciąga co roku wielu uczestników ze skrupulatnie wyszukanymi produktami i potrawami spośród starych rodzinnych przepisów. Tegoroczna XVIII edycja konkursu odbyła się 2 września w Paczkowie, podczas obchodów Dożynek Wojewódzkich.

Podkarpackie sery

Samorząd województwa podkarpackiego jako jeden z priorytetów swojej działalności w dziedzinie rolnictwa wyznaczył wspieranie producentów wytwarzających produkty spożywcze wysokiej jakości.

Marszałek woj. pokrapackiego Władysław Ortyl

Od lat samorząd regionu podejmuje działania zachęcające zainteresowanych rolników do korzystania z różnych form promocji, dofinansowania i pomocy, które pomagają rozwijać rynek produktów tradycyjnych i ekologicznych. Na Podkarpaciu, w województwie o specyficznym charakterze społeczno-geograficznym, istnieje bogata tradycja wytwarzania żywności tradycyjnej, w tym również w branży mleczarskiej.

Na przestrzeni kilku lat samorząd województwa uczestniczył w Projekcie TRADEIT, ponadnarodowym przedsięwzięciu bezpośrednio finansowanym przez Komisję Europejską z programu Rozwoju Technologicznego i Gospodarczego UE. W ramach tej inicjatywy wielu podkarpackich rolników skorzystało z dofinansowania. Niektórzy z nich podjęli opartą na tradycyjnej recepturze produkcję rożnego rodzaju serów, cieszących się dużym uznaniem wśród odbiorców.

Festiwal w Ustrzykach Dolnych

W 2018 roku Marszałek Województwa Podkarpackiego podjął inicjatywę zorganizowania I Podkarpackiego Festiwalu Serów. Festiwal odbył się 17 czerwca br. w Ustrzykach Dolnych. Ważną jego częścią był konkurs dla wystawców produkujących ser we własnym gospodarstwie z mleka krowiego, owczego lub koziego. W konkursie uczestniczyły stowarzyszenia, gospodarstwa ekologiczne, spółdzielnie mleczarskie, gospodarstwa rolne, gospodarstwa agroturystyczne oraz osoby prywatne i koła gospodyń wiejskich.

Wybór miejsca na zorganizowanie Festiwalu nie był przypadkowy. Tereny Bieszczadów w dużej części objęte są prowadzonym przez samorząd województwa programem „Podkarpacki Naturalny Wypas". Jego celem jest zachowanie bioróżnorodności terenów pastwiskowo-łąkowych regionu, przez wypas na nich zwierząt kopytnych. Jednym z celów pośrednich jest wzrost pogłowia zwierząt oraz powstawanie i rozwój wytwórni produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego. Po 6 latach funkcjonowania programu efekty są widoczne.

Mleczne produkty na liście

Podkarpacie może pochwalić się tym, że na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi, zajmuje pierwsze miejsce w kraju – zarejestrowanych jest 228 produktów podkarpackich, w tym 21 produktów wytwarzanych z różnego rodzaju mleka. Liczba zarejestrowanych produktów pokazuje bogactwo kulturowe regionu. Razem ze wzrostem zainteresowania i wiedzy o tym, czym jest produkt tradycyjny i regionalny, rośnie liczba producentów wytwarzających żywność tego rodzaju oraz miejsc, które oferują sprzedaż produktów najwyższej jakości. Dzięki podejmowaniu przez samorząd ważnych inicjatyw, promujących żywność tradycyjną, powstały 24 serowarnie regionalne, które produkują wyśmienite sery tradycyjne.

Fot. Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego

Podlaskie centrum produktu lokalnego

Inicjatywa samorządu województwa podlaskiego będzie wspierać współpracę producentów z samorządem lokalnym. O jej założeniach i planach na najbliższą przyszłość rozmawiamy ze STEFANEM KRAJEWSKIM, członkiem Zarządu Województwa Podlaskiego (na zdjęciu).

Redakcja „Smak i Tradycja": Panie Marszałku, czym właściwie jest Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego?

Stefan Krajewski: Najkrócej rzecz ujmując jest to inicjatywa mająca na celu tworzenie sieci współpracy pomiędzy samorządem terytorialnym wszystkich szczebli oraz producentami. Jestem przeciwnikiem rozrostu biurokracji, dlatego ograniczając się wyłącznie do reorganizacji w strukturze Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego, udało nam się wygospodarować nieco zasobów, które planujemy przeznaczyć wyłącznie na rzecz rozwijania segmentu produkcji żywności wysokiej jakości. Jest to swoiste okienko, w którym kandydaci na producentów i producenci będą uzyskiwać niezbędną wiedzę.

Co dla Pan oznacza pojęcie „produkt lokalny"? To dość szerokie zagadnienie.

Interesuje mnie wszystko, co zrodziła ziemia w Podlaskiem. Najistotniejsze jest skracanie dystansu między producentem i konsumentem oraz jak najmniejsza ingerencja w przetwórstwo, a jeśli już ma ona miejsce, to przy wykorzystaniu tradycyjnych metod. Z punktu widzenia klientów najważniejsze jest jednak, aby produkty były przede wszystkim smaczne, naturalne i odżywcze. Taki właśnie produkt chciałbym wspierać, nawet jeśli wytwarzany jest na większą skalę.

Skąd pomysł?

Prawdę powiedziawszy idea nie jest specjalnie nowa i od początku funkcjonowania samorządu terytorialnego „produkt lokalny" był obecny w realizowanych działaniach. W międzyczasie wiele się zmieniło. Mam na myśli zarówno oczekiwania konsumentów co do asortymentu, jak też potrzebę profesjonalizowania się producentów.

Czy planujecie więc Państwo wsparcie producentów, którzy chcą uzyskać potrzebne informacje, ale w urzędach otrzymują ich okruchy?

Właśnie problemem jest, że wiele różnych instytucji zajmuje się różnymi aspektami produkcji. Ja naprawdę rozumiem, że urzędnikowi trudno jest przez telefon udzielić wyczerpującej odpowiedzi na pytanie „co ja muszę zrbić, żeby zacząć wyrabiać produkt lokalny?". Nawet najlepsza wola, którą wykazują urzędnicy w inspekcji sanitarnej i weterynaryjnej, że nie wspomnę o administracji skarbowej, nie może spowodować doraźnego rozwiązania problemów. A przecież są rzeczy, o które rolnikowi czy przedsiębiorcy nawet do głowy nie przyjdzie zapytać. Mam na myśli etykietowanie, standaryzację miar i wag, czy też aspekty ubezpieczenia społecznego. Dlatego idziemy w kierunku mentoringu, stałej współpracy i prowadzenia producenta za rękę krok po kroku. Uważam, że docelowo należy też zaangażować samorząd gminny, bo ten jest najbliżej mieszkańca.

Czy nie wchodzicie Państwo w kompetencje ośrodka doradztwa rolniczego? Czy w ślad za Centrum pójdą pieniądze, programy samorządowe?

Nie ma tu kolizji kompetencji. Ośrodki doradztwa odgrywają ogromną rolę w zakresie współpracy z rolnikami i producentami, nikt tego nie kwestionuje. Uważam, że odr-y są nieodzownym elementem układanki, lecz międzyinstytucjonalny przepływ informacji nigdy nie jest tak dobry, aby nie dało się go jeszcze poprawić. Rozwój gospodarczy jest zadaniem samorządu, a moim zdaniem sektor produktu lokalnego ma wciąż niewykorzystany potencjał rozwoju obszarów wiejskich. Wystarczy przypomnieć ostatnie doniesienia Najwyższej Izby Kontroli o niewykorzystywanej szansie polskiej ekologii.

Jakie macie Państwo plany na najbliższą przyszłość?

Przede wszystkim należy w praktyce uruchomić sieć współpracy administracyjnej. Mamy już ponad sześćdziesiąt jednostek samorządu z Podlaskiego, które wyraziły chęć bezpośredniej kooperacji. Musimy wspólnie ustalić ścieżkę przepływu informacji i zoptymalizować ją uwzględniając potrzeby rolników i producentów. Należy też zadbać, aby konsument miał łatwy dostęp do producentów – i tu będziemy potrzebować solidnej inwentaryzacji – zwłaszcza w kontekście obowiązującego RODO. Uważam też, że cały czas należy popularyzować ideę Rolniczego Handlu Detalicznego i sprzedaży bezpośredniej. Szczególną uwagę chciałbym skierować do pszczelarzy, aby chronić produkty z ich pasiek przed podrabianiem i fałszowaniem jakości. Największym wyzwaniem będzie jednak „wydobywanie" produktu lokalnego z szarej strefy, a to ogromna praca związana z określeniem wytycznych dobrych praktyk. Ostatnio wydaliśmy podręcznik dla serowarów, który został zatwierdzony przez Głównego Lekarza Weterynarii. Można się z niego dowiedzieć jak konkretnie zaaranżować małą serowarnię, aby pozostać w zgodzie z wymogami higieny. Więcej o tym na specjalnej stronie sery www.wrotapodlasia.pl. W przyszłym roku uruchomimy prace nad analogicznym projektem przygotowania pasieki do sprzedaży bezpośredniej miodów i innych produktów pszczelich.

Dziękuję za rozmowę!

Bursztynowe produkty

Tradycyjnie w czerwcową niedzielę okolice Katedry Oliwskiej wypełniły się smakiem i zapachem kuchni Kaszub, Kociewia, Żuław i Powiśla.

W niedzielę 17 czerwca odbyła się XII edycja Pomorskiego Święta Produktu Tradycyjnego, którego organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego. Swoje produkty zaprezentowało blisko 50 wystawców.

Nie zabrakło także elementu edukacyjnego. Pomorski Zespół Parków Krajobrazowych oraz Centrum Informacji i Edukacji Ekologicznej w Gdańsku przygotowały stoiska – można było poznać lub rozszerzyć swoją wiedzę m.in. na temat leczniczych właściwości ziół, sposobów ich wykorzystywania w domowej apteczce, grzybów, które warto zbierać i tych, które należy omijać w lesie oraz w jaki sposób założyć przydomowy ogród.

Tego samego dnia przy oliwskim Pałacu Opatów został przeprowadzony Konkurs Kulinarny o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki". Pomimo wielkiej różnorodności i bogactwa potraw i produktów, jurorzy zdecydowali się nagrodzić:

- **najlepsza potrawa:** Mòrénka (sielawa) w sosie musztardowym na duszonej pokrzywie z puree z pietruszki i dzikiego szczawiu podana z cebulką pieczoną w esencji z kurczaka – Restauracja Borowa Ciotka z Lipusza
- **najlepszy produkt:**

– pochodzenia zwierzęcego: glómza kociewska – Serowarnia Radostowskie Rarytasy, Radostowo

– pochodzenia roślinnego: ekologiczna konfitura z czarnej porzeczki wytrawna – Annature, Gdańsk

– napoje: kociewska herbata z lipy i bzu czarnego – Gospodarstwo Agroturystyczne Pod Lipami, Lipy

– inne: szpajza cytrynowa – deser jajeczny, krem jajeczny – Restauracja Gryfon, Jastarnia

W finale konkursu prezentowano 24 produkty i 6 potraw. Statuetki Bursztynowe Laury Marszałka Województwa Pomorskiego oraz nagrody finansowe wręczyli marszałek Mieczysław Struk oraz wicemarszałek Paweł Orłowski.

Złoty trunek z tradycją

Historia browarnictwa na terenie obecnego województwa pomorskiego sięga czasów średniowiecza. To wtedy pierwsze przywileje warzenia piw nadawano miastom Pomorza. Prawo to posiadali zarówno mieszkańcy wielkich miast (Gdańsk), jak i mniejszych ośrodków (Tczew, Malbork). Wielkie ośrodki miały prawo produkcji na całym podległym terytorium, razem z licznymi wsiami i przysiółkami. Niemiecki biskup Otton z Bambergu po pobycie na Pomorzu zapisał w swoich księgach: „Wina nie mają ani go nie szukają, gdyż zapobiegliwie przyrządzone miodne napoje i piwo przewyższają wina falernijskie". W 1416 roku tylko na Głównym Mieście w Gdańsku było prawdopodobnie 378

browarów, a na przełomie XV i XVI wieku już ponad 400 zakładów produkowało piwo.

Piwo w Gdańsku oraz wytwarzane w Tczewie, Gniewie, Nowym Stawie, Malborku i Sztumie było produkowane prawie wyłącznie ze słodu jęczmiennego. W tamtym okresie popularność piwa pomorskiego sięgała poza granice regionu. Niemiecki teolog i dramatopisarz, Heinrich Knaust, podkreślał w końcu XVI wieku, że specjalnością Prus są piwa warzone ze słodu jęczmiennego, a najlepsze piwa jęczmienne w Rzeszy Niemieckiej to piwa gdańskie.

Obecnie w województwie pomorskim tradycje piwowarskie kontynuuje m.in. **Pomorski Browar Tradycyjny**. W 2013 roku piwo pomorskie zostało wpisane na listę produktów tradycyjnych. Piwo pomorskie jest warzone zgodnie z tradycyjną recepturą stosowaną w browarach m.in. w Gdańsku. Przez wiele lat nad przestrzeganiem tradycyjnej metody produkcji czuwał Lucjan Iwanowicz, wieloletni piwowar Gdańskich Zakładów Piwowarskich.

Równie ciekawa historia wiąże się z browarem w Bytowie. W latach 1870-1932 w tym miejscu mieścił się „Browar L. Herr", a następnie w latach 1997-2006 browar Goch. W 2015 roku podjęto decyzję o wznowieniu produkcji piwa rzemieślniczego pod nazwą **Bytów Browar Kaszubski**. Tym samym tradycja piwowarska powróciła do Bytowa.

Dzieje kościerskiego piwowarstwa rozpoczęły się już w XVI w. W mieście prawo warzenia piwa przysługiwało wszystkim posiadaczom parceli miejskiej. W samej Kościerzynie funkcjonowało sporo przydomowych wytwórni piwa, z reguły związanych z gospodarstwem rolnym, zapewniającym dostęp do własnego surowca (zboże i chmiel). W kościerskich księgach ławniczych można odnaleźć liczne wzmianki o chmielnikach mieszczan, prywatnych mielcuchach (dawne określenie słodowni) czy browarach. W 1856 roku Carl Teodor Hanff założył Berenter Bierbrauerei (Browar Kościerski), który w krótkim czasie stał się jedynym producentem piwa w mieście. Pod koniec 2013 roku rozpoczął produkcję kolejny, pomorski browar – **Stary Browar Kościerzyna**. Wymienione tu browary są członkami Sieci Dziedzictwo Kulinarne Pomorskie.

Fot. Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego

Rolada z modrą kapustą, a na deser szpajza

Kuchnia śląska jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych w kraju, a wiele potraw na stałe wpisało się do kanonu kuchni polskiej. Tradycyjna kuchnia związana z obszarem Górnego Śląska kształtowała się na przestrzeni wieków i poddawana była wpływom kultury polskiej, czeskiej, austriackiej i niemieckiej.

Można doszukać się także wpływów rosyjskich, żydowskich czy kultury kresowej. Istotne znaczenie w kształtowaniu tradycyjnego jadłospisu miał stopień zamożności rodzin, źródło ich utrzymania i miejsce zamieszkania – wiejskie lub miejskie.

Tradycje kulinarne śląskiej kuchni powstały w samowystarczalnym gospodarstwie wiejskim. W menu pojawiały się potrawy przygotowywane z tego co urodziło pole, sady i co dały zwierzęta: bydło, trzoda, drób, króliki i gołębie. W miarę rozwoju przemysłu wsie przeobrażały się w osady rolno-przemysłowe. Bardzo popularne były hodowle w tzw. chlewikach oraz uprawa małego, przydomowego ogródka.

Ajntopf codzienny

Inne było menu na tzw. beztydzień, a inne na niedzielę, święta czy uroczystości rodzinne. W powszednie dni posiłki był najczęściej bezmięsne, ale musiały zaspokajać głód i dostarczać energii dla ciężko pracujących fizycznie. Obiad był najważniejszym posiłkiem, a mężczyźni otrzymywali największe i najpożywniejsze porcje. Często zdarzało się, że jako jedyni jedli w tygodniu mięso. Podstawowe dania przygotowywane były z ziemniaków, kapusty, chleba. Popularne były zupy: grochowa, fasolowa, parzybroda, kartoflanka, krupnik, z dyni, kalarepy, ajntopf – zupa jarzynowa z wkładką mięsną, żur, żur żeniaty, żur z ziemniakami; na drugie podawano ziemniaki lub kluski z dodatkiem sosów oraz kasze. Popularne do dzisiaj karminadle czy karbinadle pojawiły się na stołach wraz ze wzrostem poziomu zamożności ludności. Coraz częściej jadano mięso z królika, żeberka wieprzowe podawane na różne sposoby, podroby, krupnioki śląskie podsmażane z cebulką. Śląskie gospodynie stosowały zasadę, że nic nie mogło się zmarnować. I to dzięki ich oszczędności na stołach królowała wodzionka zwana wodzianką. Ta prosta zupa i dzisiaj jest chętnie spożywana w wielu śląskich domach.

SZPAJZA

dla 6 osób:
3,5 łyżeczki sproszkowanej żelatyny,
4 jajka,
3 cytryny,
6 łyżek cukru.

Żelatynę namoczyć, lekko podgrzać i przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, powoli dodać do nich sok i startą skórkę z trzech cytryn, wymieszać z ubitymi na sztywną pianę białkami. Połączyć z żelatyną, bez przerwy mieszając. Przelać do salaterek, zanim krem zastygnie i schłodzić. Udekorować plasterkami cytryny i bitą śmietaną.

KLUCHY POŁOM BITE

W osolonej wodzie ugotować 2 kg obranych ziemniaków, na patelni wytopić skwarki ze słoniny, słoniny z boczkiem lub słoniny z cebulą. Gdy ziemniaki będą miękkie, zasypać je ½ kg mąki pszennej, dalej kilka minut gotując. Nadmiar wody odlać do garnuszka. Wziąć do ręki drewnianą pałkę i ubijać ziemniaki tak długo, aż zamienią się w jednolitą masę. Jeśli ubita masa będzie zbyt twarda, dolać trochę odlanej wcześniej wody. Nakładać łyżką na talerz, polać przygotowaną wcześniej okrasą. Podawać z kiszonym ogórkiem lub kwaśnym mlekiem.

Kurze stopki w rosole

Menu niedzielne, świąteczne czy związane z uroczystościami rodzinnymi obfitowało w bogatszy zestaw dań. Nudelzupa, czyli rosół z domowym makaronem na pierwsze danie, kluski śląskie, rolada i modra kapusta, czyli sałatka z czerwonej kapusty, to tradycyjny zestaw niedzielny w każdym śląskim domu. Zestaw popularny nie tylko w województwie śląskim. Najlepszy rosół gotowany był z różnych gatunków mięsa. Podstawowym składnikiem była kura z chowu przyzagrodowego, mięso wołowe z kością (szponder) oraz części mięsa: gęsi, kaczek, serca, żołądki i kurze stopki. Pozostałe składniki to: włoszczyzna, cebula, pieprz ziarnisty, ziele angielskie.

Ambicją każdej gospodyni było i jest wykonanie własnego ciasta na makaron. Elżbieta Łabońska w „Śląskiej kucharce doskonałej" (1989 r., str. 277) podaje przepis na rosół weselny z nudlami i dwa sposoby krojenia makaronu: „…Makaron na Śląsku kroi się dwoma sposobami. Pierwszy sposób: ciasto zwinąć w rulon i kroić z niego makaron. Drugi sposób: ciasto pokroić w pasy o jednakowej szerokości ok. 3 cm, złożyć je razem, po czym kroić makaron…".

Uroczysty obiad okazjonalny czy niedzielny kończył się deserem. Najczęściej były to kompoty z sezonowych owoców, lody i królowa deserów, szpajza o różnych smakach: agrestowa, czekoladowa, wiśniowa czy cytrynowa.

Nie tylko Górny Śląsk

Województwo śląskie to nie tylko tradycje kulinarne związane z Górnym Śląskiem. Bogactwo i różnorodność województwa to tradycje kulinarne Częstochowy i okolic, w tym: Jury Krakowsko-Częstochowskiej; Zagłębia Dąbrowskiego, Beskidów i Śląska Cieszyńskiego. Ukształtowane zostały przez wpływy innych kultur, rozwijały się w odmiennych warunkach geograficznych i dzięki temu charakteryzują się dużym zróżnicowaniem potraw. Pierwsze opisywane danie pochodzi z północnej części województwa i jest to fasola z boczkiem i owocami. Podstawowym składnikiem jest fasola brązowa lub biała, powszechnie uprawiana w gospodarstwach na tym terenie. Uprzednio namoczona w wodzie i ugotowana na sypko, podawana z sosem przygotowanym na bazie wędzonego boczku z suszonymi owocami. Danie bardzo proste i smaczne. Kiedyś fasola z boczkiem i owocami często gościła na lokalnych stołach, teraz jest niestety, trochę zapomniana.

Warówki ze skwarkami i maślanką to potrawa pochodząca ze Śląska Cieszyńskiego. Przygotowuje się ją z krupicy, czyli grubo mielonej mąki pszennej. Do zagotowanej osolonej wody, ciągle mieszając, dodaje się mąki tak, aby powstała jednolita masa, którą następnie wykłada się łyżką na talerz, polewa okrasą ze skwarek. Tak przygotowane danie podaje się z maślanką. Potrawa łatwa, szybka w przygotowaniu i bardzo pożywna. Najczęściej przygotowywana była podczas prac polowych, po pierwszej połowie dnia i stanowiła posiłek obiadowy.

Kluchy połom bite i kluski z tarcinami to przykłady prostych potraw rodem z Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Te ziemie słyną z zapierających dech krajobrazów, Szlaku Orlich Gniazd, tras wspinaczki skałkowej, rozległych lasów bukowo-sosnowych. Ziemie są tu piaszczyste, czasami podmokłe, niezbyt urodzajne. Najbardziej wydajne były uprawy ziemniaków, z których gospodynie potrafiły przygotować dużo sytych, pożywnych i dających energię potraw. Najczęściej były to kluski. W Podlesicach do dzisiaj najpopularniejsze są kluchy połom bite. Danie proste i idealnie smakujące po intensywnej wspinaczce skałkowej, z której Podlesice zdążyły już zasłynąć w kraju i za granicą.

Kluski z tarcinami to kolejna prosta i sycąca potrawa, która łączy w sobie mąkę z ziemniakami, a sposób przygotowania jest niezwykle prosty. Jedna z mieszkanek okolic Szczekocin wspomina, że dawniej mieszkańcy Goleniowów często jedli te kluski z biedy, a produkty służące do ich przygotowania były łatwo dostępne i tanie. W Wielkim Poście spożywano je okraszone cebulą przesmażoną na oleju, a w innym czasie – ze skwarkami ze słoniny lub boczku.

Trudno wyczerpać taki temat jak śląskie dania. Te już wymienione i te, o których nie wspomniałam, można znaleźć i spróbować wędrując Szlakiem Kulinarnym „Śląskie Smaki". Powstał sześć lat temu i była to jedna z pierwszych kulinarnych tras turystycznych w kraju. Smaczna trasa!

Tekst: Agnieszka Kotwa
Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego

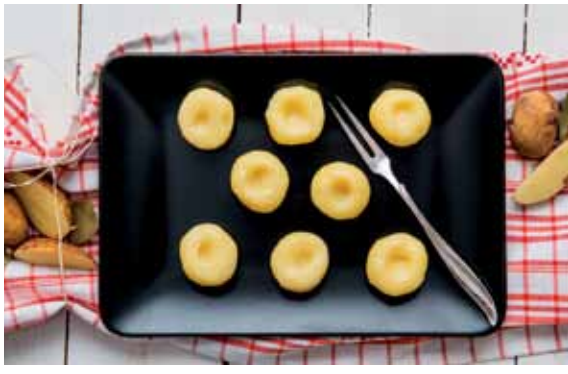
KLUSKI Z TARCINAMI

Z 4 szklanek mąki, 2 jajek, szczypty soli, 4 łyżek mleka i ciepłej wody zarobić ciasto. Rozwałkować na dwa placki.
2 kg ziemniaków należy zatrzeć na tarce, odcisnąć z nadmiaru soku, dodać 2 jajka, startą cebulę, doprawić sola i pieprzem i dobrze wymieszać.

Tak powstały ziemniaczany farsz (tarciny) rozłożyć równą warstwą na jednym placku i przykryć drugim. Nożem wykrawać romby o bokach 3-4 cm. Skleić i gotować.

Rosół z nudlami

Modra kapusta – sałatka z czerwonej kapusty



Kluski śląskie

Bogata kuchnia Warmii, Mazur i Powiśla

Tegoroczna edycja Festiwalu Dziedzictwa Kulinarnego

„Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś" – mówi słynna maksyma francuskiego pisarza i miłośnika kuchni Anthelme Brillat-Savarin. Motywy kulinarne stanowią nie tylko wdzięczny temat do dyskusji, snucia anegdot, ale stają się często źródłem wiedzy o historii regionu i dziejach ludzi tu żyjących.

Dzięki wielokulturowej i wielowyznaniowej społeczności Warmii, Mazur i Powiśla powstało bogactwo regionalnych kulinariów nawiązujących do smaków kuchni staropolskiej, warmińskiej, mazurskiej, ukraińskiej, litewskiej, rosyjskiej czy pruskiej.

Marszałek województwa warmińsko-mazurskiego Gustaw Marek Brzezin

– Czerpiąc z tej różnorodności, jako pierwsi z polskich regionów, przystąpiliśmy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego – mówi marszałek województwa warmińsko-mazurskiego Gustaw Marek Brzezin. – *W październiku 2018 będziemy obchodzić jubileusz 13-lecia naszej akcesji do sieci. Z perspektywy lat, można śmiało powiedzieć, że była to trafna decyzja. Doświadczenia krajów europejskich dowodzą, że regiony, które wykreowały i wsparły produkcję żywności naturalnej i tradycyjnej zyskały sprawne narzędzie promocji, pobudzenia turystyki i kształtowania dobrego wizerunku swoich okolic. To wszystko przyczynia się do lepszej rozpoznawalności regionu i wzrostu jego atrakcyjności gospodarczej.*

Choć nie mamy tak bogatych tradycji prowadzenia zorganizowanej promocji dziedzictwa kulinarnego jak regiony Francji, Włoch czy Skandynawii, produkty z województwa warmińsko-mazurskiego zdobywają serca i podniebienia coraz liczniejszej rzeszy klientów. Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle jest obecnie jedną z największych w całej Europie i największą w Polsce. Obejmuje135 podmiotów. Rodzinne gospodarstwa, producenci, zakłady i restauracje Warmii i Mazur coraz częściej podkreślają swoją tożsamość regionalną i wykorzystują dawne receptury oraz tradycyjne surowce.

Województwo warmińsko–mazurskie prowadzi różnorodne działania mające na celu promocję żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej i regionalnej, m.in. promocję naszych produktów podczas targów branżowych.

Mamy bogaty kalendarz imprez regionalnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną województwa warmińsko–mazurskiego. Organizowane są konkursy kulinarne. Wszystkie te działania wpisują się w realizację Strategii Województwa Warmińsko–Mazurskiego, w której żywność wysokiej jakości została wpisana jako jedna z ważniejszych specjalizacji regionu. Działania te są również elementem realizacji „Programu rozwoju żywności regionalnej, tradycyjnej, naturalnej wysokiej jakości w województwie warmińsko-mazurskim w latach 2016-2020".

Finał w zamku

W bieżącym roku po raz kolejny województwo warmińsko-mazurskie było współorganizatorem konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Finał regionalny odbył się na dziedzińcu olsztyńskiego zamku w Muzeum Warmii i Mazur w trakcie Festiwalu Dziedzictwa Kulinarnego Warmii Mazur i Powiśla.

W kategorii na najlepszą potrawę regionalną zgłoszonych zostało 6 ekip, a w kategorii na najlepszy produkt regionalny zgłoszone zostały 22 produkty. Jury konkursowe przyznało następujące nagrody:

W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

Podkategoria produkty i przetwory mięsne:

I nagroda – polędwiczka miłomłyńska – Zakład Wędliniarski Flis-Pol z Miłomłyna

I nagroda – kiełbasa królewiecka krojona – Zakład Przetwórstwa Mięsnego z Gołogóry

Wyróżnienie – kiełbasa z lasu – Zakład Wędliniarski z Małdyt

Podkategoria produkty mleczne:

I nagroda – ser pełnotłusty gouda z Olecka – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku

I nagroda – ser kozi dojrzewający – Gospodarstwo Rolne „Nad Arem" Kierźliny k. Barczewa

Podkategoria miody

I nagroda – miód lipowy nektarowo-spadziowy – Pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie z Bisztynka

I nagroda – miód wielokwiatowy – Gospodarstwo Pasieczne Miody Wileńskich z Rogit k. Braniewa

I nagroda – miód wielokwiatowy nektarowo-leśny z nostrzykiem – Pasieka wędrowna z Olsztyna

Jedna z potraw biorących udział w konkursie Smaki Warmii Mazur i Powisla...

Tradycyjna zupa warmińska - karmuszka

W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego:

Podkategoria przetwory owocowe:

I nagroda – konfitura mazurska z rabarbarem i migdałami – Gospodarstwo Agroturystyczne Agro – Margot z Wilkas

Podkategoria produkty zbożowe:

I nagroda – chleb wieloziarnisty – GS Piekarnia Dźwierzuty

Podkategoria wyroby cukiernicze

I nagroda – anielskie ruchańce – Stowarzyszenie na rzecz rozwoju wsi Aniołowo

Wyróżnienia:

– papryka konserwowa na occie jabłkowym – OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy z Olsztynka,

– chleb razowy żytni na naturalnym zakwasie – Monety, Kowale Oleckie

– sękacz mazurski – gospodarstwo rolne Stacze, Kowale Oleckie

– gorące pączki wileńskie – Smaki Gabi z Tuławek k. Dywit

W kategorii napoje regionalne:

Podkategoria napoje alkoholowe

I nagroda – miód pitny trójniak – Pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie z Bisztynka

Wyróżnienie – wino gronowe z Jedzbarka – Gospodarstwo rolne z Jedzbarka k. Barczewa

W kategorii inne produkty regionalne:

Wyróżnienie – krówka olecka – OSM w Olecku

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody Perła 2018 produkty:

– chleb żytnio-orkiszowy – GS Piekarnia Dźwierzuty,

– warmińska szynka wołowa wędzona – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra,

– musztarda sarepska z linii Musztard Mazurskich – OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy z Olsztynka,

– polędwica w rozmarynie – Zakład Wędliniarski Flis – Pol z Miłomłyna,

– miód wielokwiatowy – Pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie z Bisztynka

NAJLEPSZE POTRAWY REGIONALNE

I miejsce – zupa z pokrzyw ze ślimakami w śmietanie oraz dzyndzałki warmińskie z samopszy ze skrzeczką – Restauracja Cudne Manowce z Olsztyna

II miejsce – mazurska zupa rybna oraz sandacz podany na pęczaku z kurkami – Restauracja „Łabędzi Ostrów" z Pięknej Góry k. Giżycka

II miejsce – pikantne flaczki z lina oraz pieczone kacze udo muśnięte sosem wiśniowym na pęczaku warmińskim – Stary Folwark Tumiany

III miejsce – słodkie rogaliki ziemniaczane oraz klopsy królewieckie – Gościniec Ryński Młyn z Rynku

Wyróżnienie – zupa brukwianka oraz wątróbka z dzika w pomidorach – Gospodarstwo Ekologiczne Kaliszki

Nominację do nagrody „Perła 2018" w kategorii potrawy regionalne otrzymał sandacz podany na pęczaku z kurkami przygotowany przez Restaurację „Łabędzi Ostrów" z Pięknej Góry k. Giżycka.

Kalendarz imprez regionalnych promujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną województwa warmińsko–mazurskiego w 2018 r.

L.p.	Nazwa imprezy	Termin w 2018 r.
1.	Święto Indyka – Nowa Wieś pod Iławą	24 czerwca
2.	XI Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie" – Mikołajki	7 lipca
3.	Święto Gęsi – Biskupiec Pomorski	15 lipca
4.	Festiwal Dziedzictwa Kulinarnego Warmii Mazur i Powiśla – Olsztyn	21 lipca
5.	Festiwal Kultury Myśliwskiej – Lidzbark Warmiński	21-22 lipca
6.	Festiwal Smaków – Ostróda	3-5 sierpnia
7.	Święto Mazurskiego Kartoflaka – Szczytno	11 sierpnia
8.	Mazurskie Święto Kaszy – Kętrzyn	12 sierpnia
9.	Regionalne Święto Ziół – Olsztynek	15 sierpnia
10.	Regionalny Festiwal Klusek i Makaronu – Nielbark	26 sierpnia
11.	Elbląskie Święto Chleba – Elbląg	31 sierpnia – 2 września
12.	Wojewódzki Dzień Pszczelarza - Działdowo	2 września
13.	Festiwal Runa Leśnego – Pisz	8 września
14.	Regionalne Święto Miodu – Ełk	15 września
15.	Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa – Olsztyn	15-16 września
16.	Festyn Dożynkowy w ramach Dożynek Wojewódzkich – Olsztynek	16 września
17.	Święto Ziemniaka – Kraplewo	30 września

Wielkopolska Sieć ma już 10 lat

Od 2008 roku Wielkopolska należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Wielkopolska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego skupia obecnie 134 członków.

Gość specjalny jubileuszu Wielkopolskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego – Europejski Koordynator Sieci Niclas Fjellström.

Jubileusz świętowano 17 sierpnia 2018 r. w Gołuchowie na terenie Ośrodka Kultury Leśnej, podczas uroczystego finału XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Gościem specjalnym wydarzenia był Europejski Koordynator Sieci Niclas Fjellström.

Nie tylko turyści

– Sieć Dziedzictwa Kulinarnego przynosi wymierne korzyści dla naszego województwa. Znakomita kuchnia, zdrowe i naturalne produkty oferowane przez naszych wytwórców pozwalają wyróżnić się i rozwinąć potencjał turystyczny regionu. Przekonujemy się o tym od 10 lat. Czas ten obfitował w liczne wydarzenia, podczas których promowaliśmy producentów i restauratorów. W 2017 roku Wielkopolska była gospodarzem Europejskiego Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, co najlepiej potwierdza, że działamy prężnie i nasza praca jest zauważana w Europie – mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Podstawowym celem istnienia Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego jest promocja regionalnej żywności opartej na tradycyjnych i lokalnych produktach. – *Nasz pomysł na promowanie kulinarnego dziedzictwa sprowadza się do wspólnego logo (biała czapka kucharska na błękitnym tle), ustalonych kryteriów uczestnictwa dla przedsiębiorstw, wspólnego marketingu i działań na szczeblu regionalnym, a także europejskim* – powiedział Niclas Fjellström w czasie gali w Gołuchowie.

Projekt ma ułatwiać konsumentom i turystom odnalezienie miejsc, w których produkuje i sprzedaje się tradycyjną żywność regionalną i lokalną. W pierwszej kolejności korzystają na tym poszczególne podmioty, należące do sieci. Dzięki zaangażowaniu we wspólny projekt, mogą liczyć na poprawę rozpoznawalności swojej marki i zwiększenie zbytu oferowanych przez siebie produktów. Korzyści z członkostwa wiążą się m.in. z działaniami promocyjnymi, koordynowanymi na szczeblu regionalnym i europejskim, których zasięg zdecydowanie przekracza indywidualne możliwości marketingowe pojedynczych członków sieci.

W szerszym kontekście rola sieci sprowadza się do promowania zdrowego stylu życia i tradycyjnych smaków, ukrytych w regionalnych i lokalnych wiktuałach. Domeną żywności wytwarzanej w oparciu o regionalne tradycje jest fakt, że w procesie produkcji unika się stosowania, polepszaczy, sztucznych barwników i konserwantów. Wszystko w zgodzie z naturą i proekologicznie. Propagowanie właściwych wzorców żywieniowych koordynatorzy projektu realizują poprzez publikowanie na stronie internetowej http://culinary-heritage.com, przepisów kulinarnych na potrawy przyrządzane według dawnych, sprawdzonych receptur przez członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Dzięki uczestnictwu w sieci każde przedsiębiorstwo, poza prawem używania wspólnego logo, może liczyć na działania promocyjne podejmowane przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego. Jedną z form promocji jest umieszczenie na liście członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska, którą można znaleźć na stronie:

Laureatom konkursu nagrody wręczał Krzysztof Grabowski wicemarszałek województwa wielkopolskiego

http://sdk-wlkp.pl oraz dodanie do internetowej bazy podmiotów należących do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, dostępnej pod adresem: http://culinary-heritage.com. Można powiedzieć, że jest to okienko na świat

Półsłodkie wino czerwone

Nalewka z gruszki

dla małych firm. Ich oferta staje się dostępna dla szerokiego grona odbiorców z całej Europy.

Działania promocyjne

Istotną rolę w promowaniu firm zrzeszonych w sieci odgrywają imprezy organizowane przez Samorząd Województwa lub odbywające się z udziałem przedstawicieli władz województwa. Wiele wydarzeń o charakterze rolniczym, bądź związanych z obszarami wiejskimi, zarówno w Polsce, jak i poza granicami kraju, sprzyja prezentacji regionalnego dziedzictwa kulinarnego. W dziesięcioletniej historii Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska jej członkowie uczestniczyli m. in. w takich wydarzeniach jak: targi Grune Woche w Berlinie, targi Natura Food w Łodzi, targi Slow Food w Stuttgarcie, targi Tuttofood w Mediolanie, targi Smaki Regionów w Poznaniu, dożynki prezydenckie i wojewódzkie oraz wiele innych. Poza tym Urząd Marszałkowski w Poznaniu wydaje co roku publikację prezentującą wszystkich członków sieci.

– *W ostatnim czasie intensywnie pracujemy nad tym, aby produkty oferowane przez członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego znajdowały się w dużych sieciach handlowych. Staramy się, żeby były odpowiednio eksponowane, co ma przyciągnąć uwagę klientów poszukujących zdrowych i tradycyjnych smaków* – mówi koordynator Wielkopolskiej Sieci Mateusz Sieradzki.

Gołąbki KGW Lutogniew

Uroczystość 10-lecia Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska została zorganizowana przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego w Ośrodku Kultury Leśnej w Gołuchowie. W trakcie wydarzenia wręczono nagrody laureatom wojewódzkiego etapu konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Ogólnopolski finał konkursu odbywa się w trakcie poznańskich targów „Smaki Regionów", które w tym roku zaplanowano na ostatni weekend września.

Podczas gali w Gołuchowie pierwsze miejsca zdobyli: Grupa dla Rybna Wielkiego za „Smalec z mięsem z piekarnika", Katarzyna Kaptur za „Rybne klopsiki z octem jabłkowym", Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych LAZUR za ser „Lazur Błękitny", Noteckie Miody za „Miód Akacjowy", Grażyna Szłapka za ser „Maciek", Dorota Kozak za „Miód Wiosenny", Grupa Producentów Rolnych „Chrobry" za krem zupa z ziemniaków „Ślepe Ryby", firma Semco za „Olej wiesiołkowy", Stowarzyszenie Zagroda Pszczółki za „Babkę miodową z Katarzynowa", Martyna Szeląg i Agnieszka Wiśniewska za „Soki Dziadka Franka", Szczepan Banasiak za nalewkę z gruszki oraz KGW Lutogniew za gołąbki. W kategorii potrawa tradycyjna i regionalna nominację do nagrody „Perła 2018" otrzymała Restauracja Hećka Marcina Sadowskiego za „Zraz z dzika w sosie grzybowym".

Uroczystościom towarzyszyła prezentacja produktów regionalnych i tradycyjnych sygnowanych logo Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska. Kilkunastu członków sieci przygotowało do degustacji swoje produkty, m.in. sery, miody i wędliny. Uczestnicy spotkania mogli również zapoznać się z rękodzielnictwem zaprezentowanym przez Lokalne Grupy Działania. Na zakończenie spotkania na festynowej scenie wystąpił zespół Stawiszynianki oraz kabaret EWG.

Na zdjęciach od lewej: ser Lazur Błękitny, ser Maciek, soki dziadka Franka

Zaczarowane, świętokrzyskie przysmaki

Mam zaszczyt zaprosić Państwa na piękną i smaczną Ziemię Świętokrzyską, która zachwyca przede wszystkim malowniczymi górami, wiekową Puszczą Jodłową czy kserotermami i świetlistymi dąbrowami Ponidzia. Ziemia Świętokrzyska to wyjątkowe, pełne niezwykłej mocy miejsce, gdzie tradycja splata się ze współczesnością.

Województwo świętokrzyskie od 2010 r. jest pełnoprawnym członkiem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Obecnie Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie skupia 82 podmioty, wytwarzające i dostarczające na rynek żywność najwyższej jakości (tradycyjną, regionalną i lokalną). Są wśród nich wyjątkowe mleczarnie, cukiernie, piekarnie, zakłady wędliniarskie, gospodarstwa (agroturystyczne, sadownicze, pasieczne, rybackie), winnice, a także sklepy i restauracje. Sieć Dziedzictwa Świętokrzyskiego skupia osoby niezwykle zaangażowane w odtwarzanie i pielęgnowanie tradycji kulinarnej regionu. Na Kielecczyźnie bowiem „spotkały się smaki" bogatej kuchni pańskiej z ubogą kuchnią chłopską, smaki koszerne pachnące cebulą i czosnkiem, z wykwintną kuchnią biskupów kieleckich, wspartą aromatycznym winem z sandomierskich winnic. Zakonnicy, o.o. dominikanie założyli tu w 1226 r. pierwszą w Polsce winnicę. Wszystko to, w ciągu setek lat, zaowocowało niespotykanymi nigdzie indziej potrawami, wspaniałymi smakami i zapachami, które dziś są nieodłącznym elementem naszej rodzimej kultury i zdobywa coraz większe uznanie wśród turystów z kraju i zagranicy.

Charakterystyczną potrawą naszego regionu jest zalewajka świętokrzyska. Można tu spróbować prozoków, kugla z Czermna, czy fitki kazimierskiej, a na deser napić się nalewki wiśniowej. Fasola Korczyńska, posiadająca unijne Chronione Oznaczenie Geograficzne, jest z kolei charakterystycznym produktem Ponidzia, zaś proso, z którego produkuje się kaszę jaglaną jest charakterystyczne dla okolic Opatowa, a kasza jaglana Gierczycka wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Ziemia Sandomierska znana jest ze swych soków jabłkowych i plantacji pomidorów, a Szydłów i okolice słyną ze śliwek. Śliwka Szydłowska uzyskała Chronione Oznaczenie Geograficzne. Tereny nad Wisłą zdominowały sady wiśniowe. Wiśnia Nadwiślanka posiada unijne oznaczenie Chroniona Nazwa Pochodzenia. Zaś okolice Bielin i Buska-Zdroju pokrywają pola truskawek.

Jestem głęboko przekonany, że województwo świętokrzyskie to miejsce, które Państwa zaczaruje i będziecie tu wracać, aby odkrywać nasze kulinarne skarby.

Adam Jarubas
Marszałek Województwa Świętokrzyskiego

Kulinarna mapa Pomorza Zachodniego

Kiedy kilkanaście lat temu weszła w życie ustawa o rejestracji, ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych, środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, mało kto przypuszczał, że zrewolucjonizuje ona nasze spojrzenie na rynek żywnościowy.

Największe zainteresowanie wzbudziła wtedy Lista Produktów Tradycyjnych, która nie tylko gromadzi informacje związane z wytwarzaniem tych produktów, ale jest przede wszystkim unikatowym na skalę światową kulinarnym katalogiem charakteryzującym poszczególne regiony Polski. – *Dziś turysta pragnie nie tylko wypocząć i zobaczyć coś interesującego, ale także dobrze zjeść. I właśnie wtedy ta lista może być takim kulinarnym drogowskazem prowadzącym do smacznych miejsc Pomorza Zachodniego* – mówi **Jarosław Rzepa, wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego**. – *Każdy zainteresowany tradycyjnymi produktami odnajdzie je na stronie: www.produktytradycyjne.wzp.pl. Rok 2018 był wyjątkowy, liczba produktów z naszego regionu przekroczyła 50.* – dodaje **wicemarszałek**. Obecnie na ministerialnej liście wpisane są 52 produkty, z tego aż siedem trafiło na nią w tym roku. Wśród tegorocznych wyróżnionych są: serca kaziukowe, wędzony udziec wieprzowy z Przelewic, miód pitny trójniak cedyński, miody ze Wzgórz Świeszewskich, miody Pojezierza Drawskiego, powidła radziszewskie oraz piwo szczecińskie. Smakołyków tych można spróbować w wielu miejscach Pomorza Zachodniego, przede wszystkim podczas różnych wydarzeń regionalnych, takich jak Piknik nad Odrą w Szczecinie czy Festiwal Słowian i Wikingów w Wolinie. Produkty wpisane na ministerialną listę wytwarzane są także przez członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie (www.sdk.wzp.pl), która wspiera działania związane z produkcją żywności opartej na lokalnych surowcach. – *Członkowie sieci, czy wytwórcy produktów tradycyjnych mogą liczyć nie tylko na pomoc pracowników urzędu w przygotowaniu różnego rodzaju wniosków, ale także na unijne wsparcie z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Taką szansę daje uczestnictwo w imprezach promujących produkty żywnościowe, czego przykładem są Smaki Regionów* – podkreśla **Jarosław Rzepa, wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego**.

Opracowała: Agnieszka Kołodziej
Wydział Rolnictwa i Rybactwa
Urzad Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi"
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020".
Materiał opracowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

Słodko w regionach

Różne wyroby cukiernicze znane były na zachodzie Europy już w czasie wojen krzyżowych. W rachunkach królewskich pierwsza wzmianka o zakupie cukru w Polsce pojawiła się w późnym średniowieczu, kiedy to aptekarze zatrudnieni na królewskim dworze i w aptekach miejskich zaczęli wyrabiać lecznicze cukierki.

Rogale świętomarcińskie – woj. wielkopolskie

Cukiernictwo z piekarnictwa wyodrębniło się w Polsce w połowie XVI w. Wówczas zaczęto na rynki krajowe sprowadzać cukier z trzciny cukrowej, który coraz częściej zastępował w wypiekach miód lub inne ,,słodkości", np. sok brzozowy. Jako pierwsi w Polsce rzemieślniczą produkcję uruchomili w Gdańsku Holendrzy, nieco później cukiernicy w Krakowie, a na początku XVII w., cukiernicy lwowscy, którzy zasłynęli z wyrobu znakomitych pachnących cukierków, ciasteczek i migdałów oblewanych lukrem itp. Już w XVII, a później w XVIII wieku sławę zdobyli Francuzi i Włosi, znajdujący pracę na dworach królewskich, książęcych, ale także w zamożnych dworach szlacheckich oraz w mieszczańskich rezydencjach.

Szybki rozwój produkcji cukrowniczej nastąpił w XIX w., kiedy odkryto właściwości buraków cukrowych i możliwość ich szybkiego przerobu. W Europie pierwszą fabrykę wytwarzającą cukier z buraków na polecenie Napoleona zbudował Francuz, Franz Achard, w Konarach koło Wołowa Śląskiego w 1802 roku. Po 1806 roku, gdy o walorach buraków cukrowych przekonano się w całej Europie, także na terenach Polski rozpoczęła się budowa kolejnych cukrowni i rozwinęło się rzemiosło cukiernicze. Cukiernicy dzielili się według różnych specjalności, wyodrębniających się z piekarnictwa już od XVI w. Na przykład karmelarze, ciastkarze, chałwiarze, piernikarze, waflarze czy lodziarze. Wyspecjalizowano się np. w budowaniu piramid z ciasta migdałowego (mąka, cukier i migdały z dodatkiem gumy dragantowej) lub z ciasta krokantowego z krochmalem – z tego ciasta wyrabiało się również cukierki i pastylki miętowe. O różnorodności wyrobów cukierniczych w XIX w. w Polsce dowodzi ogromna liczba przepisów w książkach kucharskich z tego czasu. Najpopularniejsza autorka, Lucyna Ćwierczakiewiczowa, przytacza w swojej książce ,,Jedyne praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych oraz pieczenia ciast", aż 96 receptur na słodkie specjały kulinarne, m.in. strucle, baby, placki, torty, biszkopty, w tym aż 27 na same mazurki.

Dawniej wszystkie słodkie wypieki nazywano kołaczami i pieczono je, jak Polska długa i szeroka, na wesela, dożynki, chrzciny, stypy, święta oraz niedziele. Nazwa kołacza wywodzi się najprawdopodobniej od charakterystycznego kolistego kształtu i możemy go określić ,,pierwszym słowiańskim ciastem", choć obecny jest w wielu, nie tylko słowiańskich, dawnych kuchniach. Z biegiem lat, kiedy pojawiły się inne ciasta i ciasteczka, kołaczami zaczęto określać jedynie na Górnym Śląsku wypieki z ciasta drożdżowego z kruszonką, nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym.

Baby, mazurki, serniki

Do ciast będących rdzennie polskim specjałem należą przede wszystkim rozmaite baby, mazurki, serniki (zwane dawniej serowcami) oraz miodowniki. Baby i mazurki jako chluba staropolskiej kuchni, królowały na stołach w okresie Wielkanocy. Pieczenie bab drożdżowych było w gospodarstwie nie lada wydarzeniem, zważywszy

Paska bukowińska – woj. lubuskie

Ciastka królewskie z Sośna Królewskiego - woj kujawsko-pomorskie

że słynne baby ,,puchowe" zwane ,,podolskimi" miewały i pół metra wysokości! Tak gigantycznych rozmiarów przedsięwzięcie cukiernicze wymagało niezliczonej liczby jaj, najbielszej mąki i rozmaitych ingrediencji. Ciasto wyrabiało się nawet przez kilkanaście godzin, a w czasie jego przygotowywania i pieczenia rozmowy w kuchennych pomieszczeniach prowadzono tylko szeptem, aby hałas nie zaszkodził wypiekowi. Wystrzegano się także najmniejszego nawet przeciągu, uszczelniając okna i drzwi kuchni. Z niepokojem wyjmowano później taką babę z pieca, sprawdzając, czy aby nie ,,usiadła" i z największą ostrożnością kładziono na puchową pierzynę, by nie doznała uszczerbku podczas stygnięcia. Mniej kłopotliwe w przygotowaniach były mazurki wielkanocne – placki, najczęściej z kruchego ciasta, które pokrywano rozmaitymi masami (serową, migdałową, orzechową, makaronikową), lukrowano i zdobiono. Ich pochodzenie nie zostało do końca wyjaśnione, jednak jest niewykluczone, że te wyjątkowe słodkie wypieki z dużą ilością bakalii pojawiły się u nas pod wpływem kuchni tureckiej.

Pierniki, kuchy i ruchańce anielskie

W polskiej tradycji kulinarnej ważne miejsce zajmuje również miodownik, nazywany piernikiem, choć ma rodowód niemiecki. Najbardziej znane są pierniki toruńskie, ale wybornie też smakują pierniki szczecińskie, lubuskie, żywieckie czy dolnośląskie pierniki z Przemkowa. Na Kociewiu, rozciągniętym na Pomorzu i graniczącym z Kujawami, tradycja pieczenia fefernusków kociewskich, czyli piernych twardych ciasteczek, kojarzy się ze Świętami Bożego Narodzenia, gdyż ciasto piernikowe przygotowuje się już po Andrzejkach, dojrzewa na strychu i piecze przed samymi świętami. Innym kociewskim wyrobem cukierniczym są grochowinki kociewskie, czyli asymetryczne, poskręcane faworki na drożdżach, które kształtem i barwą przypominają suszone puste strąki grochu lub fasoli.

Od wieków na Kaszubach wypieka się w prostokątnych blachach różne rodzaje drożdżówek, jednak najbardziej znana jest drożdżówka z kruszonką, rodzynkami i lukrem, czyli po kaszubsku młodzowy kùch. Innymi typowymi ciastami i ciastkami są również: piernik z kamionki – przez trzy miesiące leżakująca kostka piernikowa, później upieczona i przełożona konfiturą wiśniową lub powidłami śliwkowymi; marchwiowi peperkùch – piernik marchwiowy, kaszubski sernik z ziemniakami; wianek debrzeński – lukrowane ciasto drożdżowe z wiejskim twarogiem i rodzynkami oraz wafle kaszubskie – smażone z ciasta naleśnikowego, a także ruchanki – wyrośnięte racuchy drożdżowe posypane cukrem pudrem. Obok na Kujawach do charakterystycznych wypieków zalicza się: pączki ziemniaczano-dyniowe, kujawskie ciasto marchewkowe, mazurek orzechowy, ciastka królewskie z Sośna Królewskiego – mają kształt rombu, są średniej wielkości i piecze się je z delikatnego ciasta francuskiego, które na wierzchu ma kryształki cukru – oraz kujawiok: baba drożdżowa pieczona na Wielkanoc w specjalnej kamionkowej formie o karbowanych bokach. Natomiast typowymi wyrobami

Pierniki lubuskie – woj. lubuskie

cukierniczymi dla kuchni warmińsko-mazurskiej są: brukowiec mazurski, sękacz mazurski, marcepan królewiecki, anielskie ruchańce, lidzbarskie gofry śmietankowe, ciasteczka anyżowe czy wiśnie w cieście migdałowym.

Korowaje, sękacze, mrowiska

Na Podlasiu charakterystycznym, obrzędowym ciastem weselnym jest korowaj, który bogato zdobi się na brzegu plecionką z ciasta, a z wierzchu wycinanymi krążkami, obwarzankami, zwierzątkami i gąskami – ustrojony jest rutą i jagodami kaliny. Współcześnie na podlaskich stołach, nie tylko weselnych, obowiązkowo jednak musi znajdować się sękacz, który ma specyficzny kształt. Pieczony jest na specjalnym rożnie, z licznymi wypustkami przypominającymi sęki drzewa. Na tym powoli obracającym się stożku zapieka się kolejne warstwy ciasta, a polewanie i zapiekanie trwa zwykle parę godzin.

Sękacz weselny – woj. podlaskie

Innym słynnym podlaskim wyrobem cukierniczym jest mrowisko – płaty ciasta z mąki i jaj usmażone na oleju, ułożone w piramidę, polaną miodem, posypaną rodzynkami i sparzonym makiem. Na Podlasiu warto również skosztować hajnowskiego marcinka – od 20 do 30 sztuk

Mrowisko – woj. podlaskie

bardzo cienkich placków przełożonych masą śmietanową, makowca z Ejszeryszek – bogato lukrowana strucla makowa; miodownika białostockiego – placki miodowe przełożone kremem waniliowym z kruszonką oraz piernika żytniego wileńskiego – ciasto piernikowe z mąki żytniej na spirytusie.

Pączki żakowolskie i całuski pszczelowolskie

Na Lubelszczyźnie do typowych wyrobów cukierniczych zalicza się: pyszki – ciastka z marchwi i suszonych jagód, marchwiaki z makiem – bułeczki na słodko z nadzieniem z marchwi i maku, racuchy z makiem – ciasto drożdżowe smażone na tłuszczu z makiem, pączki żakowolskie z powidłami z antonówek – pulchne pączki na spirytusie z uprażonymi domowymi jabłkami, piernik lubelski – z ciasta dojrzewającego w chłodzie przez dwa tygodnie w kamiennym garnku, po upieczeniu przełożony powidłami śliwkowymi, makowiec lubartowski

Całuski pszczelowskie – woj. lubelskie

– cienka warstwa ciasta drożdżowego z grubą warstwą masy makowej z nutą migdałów. Prostymi, lecz bardzo smacznymi ciasteczkami są także całuski pszczelowolskie – okrągłe złotobrązowe ciasteczka miodowe. Warto również spróbować szarlotki józefowskiej, która wypiekana jest z tradycyjnych odmian jabłek charakteryzujących się wyjątkową winnością, i kwaskowatością.

Nie tylko kołacz

Bez przesady można powiedzieć, że kołocz stanowi o tożsamości kulinarnej Śląska. W tym regionie ciasto to jest wypiekiem obrzędowym, przyrządzanym nie tylko na wesela, również z okazji spotkań rodzinnych i towarzyskich. Charakterystycznym dla tego regionu

Kołocz międzyrzecki – woj. śląskie

ciastem drożdżowym, a zwłaszcza na obszarze Śląska Cieszyńskiego, są tzw. buchty, buchciki, buchciczki lub brytfanioki. Są to złocistobrązowe bułeczki, nadziewane marmoladą lub powidłami, połączone bokami, bardzo łatwe do oderwania. Buchty to ciasto drożdżowe z mąki białej, brytfanioki są z mąki nieczyszczonej, z otrębami, tzw. żarnówki. Buchciczki są oryginalnym ciastem drożdżowym, którego forma i kształt ułatwia jego podział. Głęboko zakorzenionym zwyczajem w tradycji Śląska Cieszyńskiego jest pieczenie drobnych ciasteczek przed świętami Bożego Narodzenia. Do ich sporządzania używa się dużych ilości masła, cukru, ale są również przepisy, do których potrzebna jest jedynie margaryna i skwarki. Innym niezbędnym składnikiem wykwintnych ciasteczek są bakalie – orzechy włoskie i laskowe, migdały, wiórki kokosowe i rodzynki, czasami do smaku dodawany jest alkohol. Drobnych ciasteczek cieszyńskich piecze się od kilkunastu nawet do kilkudziesięciu rodzajów o przeróżnych kształtach: kiełbasek, grzybków, salami, rogalików, kwiatków itp., nierzadko bardzo wymyślnych. Charakteryzują się kruchością, delikatnością i bardzo dobrym smakiem. Innymi typowymi ciasteczkami są zozworki zwane imbirkami – suche ciasteczka o wyraźnym korzennym aromacie w kolorze od złotego do ciemnobrązowego. Kolejnym popularnym wyrobem cukierniczym są pączki, na Śląsku nazywane kreplikami lub kreplami – z nadzieniem, ale także i bez nadzienia, po usmażeniu posypane cukrem pudrem lub lukrowane.

Kukiełki i małdrzyki

W Małopolsce kołacz jest znany w gminie Jodłownik w Beskidzie Wyspowym, gdzie jak sprzed stuleci jest słodki, ze złocistą skórką i grubą warstwą serowego nadzienia. Innymi tradycyjnymi wypiekami są: placek Lachów na powidłach sechneńskich – ciasto drożdżowe przełożone masą orzechową, makową i powidłami śliwkowymi czy kukiełka podegrodzka – metrowa chałka drożdżowa z kruszonką. Typowym krakowskim specjałem, sięgającym korzeniami dawnych czasów, są pączki galicyjskie – z ciasta drożdżowego wymieszanego z migdałami i konfiturą owocową; przekładaniec krakowski – ciasto drożdżowe z masą orzechową oraz małdrzyki krakowskie – placki z białego twarogu waniliowego z cukrem pudrem i dodatkiem świeżych owoców. Słodkie specjały w kuchni podhalańskiej to: hruba baba – pieczona na słodko babka ziemniaczano-drożdżowa, bombolki z miodem – ciasteczka drożdżowe oblane miodem; kremarz – ciasto miodowe przełożone kremem maślanym z kaszą oraz dziad-pakowaniec, czyli babka drożdżowa przekładana na zmianę masą migdałową, rodzynkami, skórką pomarańczową i konfiturami.

Baby, szneki i rogale

W Wielkopolsce szczególnie cenione są ciasta drożdżowe – sporządzane w taki sposób, by były sycące i długo zachowywały świeżość, ich szczególnym przykładem może być babka tiulowa, pieczona z użyciem 24 żółtek. Do typowych wypieków zalicza się również szneki z glancem – drożdżówki ze słodkim lukrem; rogale świętomarcińskie – w formie podkowy z nadzieniem z białego maku i bakalii; babkę poznańską – puchowe ciasto kręcone na proszku ze skórką cytryny oraz skubaniec – kruche ciasto z dżemem z czarnej porzeczki, agrestu i bezy. W sąsiedniej wielokulturowej kuchni lubuskiej można spotkać np.: płacinty – bułki drożdżowe z nadzieniem makowym, jabłkowym lub śliwkowym; strudel naciągany – roladę z jabłkami i cynamonem czy też słynną paskę bukowińską – ciasto drożdżowe w kształcie walca zdobione warkoczykami i ptaszkami.

Regionalne wyroby cukiernicze charakteryzują się przede wszystkim oryginalnością, wyjątkowością, odmiennością, a także tradycją wypieku. Ogromne znaczenie mają w nich walory smakowe, zapachowe czy wizualne, o które dbają ich wytwórcy. Polskie rzemiosło cukiernicze ożywia przestrzeń kulinarną miast, miasteczek i wsi, a mając wpływ na ich koloryt, podnosi atrakcyjność turystyczną odwiedzanego miejsca.

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

Semper Fidelis
POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO

Polskie produkty zbożowe
gwarancją jakości i smaku

Polskie produkty zbożowe ze znakiem „Jakość Tradycja" to:

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

Szukaj produktów zbożowych ze znakiem „Jakość Tradycja"

TO JEDYNY POLSKI SYSTEM
CERTYFIKACJI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH !

Zapraszamy na spotkania w regionach
producentów tradycyjnych wyrobów zbożowych

Informacje:
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
Tel. 519 592 001; 22 692 71 11
izba@produktyregionalne.pl www.produktyregionalne.pl

Projekt *„Polskie zboże gwarancją jakości i smaku"* sfinansowany jest z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

Rzeźnictwo i masarstwo w polskiej tradycji kulinarnej

Rzeźnia – ekspozycja w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze zs w Ochli

Częste spożywanie mięsa (na dworach magnackich i szlacheckich, przez zamożnych mieszczan i nielicznych wiejskich bogaczy, np. gburów na Pomorzu, Warmii i Mazurach lub poznańskich bambrów) uchodziło niegdyś za dowód bogactwa i wysokiego poziomu życia.

Od jatki do manufaktury

Prymitywne techniki uboju zwierząt i przerobu mięsa przez wieki trwały prawie niezmienione. Pierwsze narzędzia ułatwiające pracę zaczęły pojawiać się w średniowieczu, wciąż jednak były prymitywne i jako takie przetrwały w przetwórstwie domowym do I połowy XIX wieku, a niekiedy nawet do dziś. Pierwsze cechy rzeźników i rzeźnie zaczęły się pojawiać od XII i XIII wieku. Oddzielnie funkcjonowały rzeźnie i jatki żydowskie. Do przełomu XIX i XX wieku, rzeźnie były już we wszystkich większych miastach w Polsce. Cechy rzeźnicze zajmowały się ubojem, przetwarzaniem mięsa, handlem mięsem i wyrobami wędliniarskimi. Ubój odbywał się zwykle w jatkach, które mieściły się najczęściej na rynku. Rzeźnie, w których rzeźnicy mogli dokonać uboju zaczęto budować ze względów higienicznych. W Polsce pierwsze publiczne rzeźnie powstały w 1250 roku. Budowano je za miastem, nad rzekami do przełomu XIX i XX wieku. Pojawienie się manufaktur sprzyjało powolnemu upadkowi przetwórstwa rzemieślniczego. Manufakturowe przedsiębiorstwa zorganizowane były na wzór zakładów przemysłowych, ale przy zachowaniu produkcji ręcznej. Okres tworzenia się manufaktur przypada na koniec XIX i początek XX wieku, niektóre przekształciły się później w zakłady mięsne. Ich powstanie łączy się z wprowadzeniem przepisów o uboju i spożyciu mięsa oraz obowiązkową oceną sanitarną.

Świniobicie i domowe przetwórstwo

Największe znaczenie w pożywieniu ludności wiejskiej wśród surowców mięsnych miało mięso wieprzowe, a w niektórych regionach także baranina (obszary górskie). Świnie, oprócz mięsa, dostarczały również słoniny, czyli podstawowego tłuszczu, nazywanego okrasą. Uboju specjalnie tuczonych wieprzków (tuczników), dokonywano dwa lub trzy razy do roku: przed Wielkanocą, przed Bożym Narodzeniem lub z okazji wesela, a w biedniejszych rodzinach tylko raz. Mięso przeznaczane było wyłącznie na własny użytek. Świniobicie, biorąc pod uwagę zakres prac związanych z jego wykonywaniem czy używaniem zestawu narzędzi, nie miało regionalnej specyfiki. Regionalne różnice uwidaczniały się w sposobach obróbki i konserwacji mięsa oraz w sposobach przygotowywania przetworów. Zwyczajem było, że po świniobiciu dzielono się porcjami mięsa i przetworów z dalszą rodziną lub sąsiadami. Uboju dokonywał gospodarz, który przy pomocy rodziny przyrządzał później wyroby. Bogatsi gospodarze

Z lewej kiełbasa lisiecka – woj. małopolskie, u góry słonina po wiejsku – woj. lubelskie, na dole żymlok śląski, zemlok, zemlouk, bułczanka – woj. śląskie

Z lewej kumpiak podlaski, obok karkówka pieczona na soli – woj. kujawsko-pomorskie

wynajmowali rzeźników z miasteczek, dzięki ich umiejętnościom rozwijały się na wsiach nowe sposoby konserwacji i przetwórstwa mięsa.

Zabitego świniaka wkładano do specjalnego, dłubanego w drewnie (topolowe, lipowe, wierzbowe) koryta, w którym polewano go wrzątkiem i usuwano ze skóry szczecinę – „skrobano" zwykłym nożem lub specjalną skrobaczką (gronka). Po oczyszczeniu z sierści, dokonywano podziału na różne rodzaje mięsa, podrobów i tłuszczu. Mięso dzielono: większość sadła i słoniny przeznaczano na zapasy, część do bieżącego spożycia.

Bezpośrednio po uboju wyrabiano przetwory: kiełbasy, kaszanki, salcesony. Kiełbasy przygotowywano z wybranych kawałków mięsa, drobno siekanego nożami lub tasakami, przyprawionego i składanego w drewnianym korycie. Farsz kiełbasiany wprowadzano do jelit posługując się palcami lub kółkami wykonanymi z wiklinowych pręcików, kluczami z dużą główką lub lejkami z bydlęcych rogów. Z czasem rozpowszechniły się na wsiach specjalne przyrządy – szpryce, wykonywane z blachy, w kształcie cylindra, z lejkiem. Za pomocą drewnianego tłoka wyciskano masę ze szprycy do jelit. Dawne sposoby wyrobu kiełbas wyparły ręczne, korbowe maszynki do mięsa. Przygotowaną kiełbasę suszono w kominie lub pod okapem kuchennym, pieczono w piecach na warstwie słomy lub w brytfannach, a przede wszystkim wędzono. Z podrobów i zebranej krwi, z dodatkiem kaszy gryczanej lub jęczmiennej wyrabiano kaszanki, z nóżek przyrządzano galarety, a z pęcherza i żołądka wyrabiano salcesony.

Solenie, wędzenie, suszenie

Wielkim rarytasem, rzadko spożywanym, były różne wędzonki z najszlachetniejszych części wieprza, np.: szynki, polędwicy, schabu, a także boczku czy golonki. Lepsze gatunki mięsa i tłuszcze konserwowano początkowo przez suszenie, z czasem upowszechniło się solenie. Jeden ze sposobów to nacieranie mięsa suchą solą lub zalewanie go roztworem przygotowanym z wody, dużej ilości soli, liścia laurowego i czosnku, który później zastępowano saletrą. Część mięsa np. szynkę, nacierano solą i układano w drewnianych, klepkowych naczyniach lub dużych, kamionkowych garnkach. Mięso należało wyjąć z solanki, poczekać aż dobrze obcieknie i dopiero obwiązać ciasno grubą nicią lub sznurkiem. Wędziło się przez kilka godzin w średnio gorącym dymie uzyskanym ze spalenia drewna z drzewa liściastego. Najlepszy smak uzyskiwało się z drewna z drzew owocowych lub olchy. Pozostałe mięso po zasoleniu wędzono, początkowo w komorze komina lub w dymniku, później głównie w prymitywnych wędzarniach wykonanych z beczek. Do wędzenia używano także drewna jałowcowego, co dodawało wędlinom odpowiednich walorów smakowych, a także wykorzystywane były konserwujące właściwości jałowca.

Dawniej tłuszczu wieprzowego (słonina i sadło) nie przetapiano na smalec. Słoninę konserwowano przez

Tradycyjny wyrób kiełbas w Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach

Od góry szczekocińska kiełbasa siekana na słomie pieczona – woj. śląskie, na dole szpyrka wandzunoł – woj. opolskie, z prawej nec lub necówka, polędwica w otrzewnej – woj. śląskie

nacieranie jej solą oraz przez kilka dni w drewnianym korycie polewanie od czasu do czasu wydzielającym się płynem. Następnie zeskrobywało się pozostałą sól i suszono. Drugim sposobem było ćwiartowanie słoniny i po zasoleniu przechowywanie w specjalnych drewnianych lub kamionkowych naczyniach. Sadło zszywano w bryłę w kształcie bochenka, prasowano między deskami i obsuszano przy piecu. W późniejszych czasach, wzorując się na gospodarstwach miejskich, tłuszcze przetapiano na smalec i przechowywano w kamionkowych garnkach, natomiast mięso zaczęto konserwować w słoikach (wekach). Wyroby z mięsa przechowywano w suchych miejscach, komorach, spichlerzach lub na strychach zawieszone na belkach. Czasami zaszywano je w płócienne worki lub przechowywano w beczkach i skrzyniach, które były zasypane otrębami, bądź przełożone słomą.

Udziec dworski z Kunowa – woj. świętokrzyskie

Rodzime rasy i tradycyjne receptury

W Polsce objęto ochroną 75 ras, odmian, linii oraz rodowodów zwierząt gospodarskich, w tym m.in. mięso zwierząt rzeźnych, czyli bydło (białogrzbieta, czerwona polska, polska czerwono-biała, polska czarno-biała) i trzodę chlewną (świnia puławska, złotnicka biała i pstra). Rodzime rasy charakteryzują się wysokiej jakości surowcem, który jest chętnie wykorzystywany w lokalnym przetwórstwie. Każdy region ma swoje niepowtarzalne i wyjątkowe produkty, które już zostały wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Do najbardziej znanych zaliczyć można, np.: słoninę marynowaną z Niemczy – woj. dolnośląskie, świąteczną szynkę kujawską z kością – woj. kujawsko-pomorskie, ludwińskie prosię pieczone faszerowane – woj. lubelskie, schab tradycyjny słubicki - woj. lubuskie, baleron wędzony z Zaborowa – woj. łódzkie, szynkę podstolego z nogą – woj. małopolskie, kiełbasę palcówkę – woj. mazowieckie, żymlok opolski biały – woj. opolskie, przysmak zapiekany markowski – woj. podkarpackie, kumpiak podlaski – woj. podlaskie, blutkę, czyli czarny salceson – woj. pomorskie, nec/ necówkę, czyli polędwicę w otrzewnej – woj. śląskie, polędwiczki świąteczne Prokopa – woj. świętokrzyskie, warmińską szynkę wołową wędzoną – woj. warmińsko-mazurskie, leberkę wielkopolską – woj. wielkopolskie oraz szynkę świdwińską – woj. zachodniopomorskie.

Siedem mięsnych specjałów kulinarnych jest objętych ochroną w ramach unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych (kiełbasa lisiecka – woj. małopolskie, krupniok śląski – woj. śląskie, opolskie, dolnośląskie, kiełbasa biała parzona wielkopolska – woj. wielkopolskie oraz kiełbasa piaszczańska – woj. małopolskie) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (kabanosy staropolskie, kiełbasa myśliwska oraz kiełbasa jałowcowa staropolska – cała Polska). Wyroby mięsne, które pochodzą z rodzinnych masarni lub od gospodyń wiejskich zawsze cieszą się ogromnym zainteresowaniem konsumentów, zwłaszcza turystów, którzy chętnie odwiedzają regionalne festiwale, jarmarki, święta czy targi kulinarne w poszukiwaniu swoich ulubionych przysmaków.

dr inż. Dominik Orłowski
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
dr inż. Magdalena Woźniczko
Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie
Literatura u Autorów

POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO

Polska wieprzowina gwarancją jakości i smaku

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

Projekt *„Polska wieprzowina gwarancją jakości i smaku"* sfinansowany jest z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Produkty „takie jak dawniej”

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu (woj. łódzkie) jest jedną największych mleczarni w Polsce i od ponad 110 lat rozwija najlepsze tradycje spółdzielczości mleczarskiej na ziemi łowickiej.

Historia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu sięga roku 1906. Jednym z pionierów i inicjatorów ruchu spółdzielczego na ziemi łowickiej był Władysław Grabski – premier RP, twórca reformy walutowej. To on zainicjował powstanie Spółki Rolniczej w Bocheniu, która z kolei zorganizowała w 1906 roku jedną z pierwszych spółdzielni mleczarskich w Kongresówce. Spółka rozwijała się intensywnie w latach 1922-1926, na tym terenie powstało wtedy 14 nowych spółdzielni mleczarskich. Kolejne etapy w rozwoju, to powstanie w 1930 roku „Spółdzielni Mleczarskiej Parowej”, a następnie powołanie na jej miejsce w 1934 roku Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej „Promień” i jej dynamiczny rozwój aż do wybuchu II wojny światowej.

Rozbudowa i modernizacja

Po reorganizacji i odbudowie ze zniszczeń wojennych zarząd i działacze ruchu spółdzielczego doprowadzili do zwiększenia liczby członków Spółdzielni, wzrostu skupu i produkcji. W 1951 roku Spółdzielnia została upaństwowiona i pracowała dzięki obowiązkowym dostawom mleka aż do roku 1957, kiedy ją ponownie reaktywowano oraz przyjęto i zatwierdzono Statut Spółdzielni. Dzięki intensywnej pracy nad odbudową i rozwojem bazy surowcowej, skup mleka przekroczył zdolności produkcyjne. Podjęto wówczas decyzję o budowie nowego zakładu o profilu serowarskim i przerobie 120 tys. litrów mleka dziennie. Wybudowany w 1971 roku zakład w Łowiczu jest systematycznie modernizowany, a produkcja dostosowywana do aktualnych potrzeb rynku. Wdrożone zostały systemy bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: HACCP, ISO 9001 IFS i BRC oraz spełniane są wszelkie wymogi sanitarno-weterynaryjne.

Z końcem 2004 roku OSM Łowicz przyłączyła do swoich struktur Toruńską Spółdzielnię Mleczarską. Przyłączenie największej na Kujawach spółdzielni będącej w dobrej i stabilnej kondycji, powiększyło potencjał skupowy i produkcyjny o około 25%, a także poszerzyło ofertę handlową. Dalsze działania Zarządu i Rady Nadzorczej doprowadziły do nawiązania stałej współpracy gospodarczej i stworzenia oddziału OSM Łowicz w Kutnie.

Obecnie Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu jest jedną z największych mleczarni w Polsce.

Produkty

Główne grupy produktowe to mleka UHT i pasteryzowane, śmietany i śmietanki, sery dojrzewające, twarogi, masła, napoje fermentowane, desery mleczne i produkty proszkowe: serwatka, maślanka, mleko pełne i odtłuszczone.

OSM Łowicz szczyci się produktami ze znakiem „Jakość Tradycja”, do których należą: Twaróg półtłusty łowicki krajanka (ok. 700 g), Kefir łowicki (butelka 4900 g), Masło łowickie (200 g i kubek). Spółdzielnia stawia na jakość produktów i wychodzi naprzeciw potrzebom naszych klientów, którzy poszukują między innymi produktów tradycyjnych, smacznych, „takich jak dawniej”.

Produkcja wyrobów o wysokiej, potwierdzonej badaniami jakości zwiększa promocję firmy, a co za tym idzie zwiększa sprzedaż. Klienci zwracają uwagę na znaki, które świadczą o jakości produktu. Są ważnym elementem przekonującym do kupienia wyrobu określonego producenta.

Mamy w planach – mówią przedstawiciele Spółdzielni – wnioskowanie o nadanie znaku „Jakość Tradycja” innym naszym produktom. Poszerzenie oferty handlowej ze znakiem „Jakość Tradycja” i promocję produktów na stoiskach, wystawach, targach w całej Polsce. Dalej będziemy się rozwijać i wychodzić naprzeciw potrzebom klientów, którzy poszukują artykułów żywnościowych wysokiej jakości. **GaKa**

Mleczarnia z przyszłością

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach łączy niemal 90-letnią tradycję ruchu spółdzielczego z nowoczesną organizacją i najnowszą technologią produkcji. Swoje wyroby mleczarnia wytwarza tylko z naturalnych surowców, bez konserwantów, z troską o zdrowie klientów i ochronę środowiska, w którym żyjemy.

W 1931 roku została założona Mleczarnia Spółdzielcza w Siedlcach z siedzibą w centrum miasta, przy ulicy Piłsudskiego. W roku 1942 rozpoczęto budowę nowego zakładu mleczarskiego przy ulicy Kazimierzowskiej 7, obecnej lokalizacji OSM. Spółdzielnię modernizowano i rozbudowywano. Pozwoliło to na pionierski w Polsce rozruch technologiczny proszkowni mleka pełnego. Proszkownia wybudowana została w ramach programu UNICEF. Również wyposażenie było darem UNICEF „dla dobra polskich dzieci". Od tego roku OSM w Siedlcach dostarczała na rynek krajowy mleko w proszku (tak zwane niebieskie) na którym wychowało się kilka pokoleń Polaków. Miało ono znak jakości Q i było eksportowane do wielu krajów.

Dynamiczny rozwój

Przez następnych 30 lat modernizowano i rozbudowywano zakład. Wybudowano odbieralnię mleka i aparatownię. Park maszynowy poszerzył się o nowe pakowaczki i linie technologiczne, między innymi pakowaczkę do mleka w proszku, pakowaczki do masła, linię rozlewczą do mleka, pakowaczkę do serków smakowych. Wybudowano magazyn mleka w proszku. Gruntownie zmodernizowana została kotłownia zakładowa – wprowadzono nowoczesny system spalania oleju opałowego. Działy produkcyjne rozbudowano i wyposażono w nowe linie technologiczne. Dzięki uruchomionej produkcji masła metodą ciągłą oraz wielu innym inwestycjom OSM Siedlce znalazła się w gronie najnowocześniejszych zakładów mleczarskich. Rok 1985 przyniósł rekordowy skup mleka surowego od dostawców – ponad 90 mln litrów. W 1995 roku uruchomiona została linia do produkcji jogurtów i innych napojów fermentowanych – około 35 tys. litrów na dobę

Proekologicznie

Przedsięwzięciem proekologicznym zrealizowanym za pomocą środków NFOŚ była oddana do eksploatacji w 1999 roku kotłownia zakładowa. Nowoczesną kotłownię wyposażono w kotły parowe przystosowane do spalania gazu ziemnego lub oleju opałowego Ekoterm. Inwestycja spowodowała skreślenie OSM Siedlce z listy zakładów uciążliwych dla środowiska. Obecnie spełniane są normy i wymagania dotyczące ograniczenia emisji zanieczyszczeń powietrza.

Prezes Marek Czapski z dumą prezentuje produkty ze znakiem Jakość Tradycja

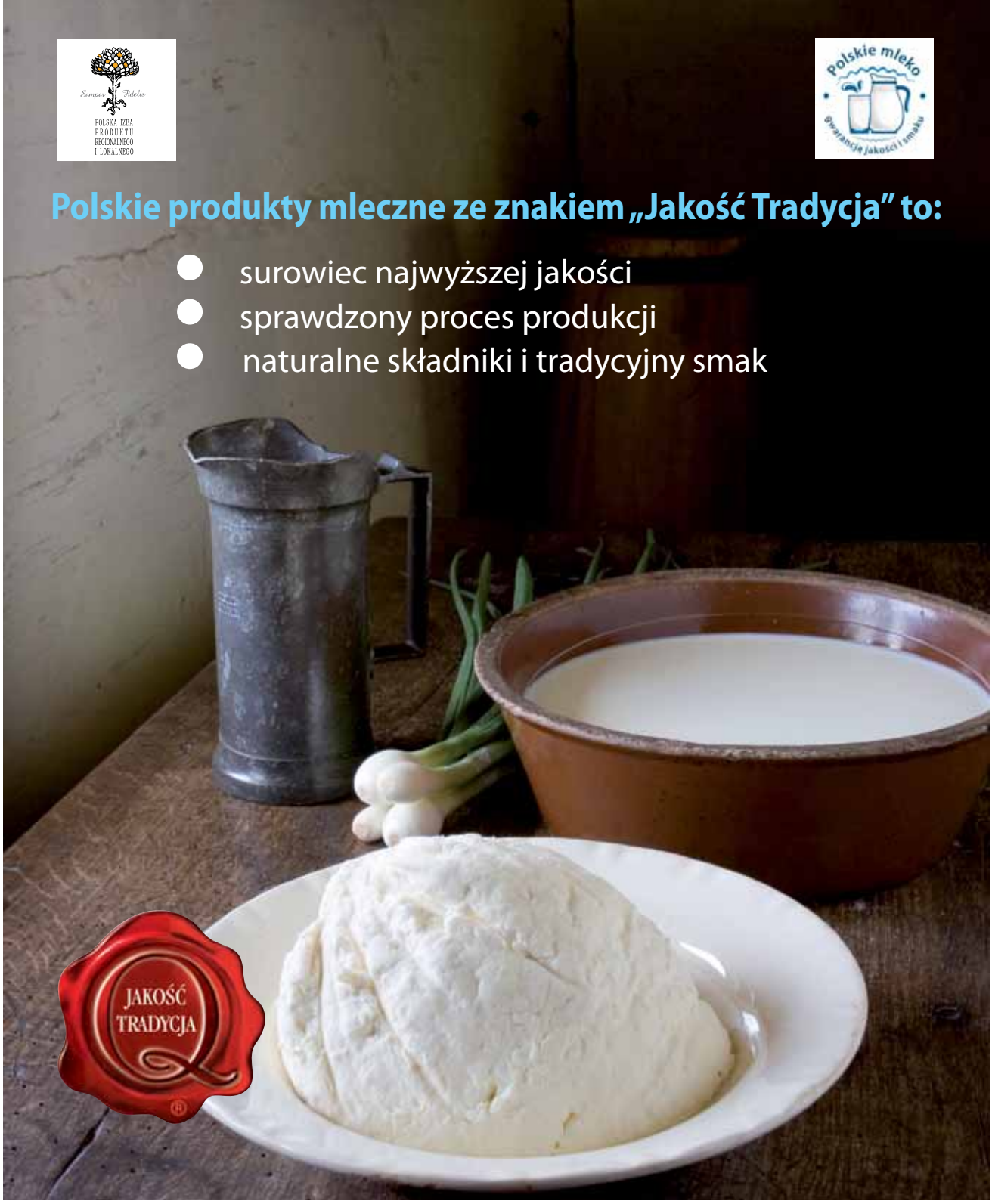
Mleczarnia przekształciła się w nowoczesny zakład produkcyjny, spełniający wymagania jakościowe systemu HACCP oraz dostosowujący standardy zakładu do norm europejskich. Zmodernizowane zostały działy: aparatownia, masłownia, jogurtownia, twarożkarnia, proszkownia, napojów fermentowanych, galanteria, odbieralnia mleka. Unowocześniono laboratorium wyposażając je w nowoczesny sprzęt umożliwiający badanie mleka na najwyższym poziomie. Rozbudowano działy stacji odbioru mleka oraz centralnego magazynu chłodniczego. Rozbudowano dział twarożkarni. Dobudowano magazyn opakowań, chłodnie dystrybucyjne, 2 chłodnie do schładzania produktu przed pakowaniem.

Lata 2001-2017 to wzmożony czas inwestycji w park maszynowy. Wiele maszyn zostało wymienionych na nowe i wiele przybyło. Obecnie rejon skupu surowca obejmuje 15 gmin wchodzących w skład 4 powiatów na zachodnim Podlasiu, regionie czystym ekologicznie, bez wielkich zakładów przemysłowych, z dobrze rozwiniętym rolnictwem. W 2017 r. siedlecka OSM skupiła blisko 48 mln litrów mleka.

OSM w Siedlcach ma długą listę wytwarzanych produktów. Wśród nich 2 ze znakiem „Jakość Tradycja" twaróg tradycyjny tłusty i mleko w proszku. Analitycy sprzedaży stwierdzili, że produkty ze znakiem kupowane są chętnie i ich sprzedaż wzrosła.

W najbliższej przyszłości OSM w Siedlcach planuje uruchomić nowe linie technologiczne do produkcji serka mozzarella i serków smarownych kanapkowych oraz nową linię do dozowania i zamykania produktów w pojemniki „wiadra" przeznaczone dla sektora Horeca. **GaKa**

Produkcja tradycyjnego twarogu z certyfikatem Jakość Tradycja



Polskie produkty mleczne ze znakiem „Jakość Tradycja” to:

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

Szukaj produktów mlecznych ze znakiem „Jakość Tradycja”

TO JEDYNY POLSKI SYSTEM
CERTYFIKACJI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH !

Zapraszamy na spotkania w regionach
producentów tradycyjnych wyrobów mlecznych

Informacje:
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
Tel. 519 592 001; 22 692 71 11
izba@produktyregionalne.pl www.produktyregionalne.pl

Projekt *„Polskie mleko gwarancją jakości i smaku”* sfinansowany jest z Funduszu Promocji Mleka

Rolnictwo wspierane społecznie. Szansa dla małych gospodarstw

Na całym świecie wzrasta opór społeczny przeciw kupowaniu i spożywaniu żywności, o której nic nie wiemy. Nie wiemy skąd pochodzą surowce, nie wiemy, kto siał i zbierał, kto przetwarzał i pakował.

Ten społeczny sprzeciw bierze się także z tego, że o żywności mamy coraz więcej złych informacji. Jej wytwarzanie wiąże się z nadmiernym zużyciem wody, której zasoby gwałtowanie kurczą się na całym świecie, ze zbyt częstym stosowaniem toksycznej chemii rolniczej groźnej dla zdrowia człowieka i niszczącej naturalne ekosystemy. W przetwórstwie wykorzystuje się tysiące chemicznych substancji, by zapobiec psuciu się żywności podczas transportu. Aż w końcu produkt rolny lub artykuł spożywczy plus cała tablica Mendelejewa dzięki marketingowi i reklamie korporacji spożywczych i farmaceutycznych trafia na nasz talerz.

Po takich posiłkach coraz częściej biegamy do lekarza i coraz więcej wydajemy w aptekach. To bezpośredni koszt spożycia żywności produkowanej przemysłowo. Kosztami pośrednimi, które codziennie płaci każdy człowiek na świecie, są straty w środowisku naturalnym związane z prowadzeniem grabieżczej polityki żywnościowej. Obecny sposób produkcji jedzenia potrzebuje niemal połowy powierzchni lądów, 30% światowych zasobów wody i jest odpowiedzialny za 51% emisji gazów cieplarnianych, 91% wylesiania oraz powstawanie martwych stref w oceanach i wyginięcie gatunków. A na końcu dowiadujemy się, że rocznie wyrzuca się setki tysięcy ton jedzenia, a mimo to prawie 900 mln ludzi głoduje każdego dnia.

„Dorsz atlantycki" z... Południowej Korei

Paul Myers, profesor z Uniwersytetu w Liverpoolu, badający łańcuchy dostaw żywności opisuje historię dorsza atlantyckiego złowionego przez norweski statek na Morzu Północnym. Podczas połowu 1 kg dorszy, złowionych zostaje 9 kg innych gatunków ryb i zwierząt morskich. Nie mają jednak one żadnej wartości ekonomicznej dla rybaka, więc jako martwa masa trafiają z powrotem do morza. Następnie, dorsz jeszcze na statku jest patroszony i pozbawiany głowy. W takiej postaci statek przewozi ryby do fabryki w Chinach, gdzie są filetowane przez tysiące kobiet, będących tanią siłą roboczą. Potem dorsz jest zamrażany w 7.5 kg blokach i transportowany do największych na świecie chłodni w Korei Południowej. Następnie ryby są przedmiotem spekulacji rynkowych i w końcu zostają sprzedane do supermarketów. Nikt jednak nie poinformuje brytyjskich konsumentów o tym, że ryby sprzedawane jako „dorsz atlantycki, złowiony 25 km od wybrzeża Szkocji" musiał niemal okrążyć całą Ziemię, by wrócić do miejsca, z którego pochodzi.

To tylko jeden przykład. A są ich tysiące, setki tysięcy. Prawdy o nich nie da się już dłużej ukrywać, zwłaszcza że dane statystyczne dotyczące zdrowia publicznego oraz dewastacji środowiska naturalnego i marnotrawienia zasobów biją na alarm.

Nic dziwnego, że coraz więcej konsumentów nie chce uczestniczyć w tym bezmyślnym i grabieżczym procederze. Żywność ma służyć naszemu zdrowiu, zdrowiu naszych dzieci, a jej produkcja nie powinna zostawiać po sobie księżycowego krajobrazu.

Rolnik i konsument połączeni krótkim łańcuchem

Na całym świecie rodzą się ruchy i inicjatywy – bez oglądania się na wielką politykę rolną – które łączą na nowo rolników i konsumentów w bezpośrednich, krótkich i opartych na wzajemnym zaufaniu łańcuchach żywnościowych, wykluczających pośredników, z jednej strony obniżających opłacalność produkcji, a z drugiej plądrujących kieszenie konsu-

mentów astronomicznymi marżami. Należy do nich **rolnictwo wspierane społecznie – RWS**. Polega ono na tym, że wokół gospodarstwa czy też gospodarstw tworzy się krąg odbiorców – w formie stowarzyszenia, choć niekoniecznie – którzy wspólnie z rolnikiem decydują, co będzie uprawiane, tak by wspólnie stworzyć zestaw produktów, które w sezonie będą regularnie dostarczane przez rolnika swoim odbiorcom – zazwyczaj raz w tygodniu. Dostawa może być do domów, ale najczęściej są to wspólne dla wszystkich jeden, dwa punkty odbioru dostaw, gdyż jeden RWS może mieć zasięg nawet kilkudziesięciu kilometrów.

Zanim jednak wspaniałe, świeże płody rolne trafią do odbiorców, muszą oni dokonać przedpłaty, mającej ułatwić zakup środków produkcji oraz pokryć koszt pracy. Kolejna opłata dokonywana jest po sezonie.

RWS to misja

Wszystko w ramach RWS, tj. sposób i częstotliwość dostawy, wybór upraw, formy płatności, możliwość udziału w pracy w gospodarstwie, po prostu każdy szczegół, jest kwestią umowy pomiędzy rolnikiem a odbiorcami jego produktów. Musi być to jednak zgodne z dwiema zasadami opartymi na wzajemnym zaufaniu: jedna z nich zobowiązuje rolnika do uprawy w sposób jak najbardziej ograniczający użycie sztucznych nawozów oraz pestycydów; druga, to równa odpowiedzialność finansowa producenta oraz konsumentów tworzących RWS w przypadku niskich plonów z powodów nie dających się przewidzieć, jak zła pogoda, choroby roślin czy plaga szkodników.

Dla polskiego konsumenta właśnie ta zasada wydaje się najtrudniejsza do zaakceptowania. – Jak to, ja zapłaciłem, a nie dostanę tyle, ile oczekiwałem? – pytają. Nie myślą o tym, że rolnictwo zawsze było zależne od kaprysów pogody i nie da się zaplanować plonów z dokładnością przemysłowej linii produkcyjnej. Nie potrafią zrozumieć, że za rolnictwem wspieranym społecznie kryje się znacznie więcej niż tylko prosta wymiana handlowa. RWS-y powstają, żeby chronić przed upadkiem małe i średnie gospodarstwa, by zapewniać konsumentom dostęp do zdrowej żywności, by tworzyć więzi społeczne, w których ani rolnik ani konsument nie zostają sami w nieuczciwej walce z wielkim agrobiznesem. Ponadto, w latach urodzaju, za taką samą kwotę dostaje się więcej, w pełni korzystając z obfitości ogrodu i pola. A współpraca, która przebiega pomyślnie, owocuje także zbudowaniem relacji opartych na przyjaźni i wspólnym spędzaniu czasu przez konsumentów w gospodarstwie rolnika. Zwykle jest to ucztowanie związane z zakończeniem sezonu produkcyjnego.

Zanim powstanie RWS

Istnieje kilka spraw, o których musi pomyśleć osoba zakładająca RWS. Pierwszą z nich jest wielkość gospodarstwa rolnego. Jeżeli nie ma ono przynajmniej pół hektara, to trudno sobie wyobrazić produkcję, która by pozwoliła na stworzenie zróżnicowanej produktowo paczki opłacalnej finansowo zarówno dla rolnika, jak i jego odbiorców. Zbyt mała powierzchnia upraw, to jeden z najczęstszych powodów niepowodzenia RWS-ów na świecie. Rozwiązaniem może być połączenie kilku małych gospodarstw, sąsiadujących ze sobą czy też położonych w niewielkiej odległości. Zsumowanie ich powierzchni uprawowej daje szansę na odpowiednią wielkość zbioru, a także wymianę barterową pomiędzy gospodarstwami.

Kolejną kwestią, ważną dla powodzenia RWS-u jest dobre przygotowanie narzędzi komunikacyjnych pomiędzy rolnikiem a grupą odbiorców. Może to być newsletter rozsyłany drogą mailową, zamknięta grupa na facebooku, interaktywna strona internetowa dostarczająca bieżących informacji. Dostarczanie informacji o produktach jest tak samo ważne jak ich dostawa. I nie muszą to być tylko surowce. Wytwórca przetworzonych produktów regionalnych i lokalnych może powiększyć swój rynek zbytu, wchodząc we współpracę z RWS-em i poszerzając jego ofertę o swoje wyroby.

Justyna Erdo

Na zdjęciach: RWS Witzenhausen w Niemczech oraz sklep członkowski RWS Witzenhausen

Smaczny dwór

Folwark w Mościbrodach powstał w latach 40. XIX wieku. Leży w pobliżu skrzyżowania drogi międzynarodowej nr 2 i krajowej nr 63, sto kilometrów od Warszawy. Uroda i elegancja, niecodzienna atmosfera, tradycyjna gościnność, smak staropolskiej kuchni – atuty nie do przecenienia.

Wnętrza pełne uroku i charakteru tworzą nastrój i przenoszą w atmosferę dziewiętnastowiecznego majątku ziemskiego.

Nazwę swoją Mościbrody wywodzą od potrzeby szukania brodów do przeprawy przez zabagniony, niski obszar doliny Muchawki i jej prawego dopływu Zbuczynki. Teren do tej pory nie bardzo się zmienił, widać to, gdy się jedzie drogą w kierunku Łukowa zbudowaną na grobli między Białkami i Mościbrodami.

Istniejący do dzisiaj dwór, w miejscu skromniejszej siedziby, ufundował w 1848 r. Andrzej Jarząb. Okolica piękna: teren lekko pofałdowany, ziemia wilgotna, dobra pod parkowe nasadzenia, liczne, obfite w karpie, stawy sprzyjały bujnemu rozkwitowi majątku. Gospodarstwo przynosiło wysokie plony, karpie ze stawów rybnych znane były w całym Królestwie. Jarząbowie organizowali koncerty muzyki patriotycznej i wieczory polskiej poezji romantycznej.

Dobry czas skończył się razem z Powstaniem Styczniowym. Osiedli tu Rosjanie rządzili dobrze, pomnażając majątek aż do 1915 roku. Potem ograbili go Niemcy, a w okresie II Rzeczypospolitej stał się własnością państwową. Folwark przetrwał zawieruchy wojenne i czasy PGR-u. Dwór z roku na rok popadał w coraz większą ruinę i ulegał stopniowej dewastacji. Na szczęście w 2000 roku majątek stał się prywatną własnością, nowi właściciele uratowali go przed całkowitym zniszczeniem.

Dwór otwarty dla gości

Razem z mężem, Krzysztofem, kupiliśmy to miejsce w 2002 roku. ***Dwór Mościbrody****, to nazwa całego kompleksu, pierwsi goście pojawili się już w październiku 2004 roku.* – opowiada Małgorzata Borkowska, właścicielka. – *Dwór to majątek ziemski z I połowy XIX wieku, w skład którego wchodzą zabudowania folwarczne i hodowlane stawy rybne. W stawach od ponad 150 lat hodowane są karpie.*

Małgorzata Borkowska, właścicielka Dworu Mościbrody

Dwór został odrestaurowany pod okiem i opieką konserwatora zabytków. Ideą, która przyświecała właścicielom przy renowacji obiektu, było jak najwierniejsze odtworzenie siedziby ziemiańskiej z I połowy XIX wieku. *Chcieliśmy zachować* – mówi pani Małgorzata – *atmosferę dworu, przypomnieć dworskie tradycje. Dwór ziemiański zawsze słynął z gościnności, był ostoją polskości, miejscem spotkań i wydarzeń kulturalnych. Dwór Mościbrody to nie hotel, to miejsce gdzie przyjmuje się gości, gdzie odwiedzający czują się swobodnie. Naszym mottem są słowa wieszcza Adama Mickiewicza „Brama na wciąż otwarta przechodniom ogłasza, że gościnna i wszystkich w gościnę zaprasza".*

Hotel Siedlce usytuowany w Dworze Mościbrody oferuje gościom noclegi w apartamentach i pokojach gościnnych, stylowo umeblowanych – łącznie 60 miejsc. Są to zarówno pokoje o najwyższym standardzie, jak i pokoje na poddaszu, dla gości lubiących prostotę i typowy wiejski klimat. W 2015 roku Dwór w Mościbrodach otrzymał I miejsce w kategorii obiekt turystyki wiejskiej, w konkursie „Od agroturystyki do turystyki wiejskiej".

Stół przebogaty

Wielkim atutem Dworu w Mościbrodach jest jedzenie. – *Na naszych stołach serwujemy staropolskie, tradycyjne potrawy* – opowiada pani Borkowska – *z karpiem z własnej hodowli w roli głównej oraz tradycyjne wędliny z naszej dworskiej spiżarni. Nasze stawy funkcjonują jako gospodarstwo rybackie, a przy tym są atrakcją dla naszych gości.*

W Dworze działa **Restauracja Dworska** usytuowana w oficynie. Ma wnętrza w stylu dworskim, pełne uroku, trochę tajemnicze. Letni ogród stanowi jedną z atrakcji, pozwala odpocząć i nacieszyć oczy roztaczającym się krajobrazem. Dewizą kuchni dworskiej jest cytat zaczerpnięty z „Praktycznego Kucharza Warszawskiego" z 1903 roku:

„Gdzie gosposia skrzętna i kucharka chętna,
tam przy stole wesoło – dobry humor wokoło".

W menu dominują potrawy i wędliny tradycyjne, staropolskie, przesycone zapachem ziół, o niecodziennym smaku, i aromatem win oraz karp z miejscowych stawów dworskich. Menu zmienia się wraz z porami roku. Go-

Od lewej: tradycyjne wędliny własnego wyrobu, „królewski" tort bezowy z musem truskawkowym, wędzone karpie z własnych stawów mają niepowtarzalny smak

spodarze dbają o to, aby pojawiały się potrawy sezonowe. Np. pączki i chrust w karnawale i na ostatki, dania postne i dania ze śledziem w poście i adwencie, gęsina w listopadzie. W okresie jesienno-zimowym i świątecznym jest przygotowywana duża oferta potraw z karpia np.: wędzony karp, pasztet z karpia, kiełbasa z karpia na stół wigilijny i wiele innych. Na Świętego Marcina można zjeść gęsinę – od kilku lat Dwór jest na Szlaku Polskiej Gęsiny. 11 listopada świętowany jest Dzień Kuchni Polskiej z Fundacją Vivat Polonia z Płocka. Organizują Święto wołowiny w czerwcu i od 3. lat Święto Indyka, a także akcje świątecznej sprzedaży.

Najbardziej rozpoznawalnymi potrawami tutejszej kuchni są tradycyjny smażony karp z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty oraz karp wędzony i pasztet z karpia. Klienci przyjeżdżają na tradycyjnego tatara wołowego. Słynny jest także tort bezowy z musem truskawkowym.

Surowce i produkty do wykorzystania w kuchni kupujemy lokalnie, u lokalnych rolników. Karpie są z naszych dworskich stawów, mięso (wołowe, wieprzowe i indycze, cielęcina) z własnej ubojni. – mówi Małgorzata Borkowska – *Zakład Mięsny Mościbrody, w którym zaopatrujemy się w mięso posiadające certyfikat „Jakość Tradycja". Karp z dworskich stawów od ubiegłego roku należy do Sieci Kulinarnego Dziedzictwa Mazowsze. W okolicy jest wiele gospodarstw ogrodniczych i warzywnych, ferm oferujących jaja kurze, więc mamy łatwy dostęp do świeżych, regionalnych produktów. Pieczywo również dostarczają nam lokalne piekarnie, m. in. Piekarnia Ratuszowa z Siedlec, z Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.*

Można kupić wyroby Restauracji Dworskiej: szynkę dworską, karczek dworski, polędwicę dworską, kiełbasę dworską, domowe pasztety, wyroby garmażeryjne, karpia wędzonego. Można zamówić catering.

Szefem kuchni od początku istnienia firmy jest Adam Filipczuk. Na stałe w Dworze zatrudnionych jest 20 osób, są to mieszkańcy Siedlec i okolicznych miejscowości.

Dworskie imprezy

Klientami Dworu w Mościbrodach są przede wszystkim mieszkańcy Mazowsza i Lubelszczyzny – opowiada właścicielka – *Przyjmujemy również licznych gości zagranicznych, trafiają do nas dzięki stronom internetowym. Oczywiście są także stali klienci, którzy regularnie odwiedzają naszą restaurację czy organizują cyklicznie spotkania rodzinne. Obiekt jest przyjazny rodzinom z dziećmi i zwierzętom.*

Tradycyjne placki ziemniaczane

–1 kg ziemniaków utrzeć na tarce z drobnymi oczkami;
– 2 całe jaja wbić do masy ziemniaczanej;
– wsypać tyle mąki pszennej, aby masa zgęstniała;
– dodać sól i pieprz do smaku.
Formować niewielkie, cienkie placki i smażyć je na smalcu (bez skwarek) na złoty kolor. Gotowe można jeść ze zsiadłym mlekiem, z łyżką gęstej, kwaśnej śmietany, na ciepło i na zimno z cukrem, z sosem grzybowym, na zimno jako przystawkę z tradycyjną sałatką śledziową…

We Dworze można zorganizować – nawet na ok. 500 osób – przyjęcia rodzinne, wesela, zabawy, szkolenia, eventy, spotkania integracyjne dla firm. Możemy zapewnić noclegi, jest sala balowa, sala weselna, sale konferencyjne, jest podwórze biesiadne, drewniana stodoła i wiata obok stodoły. Jest „hamakowo i leżakowo" latem. Zimą kuligi, spotkania przy ognisku czy grillu. Odpoczynek na łonie natury z wykorzystaniem kompleksu stawów. Wypoczynek na molo, łódka, rower wodny. Można wędkować, jest miejsce zabaw dla dzieci. Można wypożyczyć rowery – w okolicy są bardzo atrakcyjne, wytyczone szlaki rowerowe. Są organizowane warsztaty kulinarne – przygotowywania potraw tradycyjnych czy sezonowych. Szczególnie polecane są warsztaty kulinarne pt. „Odczarować karpia". Warsztaty rękodzieła np. filcowanie wełny. Dwór współpracuje z Grupą Ekologiczną z Siedlec, organizując

spacery, wycieczki pt. „Bogactwo przyrodnicze stawów w Mościbrodach". Są w ofercie również pakiety pobytu okolicznościowego oraz możliwość udziału w ogólnopolskiej akcji „Weekend za pół ceny".

Dwór uczestniczy w targach i eventach organizowanych w Warszawie i okolicy, na terenie kraju. Bywają na targach AgroTravel w Kielcach, na festiwalu „Na styku kultur" w Łodzi, Targach Turystycznych Warszawa w Warszawie i World Travel Show. Z przedstawicielami Dworu można się spotkać na „Dniach z Doradztwem Rolniczym" w Siedlcach.

Dwór Mościbrody jest współtwórcą i partnerem na Szlaku Kulinarnym Mazowiecka Micha Szlachecka, który funkcjonuje od 2012 roku. Jest to produkt turystyczny promujący region poprzez regionalną tradycyjną kuchnię i inne elementy folkloru. Szlak Mazowiecka Micha był wielokrotnie wyróżniany i nagradzany. Ostatnia nagroda to medal PRO MASOVIA otrzymany we wrześniu 2018 z rąk Marszałka Województwa na Sejmiku Turystycznym Województwa Mazowieckiego.

Grażyna Kurpińska
Fot. Archiwum Dworu w Mościbrodach

Więcej praktycznych informacji na: http://dwor.moscibrody.pl oraz FB https://www.facebook.com/dwor.moscibrody/

Mieszanka kuchni i smaków

Przez Gumieńce nie prowadzą trasy turystyczne, chociaż są tu ciekawe zabytki i interesujące miejsca. Tu też Krzysztof Woźniak prowadzi swoją nietypową, kameralną „Gospodę Herbu Korab".

Początkowo ze względu na podmokły grunt rejon Gumieniec nie był wykorzystywany pod zabudowę mieszkalną, a jedynie jako lokalizacja budynków gospodarczych do przechowywania siana (znajdowały się tu gumna), znalazło to odzwierciedlenie w słowiańskiej, niemieckiej i łacińskiej nazwie wsi, która powstała tu po przeprowadzeniu odwodnienia terenu.

Dzisiaj Gumieńce pod względem liczby ludności są drugim osiedlem w Szczecinie. Dość odległe od centrum miasta. Są tu głównie domki jednorodzinne, dużo zbudowanych zostało jeszcze przed wojną. Przedwojenne Scheune w większej części zamieszkiwali pracownicy miejscowej cukrowni. Dzisiaj osiedle uchodzi za atrakcyjne. Mimo, że powstało dużo „blokowisk" i ogromne centrum handlowe, a dzielnica straciła swój sielski charakter. To na Gumieńcach jest ulica o optymistycznej nazwie Ku Słońcu, która prowadzi na Cmentarz Centralny, największy w Polsce trzeci co do wielkości w Europie i jeden z największych na świecie.

Nie statek, lecz herb

Na rogu Kwiatowej i Okulickiego jest Gospoda Herbu Korab. Ci, którzy są tu po raz pierwszy zadają pytanie: skąd korab w nazwie gospody? *To herb moich przodków ze strony matki, Ejsmondów z Kresów* – odpowiada Krzysztof Woźniak, właściciel.

Jego przygoda z kuchnią zaczęła się dawno temu, jeszcze w czasach dzieciństwa, kiedy to gotował razem z babcią. Potem była szkoła gastronomiczna, praca w restauracji Stary Młyn, a po niej następne zajęcia.

Po pierogi smakosze jadą nawet z drugiego końca Szczecina

Wypiekane na miejscu bułeczki są dobre do każdego dania

Przez trzy kolejne lata prowadził działalność cateringową. A od 10 lat ma własną gospodę. Gotowanie to nie tylko zawód i umiejętności Krzysztofa, ale też pasja.

To miejsce ma klimat marynarskiej tawerny połączonej z mieszczańską jadalnią. Proste stoły i takie same krzesła w jednej części lokalu, w drugiej – mieszczańska jadalnia ze staroświeckim kredensikiem z dużą ilością bibelotów. O dziwo, ten pozorny miszmasz nie drażni, raczej bawi i intryguje, goście czują się tu swojsko.

Kulinarna mieszanka

Kuchnię prowadzi pan Krzysztof również wymieszaną. Spotykają się tu smaki regionalne, staropolskie, kresowe, żydowskie. Gotuje tak, jak sam lubi i lubią jego goście. Zajadają się śledziem po lwowsku, gołąbkami wileńskimi, barszczem kresowym z grzybami, bitkami królewieckimi, podczosem… i pierogami. A rodzajów pierogów jest w Gospodzie bez liku. Pierogi z kapustą i grzybami, z kaszą i grzybami, z bryndzą i wędzonym pstrągiem, z mięsem itp. Nie wolno zapomnieć o pierogach po żydowsku. Ich farsz to głównie wątróbka drobiowa z cebulką i jakąś tajną ingrediencją pana Krzysztofa. Pierogi są zjadane przez gości w tempie zawrotnym. W dniu, w którym są w karcie, ustawia się kolejka chętnych do kupienia wyjątkowego przysmaku i zabranie go do domu.

Właściciel swoją spiżarnię zapełnia własnymi przetworami, a jego kiszone ogórki nie mają w okolicy konkurencji. Mówi, że jego restauracja jest samowystarczalna. I recyklingowa – nic się nie marnuje.

Restaurator, za swoje dania zdobywa nagrody w konkursach kulinarnych. W 2017 otrzymał „Perłę" za pyszne Seviche (ceviche – rodzaj sałatki) z ryby regionalnej na purée ze szparagów.

Produkty używane w restauracji pochodzą ze znanych i sprawdzonych źródeł. Jajka, owoce, miód, warzywa, króliki i kaczki są z gospodarstwa w Karwowie koło Przecławia. Ryby z zaprzyjaźnionego sklepu rybnego, w którym zawsze są świeże dostawy. Woźniak kupuje je też w gospodarstwach rybackich. Mięso sprawdzone, od stałego dostawcy. Wędliny również.

Zaprzyjaźnieni klienci

Gospoda jest czynna w środę, czwartek i piątek od 13.00 do ostatniego gościa. Soboty i niedziele są zarezerwowane na imprezy. Okoliczni mieszkańcy chętnie w Gospodzie urządzają imieniny, komunie, chrzciny i inne okolicznościowe przyjęcia. Są również goście abonamentowi – obiad z dwóch dań kosztuje 10 złotych. Pojawiają się też goście z innych dzielnic Szczecina i innych miast, bo kto raz trafił do tego miejsca, wraca.

Ruch w Gospodzie Herbu Korab jest właściwie przez dziesięć miesięcy. W lipcu i sierpniu restauracja świadczy głównie usługi cateringowe i przygotowuje imprezy okolicznościowe.

Przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocą pan Krzysztof i jego dwuosobowa ekipa nie nadążają z realizacją zamówień. Amatorów jest bardzo dużo, dlatego zamówienia trzeba składać najpóźniej na trzy tygodnie przed świętami. Są specjalne zestawy menu świątecznego, aby ułatwić klientom zamawianie konkretnych specjałów.

Wypada skończyć tę opowieść pytaniem do Krzysztofa Woźniaka: Jakie ma pan marzenie związane z gospodą? – *Znaleźć jeszcze jednego pracownika, odpowiedzialnego i znającego się na kuchni. Pasującego do naszego niewielkiego zespołu.*

Grażyna Kurpińska

Fot. Barbara Zębala

Paprykarz po szczecińsku

– ryba słodkowodna i ryba morska
– pęczak
– papryka, kapusta biała, marchewka, cebula
– przecier pomidorowy
– sól, pieprz, olej

Ryby wyfiletować, pokroić na małe kawałki. Warzywa rozdrobnić. Pęczak ugotować. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodać przyprawy i olej. Włożyć do słoików, pasteryzować.

W Gospodzie Herbu Korab paprykarz jest podawany na zimno w ciepłej bułce z dodatkiem plastrów twardego kiszonego ogórka.

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Smaczne warsztaty w Grodnie

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego była partnerem Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej w projekcie p.n. „Lokalnie, regionalnie i tradycyjnie – wiem co zjem", którego elementem były warsztaty dla kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń z kilku województw.

W czerwcu b.r. odbyło się pięć dwudniowych spotkań dla kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń z 9 województw. W ramach spotkań były warsztaty kulinarne oraz szkolenie m.in. dotyczące wprowadzania do obrotu produktów tradycyjnych i systemów jakości żywności.

Z woj. dolnośląskiego przyjechały panie z KGW z Twardocic, Pielgrzymki, Chociemyśla, Borowa, Tłumaczowa i Wambierzyc. Przygotowały wspólnie z szefem kuchni restauracji Park w Szczecinie swoje regionalne specjały: roladę z pieczarkami na cieście serowym, smażeninę, bułeczki kapuśniaczki, gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami leśnymi, kiszkę ziemniaczaną i staropolską wielkanocną zupę chrzanową.

Z woj. kujawsko-pomorskiego przyjechały panie z KGW Bronisławianki, Kaniewo i Tuchola. Panie przyrządzały: „Kujawioka" – wielkanocną babę drożdżową, szary smalec po kujawsku, zupę kwas, prażuchę (ziemniaczane fusze), kujawskie pierogi z serem, śliwki cynamonki, mace borowiackie.

Z woj. podlaskiego przyjechały panie z KGW w Dobrzyniówce, Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich w Dołubowie, Stowarzyszenia Aktywna Wieś w Niewinie Borowym. Panie przyrządzały kibiny, pierogi z kurkami i sezamem pieczone w piekarniku, zaguby.

Z woj. zachodniopomorskiego przyjechały panie z KGW w Reptowie, w Lasce i KGW Kopystki. Panie przyrządzały zupę dyniową z kluseczkami, pyzy ziemniaczane nadziewane mięsem wieprzowym z wędzonym boczkiem i cebulą, pierogi z zielonej soczewicy.

Z woj. pomorskiego przyjechały panie z KGW Strzeczona, Kaszubskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego Kościerska Chata i Zrzeszenia Kaszubsko-Pomorskiego. Panie przyrządzały schab po myśliwsku z pieczonymi ziemniakami i sosem grzybowym, potrawkę z kurczaka – frykasy i konfiturę z truskawki kaszubskiej.

Z woj. lubelskiego przyjechały panie z KGW w Mikołajówce, Gminnego Koła Aktywnych Kobiet w Fajsławicach i Koła Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego. Panie przyrządzały Syrop malinowy, powidła śliwkowe, chleb wiejski z otrębami, cydr sadownika, syrop z mięty pieprzowej i golasy z kaszy gryczanej z serem.

Z woj. podkarpackiego przyjechały panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Rudy Różanieckiej, KGW Krzeszów i KGW Chwałowice. Panie przyrządzały karpia po królewsku, krupiak, napój ziołowy orzeźwiający i wędzone żeberka duszone z cebulą.

Z woj. śląskiego przyjechały panie z KGW w Miedźnie, KGW „Popielów-Radziejów", KGW Gierałtowice. Panie przyrządzały żur śląski gotowany na kościach wędzonych i domowym zakwasie, „hauskyjzę" (ser smażony), i smalec ułański.

Z woj. łódzkiego przyjechały panie z KGW w Polesiu i KGW w Skroninie. Panie przyrządzały prażuchy z żeberkami i kapustą i pierogi z kaszą gryczaną i grzybami.

W drugiej części projektu przewidziane zostały prezentacje uczestniczących w warsztatach KGW na gminnych imprezach oraz warsztaty kulinarne dla uczniów z lokalnych szkół, zorganizowane przez KGW.

Ekipa z Dolnego Śląska

Panie z Pomorskiego i Zachodnioporskiego

KGW Ruda Różaniecka zaprezentowała się na Festiwalu Galicyjskie Smaki w Narolu

Warsztaty dla KGW z Kujawsko-Pomorskiego i Podlaskiego

Operacja realizowana w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Odwiedź portal KSOW –w www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Mazowieckie dziedzictwo w ofercie handlowej, gastronomicznej i turystycznej

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego realizuje projekt, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o mazowieckich produktach tradycyjnych, o dziedzictwie kulinarnym Mazowsza w kontekście wzbogacenia i uatrakcyjnienia oferty handlowej małych firm rodzinnych oraz promocja mazowieckich produktów tradycyjnych w ofercie turystycznej i gastronomicznej regionu a także wśród konsumentów.

Projekt składa się z kilku uzupełniających działań, skierowanych do powiązanych z jego ideą grup docelowych, czyli producentów. Adresatami są małe firmy rodzinne działające na terenie Mazowsza; spółdzielnie mleczarskie, rolnicze i gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska" oraz gospodarstwa rolne mające zarejestrowaną działalność Marginalną, Lokalną i Ograniczoną (RHD), gestorzy sektora gastronomicznego i turystycznego oraz konsumenci (klienci i turyści).

W lipcu w ramach projektu zorganizowane zostało seminarium dla przedstawicieli producentów oraz restauratorów i hotelarzy (sektor HoReCa) z Mazowsza, którego celem było wzajemne poznanie, informacja o ofercie i możliwościach obydwu sektorów.

W programie szkolenia były m.in. teamty: potencjał mazowieckiego dziedzictwa kulinarnego, sposoby wyszukiwania produktów tradycyjnych, sposoby wyróżniania produktów tradycyjnych (Lista Produktów Tradycyjnych, unijne systemy jakości i krajowy system Jakość Tradycja) jako wartość dodana do oferty rynkowej, turystycznej i gastronomicznej, warsztaty wypełniania wniosków na LPT.

*Projekt **„Mazowieckie dziedzictwo w ofercie handlowej, gastronomicznej i turystycznej"** jest współfinansowany ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego*

Najsmaczniejsze produkty w Krynicy

Na początku września PIPRiL wraz ze Stowarzyszeniem Polska Ekologia została zaproszona przez ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do zorganizowania pokazu połączonego z degustacją produktów z certyfikatami Jakość

Tradycja oraz ekologicznych na Międzynarodowym Forum Ekonomicznym w Krynicy Zdroju. Przez trzy dni goście tego prestiżowego wydarzenia przybywający z całego świata mieli okazję posmakować najlepszych polskich wyrobów tradycyjnych wytwarzanych przez członków PIPRiL i posiadaczy znaku Jakość Tradycja. Na degustacji znalazło się 58 pro-

duktów dostarczonych przez ponad 40 producentów, za co im serdecznie dziękujemy. Były to produkty z kilkunastu regionów. Każdego dnia serwowane były najlepsze polskie dania, które znikały w zawrotnym tempie. W saloniku degustacyjnym gościliśmy marszałków Sejmu i Senatu, posłanki i posłów, ministrów i samorządowców. Codziennym gościem był minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Jan Krzysztof Ardanowski.

PIPRiL patronowała wielu wydarzeniom ogólnopolskim i lokalnym dotyczącym promocji produktów tradycyjnych i regionalnych. Wśród nich znalazły się:

XIX Jarmark Galicyjski Smaki Roztocza w Narolu

(woj. podkarpackie) – 12-15 lipca. W czasie Jarmarku prezentowane były po raz pierwszy produkty z polskich lasów. Członkowie zarządu PIPRiL, Izabella Byszewska i Jan Zwoliński współtworzyli koncepcję i weszli w skład jury konkursów:

– „Polskie Smaki Kniei" dla przetwórców dóbr leśnych. Uczestnikami konkursu była firma „Smak Górno" – członek PIPRiL i posiadacz certyfikatów „Jakość Tradycja"

– „Smaki Roztocza" dla kół łowieckich

– „Spod Galicyjskiej Strzechy" dla kół gospodyń wiejskich

Braliśmy także udział w konferencji „Dobrodziejstwa polskich lasów", na której Izabella Byszewska przedstawiła prezentację „Dziedzictwo kulinarne polskich lasów".

W czasie Jarmarku tradycyjnie odbył się V Konkurs Kulinarny „Galicyjskie Smaki wczoraj, dziś i jutro", którego zwycięzca otrzymał nominację do Kulinarnego Pucharu Polski 2018. Było wiele atrakcji, w tym Ryneczek Produktów Tradycyjnych i pokazy edukacyjno-kulinarne a także „Galicyjski gulasz prosto z kotła" przyrządzony przez Władimira Iwana, słowackiego eksperta kulinarnego.

Konkurs „Podkarpackie Smaki Myśliwskie" w Lesku

Prezes PIPRiL, Izabella Byszewska była członkiem jury konkursu, objęliśmy też patronat nad konkursem, odbywającym się czasie imprezy AGROBIESZCZADY 2018. W konkursie brali udział także członkowie PIPRiL (m.in. Masarnia Osip z Wierzawic), którzy otrzymali nagrody.

Puchar dla Strzałkowa

W połowie września odbył się w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim Olsztynie VI Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa. Impreza została objęta patronatem Izby. Udział wzięli małe serowarnie oraz średnie i duże mleczarnie. Program był ciekawy: pokazy kulinarne z serem „w roli głównej", degustacje serów, twarogów raz wyrobów regionalnych, pokazy wykorzystania serów w kuchni i gastronomii; pokazy technologiczno-laboratoryjne i filmowe, wystawa fotograficzna, spotkanie z autorytetami serowarstwa. Przez dwa dni festiwalu trwał konkurs dla konsumentów „Serowy i twarogowy król". Imprezę zakończyło wręczenie nagród zwycięzcom konkursu oraz wręczenie statuetek laureatom konkursu na hit serowy i hit twarogowy. Wśród nagrodzonych była Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie – otrzymała za swoje wyroby puchar ufundowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Wielka kuchnia małego kraju

Liban to kraj niezwykły. Może poszczycić się zarówno bogactwem tradycji, jak i pięknem krajobrazów. Szarpany nieustannymi wojnami w tempie zaiste niezwykłym leczy po nich rany i łata budynki podziurawione kulami tak, że po tej łataninie nie tracą nic ze swojej urody i uroku.

Wspaniałość przyrody i krajobrazu nie rekompensuje mieszkańcom stanu zagrożenia, w którym nieustannie żyją, ale właśnie ta „nieustanność" powoduje konieczność dostosowania codzienności do warunków prawie ciągłej wojny. Turyści, którzy chętnie tu przybywają nie odczuwają zagrożenia i są oczarowani pięknem otaczającej przyrody, górami, które jak nigdzie na świecie wpadają wprost do morza, wspaniałością zabytków i odmiennością kultury. Liban jest państwem o powierzchni dziesięciokrotnie mniejszej od Polski, położonym na samym wybrzeżu Morza Śródziemnego. Sąsiaduje z Syrią i Izraelem. Różnice kulturowe między Libanem a innymi krajami Bliskiego Wschodu wynikają z faktu, że od ponad tysiąclecia pokojowo współistnieją tam dwie religie: islam i chrześcijaństwo.

Kuchnia libańska

uchodzi za najwspanialszą na Bliskim Wschodzie, po najlepszy na świecie hummus jeżdżą do Libanu smakosze kuchni jarskiej z całego świata. Hummus w Libanie należy do mezze, czyli przystawek, które są nieodzownym składnikiem libańskich posiłków. Hummus jada się maczając w nim chlebki pita; te przaśne chlebki podawane są do wszystkich potraw, nawet do ziemniaków i ryżu, a hummus nie jest jedyną pastą, która króluje wśród mezze. Druga o wspaniałym smaku i aromacie to pasta nazywana ghanoush lub mutabal, przyrządzana z mocno opalanego bakłażana o dymnym aromacie oraz składników występujących również w hummusie, czyli pasty sezamowej, oliwy i soku z cytryny. Do tej pasty dodaje się również czosnek, cebulę, miętę czy kmin rzymski. Mezze to również sałatki. Z sałatek najpopularniejsze są fattoush i tabbouleh. Ta pierwsza składa się ze świeżych warzyw, takich jak pomidory, ogórki, oliwki, papryka, sałata i cebula dymka, mięty oraz grzanek i sosu. Tabbouleh zaś to połączenie kaszy pszennej bulgur z posiekaną pietruszką, miętą, pomidorami i młodą cebulką. Z gorących mezze warto wymienić falafele, które wraz z hummusem można uznać za najlepiej znane potrawy kuchni libańskiej. Są to aromatyczne kotleciki z ciecierzycy, smażone na głębokim oleju.

Libański hummus (w naszych warunkach): zmiksować 40 dag ciecierzycy z puszki, 3 łyżki płynu z puszki po ciecierzycy, ząbek czosnku. 2 łyżki pasty tahini, sok z 1 cytryny, szczyptę soli. Podawać na przykład z tortillą.

Dania mięsne

Narodowym daniem Libańczyków jest kibbeh nayi, czyli tatar z surowego mięsa jagnięcego lub koziego z kaszą bulgur, orzeszkami piniowymi i oliwą, który podaje się z czosnkowym sosem jogurtowym i pitą. Popularne są także szaszłyki z grillowanym mięsem oraz kofty – płaskie, pieczone kotleciki z mięsa wołowego lub baraniego.

Słodycze

Najpopularniejszym deserem jest baklawa – płaty cienkiego ciasta przekładane zmielonymi orzechami w słodkim syropie różanym i pistacjami. Najwięcej jest jednak różnych ciastek, daktyli czy prażonych w karmelu orzechów. Z napojów wysokoprocentowych najpopularniejszy jest arak przypominający smakiem i aromatem tureckie ouzo, a nam kojarzący się z dodatkiem do ciast.

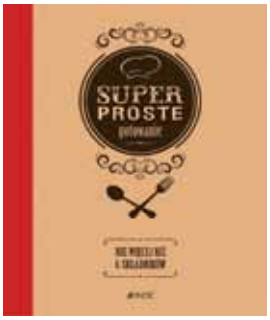
Tekst i zdjęcia
Anna Grelewska

Libańczycy często ucztują na świeżym powietrzu nad wodą: nad morzem czy przy innych wodnych zbiornikach.

W każdej libańskiej miejscowości są liczne kafejki, gdzie mężczyźni piją czarną jak smoła kawę i palą nargile.

HISTORIA DESIGNU red. Elizabeth Wilhide (wyd. Arkady)

Książka to przewodnik ukazujący wyrafinowane starania producentów, którzy kuszą nas wysoką funkcjonalnością i imponującym wyglądem swoich produktów, a także trudną do zdefiniowania obietnicą nowoczesności. Są tu opisy stylów projektowych, związanych ze zmianami kulturowymi i społecznymi. Przedstawiono inspiracje projektantów i wydarzenia, które miały wpływ na ich styl. Napisana jest przez międzynarodowy zespół ekspertów, w tym projektantów i krytyków.



SUPERPROSTE GOTOWANIE (wyd. Jedność)

Kuchnia prosta i łatwa, kuchnia dla zapracowanych albo dla leniwych. Przepis prosty: wziąć nie więcej niż 6 właściwych składników, poświęcić 15 minut, przez kolejne 20 piec i danie gotowe. W książce są dania głównie z kuchni śródziemnomorskiej. Od przystawek aż po słodkości, są makarony, zupy, drugie dania z mięsa i ryb, nie wspominając już o pizzy, o surówkach i sałatkach. Te przepisy to także ograniczanie marnotrawstwa i oszczędzanie czasu. Prosta kuchnia to pewna filozofia życia, która przede wszystkim czyni je lepszym. Rysunki i zdjęcia ułatwiają gotowanie.

GOTUJĘ NIE MARNUJĘ. Kuchnia Zero Wast po polsku Sylwia Majcher (wyd. Buchman)

Na świecie marnuje się ogromne ilości jedzenia, tylko w Polsce aż 9 mln t rocznie! Każda akcja pomagająca zmniejszyć to zjawisko jest bardzo potrzebna. Ta książka wpisuje się w takie działania. Autorka podaje przepisy na dania z resztek, pomaga w planowaniu jadłospisu i układaniu jadłospisu. Dania są łatwe w przygotowaniu np. szybkie grzanki z cynamonem, ze starawej bułki, carpaccio z głąba kapusty czy chipsy z obierek ziemniaków albo napar z łupin cebuli. Takie bezodpadowe jedzenie należy wprowadzić w każdym domu.

ŚWIAT OPILCÓW I OŻRALCÓW Andrzej Kozioł (wyd. Petrus)

Historia tu przedstawiona toczy się przy biesiadnych stołach, w zapachu dań i brzęku szkła. Autor opowiada o miłych ludziom przypadłościach – opilstwie i obżarstwie. Wszak nie należy ufać ludziom, którzy mało jedzą, którzy mało piją. Są to zazdrośnicy albo złośnicy. Bo jak można nie lubić wonnych pieczeni, ptactwa pieczonego, przypraw egzotycznych, aromatu wina i smaku bursztynowych piw. Autor na pewno jest ich wielbicielem. **GaKa**

ZAPROSILI NAS

- **Marszałek Województwa Mazowieckiego i Biskup Płocki** na Dożynki Wojewódzkie i Diecezji Płockiej w Sierpcu.
- **Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego** na Dożynki Wojewódzko-Diecezjalne w Wąbrzeźnie.
- **Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi** na konferencję „Polskie rośliny włókniste i zielarskie dla innowacyjnej gospodarki.
- **Polska Organizacja Turystyczna** na konferencję prasową podsumowującą konkurs „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej”.
- **Wójt Gminy Korycin** na Festiwal Dziedzictwa Kulturowego w Korycinie.
- **Wójt Gminy Krzeszów i Dyrektor GOK** w Krzeszowie na coroczne „Powidlaki”.
- **Minister rolnictwa i rozwoju wsi** oraz **Instytut Zootechniki** na Krajową Wystawę Ras Rodzimych w Rudawce Rymanowskiej.
- **Starosta Tatrzański i Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury** na IX Europejskie Targi Produktów Regionalnych.
- **Wójt Gminy Radomyśl i Gminne Centrum Kultury w Radomyślu** na „Ziemniaki po naszemu” – VII Edycję Konkursu Kulinarnego.
- **Kaszubskie Stowarzyszenie Agroturystyczne „Kościerska Chata”** na V Festiwal Żyrawiny
- **Komitet Organizacyjny** na 6 Ogólnopolskie Święto Sera – Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa w Olsztynie.

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

COBICO®

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