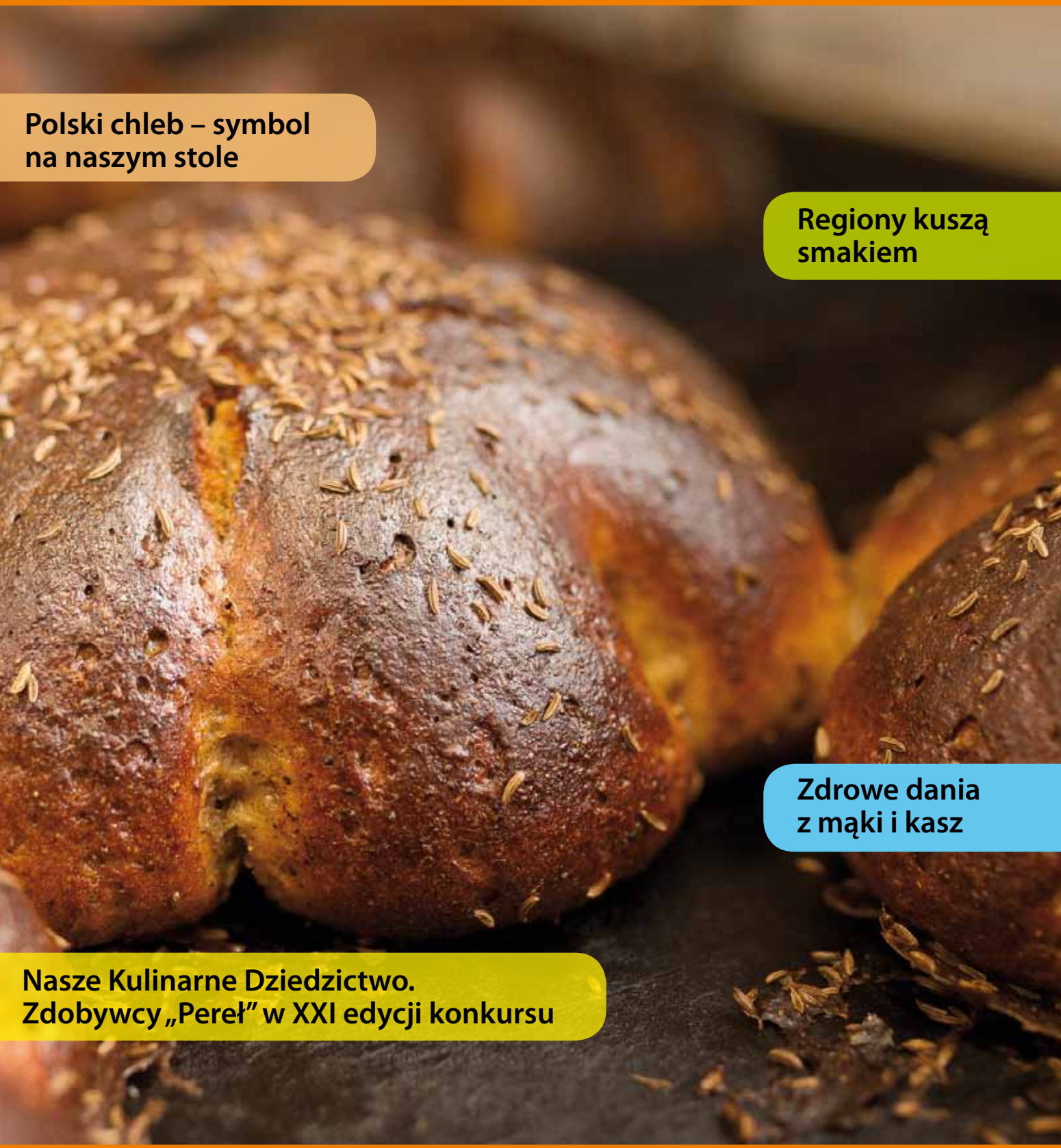
Magazyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

SMAK i TRADYCJA

Numer 37, wrzesień 2022, ISSN 2084-1671



Polski chleb – symbol na naszym stole

Regiony kuszą smakiem

Zdrowe dania z mąki i kasz

Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Zdobywcy „Pereł" w XXI edycji konkursu

informacje | prawo | wydarzenia | smaki regionów | informacje | prawo | wydarzenia

Semper Fidelis
POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO

Polskie stoły pełne zbóż

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 stoły pełne zbóż"* sfinansowany jest z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

Szanowni Państwo,

Na początek trochę faktów: od 2000 roku trwa identyfikacja polskich tradycyjnych i regionalnych produktów w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów", od 2004 roku polskie dziedzictwo kulinarne rejestrowane jest na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych (LPT) oraz w unijnym rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych a od ponad 15 lat także w krajowym systemie Jakość Tradycja. We wszystkich tych działaniach Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego odegrała i nadal odgrywa bardzo ważną rolę – inspirując i zachęcając producentów do czerpania z lokalnego dziedzictwa kulinarnego i wykorzystywania go jako wartości dodanej do swojej oferty rynkowej. Bilans tych wspólnych zabiegów ministerstwa rolnictwa, samorządów, ośrodków doradztwa rolniczego i PIPRiL właśnie jest imponujący. To nie tylko ponad 26 tysięcy regionalnych specjałów, zidentyfikowanych w konkursie NKD-SR i częstokroć z powodzeniem wprowadzonych na rynek, to także ponad 2000 produktów zarejestrowanych na LPT i 44 polskie produkty mogące poszczycić się unijnymi oznaczeniami: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. To wreszcie ponad 350 regionalnych specjałów z certyfikatem Jakość Tradycja – certyfikatem szczególnie nam bliskim, bo przyznawanym w pierwszym krajowym systemie jakości żywności, który powstał w 2007 roku z inspiracji Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związku Województw RP i którym Izba administruje.

A ponieważ nasz dzisiejszy numer magazynu „Smak i Tradycja" tematycznie poświęcony jest przede wszystkim polskim produktom zbożowym, czyli tej branży, która – jak piszemy w jednym z artykułów – jest symbolem polskiego stołu i tradycji, pokusiłam się o zestawienie liczbowe, z którego wynika, że mamy tu nie tylko imponujący katalog surowców i produktów tradycyjnych, od setek lat osadzonych w polskim kulinarnym dziedzictwie, ale i coraz szybciej pęczniejący katalog tradycyjnych jakościowych, certyfikowanych produktów zbożowych. W konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" nagrodziliśmy prestiżową statuetką „Perła" prawie setkę chlebów, ciast, makaronów, pierogów i innych produktów mącznych, w tym także wiele doskonałej jakości surowców, jak mąki czy kasze.

Dynamicznie rozwijający się krajowy system Jakość Tradycja także cieszy się dużym zainteresowaniem polskich producentów branży piekarniczej i cukierniczej. Cieszy nas także ponad 10 wydanych certyfikatów JT dla surowców i półproduktów: mąk, kasz, żurków; z kolei prawie 50 certyfikatów to wspaniałe tradycyjne chleby i wyroby cukiernicze z różnych regionów Polski. Widać wyraźnie, że producenci coraz bardziej cenią sobie te certyfikaty, których wiarygodność poparta jest urzędową kontrolą. I mam nadzieję, że na tym się nie skończy, zwłaszcza, że konsumenci także coraz częściej szukają żywności zdrowej, naturalnej, wytwarzanej z wysokiej jakości surowców.

Izabella Byszewska
Prezes PIPRiL

Magazyn Smak i Tradycja jest dofinansowany z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

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

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

Zarząd:
Prezes Zarządu – Izabella Byszewska;
Członek Zarządu – Dariusz Goszczyński;
Członek Zarządu – Dominik Orłowski.

Rada:
Aleksander Bednarski– Przewodniczący

Członkowie:
Marcin Bielec, Grażyna Borkowska, Ludwika Chamera, Halina Dobrowolska, Agnieszka Idzikowska, Ryszard Jaszczowski, Marcin Just, Franciszek Kesler, Jan Lisiecki, Andrzej Olkowski, Małgorzata Prządak, Barbara Stelmach, Czesław Ślusarczyk, Grażyna Wiatr, Wioletta Wilkos – Sekretarz.

Sąd koleżeński:
Dorota Kowalewska, Karol Majewski, Joanna Pecio.

Oddziały regionalne PIPRiL:
Lubelskie: prezes – Urszula Turska-Jurycka, 695 664 421; e-mail: piekarniamark@o2.pl

Łódzkie: kontakt – Jan Lisiecki, 605 620 579; biuro.agronex@wp.pl

Mazowieckie: kontakt – Barbara Stelmach, 600 281 342; eterno@eterno.pl

Świętokrzyskie: prezes – Alicja Stępień, 606 464 932, e-mail: biuro@izbaprodukturegionalnego.org.pl;

Wielkopolskie: wiceprezes – Kazimiera Szymańska, 508 114 352, e-mail: biuro@izbawlkp.pl;

Zachodniopomorskie: kanclerz – Ryszard Jaszczowski, 608 288 354; e-mail: brjaszczowscy@poczta.onet.pll

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
Na okładce: jabłka sandomierskie, fot. Alicja Stępień
Druk: drukarnia Akcydens

W winie jest smak ziemi

Po raz pierwszy członkowie PIPRiL i posiadacze znaku „Jakość Tradycja" brali udział w targach WINO. Przez trzy dni, od 17 do 19 marca na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich gościli producenci polskich win i gadżetów z taką produkcją związanych, piwa i mocnych alkoholi, miodów pitnych i cydrów. Właściciele winnic starali się udowodnić, że ich produkty mają w sobie smak ziemi i klimatu, zapach winorośli.

Ekspozycje produktów zbożowych ze znakiem Jakość Tradycja na targach Wino w Poznaniu

Na stoisku izbowym byli: Gruczniak Elżbieta Górska – producenci piwa; LAZUR- Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych – wytwarzający sery pleśniowe, OSM Łowicz, OSM Skierniewice, SDM Wieluń – producenci wyrobów nabiałowych, Piekarnia Dobrowolscy oraz Smak Tradycji – wytwarzający wędliny w słoikach.

Izba zorganizowała spotkanie, w którym uczestniczyli producenci i restauratorzy. Odbyła się także konferencja prasowa. Szkoda, że na izbowym stoisku nie pojawili się winiarze, których wina otrzymały nagrodę „Perłę" na konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Wyjątkowym zainteresowaniem cieszyło się piwo i wędliny.

Eurogastro w Nadarzynie

Nadarzyn leży na przedmieściach Warszawy, nawet jeździ tam podmiejski autobus. Są to jednak źle skomunikowane targi. Może dlatego na Targi Eurogastro, które odbywały się 17-18-19 maja, dotarło tak niewielu konsumentów. Organizatorzy z góry założyli, że nie będzie sprzedaży prezentowanych produktów.

Na stoisko PIPRiL zaproszone zostały tylko mleczarnie: OSM Siedlce, OSM Garwolin i SDM w Wieluniu, niektóre ich produkty posiadają znak „Jakość Tradycja". Izba brała udział w targach w ramach realizacji projektu „Polskie Mleko gwarancją jakości i smaku…" finansowanego z Funduszu Promocji Mleka. Zgodnie z założeniami projektu odbyło się spotkanie producentów z hotelarzami i restauratorami.

Degustacja w Koneserze

Na zaproszenie Polskiej Izby Paszowo-Zbożowej PIPRiL wzięło udział w przygotowaniu części degustacji na „Małej Giełdzie Zbożowej". Odbyła się 2 czerwca w Koneserze na warszawskiej Pradze. Izba przygotowała produkty wysokiej jakości, które uczestniczą w systemie „Jakość Tradycja" oraz w systemach unijnych. Degustacja odbyła się w ramach kampanii promocji polskich produktów zbożowych „Polskie stoły pełne zbóż". Degustowano cebu-

Ekspozycję PIPRiL promującą produkty zbożowe na Polish Grain Day odwiedził wicepremier Henryk Kowalczyk

Ekspozycja produktów wieprzowych na Polish Grain Day

larz lubelski – ChOG; chleb żytni kielecki – JT; chleb żytni szadkowski – JT; kołocz śląski – ChOG; pierekaczewnik – GTS; rogal świętomarciński – ChOG; staropolski chleb sanacyjny, pieczony na liściach kapusty i drewnie – JT. Najliczniej „stawiły się" produkty z piekarni z Koluszek ze znakiem „Jakość Tradycja": chleb żytni z Koluszek, ciastka maślane z Koluszek, ciasto drożdżowe maślane, sernik z Koluszek.

Smacznym uzupełnieniem produktów zbożowych były wyroby wędliniarskie: kiełbasa piaszczańska – ChOG, szynka podstolego – JT, kiełbasa wiejska z Podstolic – JT, boczek gotowany z Podstolic – JT, karczek wiejski z Mościbród – JT, schab wiejski z Mościbród – JT, szynka wiejska z Mościbród – JT

Izba na Dzień Dziecka

Członkowie PIPRiL debiutowali na Pikniku organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Od godziny 10.00 do 18.00, 4 czerwca w ogrodach i na dziedzińcu Kancelarii Premiera było moc atrakcji skierowanych do dzieci. Wszystkie były bezpłatne. Każdy wystawca oprócz smakołyków miał przygotowane przeróżne gry, konkursy i gadżety.

Organizatorzy przygotowali piknik mając na uwadze fakt, że duża część gości może być Ukraińcami. Zadbali, aby

wystawcy mieli atrakcje uniwersalne dla dzieci bez względu język, którym się posługują, np. elementy z obu kultur, które zostały wykorzystane do wspólnej zabawy. Zadeklarowali, że w tym roku rezygnują z wszelkich elementów siłowych, które mogłyby budzić złe skojarzenia u dzieci.

W części PIPRiL swoje stoiska miał m.in. SM Wieluń z twarożkami Mój Ulubiony o różnych smakach; było stoisko kulinarne, na którym młodzi kucharze smażyli naleśniki i serwowali je z różnymi dodatkami

A na stoisku Izby dzieci były częstowane: krówką kielczanką z OSM Bidziny; ciastkami maślanymi z Piekarni Olszyńscy z Koluszek; z Piekarni Dobrowolscy z Kielc były drożdżówki, maślane bułeczki, bułki z jabłkiem i bułki parka; firma Śliwka Szydłowianka dowiozła Śliwki Szydłowianki w mlecznej czekoladzie; wielką popularnością cieszyły się serki łowickie homogenizowane (straciatella i truskawkowy) oraz mleko czekoladowe z OSM Łowicz, a z WSP „Społem" Sanack przysmak świętokrzyski. Nie zabrakło pysznych soków z Tłoczni Wiatrowy Sad.

Piknik Poznaj Dobrą Żywność

Od kilku lat Piknik Poznaj Dobrą Żywność organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbywa się na terenie Wyścigów Konnych na Służewcu w Warszawie. Miejsce cieszy się ogromnym zainteresowaniem mieszkańców, do tego jest piękne i zielone, z dodatkową atrakcją – wyścigami konnymi w czasie prawie całego pikniku. W tym roku też był w tym samym miejscu, w niedzielę 26 czerwca.

Wielkim zainteresowaniem impreza cieszy się zarowno wśród członków PIPRiL jak i firm posiadających produkty ze znakiem „Jakość Tradycja". Swoje stoiska mieli:

Bartnik Żuromiński, pasieka; F.H. Cieśla Kazimierz Cieśla – przetwory warzywne; Firma „POLA" Karol Krzyszczak – wyroby piekarnicze; Gospodarstwo Ekologiczne SEDINA – przetwory owocowo-warzywne; Gospodarstwo Rybackie BEŁŻEC; GRUCZNIAK Elżbieta Górska, mini browar regionalny; Koło Gospodyń Wiejskich „Goździczanki"; OSM w Bychawie – wyroby mleczarskie; OSM w Bidzinach – wyroby OSM w Głuchowie – wyroby mleczarskie; Pachniczówka Sp. z o.o., pasieka; Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c. – wyroby piekarnicze; PIPRiL Oddział Świętokrzyski;

Rolniczy Handel Detaliczny Franciszek Kesler – tłocznia oleju; Smak Tradycji Irena Olejniczak – wyroby z wieprzowiny i gęsiny; Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu – wyroby mleczarskie; Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL w Grajewie – wyroby mleczarskie; Spółdzielnia Mleczarska Września – wyroby mleczarski; Uzdrowisko Busko-Zdrój S.A. – wody mineralne; Wyroby Wiejskie U GAJASZKÓW Grzegorz Gajaszek – wyroby wędliniarskie. Pogoda dopisała i konsumenci też.

Smacznie, zdrowo i zdrojowo Polskie Kulinaria Busko-Zdrój 2022

W dniach 2-4 września 2022 r. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego Oddział Świętokrzyski, w partnerstwie z Urzędem Miasta i Gminy w Busku-Zdroju, Buskim Samorządowym Centrum Kultury oraz Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierni już po raz drugi zorganizowała festyn „Polskie Kulinaria", połączony z Jarmarkiem Norbertańskim – kiermaszem

Burmistrz Buska-Zdroju Waldemar Sikora degustuje sandomierskie soki

produktów członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. W czasie imprezy odbyły się pokazy kulinarne szefów kuchni OSSKiC w asyście uczniów Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Busku-Zdroju oraz szkół gastronomicznych z Chrobrza, wykonywane z polskich produktów zbożowych, owocowo-warzywnych i wieprzowych; pokaz wyciskania naturalnych soków owocowo-warzywnych w wykonaniu członków Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego; pokaz wyrobów serów Bacówki na Polanie Majerz w Czorsztynie; zabawy kulinarne i warsztaty dla dzieci, seminaria dla producentów, degustacje, koncerty artystów polskich i ukraińskich.

Pokaz kulinarny w Parku Zdrojowym

Smakosze mieli okazję posmakować regionalnych i lokalnych przysmaków w czasie spaceru p.n. „Sześć stołów", w której to akcji po raz pierwszy wzięło udział 6 znanych buskich restauracji.

Dodatkową atrakcją było Narodowe Czytanie „Ballad i Romansów" Adama Mickiewicza w Muszli Koncertowej w Parku Zdrojowym.

Dożynki Prezydenckie

Po raz dwunasty członkowie PIPRiL i posiadacze znaku „Jakość Tradycja" uczestniczyli w tegorocznych Dożynkach Prezydenckich. Od trzech lat impreza odbywała się w Warszawie, tym razem w ogrodach Pałacu Belwederskiego. Ze względu na ich miejsce ograniczyły się – podobnie jak w dwóch poprzednich latach – do Gościńca, czyli imprezy promującej firmy przez degustację ich produktów. Jak zwykle impreza cieszyła się dużą popularnością. Niestety, ze względu na brak miejsca z ramienia Izby uczestniczyło tylko 12 wystawców. Byli: Piekarnia R. Dobrowolscy, Ogródek Dziadunia, Spółdzielnia Mleczarska Września, Tłocznia Owoców i Warzyw Wiatrowy Sad, Lazur Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych, Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu, Cezary Grenda Cafetin Zakład Gastronomiczny, Purple Valley ze śliwką szydłowiecką, Zielono Mi Agnieszka Jarosińska, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Fajsławice. Chleb Dożynkowy 2022 to dzieło Zakładu Piekarniczego Elżbieta Olszyńska z Koluszek. Szkoda, że niedzielny dzień był deszczowy, wietrzny i zimny. Jak to jesienią. GaKa

Finały regionalne

DOLNOŚLĄSKIE

Przy niesprzyjającej pogodzie w trakcie Święta Plonów – Dożynki Wojewódzkie w Udaninie, odbył się ostatni w tym roku regionalny finał Konkursu na Dolnym Śląsku. Dożynki to tradycyjne ludowe święto, połączone z obrzędami dziękczynnymi za ukończenie żniw i prac polowych. Prezentowali się ludzie związani z wsią i pracujący na rzecz jej wszechstronnego rozwoju, ze szczególnym uwzględnieniem producentów żywności regionalnej i tradycyjnej. Zaprezentowanych zostało 40 produktów. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 6 produktów.

KUJAWSKO-POMORSKIE

Pierwszy finał w XXI edycji Konkursu NKD-SR odbył się w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie w trakcie popularnego wydarzenia plenerowego w województwie „Lato na Wsi – Święto Smaku i Tradycji". Na targi tłumnie przybyła publiczność, która kupowała przywiezione przez lokalnych producentów i KGW specjały z Kujaw, Borów, Krajny, Pałuk, Kociewia oraz Ziemi Dobrzyńskiej i Chełmińskiej. W nowoczesnym Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji zaprezentowano 48 produktów i 16 potraw. Nominacje do nagrody „Perła 2022" otrzymało 6 produktów i 2 potrawy.

LUBELSKIE

Upał towarzyszył finałowi konkursu w woj. lubelskim. W malowniczym i zabytkowym Janowcu jest Zamek, oddział Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym. Jego grube mury zapewniły komisjom konkursowym przyjemny chłód. Mogli z niego też korzystać producenci: pszczelarze, sadownicy, olejarze, winiarze, rolnicy oraz przedstawiciele KGW i restauratorzy, prezentujący swoje produkty i dania. Ich oferta – jak zwykle w Lubelskiem – była ciekawa i smakowita. Zaprezentowanych zostało 77 produktów i 22 potrawy. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 6 produktów i 3 potrawy.

ŁÓDZKIE

To już tradycja, że łódzkie produkty nominowane do nagrody „Perła" przyjeżdżają do Warszawy, gdzie są prezentowane na posiedzeniu Kapituły Konkursowej. Produkty te zostały nagrodzone w trakcie konkursu „Tygiel Smaków". Przywieziono ich 7.

MAŁOPOLSKIE

W tym roku finał regionalny konkursu w woj. małopolskim odbył się w nowej lokalizacji, czyli w Diecezjalnym Centrum Pielgrzymowania im. Jana Pawła II w Starym Sączu, ale jak zwykle podczas targów „Agropromocja 2022", która jest największą cykliczną wystawą rolniczą w Małopolsce.

Podczas tego prestiżowego wydarzenia swoje wyroby prezentowali producenci żywności regionalnej, tradycyjnej, ekologicznej oraz koła gospodyń wiejskich prezentujące dorobek kulinarny Małopolski. Zaprezentowano 37 produktów i 8 potraw. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 7 produktów i 2 potrawy.

MAZOWIECKIE

Na Urzeczu, będącym podwarszawskim mikroregionem etnograficznym, rozciągającym się po obydwu brzegach Wisły – został zorganizowany kolejny regionalny finał w woj. mazowieckim. W gościnnych progach świetlicy wiejskiej w Kępie Nadbrzeskiej zaprezentowali produkty i potrawy przedstawiciele KGW, lokalni producenci i restauratorzy. Zgłoszonych zostało 18 produktów i 18 potraw. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 3 produkty i 2 potrawy.

OPOLSKIE

W gościnnych Branicach, na malowniczej, słynącej z bogatych plonów i rolnictwa Ziemi Głubczyckiej, w trakcie Dożynek Wojewódzkich, odbył się regionalny finał Konkursu. Prezentowano zarówno specjały śląskie, jak i kresowe. Wśród uczestników dominowały KGW, lokalni serowarzy, piekarze, cukiernicy, pszczelarze, właściciele gospodarstw rybackich i agroturystycznych oraz restauratorzy. Zaprezentowano 52 produkty i 22 potrawy. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 8 produktów i 1 potrawę.

PODKARPACKIE

Przy słonecznej pogodzie na nowocześnie zmodernizowanym przez samorząd placu targowym w Sędziszowie Małopolskim odbył się regionalny finał w woj. podkarpackim. Jak co roku brało w nim udział wielu wystawców, którzy prezentowali wyroby przygotowane zgodnie z tradycyjnymi recepturami narodów i grup etnicznych – zamieszkujących obecnie lub w przeszłości obszar województwa podkarpackiego. Zgłoszonych zostało 56 produktów. Komisja nominowała do nagrody „„Perła 2022" 5 produktów.

PODLASKIE

W Augustowie już po raz trzeci został zorganizowany regionalny finał konkursu w woj. podlaskim. Podczas Targów Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa „Polska Smakuje" okazale zostały zaprezentowane unikatowe produkty z całego województwa podlaskiego, gdzie od setek lat stykają się ze sobą różne kultury i religie. Wielowiekowa obecność Żydów, Tatarów oraz współistnienie mniejszości białoruskiej, ukraińskiej i litewskiej wywarło ogromny wpływ na to, jak się ukształtowało dziedzictwo kulinarne regionu. Zgłoszonych zostało 76 produktów. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 6 produktów.

POMORSKIE

Konkurs o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego i równocześnie o nagrodę „Perła 22" w finale regionalnym konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" odbył się w restauracji Hotelu Central - PG4, zlokalizowanym tuż przy Dworcu Głównym. Zarówno dworzec, jak i hotel zostały niedawno odrestaurowane. Podziw budzi piękno budynków i ich wkomponowanie w krajobraz starego Gdańska. Komisji konkursowej zaprezentowano ponad 30 produktów. Były ryby, miody, wędliny, przetwory owocowo-warzywne, piwa. Do nagrody „Perła 22" nominowano 7 produktów.

ŚLĄSKIE

Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie to piękne zielone miejsce w przemysłowej okolicy. Niestety, tym razem nie dało się przejść alejkami, zaglądać do starych chat, dotknąć mebli i przedmiotów codziennego użytku. Deszcz lał bez przerwy. Ale, mimo niesprzyjającej aury na regionalny finał Konkursu przyjechali: właściciele gospodarstw agroturystycznych, koła gospodyń wiejskich oraz lokalni rzemieślnicy: serowarzy, piekarze, cukiernicy, pszczelarze i rolnicy ekologiczni. Mówi się, że Śląsk jest nie tylko kopalnią węgla kamiennego, ale także kopalnią wyśmienitych specjałów kulinarnych, co potwierdziło się kolejny raz podczas tegorocznej edycji konkursu. Zaprezentowano 42 produkty i 12 potraw. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 3 produkty i 3 potrawy.

ŚWIĘTOKRZYSKIE

W sielskim otoczeniu Muzeum Wsi Kieleckiej na terenie Parku Etnograficznego w Tokarni odbył się regionalny finał w woj. świętokrzyskim. W konkursie wystartowały produkty przygotowane przez właścicieli małych, rodzinnych firm, KGW, a także członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Konkursowi towarzyszył Jarmark „Świętokrzyskie Smaki", na którym można było kupić produkty tradycyjne prosto od producentów, należących do szlaku kulinarnego Świętokrzyska Kuźnia Smaków. Zgłoszonych zostało 35 produktów. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 5 produktów.

WARMIŃSKO-MAZURSKIE

W bardzo kameralnej atmosferze odbył się finał w woj. warmińsko-mazurskim. W nowoczesnej przestrzeni jednego z zabytkowych obiektów XIX-wiecznej stajni koszar Dragonów zaprezentowali się producenci żywności tradycyjnej z Warmii, Mazur i Powiśla. Wystawionych zostało 15 produktów i 2 potrawy. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 4 produkty i 2 potrawy.

WIELKOPOLSKIE

W Hali Widowiskowo-Sportowej w Kiszkowie w powiecie gnieźnieńskim odbył się wojewódzki finał w Wielkopolsce. Wydarzeniu towarzyszyły pokazy kulinarne i występy artystyczne. Zaprezentowano tradycyjne produkty, takie jak: sery, wędliny, pieczywo, wyroby cukiernicze, miody, nalewki, wina oraz potrawy wywodzące się z regionalnej kuchni, które uczestnicy przygotowywali na miejscu. Zaprezentowanych zostało 61 produktów i 26 potraw.

Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 8 produktów i 2 potrawy.

ZACHODNIOPOMORSKIE

Po raz drugi finał konkursu w województwie zachodniopomorskim odbył się w zielonej przestrzeni Ogrodu Dendrologicznego w Przelewicach. Pomorze Zachodnie pokazało mocną reprezentację lokalnych producentów żywności tradycyjnej i regionalnej. Silną grupę stanowili rybacy, pszczelarze, masarze i rolnicy ekologiczni. Do finału zakwalifikowało się 71 produktów. Komisja nominowała do nagrody „Perła 2022" 11 produktów.

Od 2000 roku odbywamy fascynującą podróż, odkrywającą polskie smaki w ramach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Rezultatem tych poszukiwań jest identyfikacja i dokumentacja lokalnych i regionalnych wyrobów, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Jego celem jest znalezienie i zachowanie narodowych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką" przemysłową żywność. Cel drugi – to zachęcanie rolników i właścicieli lokalnych firm, obiektów agroturystycznych, turystycznych i gastronomicznych do czerpania z bogatej spuścizny kulinarnego dziedzictwa i wykorzystania jej w ofercie rynkowej, do sięgania do lokalnych zasobów surowców a także inspiracja producentów do wytwarzania certyfikowanej tradycyjnej żywności wysokiej jakości.

W konkursie mamy od lat sprawdzonych partnerów: **urzędy marszałkowskie** oraz **ośrodki doradztwa rolniczego**. W dotarciu do producentów i we wstępnej selekcji od ponad 20 lat pomagają nam specjalistki z ośrodków doradztwa rolniczego, a logistycznie wspierają nas pracownicy samorządów regionalnych. Od 2007 roku oficjalnym partnerem konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" jest Związek Województw RP. Marszałkowie Województw wspierają nas finansowo i co roku obejmują patronatami nasz konkurs. Od pierwszej edycji konkursu patronat honorowy objął nad nim także Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Nagrody „Perła 2022” – produkt regionalny

Ser wędzony podpuszczkowy

Piernik notecki

Kulis – kwas z buraczków

Karpiarz z Bełżca

Parzeniok

Chleb staropolski

WOJ. DOLNOŚLĄSKIE

1. Szynka wołowa przedgórza sudeckiego – Andrzej Szczypka – Gospodarstwo Rolne Szczypiorki
2. Karp milicki wędzony – Stawy Milickie S.A.
3. Ser wędzony podpuszczkowy niedojrzewający chrzanowy na wędzonym liściu chrzanu – Przedsiębiorstwo Farmerskie Sery Ślubowskie – Igor Pietrzyk
4. Piernikarka Wrocławska – Pierniki Wrocławskie – Piernikowe Dekoracje – Anna Kuśmierek-Rudy
5. Piwo Sowie Marcowe – Bielawska Wytwórnia Napojów Sp. z o.o. Sp. Komandytowa
6. Kapusta kiszona z sokiem z kiszonego buraka – Gospodarstwo Rolne Przetwórnia Warzyw – Michał Sznajder

WOJ. KUJAWSKO-POMORSKIE

7. Kaczka po myśliwsku – KGW w Brzeźnie „Żurawinki”
8. Piernik notecki – KGW Pturek
9. Piwo jasne pełne „Gruczniak” – „Gruczniak” Elżbieta Górska
10. Kulis – kwas z buraczków – Anna Patyk

WOJ. LUBELSKIE

11. Sekret Sapiehów – wędlina dojrzewająca – Danuta Pietrusik, Paulina Pietrusik Frykasy z Kodnia
12. Karpiarz z Bełżca – Anna Kuśmierczak-Kucel Gospodarswo Rybackie Bełżec
13. Czereśnie suszone bez pestek – Jolanta Chlebek Gospodarstwo Ekologiczne Vita Natura
14. Pieróg (pieczony) z makiem i marchewką – Gminne Stowarzyszenie Aktywnych Kobiet z Fajsławic
15. Beza z Ostrowa Lubelskiego – Henryk Szkuat P.H.U. „HESZKU”
16. Kulebiak jaglany z Perkowic – Urszula Nowicka – Pracownia Kulinariów Regionalnych w Perkowicach GOK Biała Podlaska

WOJ. ŁÓDZKIE – LAUREACI ŁÓDZKIEGO TYGLA

17. Baleron w pęcherzu – GS – Samopomoc Chłopska w Szadku
18. Kiełbasa krakowska sucha – AR-KOS Sp. z o.o.
19. Kwas chlebowy tradycyjny – EKO-Natura s.c
20. Makaron swojski 4 jajeczny – PPHU ,,ADMAR” Jerzy Adamkowski
21. Ogórki kiszone domowe – Przedsiębiorstwo „Hektor” Sp. z o.o.
22. Śliwki z goździkami – Przetwórstwo owoców i warzyw ,,DROS” Marian Błaszczyk Sp.j.
23. Chleb staropolski – Zakład Piekarski Elżbieta Olszyńska

WOJ. MAŁOPOLSKIE

24. Kabanos wieprzowy – Zakład Masarski Kmak – Dariusz Kmak
25. Pstrąg Ojcowski – Agnieszka Sendor
26. Parzeniok – Jędrzej Jakubowski Gospodarstwo Agroturystyczne „Gościniec Banica”
27. Sok z kiszonych buraków i jabłek – Krzysztof Maurer PPUH Tłocznia Maurer
28. Sok z czarnej porzeczki – Tłocznia Owoców „Pawłowski”

WOJ. MAZOWIECKIE

29. Kiełbasa swojska z Karniewa – Wyrób Wędlin Tradycyjnych Adam Węgłowski
30. Olej konopny – GPHU „Kowalski” Krzysztof Kowalski
31. Kwas z buraków czerwonych – Anna Goliszewska Gospodarstwo Agroturystyczne „U Ani”

WOJ. OPOLSKIE

32. Zakwas z buraków kiszonych – KGW w Chróścinie
33. Chleb mleczny praszkowki – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” z Praszki
34. Lody z dawnych lat – Lody Szypuła 1974 Tomasz Szypuła
35. Ciastka wigilijne – Cukiernia „Magosz”
36. Marcepan Śląski - marcepan Wielkanocny – Stowarzyszenie „Odnowa Wsi Biedrzychowice”
37. Soleier – Śląskie jajka w zalewie kminkowej – Teresa Kamieniecka - Hreczaniuk

WOJ. PODKARPACKIE

38. Napój bojkowski – Bożena Wisła
39. Ser krowicki dojrzewający – Leszek Jakimowicz „Leda-ser”
40. Salceson wiejski z Kamienia – CIAK Zakład Mięsny Wyroby Tradycyjne Mariusz Ciak
41. Porzeczkówka Nadwiślocka – Stanisław Majewski
42. Ucierane płatki róży z Krasiczyna – Przetwory z Krasiczyna Janina Olszańska

Pstrąg Ojcowski

Kiełbasa swojska z Karniewa

Soleier – Śląskie jajka w zalewie kminkowej

Jesiotr wędzony

Masło 82% ze śmietanki ukwaszonej

Powidła koprowe

Miód wielokwiatowy

WOJ. PODLASKIE

43. Gęsi pipek – KGW w Radziłowie
44. Salceson ozorkowy – RHD Swojskie Wędliny
45. Kapusta kiszona w główce – Anna Sienkiewicz „Kiszenie z Tradycją”
46. Chleb wiejski na zakwasie – Marianna Rogało Gospodarstwo Agroturystyczne „Biebrzańskie Eldorado”
47. Augustowskie rogale – Małgorzata Ostapowicz Agroturystka „Leśny Dworek”

WOJ. POMORSKIE – LAUREACI KONKURSU POMORSKIE SMAKI

48. Kaszubskie bretlingi – Stowarzyszenie Dziedzictwo Kulturowe Szlakiem Północ
49. Twaróg świeży - naturalnie tradycyjny, półtłusty – OSM „Maluta” Nowy Dwór Gdański
50. Miód leśny spadziowo-nektarowy z Biernatki – Ekologiczne Gospodarstwo Pszczelarskie „Eko-Barć”
51. Mirabelka do mięs i deserów – Fungopol Sp. z o.o. Sp. K.
52. Beza z kaszubską maliną – Piekarnia-Cukiernia Bernard i Jacek Jarzębińscy sp.j.
53. Deser Żuławskich Kolejarzy – P.H.U Opitz Beata Opitz
54. Piwo TAFEL – Browar PG4 (BRH Versus sp. z o.o. Sp. k.)

WOJ. ŚLĄSKIE

55. Cieszyńska kita wędzona – PPUH Stanisław Panek
56. Pieczki – Gospodarstwo Ekologiczne EKO RAJ Maria i Adrian Najda
57. Aromatyczny syrop z róży – Michał Podgórski

WOJ. ŚWIĘTOKRZYSKIE

58. Olej rydzowy z Mikułowic – Olejarnia Zagłoby Mariusz Roszkowski
59. Chleb wiejski – Piekarnia R. Dobrowolski Halina Dobrowolska
60. Sok jabłkowy z Bielin – PPH „Smaki Ogrodu” Edyta Kot

WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE

61. Szynka wiejska – Masarnia z tradycją Dreszler
62. Ser pełnotłusty Złota Gouda z dziurami – OSM w Olecku
63. Miód wielokwiatowy – Pasieka Ranczo w Kaczej Dolinie, Robert Wiśniewski
64. Miód lipowy – Pasieka Jabłońscy, Monika i Grzegorz Jabłońscy

WOJ. WIELKOPOLSKIE

65. Kaszanka – Anna Wróblewicz Masarnia Wiejska
66. Rybne klopsiki z octem jabłkowym – Katarzyna Kaptur
67. Śmietana ukwaszona 18% z Września – Spółdzielnia Mleczarska Września
68. Ser ,,Kucharski” z czosnkiem niedźwiedzim – Przyzagrodowa produkcja sera „Serownia Kuchary”
69. Miód leśny – Jerzy Ptak Pasieka na Słonecznej
70. Marmelada z rabarbaru i imbiru – Monika Zawierowska-Srocka
71. Powidła koprowe – KGW „Włościanki” Białośliwie
72. Chleb żytni razowy z dodatkiem nasion konopi – Jakub Buszko Manufaktura Rodzinna

WOJ. ZACHODNIOPOMORSKIE

73. Schab swojski świdwiński – Danuta Szymurska
74. Jesiotr wędzony – Małgorzata i Piotr Kozłowscy Gospodarstwo ,,Ryby Lubie”
75. Masło 82% ze śmietanki ukwaszonej – Stara Mleczarnia w Bobolicach
76. Miód pszczeli leśny nektarowo-spadziowy – Tomasz Sadowski Gospodarstwo Pasieczne ,,Cuda z Ula”
77. Produkty z dyni – Gospodarstwo Ekologiczne ,,SEDINA” Bożena i Ryszard Jaszczowscy
78. Chleb gwdowski – Danuta i Lech Szlaz
79. Wino Solaris 2020 – półwytrawne białe – Winnica Bekasiak

Sok jabłkowy z Bielin

Cieszyńska kita wędzona

Pieczki

Złota gouda z dziurami

Napój bojkowski

Gęsi pipek

Kaszubskie bretlingi

Szynka wiejska

Nagrody „Perła 2022” – potrawy regionalne

Zupa klopsowa woj. kujawsko-pomorskie

Kaczka z weka woj. kujawsko-pomorskie

Placki kartoflane z blachy z wędzonym pstrągiem woj. opolskie

KUJAWSKO-POMORSKIE

1. Zupa klopsowa i kaczka z weka – KGW Gminy Górzno.

LUBELSKIE

2. Nadwiślańska zupa z suma i gulasz barani z Janowca z plackami słomianymi – Restauracja Czarna Dama w Janowcu,
3. Szanka pascha pod kołderką z kapusty kiszonej – KGW Swańki z Wyryk

MAŁOPOLSKA

4. Zupa kminkowa i płucka na kwaśno – KGW w Nowem Bystrem

MAZOWIECKIE

5. Kluseczki z gruszczanką i maczanką oraz Fusie z klopsem szczawiowym – KGW „Ruskowianki” w Ruskowie

OPOLSKIE

6. Policzki wieprzowe z ciapkapustą – KGW Zimna Wódka;
7. Placki kartoflane z blachy z wędzonym pstrągiem – Feldman-Restaurant

ŚLĄSKIE

8. Kartofelzupa i Kardinadle (Górnośląskie) z zielonym szałotym – Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo”,
9. Królik w śmietanie – Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo Haflinger”;

WARMIŃSKO-MAZURSKIE

10. Szczupak faszerowany zieleniną i frytki z okonia – KGW Straduniank;

WIELKOPOLSKIE

11. Zupa szczawiowa i Policzki złotnickie – RTM Sp. z o.o. „Olandia”.

Szynka pascha pod kołderką z kapusty kiszonej woj. lubelskie

Nadwiślańska zupa z suma woj. lubelskie

Gulasz barani z Janowca z plackami słomianymi woj. lubelskie

Kartofelzupa i Kardinadle (karminadle górnośląskie) z zielonym szałotym woj. śląskie

Kluseczki z gruszczanką i maczanką, fusie z klopsem szczawiowym woj. mazowieckie

Policzki złotnickie woj. wielkopolskie

Płucka na kwaśno woj. małopolskie

Policzki wieprzowe z ciapkapustą woj. opolskie

Szczupak faszerowany zieleniną woj. warmińsko-mazurskie

Zupa kminkowa woj. małopolskie

Królik w śmietanie woj. śląskie

Frytka z okonia naplackach z ogródkowych warzyw

KLUCZ DO POLSKIEJ SPIŻARNI 2022

JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI – rekomendacja Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

Polski polityk, rolnik i samorządowiec, w czasach PRL działacz opozycyjny. Poseł na Sejm VII, VIII i IX kadencji. W latach 2005–2007 podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w latach 2018–2020 minister rolnictwa i rozwoju wsi. Do 2010 roku doradca prezydenta Lecha Kaczyńskiego a od 2020 r. - prezydenta Andrzeja Dudy, który w grudniu 2020 r. powierzył mu funkcję przewodniczącego powołanej wówczas Rady ds. Rolnictwa i Obszarów Wiejskich przy Prezydencie RP. Znawca polskich tradycji kulinarnych i propagator rozwoju rynku produktów regionalnych i lokalnych, inspirator wielu rozwiązań ułatwiających sprzedaż produktów z gospodarstw rolnych, w tym Ustawy o rolniczym handlu detalicznym. Od lat wspiera Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w jej działaniach.

URSZULA EWELINA NOWAKOWSKA rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Od 2004 roku pracuje w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego, Oddział Zarzeczewo w Powiatowym Zespole Doradztwa Rolniczego w Radziejowie. Najpierw jako specjalista d/s wiejskiego gospodarstwa domowego, a potem d/s przedsiębiorczości. Od 2017 roku jest kierownikiem Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Radziejowie. Od ponad 17 lat współpracuje z liderami społeczności wiejskiej na terenie powiatu radziejowskiego, gdzie promuje tradycyjną żywność z regionu Kujaw. Przez 10 lat była współorganizatorem powiatowego konkursu produktów tradycyjnych „Od zakwasu do żurku kujawskiego", spośród którego wiele produktów i potraw zostało zgłoszonych do wojewódzkiego finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów". Opracowała, bądź pomagała w opracowaniu 33 wniosków na Listę Produktów Tradycyjnych z terenu powiatu radziejowskiego. Jest także współorganizatorem cyklicznego wydarzenia „Kaczka po naszymu", a także „Turnieju Gospodyń".

ZDZISŁAW SZWED – rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego

Członek Zarządu Województwa Lubelskiego, który od lat wspiera politykę promocji produktów regionalnych i tradycyjnych. Działania te przynoszą określone rezultaty, które obok promocji tradycyjnej żywności wyróżniającej się wyjątkową jakością, wzmacniają kulturową tożsamość lokalnej społeczności województwa lubelskiego. Wspomaga zwiększanie liczby produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych – Lubelskie zajmuje na niej II miejsce. Wspiera wydarzenia: „Kobieta Gospodarna Wyjątkowa", kiermasze i jarmarki świąteczne czy organizację konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". W programach radiowo-telewizyjnych Zdzisław Szwed promuje i przybliża metody wytwarzania produktów tradycyjnych, przypomina zapomniane przepisy oraz zachęca do ekologicznej i tradycyjnej żywności.

KRZYSZTOF PAŁKOWSKI – rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego

W latach 2005-2017 pracował w Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego, gdzie zajmował się udzielaniem pomocy rolnikom, mieszkańcom obszarów wiejskich oraz przedsiębiorcom związanym z przetwórstwem rolno-spożywczym. W latach 2017-2021 pracował w Departamencie Środowiska i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego, gdzie nadzorował zadania związane z szeroko rozumianym dziedzictwem kulinarnym. Zajmował się w szczególności tematyką produktów lokalnych i tradycyjnych, imprezami targowo-wystawienniczymi promującymi żywność tradycyjną, a także konkursem „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". W latach 2020-2021 pełnił funkcję Przewodniczącego Komisji Żywności Związku Województw RP, promując aktywność związaną z dziedzictwem kulinarnym. Obecnie pełni funkcję Dyrektora Departamentu Środowiska i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego, gdzie z zaangażowaniem realizuje zagadnienia związane z tradycjami kulinarnymi województwa pomorskiego.

ANNA BODZIOCH – rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego

Jest pracownikiem Referatu Rozwoju Wsi w Departamencie Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego. Od 2009 roku jest koordynatorem sieci Dziedzictwa Kulinarnego Opolskie. Współpracuje z restauratorami, producentami żywności tradycyjnej i Kołami Gospodyń Wiejskich. Dzięki niej zostało zorganizowanych wiele wyjazdów studyjnych zarówno krajowych, jak i zagranicznych dla producentów z regionu, dla grup zrzeszonych w sieci Dziedzictwa Kulinarnego Opolszczyzny oraz z innych regionów. Przy współpracy z innymi pracownikami referatu udało się jej zbudować stronę: www.dziedzictwokulinarne.opolskie.pl, jak również prowadzić kulinarny profil na Facebooku, który odzwierciedla rezultaty jej pracy. Jest współautorem publikacji kulinarnych, które promują zapomniane przepisy, a także członkiem komisji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów", jak również aktywnie organizuje jego coroczny finał w województwie opolskim.

TOMASZ KOBIERSKI – rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego

Od początku swojej kariery zawodowej związany jest z branżą targową. W zarządzie Grupy Międzynarodowe Targi Poznańskie zasiada od 2007 roku, wcześniej w roli wiceprezesa, a od maja 2020 jako prezes zarządu. Od 2017 roku jest członkiem prestiżowej Rady Dyrektorów UFI – Światowego Stowarzyszenia Przemysłu Targowego, która podejmuje decyzje w sprawie kierunków działania organizacji mających wpływ na międzynarodowe targi branżowe. Jest doświadczonym i merytorycznym ekspertem targowym, który od lat wspiera i koordynuje organizację najbardziej prestiżowych targów branży spożywczej związanej z żywnością regionalną i tradycyjną w Polsce – „Smaki Regionów". Kolejnym flagowym przedsięwzięciem są targi „Polagra", które są zwiastunem trendów konsumenckich, a jednocześnie kompleksowym przeglądem ofert i promocji polskiej branży spożywczej.

WIOLETTA DEFÉE – rekomendacja Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego

Absolwentka Akademii Rolniczej w Szczecinie, Wydziału Rybactwa Morskiego i Technologii Żywności, specjalność: technologia żywności pochodzenia morskiego. Jest nauczycielem technologii gastronomicznej z 20-letnim stażem w szkole w Szczecinie oraz członkinią Stowarzyszenia Polska Inicjatywa Kulinarna. Zdobyła II miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym „Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś", a także jest laureatką prestiżowej nagrody „PERŁA 2018" w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Pasjonatka sztuki kulinarnej, poszukująca smaków kuchni różnych regionów Polski. Członek Zespołu Opiniodawczo-Doradczego d/s sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorze Zachodnie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.

Europejskie i dolnośląskie tradycje piernikarskie

Piernik może być synonimem ciasteczek w kształcie ludzi i domków z dekoracjami z cukierków, ale słodki smakołyk ma długą, międzynarodową historię i nie zawsze był kojarzony ze świętami Bożego Narodzenia. Myśląc o nazwie, piernik wyraźnie ma egzotyczną historię. Korzeń imbiru pochodzi z Azji i jest najczęściej używany w kuchni chińskiej, indyjskiej i innych kuchniach Azji Południowo-Wschodniej oraz Bliskiego Wschodu. Korzeń imbiru był sprzedawany w czasach starożytnej Grecji, Rzymu i Egiptu, ale dopiero w średniowieczu imbir, a co za tym idzie piernik, stał się popularny w Europie. Już w XIII i XIV wieku Niemcy zaczęli piec podobne pikantne ciasteczko zwane (der) Lebkuchen. Kilka wieków później klasztory i piekarnie w Niemczech tworzyły pierniki i ciastka o smaku piernikowym.

Pierniki spopularyzowały się w XVI wieku, ale tym razem w Anglii, kiedy królowa Elżbieta darowała je szlachcie. Prezenty, które dawała, były rzeczami znacznie mniej cennymi niż te, które otrzymała, ale wśród jej najbardziej niesławnych prezentów były m.in. pierniki - ciasto jej własnego projektu. Podczas gdy pierniki były znakiem rozpoznawczym średniowiecznych jarmarków w całej Europie, wersja królowej Elżbiety I była inna. Kazała ona wykrajać twarde ciastka tak, aby przypominały one jej adoratorów i zalotników, ozdabiając je jadalnymi rysami i strojami oraz serwując gościom, aby ci zjadali swoje własne podobizny.

Po opublikowaniu w 1812 przez braci Grimm bajki „Jaś i Małgosia" popularność domków z piernika znacznie wzrosła. Domki z piernika stały się stałym elementem ozdobnym w całej Europie, a później na całym świecie.

Jak sama nazwa wskazuje, pierniki zawierają sproszkowany imbir, oprócz różnych przypraw, w tym ekstrakt waniliowy, cynamon i goździki. Klasyczny przepis wymaga również brązowego cukru i melasy. Chociaż ten ostatni składnik nie jest dziś powszechnie stosowany, to melasa była kluczem do piernikowego smaku i ona nadawała przysmakowi autentyczny, niepowtarzalny smak.

W Polsce pierniki kojarzą się nam przede wszystkim z Toruniem i świętami Bożego Narodzenia. Tymczasem prawdziwą piernikową potęgą był też Wrocław, a tradycje piernikarskie należą do najstarszych elementów dziedzictwa kulturowego Dolnego Śląska. Największy rozkwit piernikarstwa nastąpił na historycznym Śląsku w XVII i XVIII wieku, a jego głównymi ośrodkami były wówczas Wrocław, Jawor, Świdnica, Bardo.

Piernikarstwo w naszym regionie to temat fascynujący. Pierniki dolnośląskie były, można powiedzieć, kosztownymi lekarstwami, których komponentami były egzotyczne, zamorskie przyprawy korzenne. Zwyczaj wypiekania pierników jest potwierdzony w dokumentach księstwa świdnicko-jaworskiego z 1293 roku. *Piperatas tortas facientes* znaczy „wytwórcy ciastek z pieprzem". To najstarsza wzmianka odnosząca się do tej branży w naszym regionie. Co ciekawe, to obecnie też najstarsza znana wzmianka o wypiekaniu pierników w Europie Środkowej.

Do najpopularniejszych na Dolnym Śląsku należy piernik wrocławski z przełomu XVII i XVIII wieku zwany Jungfernkorb lub Jungrfrau (małe ciastko w kształcie kobiety, nadziewane migdałami i kandyzowanymi skórkami owoców). Mieszczanie konsumowali go jako poobiedni deser, doprawiając cynamonem, sokiem z cytryny, a nawet ciemnym piwem.

Do bardzo popularnych w naszym regionie należą pierniki bardzkie. W Bardzie (do 1945 Wartha) tradycja wypieków piernikowych sięga XV wieku. Zawierucha wojenna i powojenna zmiana granic oraz migracja na tych ziemiach spowodowały jednak na pewien czas zanik tradycji. W konsekwencji zatarła się pamięć o przepisie. Na szczęście nie na zawsze. Współcześni miłośnicy lokalnej historii, studiując historię miasta, przywrócili piernikarskie tradycje.

Obecnie na dolnośląskim rynku piernikarskim pojawiają się ciekawe nowości. Na uwagę zasługuje „Węgielek Wałbrzyski" z nadzieniem z konfitury wiśniowej w kształcie bryłki węgla. Skala produkcji tego przysmaku jest manufakturowa, a wypiekany jest przez firmę, działającą pod nazwą Pierniki Wrocławskie – Piernikowe Dekoracje Anny Kuśmierek – Rudy. Innym ciekawym produktem tej wytwórni jest „Piernikarka Wrocławska", młodsza siostra „Bomby Legnickiej", nadziewana konfiturą z zielonych orzechów włoskich.

Grzegorz Macko
Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego

Aktywne i pomysłowe

Dożynki Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2021, fot. Szymon Zdziebło

Przedsiębiorcze, aktywne, pełne wigoru, chęci i pomysłów – takie są kobiety zrzeszone w kołach gospodyń wiejskich. KGW są dobrowolnymi, społecznymi organizacjami mieszkańców wsi, wspierającymi rozwój przedsiębiorczości na wsi i aktywnie działającymi na rzecz środowisk lokalnych.

Na terenie województwa kujawsko-pomorskiego funkcjonuje blisko 800 kół, które zrzeszają od 10 do 100 pań. Panie z KGW pielęgnują lokalną tradycję i kulturę, integrują mieszkańców, organizują wycieczki, konkursy, wizyty i konsultacje z lekarzami, występują w ludowych zespołach, wspierają akcje specjalne, czy charytatywne, np. skierowane na zdobywanie funduszy. To dzięki nim tożsamość i bogata kultura kujawsko-pomorskiej wsi są wciąż żywe. Dzięki ich zaangażowaniu w sprawy społeczności lokalnych mamy możliwość bliższego poznania tradycji swojego regionu.

Samorząd województwa od lat współpracuje z KGW. Członkinie organizacji co roku przygotowują wystawę stołów wigilijnych, która towarzyszy organizowanej przez Urząd Marszałkowski wigilii samorządowej. Włączają się też aktywnie w obchody wojewódzkich dożynek. Samorząd województwa dostrzega konieczność prowadzenia działań wspierających funkcjonowanie kół gospodyń wiejskich, wzmocnienie poczucia tożsamości regionalnej mieszkańców Kujaw i Pomorza oraz polepszenie warunków życia kobiet zamieszkujących wieś. Ważne jest promowanie idei kół gospodyń wiejskich poprzez nagradzanie najlepszych inicjatyw, promowanie w drodze konkursów osiągnięć najlepszych kół województwa kujawsko-pomorskiego, podejmowanie działań w kierunku wsparcia rozwoju obszarów wiejskich.

Dożynki Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2021, fot. Szymon Zdziebło

Panie z KGW są pośrednikiem w propagowaniu postaw proekologicznych, służących zdrowiu czy zrównoważonemu rozwojowi społeczności lokalnej. Są one również głównymi inicjatorkami wytwarzania tradycyjnych produktów i potraw lokalnych. To głównie Koła Gospodyń Wiejskich składają wnioski o rejestrację produktów tradycyjnych na Liście Produktów Tradycyjnych, dzięki temu, że znają przepisy na dania i potrawy, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. To dzięki kobietom z kół żywność tradycyjna trafia do gastronomii i konsumentów. Promocja produktów tradycyjnych przyczynia się do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich, tworzenia na wsi pozarolniczych źródeł utrzymania oraz służy zwiększeniu dochodów.

Dostrzeżenie roli jaką odgrywają koła gospodyń na wsi skłania do refleksji o znaczącym udziale kobiet w rozwoju obszarów wiejskich. Podczas AGROWelconomy Forum in Toruń, które odbyło się w dniach 30-31 maja 2022 roku przygotowano Panel „Kobieta w centrum". Poruszał on ważne kwestie, mówiące o roli kobiet w samorządzie, o liderkach na wsi, wykluczeniu społecznym kobiet na wsi, a także tematy dotyczące zdrowia i wykonywania badań profilaktycznych. Dyskusja dotyczyła wielu zagadnień związanych z funkcjonowaniem kobiet w życiu społecznym, zawodowym i lokalnym. Była również okazją do zaprezentowania doświadczeń i dobrych praktyk aktywności kół gospodyń wiejskich, a w szczególności prezentacji specjałów kuchni lokalnej, opartej na tradycjach z Kujaw i Pomorza.

Unia Europejska
Województwo Kujawsko-Pomorskie
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich
Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Projekt zrealizowany przez Województwo Kujawsko-Pomorskie
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
www.ksow.pl

województwo łódzkie

Świąteczne specjały z województwa łódzkiego

Województwo Łódzkie popularyzuje wiedzę na temat produktów tradycyjnych i lokalnych z naszego regionu poprzez kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kuchni regionalnej, a także wyeksponowanie kulinarnej charakterystyki regionu. Tym samym zachęca mieszkańców do wykorzystywania tych produktów w przygotowywanych potrawach świątecznych. Zorganizowało konkursy na świąteczne tradycyjne specjały: „Wojewódzki Konkurs Bożonarodzeniowy" oraz „Tradycyjny Wypiek Wielkanocny". Przywiązanie mieszkańców do kulinarnej tradycji regionu zaowocowało wysoką frekwencją wśród uczestników.

W obydwu konkursach podczas tworzenia swoich popisowych dań uczestnicy mieli za zadanie korzystać z produktów tradycyjnych i lokalnych z terenu województwa. W pierwszym z wymienionych konkursów pełnoletni uczestnicy rywalizowali w dwóch kategoriach: „Tradycyjna Potrawa Wigilijna" oraz „Tradycyjny Wypiek Bożonarodzeniowy". Ponadto dzieci i młodzież mogły wziąć udział w konkursie pn. „Tradycyjne Pierniki Świąteczne".

W kategorii „Tradycyjna Potrawa Wigilijna" mieszkańcy województwa biorący udział w konkursie zgłosili ponad 50 potraw. Były to zarówno znane i popularne postne potrawy wigilijne, jak również potrawy mięsne.

W kategorii „Tradycyjny Wypiek Bożonarodzeniowy" zgłoszono aż 100 propozycji wypieków. Wśród zgłoszonych wypieków najwięcej było: serników, mako-serników, pierników oraz strucli makowych.

Staropolski Piernik Żarnowski Babci Wilkowej

Składniki na ciasto: 250 g miodu (miód wielokwiatowy z Doliny rzeki Mrogi), 0,5 szklanki cukru, 125 g masła (masło tradycyjne naturalne szczercowskie), 2 małe jajka (Gospodarstwo Rolne Jan Wilk z Topolic), 1 opakowanie przyprawy korzennej (około 40 g), 0,5 kg mąki pszennej (mąka z Młyna Grabów, można wymieszać z żytnią, ale piernik będzie cięższy), 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej, szczypta soli, 1/4 szklanki mleka (Gospodarstwo Rolne Jan Wilk z Topolic).

Składniki na polewę: 150 ml śmietany (Gospodarstwo Rolne Jan Wilk z Topolic), 150 g czekolady (mleczna + gorzka).

Składniki na nadzienie: 150 g dżemu malinowego (pierwsza warstwa – dżem malinowy dmosiński), 150 g powideł śliwkowych (druga warstwa, powidła śliwkowe łowickie)

Nasączenie: 70 ml rozcieńczonego syropu malinowego (syrop malinowy dmosiński, rozcieńczony z wodą i sokiem z cytryny).

Wykonanie: wymieszać ze sobą suche składniki, czyli mąkę, przyprawę do piernika i sól. Sodę oczyszczoną rozpuścić w mleku.

W rondlu z grubym dnem umieścić miód, cukier i masło. Podgrzać na wolnym ogniu często mieszając, aż do rozpuszczenia cukru. Zagotować całość i odstawić do całkowitego wystudzenia masy. Kolejno do chłodnej masy miodowo-maślanej dodać pozostałe składniki: jajka, mleko połączone z sodą oraz suche składniki. Tak przygotowane ciasto wyrabiać dość dokładnie, do całkowitego

Staropolski Piernik Żarnowski Babci Wilkowej Fot.Tomasz Wilk

połączenia się wszystkich składników. Ciasto przełożyć do naczynia kamionkowego (np. takiego, w którym robi się ogórki małosolne) lub emaliowanego garnka, przykryć dokładnie ściereczką i wstawić do lodówki na 3-6 tygodni. Na razie ciasto wygląda dość luźno i płynnie, ale po leżakowaniu będzie miało idealną konsystencję i będzie się świetnie wałkować.

Podane składniki wystarczą na dwa pierniki. Ciasto podzielić na 3 równe części. Każdą z nich wałkować na placki grubości 5 mm i przełożyć do blaszki – piec 3 takie same blaty piernikowe. Wymiary blaszki 25x30 cm. Każdy z nich piec 20 minut w temperaturze 170 stopni. Piernik urośnie, powinien mniej więcej podwoić swoją objętość. Po upieczeniu blaty studzimy.

Blaty piernikowe nasączyć sokiem malinowym rozcieńczonym z wodą i sokiem z cytryny (w wersji dla dorosłych można użyć nalewki). Następnie przełożyć ulubionymi dżemami lub powidłami. W naszym domu najczęściej korzystamy z dwóch rodzajów nadzienia – tj. dżemu malinowego i powideł śliwkowych. Po przełożeniu piernik przykryć szarym papierem i docisnąć ciężkim przedmiotem. Piernik odstawić na 2-3 dni do lodówki lub chłodnego pomieszczenia, żeby był bardziej kruchy.

Po tym czasie piernik pokroić na 2 części. W ten sposób otrzymujemy dwa ciasta (każde o wymiarze 12,5x30 cm). Śmietanę rozpuścić z czekoladą w kąpieli wodnej. Polać nią wierzch, boki piernika i udekorować wedle uznania.

Wśród **najczęściej wykorzystywanych produktów tradycyjnych** znalazły się:

- twaróg tradycyjny
- twaróg z Dionizowa
- miód z doliny rzeki Mrogi
- piotrkowski miód wielokwiatowy
- masło z Głuchowa
- masło tradycyjne naturalne szczercowskie
- kompot wiśniowy po łowicku
- powidła śliwkowe łowickie
- ogórki kwaszone po łowicku
- kapusta kiszona w główkach

Natomiast wśród produktów lokalnych najczęściej pojawiały się:

- nabiał z lokalnych mleczarni
- owoce i warzywa z przydomowych ogródków
- jaja od własnych kur
- samodzielnie wykonane przetwory
- mąka z lokalnych młynów

Szczególne związki z tradycją odczuć można podczas obchodów Świąt Wielkanocnych. W Wielką Sobotę wierni udają się do kościołów z bogato przystrojonymi koszyczkami pełnymi potraw, z których każda ma określoną symbolikę. Kapłani błogosławią pokarmy, które następnie zostają spożyte podczas świątecznego śniadania.

Mazurek wielkanocny **Fot. Joanna Cieślak**

W Polsce tradycje święcenia pokarmów sięgają XIV stulecia. W koszyczku – zgodnie z tradycją – powinny znaleźć się: chleb, sól, wędlina, ser, chrzan, jajka i domowe ciasto. Pragnąc upowszechnić wiedzę o tych domowych specjałach Województwo Łódzkie ogłosiło konkurs na Tradycyjny Wypiek Wielkanocny. Uczestnicy mieli za zadanie wykonać samodzielnie tradycyjny wypiek wielkanocny, tj. mazurek, sernik albo babę, zaprezentować na zdjęciu gotowy produkt, przysłać przepis wraz ze sposobem wykonania wypieku oraz przesłać zdjęcie użytych produktów lokalnych i tradycyjnych.

Wśród najczęściej używanych produktów tradycyjnych były:

- dmosiński dżem z malin
- masło z Głuchowa i masło tradycyjne naturalne szczercowskie
- ser twarogowy szczercowski
- miody Ziemi Brzezińskiej Wzniesień Łódzkich i Rawki
- powidła śliwkowe
- wyborowa krówka bełchatowska

Wśród produktów lokalnych przeważały:

- masła, śmietany, mleka, serki białe z Łowicza, Czarnocina, Łasku, Wielunia, Radomska i Sieradza
- mąki pszenne i krupczatki z Kutna, Szadku, Koluszek i Burzenina
- oraz własne przetwory i produkty takiej jak konfitury, dżemy, powidła, jaja czy orzechy.

Kultywowanie lokalnych tradycji istotnie wpływa na poczucie wspólnoty wśród mieszkańców, dając świadomość przynależności lokalnej. Organizacja obydwu konkursów pokazała, że mieszkańcy województwa łódzkiego z powodzeniem wykorzystują kulinarne dziedzictwo poprzednich pokoleń, a mimo różnorodności i szerokiej dostępności współczesnych produktów, wciąż chętnie sięgają po produkty tradycyjne, wyczarowując z nich wspaniałe kulinarne dzieła.

Bez zupy ani rusz

Zupa to nieodłączny element tradycyjnego polskiego obiadu, danie które ma zaspokoić pierwszy głód, a także rozgrzać w porze jesienno-zimowej lub schłodzić w lecie. Dzięki swojej prostocie oraz możliwości wykorzystania dowolnych składników, daje możliwość kreowania nowych smaków i odtwarzania tych znanych z dzieciństwa. W tradycyjnym polskim jadłospisie zagościły na stałe: ogórkowa, pomidorowa, jarzynowa, pieczarkowa, krupnik, żurek, a królową wszystkich jest rosół.

Tajemnicą dobrego rosołu jest nasycenie aromatem wszystkich składników. Efekt uzyskuje się podczas bardzo długiego procesu gotowania i, co ważne, na małym ogniu.

Idealne wydobycie smaku uzależnione jest również od tego, by zalać mięso zimną wodą. Rosół to również warzywa, takie jak marchew, pietruszka, por czy cebula. Cebulę najczęściej opalamy nad otwartym ogniem, ale jeszcze lepiej upiec ją w piekarniku razem z łupinami. Wrzucona do wywaru w całości nada rosołowi naturalny, bursztynowy kolor. Rosół podajemy najczęściej z makaronem, dużą ilością marchwi, świeżej, zielonej pietruszki i lubczyku. Ale są regiony w Polsce, gdzie rosół spożywa się np. z ziemniakami, ryżem czy małymi pierożkami, zwanymi kołdunami. Jak jadało się rosół i jakie zupy gościły na naszych stołach, które przetrwały, a które uległy zapomnieniu dowiemy się z najnowszej publikacji przygotowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego.

„Zupy z natury, tradycji i pasji" to publikacja, która promuje polskie zupy z uwzględnieniem kuchni regionalnej Lubelszczyzny. Receptury w niej zawarte to zarówno te znane z domowego jadłospisu, jak też te nieco zapomniane – regionalne, tradycyjne, często pokazane też w nowoczesnej odsłonie.

– *Składniki używane w zupach to często plony naszych przydomowych ogródków, okolicznych lasów, wzbogacone rybami z polskich rzek i mięsiwami z ekologicznych hodowli* – podkreśla Marszałek Województwa Lubelskiego **Jarosław Stawiarski**.

Dania z grzybami, gulasze z dziczyzny, wywary rybne z lubelskich rzek to tylko preludium tego, co znajdziemy w książce. Na kartach publikacji widnieją receptury niemal całkowicie zapomniane, takie jak słynna gramatka piwna, pamuła, parzybroda, podcos czy zupa „nic".

– *W książce nie brakuje przepisów związanych z porami roku czy przypadającymi na dany okres świętami, które*

zadowolą zarówno wielbicieli zup na wywarach mięsnych, jak i miłośników kuchni jarskiej – mówi Członek Zarządu Województwa Lubelskiego **Zdzisław Szwed.**

Zupa od zarania dziejów stanowiła pyszne danie samo w sobie. Dzięki swojej prostocie oraz możliwości wykorzystania dowolnych składników, daje możliwość kreowania smaków, ale też odtwarzania tych znanych z dzieciństwa.

– Polska jest z pewnością „zagłębiem zupowym", a przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie otrzymują rangę narodowego dziedzictwa. Warto zatem ocalić od zapomnienia stare receptury zachowane w zeszytach naszych mam, babć, które z tak wielką pieczołowitością przygotowywały codzienne wywary – mówi **Ewa Szałachwiej,** Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie.

Wrzesień to zwyczajowy czas dziękczynienia za plony i dary ziemi. Lato powoli znika na horyzoncie i jego miejsce zastępuje piękna, polska, złota jesień. Na polach kwitną wrzosy, w sadach połyskują jabłka i gruszki, a w lesie zaczynają pojawiać się grzyby. Idealną polewką na ten czas jest „Pejzanka" – tradycyjna i pożywna zupa chłopska. Pejzanka gościła na obiedzie weselnym Michała Zamoyskiego z Marią Brzozowską w 1926 roku w Pałacu Zamoyskich w Kozłówce, gdzie wśród zaproszonych gości byli gen. Władysław Sikorski, wojewoda lubelski, biskupi, księża czy oficerowie Pierwszego Pułku Ułanów.

Książka jest dostępna w wersji PDF do pobrania na www.lubelskie.pl w zakładce Rolnictwo.

PAJZANKA

Składniki: • żeberka wieprzowe lub baranina 200 g • boczek wędzony 200 g • kapusta 200 g • marchew 1 szt. • kalarepka 1 szt. • seler ¼ szt. • ccbula 2 szt. • por 1 kawałek długości 5 cm • natka pietruszki 1 pęczek • czosnek 6 ząbków • ziemniaki 300 g • grzyby (borowiki) 50 g suszonych lub 200 g świeżych • przecier pomidorowy • liść laurowy 4 szt. • ziele angielskie 3 szt. • pieprz i sól do smaku • tymianek, majeranek, lubczyk do smaku • śmietana 30% (ewentualnie)

Sposób wykonania: z żeberek lub baraniny gotujemy wywar z zielem i liściem. Boczek kroimy w paski, a cebulę i pora w półplasterki. Na patelni smażymy boczek tak, aby z niego wytopił się tłuszcz. Następnie dodajemy na patelnię cebulę z porem, smażymy wszystko, aż się lekko zrumieni. Marchewkę, kalarepkę, selera obieramy i kroimy w kostkę. Grzyby – w zależności od tego, z jakich korzystamy – moczymy i gotujemy lub oczyszczamy i smażymy. Obrane i rozdrobnione warzywa smażymy na złoty kolor na maśle. Do garnka z wywarem dodajemy podsmażone warzywa, boczek i grzyby oraz posiekaną kapustę. Gotujemy wszystko do miękkości. Ziemniaki myjemy, obieramy i gotujemy. Ugotowane ziemniaki odcedzamy i przeciskamy przez praskę. Tak przygotowanymi ziemniakami zagęszczamy zupę, którą doprawiamy czosnkiem, ziołami i niewielką ilością przecieru pomidorowego. Jeżeli preferujemy zupy zabielane, możemy do zupy dodać śmietankę.

MAŁOPOLSKA

Zasmakuj w Małopolsce

Obszary wiejskie i rolnictwo w Małopolsce charakteryzują przede wszystkim bardzo zróżnicowane warunki przyrodnicze oraz trudna struktura agrarna, co nie ułatwia rozwoju branży rolno – spożywczej. Należy więc docenić fakt, że w chwili obecnej z województwa małopolskiego na Liście Produktów Tradycyjnych (LPT) prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zarejestrowano 232 produkty tradycyjne. Małopolska plasuje się na 3 miejscu w Polsce.

Ambicją Samorządu Województwa jest powiększanie liczby produktów o wyjątkowych walorach, dlatego z zadowoleniem przyjmowane są inicjatywy zmierzające do tego celu.

Kluczową rolę odgrywają cenieni małopolscy producenci żywności i ich produkty, które cechuje: wysoka jakość, naturalność i unikalne receptury niespotykane nigdzie indziej, tylko w Małopolsce – zaznacza marszałek Witold Kozłowski.

Promocja kulinariów

W ramach działań promujących żywność wysokiej jakości z końcem roku 2021 w Małopolsce zrealizowano 7 spotkań kulinarnych, których inicjatorem były władze Małopolski, realizacji zaś podjęły się Powiaty Dąbrowski i Tatrzański oraz Gmina Zator. Pokazy gotowania oraz warsztaty z przygotowania dań m.in. z jagnięciny czy karpia poprowadzili znani krakowscy szefowie kuchni i panie z koła gospodyń wiejskich. Uczestnikami warsztatów, którzy pod okiem kuchmistrzów przygotowywali aromatyczne dania i potrawy byli m.in. uczniowie klas gastronomicznych: Wielozawodowego Zespołu Szkół im.

Rotmistrza Witolda Pileckiego w Zatorze, Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych im. Władysława Zamoyskiego w Zakopanem oraz Zespołu Szkół im. K.K. Baczyńskiego w Dąbrowie Tarnowskiej. Warsztaty odbyły się także w Małopolskiej Szkole Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach. W Zatorze przyrządzano wykwintne dania z karpia: fileta z karpia na prażonej kapuście kiszonej, karpia pieczonego z kaszą i grzybami, roladę z karpia z rodzynkami oraz zupę z karpia. Podobnie było także w Stanicy Turystycznej w Brniu, gdzie panie z Koła Gospodyń Wiejskich ze Swarzowa przygotowały menu tradycyjnych dań wigilijnych, wśród których nie zabrakło także królewskiego karpia, zasmażanej kapusty, pierogów i wypieków. W Zakopanem, jak na stolicę polskich Tatr przystało, uczestnicy warsztatów przygotowali potrawy i zakąski m.in. z Oscypka oraz znane z tych terenów moskole. Uczniowie wszystkich szkół przygotowywali wspaniałe, aromatyczne dania z jagnięciny.

Warsztaty kulinarne, w ramach których uczestnicy mogli zgłębić swoją wiedzę dotyczącą dziedzictwa kulinarnego regionu, ukazały także innowacyjne i kreatywne podejście łączenia tradycyjnych, wysokiej jakości wyrobów z pomysłami na przygotowanie wykwintnych, różnorodnych dań, potraw i zakąsek – podsumowuje wicemarszałek Łukasz Smółka.

Jednym z działań służących podtrzymaniu i promocji dziedzictwa kulinarnego było zorganizowane z końcem listopada 2021 r. szkolenie dla producentów z województwa małopolskiego z udziałem przedstawicieli służb w tym m.in. Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych, Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii, Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektoratu Sanitarnego.

Festiwal smaku

Małopolskich specjałów i tych regionalnych i tradycyjnych skosztować można co roku na Małopolskim Festiwalu Smaku – imprezie organizowanej przez Województwo Małopolskie. Celem przedsięwzięcia jest pokazanie jak ogromnym bogactwem zdrowej, nieprzetworzonej żywności o zagwarantowanej jakości, wytwarzanej lokalnie oraz nieprzeciętnych tradycji kulinarnych jest Małopolska. Taki wizerunek budowany jest już od 17 lat, taki też funkcjonuje wśród osób, które miały okazję uczestniczyć w dotychczasowych edycjach Małopolskiego Festiwalu Smaku. Warto nadmienić, że tegoroczny festiwal przebiegał pod hasłem Naturalnie! Podczas festiwalu w każdej z 6 lokalizacji (Kraków, Trzebinia, Bochnia, Gorlice, Krynica-Zdrój, Czernichów) swoje wyroby zaprezentowało 20 regionalnych producentów. Można było również spróbować potraw przygotowanych na bazie tradycyjnych przepisów przez koła gospodyń wiejskich.

Małopolskie specjały w Brukseli

W czerwcu 2022 r. produkty lokalne, tradycyjne i regionalne z Małopolski zostały zaprezentowane w Brukseli. Okazją do przedstawienia małopolskich specjałów międzynarodowym podniebieniom stał się Jubileusz 20-lecia Przedstawicielstwa Województwa Małopolskiego w Brukseli. Zaproszonym gościom podano wędliny, sery, miody, ryby i grzyby – czyli wszystko to, z czego słynie nasz region. Na stołach znalazły się więc m.in. karp z Zatora, pstrąg ojcowski, oscypek, kiełbasa lisiecka oraz rydze. Dodatkowo, na stołach zagościły tradycyjne dania i desery wykonane przy użyciu produktów regionalnych.

KISZONKI – powrót do tradycji

Wzrost świadomości konsumenckiej kieruje zainteresowanych w stronę produktów spożywczych, których jedzenie ma dla zdrowia, kondycji i odporności organizmu kluczowe znaczenie.

Okres pandemii zwrócił uwagę konsumentów na, nie zawsze doceniane przez nich, produkty o wyższej jakości. Są to produkty tradycyjne i lokalne wytwarzane w bezpośrednim otoczeniu klienta, produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami, często z surowców uzyskanych ze starych odmian i ras oraz produkty ekologiczne. Jedną z ciekawszych kategorii takiej żywności są kiszonki.

Kiszenie to najstarsza metoda utrwalania żywności, znana i stosowana na całym świecie. Produkty fermentowane pojawiły się w menu człowieka wiele tysięcy lat temu i towarzyszą nam do dziś. Mimo że nie znano przyczyn tego procesu, umiano dostrzec korzyści. Głównymi sprawcami procesów kiszenia są bakterie mlekowe, którymi nauka zainteresowała się i opisała dopiero w końcu XIX wieku.

Wszelkie produkty fermentowane są w naszej diecie naturalnym źródłem probiotyków. **Probiotyki** to żywe drobnoustroje, które przyjmowane w odpowiednich ilościach dają pozytywny efekt zdrowotny. Ich obecność w przewodzie pokarmowym człowieka zapewnia równowagę bakteryjną i prawidłowe jego funkcjonowanie. Probiotyki regulują pracę jelit, poprawiają trawienie i wchłanianie substancji odżywczych, stymulują układ odpornościowy. Kefir, jogurt, sery to główne źródła probiotyków. Kiszone warzywa mogą także odgrywać wiodącą rolę w zaopatrywaniu organizmu w te substancje, szczególnie gdy są przeciwwskazania do konsumpcji produktów mlecznych. Najpopularniejsze kiszonki to kiszona kapusta i ogórki, choć można kisić wszystkie warzywa.

Samorząd województwa mazowieckiego rozpoczął, jeszcze przed pandemią, projekt pod nazwą **Mazowieckie Dobre Praktyki i Tradycje Kulinarne**. – *Chcemy w ten sposób szkolić i upowszechniać wśród mieszkańców Mazowsza wiedzę na temat zdrowej i tradycyjnej żywności. Zainteresowanie jest duże, co pokazuje, że temat ten jest ważny i potrzebny. W ostatnim czasie szczególnym powodzeniem cieszą się warsztaty dotyczące właśnie produkcji kiszonek. Pora roku sprzyja. Druga połowa wakacji to idealny czas na różnego rodzaju przetwory. A organizowane szkolenia to nie*

Adam Struzik
marszałek województwa mazowieckiego

Mazowsze to wyjątkowe województwo z bogatą kulturą i tradycją, także kulinarną. Jesteśmy regionem typowo rolniczym, dlatego staramy się wspierać rolników i tereny wiejskie w zrównoważonym rozwoju. Taką szansę daje m.in. produkcja zdrowej żywności, opartej na naturalnych składnikach i tradycyjnych recepturach. Coraz chętniej wybierają ją konsumenci, świadomi tego, jak ważny dla naszego organizmu i zdrowia jest wybór odpowiedniego pożywienia. Wszystkich producentów żywności z Mazowsza zachęcam do korzystania z organizowanych przez nas szkoleń i brania udziału w organizowanych przez nas konkursach kulinarnych.

tylko teoria, ale też praktyka – podkreśla członkini zarządu województwa mazowieckiego **Janina Ewa Orzełowska.**

Celem projektu jest prowadzenie akcji szkoleniowo-edukacyjnej i upowszechnieniowej przybliżającej społeczności Mazowsza wiedzę z zakresu produktu lokalnego i tradycyjnego, zagrodowej produkcji wyrobów w oparciu o surowce uzyskiwane we własnych gospodarstwach, dobrych praktyk pszczelarskich, mleczarskich, przetwórstwa owoców i warzyw, zielarskich, łańcuchów dystrybucji żywności, w tym żywności regionalnej i tradycyjnej. Beneficjentami działań są mieszkańcy obszarów wiejskich województwa mazowieckiego, w tym rolnicy, rolnicy ekologiczni, rolnicy prowadzący działalność agroturystyczną, pszczelarze, ogrodnicy, koła gospodyń wiejskich, uczniowie szkół, pracownicy administracji publicznej, doradztwa rolniczego i inni zainteresowani tematem. Szkolenia są prowadzone głównie we współpracy z lokalnymi grupami działania i jednostkami samorządu terytorialnego. Uczestnicy szkoleń przejawiają duże zainteresowanie udziałem w tego rodzaju zajęciach, szczególnie w tych o charakterze warsztatowym. W ostatnim czasie szczególnym zainteresowaniem cieszą się warsztatowe szkolenia z produkcji kiszonek warzywnych, podczas których uczestnicy własnoręcznie dobierają surowiec, obierają, rozdrabniają oraz umieszczają w słoikach, dodają przyprawy i zalewają roztworem soli.

Samorząd województwa, dzięki staraniom Biura Regionalnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich wydał w tym roku publikację **„Kiszonki – praktyczny przewodnik dla każdego**". Publikacja w bardzo przystępny sposób wprowadza czytelnika w świat kiszonek, a zawarte w niej porady i przepisy praktyków powinny pozwolić na samodzielne ich wytwarzanie.

Z WYPOWIEDZI PROWADZĄCYCH SZKOLENIA:

„Gdybyśmy wiedzieli, jak dobroczynną rolę odgrywają kiszonki w naszym organizmie, stałyby się one codziennym elementem naszego menu. Kiszonki wprowadzają do naszego organizmu probiotyki, czyli dobre bakterie, a także to, czego nam zwykle brakuje, czyli błonnik, mikro i makroelementy oraz witaminy".

„Ważne, aby stały się elementem naszej codziennej diety, nawet w małych ilościach".

„Przy robieniu kiszonek najważniejsza jest intencja, jak cokolwiek robisz, rób to z miłością. Trzeba też zadbać o dobrej jakości warzywa, odpowiednią wodę i sól".

Z WYPOWIEDZI UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

„Kiszonki to świetna perspektywa na przygotowanie własnej diety z surowców ze swojego ogródka. To także dobry sposób na przechowywanie żywności i podnoszenie walorów zdrowotnych, ale także uczta dla podniebienia".

„Warto poznawać nowe możliwości i sposoby przygotowania kiszonek, w moim przypadku jest to polskie kimchi, każdy coś nowego może wynieść z tego typu szkolenia".

Opolskie ze smakiem

Regionalna opolska kuchnia, pełna śląskiej tradycji, misternie wkomponowana w odmienne, kresowe smaki, stanowi opolski tygiel kulinarny. Mocne więzy Opolan z regionem stanowią niezwykłą siłę i wyróżniają województwo spośród innych regionów.

Opolski smak odnaleźć można w produktach tradycyjnych, wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Województwo opolskie poszczycić się może 76 produktami, przy czym na przestrzeni ostatniego roku, wpisanych zostało pięć nowych pozycji.

Państwo Magoszowie, właściciele Cukierni „Magosz" z Krapkowic, aktywnie włączają się w promowanie tradycyjnych wypieków z naszego regionu. Na Listę Produktów Tradycyjnych wpisali dwa produkty: kraple i kakałówkę.

Kraple, zwane również jako kreple, krepliki, to na Śląsku Opolskim tradycyjne pączki. Ich nazwa w gwarze śląskiej pochodzi od niemieckiego słowa Krapfen. Tradycja smażenia krepli (krapli) na Opolszczyźnie związana jest z dwoma śląskimi obrzędami. Przede wszystkim kraple robiło się na tak zwane „zapusty", czyli współczesny karnawał, a także smażyło się je przy okazji jesiennego skubania pierza. Państwo Magoszowie dbają, aby produkty z ich cukierni oddawały smak dawnych wypieków. Korzystają z przepisów, zachowanych w starych zeszytach.

Kakałówka natomiast to likier kakaowy, który gościł na stołach od pokoleń. Każda gospodyni na większe i mniejsze rodzinne uroczystości miała przygotowane kilka butelek tego trunku. Kakałówka cieszyła i cieszy się powodzeniem wśród mieszkańców Śląska Opolskiego np. jako idealny dodatek do popołudniowego niedzielnego ciasta (kołocza lub babki zisty).

Na Liście Produktów Tradycyjnych w końcu znalazła się też tradycyjna szpajza cytrynowa, czyli **citron śpajza.** O jej wpis na Listę postarały się dwie panie Lidia Fronia i Irena Wala z Węgier k.Opola. Śpajza to deser, który obowiązkowo pojawiał się na wszystkich ważniejszych uroczystościach rodzinnych. Dorośli zwykle jadali kołacze oraz torty z maślanymi kremami, natomiast dzieci z niecierpliwością wyczekiwały delikatnego jak chmurka kremu, najczęściej o smaku cytrynowym. Śpajza często podawana jest po uroczystym obiedzie, z okazji świętowanych urodzin, czyli tzw. geburstag, a także na weselach, chrzcinach i wszystkich innych rodzinnych uroczystościach.

O wpis **keksów – ciastek przez maszynkę,** postarała się pani Leokadia Podgórska-Wodnicka, właścicielka słynnej w Opolu i okolicach piekarni „Wodnicki". Keksy przez maszynkę są w stałej ofercie piekarni i cieszą się ogromnym powodzeniem wśród klientów. Na Śląsku Opolskim

– Dzięki wielu staraniom podejmowanym przez Samorząd Województwa Opolskiego – mówi **Antoni Konopka**, Członek Zarządu Województwa Opolskiego – udało się dotrzeć do lokalnych producentów, którzy stosując tradycyjne metody produkcji, wprowadzili na rynek regionalną i tradycyjną żywność wysokiej jakości. To właśnie dzięki nim mieszkańcy województwa i turyści mogą posmakować „naszego regionu". O opolskie tradycyjne smaki dbają mieszkańcy regionu, zwłaszcza zamieszkujący obszary wiejskie, oraz Koła Gospodyń Wiejskich, popularyzując stare przepisy wśród młodego pokolenia podczas licznych festynów i pikników integracyjnych.

Od lewej: keksy – ciastka przez maszynkę, kraple, śląski marcepan z ziemniaków, kakałówka

kruche ciastka kręcone przez maszynkę do mielenia mięsa, znane są zarówno pod tą nazwą, jak i pod nazwą gwarową „keksy bez maszynka". Charakteryzują się prostokątnym kształtem o chropowatej (rowkowanej) powierzchni, w zależności od użytej nakładki do maszynki. Znane są niemal w każdym opolskim domu, a wypieka się je głównie na święta, wesela, komunie, chrzciny i inne rodzinne imprezy okolicznościowe.

Kolejnym rarytasem są **jajka w kminkowej zalewie,** znane również pod nazwą „soleier", „zalcajer", „zolajer" czy po prostu „jajka w kminku". Wniosek o wpisanie na listę złożyła pani Teresa Hreczaniuk-Kamieniecka z Gostomii k/Białej. Jajka w zalewie kminkowej to śląska potrawa wielkanocna, przygotowywana i spożywana szczególnie w okresie wielkanocnym. Mieszkańcy województwa opolskiego, którzy znają zwyczaj przygotowywania „soleierów", powołują się na tradycję rodzinną i znajomość tej potrawy „od zawsze". Jajka w kminku spożywa się z chrzanem, majonezem czy wędlinami podczas świątecznych śniadań i kolacji.

Od lewej: jajka w kminkowej zalewie, citron śpajza

Śląski marcepan z ziemniaków to ostatni w tym roku produkt wpisany na Listę. Od lat wytwarzany jest przez panie ze Stowarzyszenia „Odnowa Wsi Biedrzychowice". Popularne kartofelki marcepanowe, które można dziś kupić w sklepach, zwłaszcza przy okazji Świąt Wielkanocnych lub Bożego Narodzenia, w których skład wchodzą migdały, cukier oraz składniki obniżające wartość zdrowotną produktu (np. syrop glukozowy, syrop cukru inwertowanego), w wielu śląskich domach mają swoją konkurencję w postaci domowych marcepanów z popularnego ziemniaka. W tym przypadku nazwę „kartofelków" można uznać za zbieg okoliczności, ponieważ te do kupienia zawdzięczają ją nie tyle składnikom, z których zostały zrobione, a bardziej wyglądowi, przypominają bowiem małe ziemniaczki. Stowarzyszenie „Odnowa Wsi Biedrzychowice" stara się od lat, aby marcepan z ziemniaków nie odszedł w zapomnienie. Na Wielkanoc przygotowują odświętną wersję marcepana, który jest wyciskany w starych foremkach i przybiera kształty zajączków, kogucików i baranków. Formy, które zostały zachowane w dobrym stanie, można zobaczyć w Farskiej Stodole, czyli w izbie muzealnej w Biedrzychowicach.

Obserwowany od kilku lat trend kulinarny daje ogromną nadzieję na coraz większy rozwój tradycyjnej żywności. Świadomość wzrasta wśród mieszkańców, restauratorów oraz producentów. Dzięki licznym konkursom kulinarnym, a zwłaszcza konkursowi „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów", systematycznie odkrywane są zarówno stare, jak i nowe smaki Opolszczyzny. Z roku na rok, konkurs przyciąga więcej miłośników tradycyjnych wyrobów, a co wyjątkowo cieszy, produkty i potrawy coraz częściej prezentują osoby młode, które są doskonale zorientowane w rodzinnych recepturach.

KGW z Podkarpacia gospodarne i pomysłowe

Zasmakuj w Podkarpackim, a daję gwarancję, że tutaj powrócisz – mówi **Władysław Ortyl**, Marszałek Województwa Podkarpackiego – Województwo podkarpackie to wyjątkowy i różnorodny region, z bogatą historią i piękną przyrodą. Nasza bogata i atrakcyjna oferta regionalnych specjałów sprawia, że z roku na rok rozszerzamy Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o najlepsze wyroby. Już od wielu lat województwo Podkarpackie zajmuje I miejsce w kraju pod względem zarejestrowanych na Liście unikatowych specjałów jakimi są produkty tradycyjne – są już na niej 253 produkty.

Dbamy o to, aby jak najszersze grono odbiorców poznało i zasmakowało wyjątkowych produktów wytwarzanych w naszym pięknym regionie. Promujemy produkcję oraz sprzedaż lokalnych i regionalnych przysmaków na targach, giełdach, festiwalach, konkursach, lokalnych bazarach, a także podczas organizowanych konferencji. Samorząd województwa podkarpackiego również dofinansowuje budowę nowoczesnych targowisk. Najlepszych produktów szukamy m.in. podczas Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów organizowanego wspólnie przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, Samorząd Województwa oraz Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Na Podkarpaciu działa około 980 kół gospodyń wiejskich. Ich liczba wciąż rośnie. Są gminy, w których koła, w których przekształciły się w stowarzyszenia, realizujące takie same zadania jak koła.

Koło Gospodyń Wiejskich w Dzwonowej zostało założone 8 listopada 2007 roku. Przewodniczącą jest pani Anna Mikrut. Członkinie KGW organizują i uczestniczą w lokalnych imprezach kulturalnych i dobroczynnych. Organizują Dzień Babci, Dzień Dziadka, Dzień Dziecka, sprzątanie świata, wyjazdy dzieci na basen czy lodowisko, uczestniczą w organizacji dożynek gminnych i wojewódzkich. Koło w Dzwonowej w ramach środków uzyskanych z Poakcesyjnego Programu Wsparcia Obszarów Wiejskich uczestniczy i realizuje programy z zakresu usług dla osób starszych oraz rodzin. Wzięło też udział w sprowadzaniu żywności z Podkarpackiego Banku Żywności dla 1275 osób potrzebujących. KGW zdobyło wiele dyplomów i podziękowań za udział w konkursach na szczeblu gminnym i powiatowym, m.in. w Przeglądzie Kolęd i Pastorałek, pokazie potraw z grzybów… Koło organizuje powiatowe święto „Jużyna podwieczorek żniwiarzy". Prowadzi warsztaty kulinarne dla mieszkańców Dzwonowej i Jodłowej. W 2015 roku uczestniczyło w Ogólnopolskich Dożynkach Prezydenckich w Spale, a także prowadziło akcję pod nazwą Narodowy program szczepień „Szczepimy się z KGW".

KGW Brzóza Królewska. Brzóza Królewska jest jedną z największych wsi w Gminie Leżajsk. Jest też ostoją folkloru, kultywuje się tu stare obrzędy i zwyczaje. Ludzie z różnych środowisk i grup podejmują wspólne działania na rzecz lokalnej społeczności. Jedną z takich organizacji jest Koło Gospodyń Wiejskich, które powstało w 1963 r. i nadal działa. KGW z Brzózy Królewskiej organizuje cykliczną imprezę „Obrzędy jesienne – Święto pieczonego ziemniaka", która otrzymała certyfikat Podkarpackiej Regionalnej Organizacji Turystycznej. Święto popularyzuje dziedzictwo kulturowe i kulinarne – anie przygotowują pokazy i degustacje potraw regionalnych właściwych tylko dla tej miejscowości. 16 czerwca 2015 r. na LPT wpisany został „Pieróg jaglany", wypiek który od dziesiątek lat gości na stołach tylko tej wsi.

Koło zdobyło liczne nagrody i wyróżnienia podczas wojewódzkich i ogólnopolskich konkursów kulinarnych i za widowiska obrzędowe. Zajęło zaszczytne III miejsce w ogólnopolskim konkursie dla KGW o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP. Zaś w konkursie „Na najładniejszy wieniec dożynkowy o nagrodę Prezydenta RP" – korona żniwna wykonana przez KGW z Brzózy Królewskiej i Giedlarowej zajęła II miejsce w Polsce.

O tym jak podlaski samorząd promuje produkt regionalny

Produkt lokalny z Podlaskiego był głównym motywem kulinarnych warsztatów przeprowadzonych przez Ambasadora Województwa Podlaskiego – Karola Okrasę dla członkiń Kół Gospodyń Wiejskich i uczniów z podlaskich szkół rolniczych. Wydarzenie zorganizował podlaski samorząd, a udział w spotkaniach wziął wicemarszałek Sebastian Łukaszewicz.

– *Warsztaty zorganizowaliśmy dla was, bo jesteście naszym oczkiem w głowie* – mówił do przedstawicieli KGW Sebastian Łukaszewicz, Wicemarszałek Województwa Podlaskiego podczas czerwcowego spotkania w Tykocinie. – *Chcemy też promować naszych producentów, zrzeszonych w bazie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego i w myśl patriotyzmu konsumenckiego zachęcić was do pozyskiwania produktów właśnie od nich.*

Na stołach tykocińskiej restauracji „Alumnat" zaprezentowano: ryby, zioła, przetwory owocowe i warzywne oraz sery od producentów z najbliższej okolicy. Karol Okrasa wspólnie z uczestnikami spotkania przygotował z nich bliny z farszem z kiszonej kapusty podsmażonej na miodzie, z dodatkiem kaszanki, podane z wędzoną rybą i kwaśną śmietaną.

– *Nic nowego nie wymyślamy, jedynie staramy się nawiązywać do tego, co robiły nasze babcie i prababcie. Na szczęście, dzięki producentom, którzy są „zakręceni" na punkcie lokalności, mamy wspaniałe produkty* – dodał Karol Okrasa.

W „Ziołowym Zakątku" w Korycinach (pow. siemiatycki) uczestnikami kulinarnych warsztatów byli finaliści konkursu „Gotuj z klasą", organizowanego od kilku lat przez podlaski samorząd dla uczniów szkół rolniczych z profilem gastronomicznym.

– Przygotowane dania będą przesiąknięte zapachem i smakiem ziół z okolicy i podlaskim powietrzem. Potrawy będziemy gotować na bazie najlepszych lokalnych produktów m.in. z wołowiny z Masiewa, lokalnego miodu i grzybów z Siemiatycz – powiedział do młodych kucharzy, rozpoczynając warsztaty, wicemarszałek Łukaszewicz.

Oprócz gotowania młodzi kucharze odbyli też edukacyjny spacer po „Ziołowym Zakątku" – położonym na obszarze 12 hektarów ogrodzie, w którym rośnie 1,5 tys. gatunków ziół.

Tekst i zdjęcia:
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego

Od prawej: Sebastian Łukaszewicz – Wicemarszałek Województwa Podlaskiego, Karol Okrasa – Honorowy Ambasador Województwa Podlaskiego, Marek Bobel – starosta siemiatycki

Gdański żuraw...

Nad samym brzegiem rzeki Motława w Gdańsku stoi unikatowy zabytek techniki i jedna z ikon historycznej architektury miasta. Wybudowany w XV w. dźwig portowy, z drewnianą konstrukcją osadzoną pomiędzy dwiema basztami, jest jedynym tego rodzaju zachowanym obiektem w Europie.

We wnętrzu Żurawia mieści się ekspozycja łącząca wykorzystanie nowoczesnych technologii ze szczegółowym odwzorowaniem realiów historycznych. Zwiedzający odbywają podróż w czasie do XVII-wiecznego Gdańska. Wystawa prowadzi przez morskie wyprawy handlowe, techniki budowy statków, tajniki transakcji kupieckich i sposoby przeładunku towarów, a także rozrywki portowego miasta. Najwyższy poziom konstrukcji dźwigowej wychodzi na Motławę, to punkt widokowy.

Żuraw, dawny dźwig portowy – to obok fontanny z Neptunem – najbardziej rozpoznawalny symbol Gdańska, zabytek jednoznacznie kojarzony z jego morską przeszłością i potęgą. Dlatego trudno o lepsze miejsce na ekspozycję poświęconą funkcjonowaniu dawnego portu gdańskiego czy informacji na temat pracy ludzi nierozerwalnie

Szerokie piaszczyste plaże, morze olbrzymie kompleksy leśne, kilkaset jezior i rzek, to tylko niektóre z atutów województwa pomorskiego. Nasz region zchwyca swoim urokiem. Zachwyca również wspaniałą, niepowtarzalną kuchnią regionalną. Pomorska żywność powstaje w oparciu o tradycje kulinarne i wspaniałe walory przyrodnicze. Zachęcam do poznania pomorskich smaków!

Mieczysław Struk
Marszałek Województwa Pomorskiego

związanych z portem – tragarzy, dokerów, kupców, szyprów, żaglomistrzów, powroźników. Żuraw dźwigał z pokładów statków towary takie jak beczki z winem i piwem czy koła młyńskie.

Po drugiej stronie Motławy widać Wyspę Spichrzów, magazynową część gospodarczego serca Gdańska, jakim był jego port na Motławie. To tu spotykali się przedstawiciele różnych kultur i narodów związani rozległymi handlowymi kontaktami Gdańska. Nazwy spichlerzy często nawiązywały do dalekich krain i ich mieszkańców. Były zatem spichlerze: Holandia, Jerozolima, Lubeka, Węgier i Turek.

Bogactwo Gdańska brało się z handlu między innymi zbożem przywożonym przez polskich flisaków. Oprócz zboża w spichlerzach przechowywano też inne towary docierające do Gdańska tą samą drogą wodną: chmiel, len, konopie, miód, drewno, sukno i wiele innych.

Od ziarenka do bochenka

Cech piekarzy należał w Gdańsku do cechów głównych. Miał wielkie znaczenie dla normalnego funkcjonowania miasta, zaopatrując także ważny port morski.

Chleb jest nieodłącznym składnikiem naszego codziennego pożywienia. Do niedawna stanowił symbol dostatku. Rola chleba nie ograniczała się wyłącznie do jego spożycia, ale również do wielowiekowej tradycji utrwalonej w obrzędach i zwyczajach. Świeżo upieczony bochen był przysmakiem niedzielnego śniadania i dumą gospodyni. Na terenie Kaszub używano głównie mąki żytniej, ponieważ gleba w tym regionie jest mało urodzajna, przeważnie słaba i piaszczysta, a klimat ostry, z długimi zimami i późnymi wiosnami. Kaszubski piec chlebowy spełniał szereg funkcji. Wypiekano w nim nie tylko chleb, suszono też ziarno, owoce, czasem także mięso czy ryby. Z żyta wypiekano chleb z dodatkiem ziemniaków, zarówno surowych jak i gotowanych. Dla utrzymania świeżości

dodawano mleko zsiadłe lub maślankę. Na Kociewiu najczęściej gościł chleb razowy czy rżany, zwany też śrutowym. Przed wsunięciem bochenka do pieca, chleb układano na kapuścianych liściach czy też liściach tataraku, chrzanu lub dębu.

Kuch i glanc

Dawniej w każdym gospodarstwie wypiekało się chleb. Po jego upieczeniu gospodynie wiejskie wykorzystywały jeszcze ciepły piekarnik do przygotowania słodkich wypieków. W niedzielę w domu musiało być coś słodkiego. Co ważne, wypiek musiał być swojski, domowy, a nie kupowany. Na Kaszubach, w ubogich gospodarstwach, piekło się ruchanki z ciasta chlebowego bez tłuszczu, na tzw. „sztimrze", czyli kręgach żelaznego piecyka. Ciasto do wiejskiej kociewskiej drożdżówki kiszonej, choć przygotowywane na zimno, także wymaga odstania przy ciepłym piecu, aby idealnie wyrosło. Kuch drożdżowy zazwyczaj wzbogacano lukrem, kruszonką i sezonowymi owocami. Przez lata praktyk gospodynie wypracowały własne sposoby udoskonalania wypieków. Ciasto na szneki jest typowym ciastem drożdżowym wyrabianym z mąki, mleka, cukru, jajek, drożdży i masła, z tym że posypywano je do smaku dodatkowo cynamonem i dodawano do niego również niekiedy rodzynki. Jak pisze W. Niemiec w „Ò tim, jak przóde lat Kaszëbi warzële": „Po wyrobieniu ciasta odstawiano je do wyrośnięcia, następnie wywałkowywano cienkie placki, krajano w wąskie paseczki i zwijano na kształt ślimaczków. Wierzch smarowano jajem zmieszanym z wodą i pieczono na rumiany kolor. Po upieczeniu można było je polukrować. Niektóre gospodynie przed pieczeniem posypywały ciastka kruszonką". Takie lukrowane drożdżówki były obowiązkowym elementem uroczystych okazji w gospodarstwach na Pomorzu.

Strażniczki tradycji

Koła gospodyń wiejskich w Polsce mają długoletnią tradycję. Część źródeł podaje rok 1866 za rok powstania pierwszego koła na terenie zaboru pruskiego, a część wskazuje, że był to rok 1877 i zabór rosyjski, gdzie we wsi Janisławice pod Skierniewicami zorganizowano Koło Gospodyń Wiejskich.

KGW Golce Fot. Dominik Orłowski

KGW Popielów-Radziejów Fot. Dominik Orłowski

Głównym celem kół gospodyń wiejskich jest działalność społeczna na rzecz mieszkańców wsi, kultywowanie regionalnych tradycji oraz promocja miejsc, na obszarze ich działania. Doskonałym pomysłem jest promocja tradycji kulnarnych, poprzez organizowanie różnorodnych festynów, festiwali, konkursów czy pokazów gotowania. Smaczne jedzenie, okraszone lokalnymi historiami przyciąga zarówno mieszkańców jak i turystów. Od wielu lat wszelkie wydarzenia masowe z elementem kulinariów cieszą się niesłabnącą popularnością, a znaczące zasługi w budowaniu tych lokalnych marek mają gospodynie z kół.

Koła gospodyń wiejskich z województwa śląskiego od wielu lat aktywnie uczestniczą w lokalnych wydarzeniach promujących regionalną kuchnię. Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów stał się okazją do zaprezentowania umiejętności kulinarnych i znajomości lokalnych tradycji szerszej publiczności. Finały regionalne organizowane w Chorzowie i Częstochowie gromadziły koła z całego województwa śląskiego. Nasze gospodynie, z pewną nieśmiałością, przystąpiły do pierwszych edycji konkursu. Konkurencja w postaci profesjonalnych producentów żywności tradycyjnej czy regionalnej onieśmielała, ale nie stanowiła przeszkody nie do pokonania. Panie zgłaszały do konkursu lokalne specjały, które po ocenie komisji konkursowych okazały się perełkami kulinarnymi. W 2007 roku formuła konkursu została rozszerzona o rywalizację gastronomiczną i to był moment, kiedy koła gospodyń wiejskich zaprezentowały swoje umiejętności kulinarne. Niewątpliwy kunszt przygotowywania potraw połączony z dbałością o stare, często rodzinne, receptury przyniósł gospodyniom wyróżnienia i główne nagrody w finałach wojewódzkich. Na przestrzeni lat potrawy przygotowane przez koła uhonorowane były nagrodą „Perła", przyznawaną najlepszym regionalnym potrawom. Ponadto członkinie kół przekonały się, że bycie strażniczkami tradycji jest obecnie bardzo modne.

Lista produktów i potraw przygotowanych przez koła jest długa i nie sposób wymienić je wszystkie. Są smaczne, zrobione z naturalnych składników, często z zapominanych już odmian owoców lub warzyw, i według tradycyjnych przepisów oraz metod wytwarzania. Niektóre z nich bardzo rzadko goszczą na stołach i to dzięki gospodyniom z kół gospodyń wiejskich otrzymały drugie życie. Kołocz

Garnuszek górniczy

Jaskółcze gniazda

z deką, placek drożdżowy z pieczkami, wino z pokrzyw, likier różany, szpajza wiśniowa, cebuloki, syrop na krzypotę, garus z jagód, gruszki owsianki, makrony odpustowe, Kopa Ornontowicka, syrop z „cukieriby" (malc), piernik dojrzewający, kołaczyki wykwintne, kompot z wieprzków (agrestu), hauskyjza (ser domowy z kminkiem), chleb okrągły na zakwasie, fasola „Józek", smalec golcowski, zista czy szpajza orzechowo-migdałowa, to tylko losowo wybrane najlepsze produkty z województwa śląskiego.

Perły dla kół gospodyń wiejskich

W 2009 roku warzonka żywiecka otrzymała nagrodę „Perła" i była pierwszym produktem zgłoszonym przez koło gospodyń wiejskich i wyróżnionym tą ogólnopolską nagrodą. Przygotowana przez panią Dominikę Kos z KGW Kobiernice zgodnie z regionalnym przepisem, urzekła jury konkursowe silnym związkiem z tradycją i historią regionu.

Kolejnym produktem, który zdobył „Perłę" jest bołla autorstwa Maria Mańki z KGW Popielów-Radziejów. Bołla to owocowy, aromatyczny, lekko alkoholowy i musujący napój serwowany podczas najważniejszych śląskich uroczystości rodzinnych.

Od 2008 roku „Perły" zaczęły być przyznawane potrawom i daniom. W 2011 roku zestaw: zalewajka i kluchy połom bite przygotowane przez KGW Podlesice z terenu Jury Krakowsko-Częstochowskiej to pierwsza „Perła" za najlepsze danie regionalne z województwa śląskiego

Rok 2019 przyniósł nagrody dla dwóch kół. Zupa z marchwi na mleku oraz wieprzowina po śląsku z gałuszkami to popisowe dania gospodyń z KGW Popielów-Radziejów, natomiast rosół z perliczki i chachor szałot z kotletem z kością to zestaw przygotowany przez KGW Ornontowice, które uczestniczy w konkursie od pierwszych edycji i razem z KGW z Dankowic, Starej Wsi, Kobiernic mogą pochwalić się najdłuższym stażem w konkursie.

KGW Popielów-Radziejów jeszcze raz otrzymało nagrodę w części gastronomicznej w 2021 za garnuszek górniczy – tradycyjną potrawę robioną z okazji święta górników, obchodzonego 4 grudnia, w dniu imienin ich patronki świętej Barbary. KGW w Bujakowie to odkrycie 2021 roku. Panie zgłosiły do konkursu tradycyjne śląskie hekele i kluski kładzione ze smażoną cebulką i tymi tradycyjnymi i prostymi potrawami wywalczyły swoją „Perłę".

Kluski z makiem

W ostatnich latach koła gospodyń zdominowały część gastronomiczną konkursu. Konkurencja jest bardzo duża i wyrównana. Panie sięgają często po stare receptury, które pamiętają najstarsi mieszkańcy regionu. Polewka i prażuchy, wodzionka i karmidle z ciaper kapusta, kartofelzupa i ajerkuchy, grzibionka i królik po śląsku, galert ze szłapek i ajntopf, rosół z młodzika (rosół z młodego gołębia), rosół z perliczki, zupa z maślonki z suszonymi śliwkami i jaskółcze gniazda z kluskami śląskimi, żurek na maślance i karminadle ze śledziem (klopsy ze śledziem) i tak długo można by wymieniać nagrodzone dania i potrawy.

Koła gospodyń wiejskich ostatnich lat to nowoczesne kobiece „instytucje". To tutaj wymieniają się i ścierają pokolenia matek i córek. To tutaj jednocześnie są tradycja i nowoczesność. Tu jest pielęgnowanie lokalnych zwyczajów, poprzez organizowanie dożynek, kultywowanie tradycji okołoświątecznych, organizowanie warsztatów z rękodzieła czy zespołów śpiewaczych. Koła gospodyń to także inne formy działalności takie jak: koła teatralne albo kabaretowe, czy taneczne i udziały w różnorodnych konkursach i przeglądach artystycznych.

Obecnie koła gospodyń wiejskich już nie kojarzą się tylko z paniami w strojach ludowych. Pokolenie córek nadało im świeżości i nowoczesności. W dobie mediów społecznościach każdy może śledzić działalność kół, razem z nim świętować sukcesy, np. w konkursach kulinarnych. Nowoczesne koła gospodyń tworzą kobiety, które mają pasje na miarę naszych nowoczesnych czasów.

Fot. materiały UMWŚl

Karminadle

Warzonka

Warmia i Mazury smakują rybą

Jeśli chcesz przywieźć z Warmii i Mazur smakowite wspomnienia, zjedź z głównego szlaku i wyrusz w kulinarną podróż w poszukiwaniu żywności wysokiej jakości, naturalnej kuchni oraz rodzinnych pasiek czy serowarni, które hołdują tradycji i jakości.

Są na Warmii miejsca, gdzie jadalne rośliny wyrastają niezwykle dorodne, choć tylko delikatnie doglądane przez człowieka. To liście jarmużu, brukselka, kalarepa, gigantobrokuły... Niby uprawiane, ale jednak dzikie i swobodne. Można by rzec: warzywa wolnych upraw.

Zaś na przednówku sezonu, gdy jeszcze „udomowione" rośliny śpią, wiosennych witamin dostarczają chwasty. Młody podagrycznik, pokrzywa, lebiodki – pesto czy zupa z nich to rarytas.

W regionie przybywa miejsc gdzie warzywa są uprawiane bez chemii, a krowy i drób żyją jak kiedyś. Miejsca te tworzą ludzie, którzy zdecydowali się mieszkać na wsi i wytwarzać smaczną żywność. Klienci doceniają zdrowie oraz smak takich naturalnych produktów i wyrobów, zaś wytwarzanie najwyższej jakości żywności stało się jedną z kluczowych specjalności regionu. Już dzisiaj wyroby mleczarskie pochodzące z Warmii i Mazur mają markę na rynku krajowym.

W szybkim tempie przybywa też miejsc, w których można posmakować potraw opartych na lokalnych recepturach: wędzonej sielawie, pierogach leniwych z warmińskim serem czy czeburaków z jagnięciną duszoną w cydrze.

Wygrywa ryba

Na Warmii i Mazurach istnieje co najmniej kilkadziesiąt produktów i potraw, które określane są jako tradycyjne i regionalne. A które z nich mogą zostać flagowymi produktami regionu? Wyniki XXI edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" wskazują jednoznacznie – wygrywa ryba. I to nie byle jaka! Poznajcie szczupaka i okonia – zwycięzców w kategorii na najlepszą potrawę regionalną.

To nasze regionalne produkty, które można podać w naprawdę pięknym i smacznym wydaniu, pod warunkiem, że podczas przygotowywania jedzenia włoży się w nie serce. Bo to ono jest najważniejsze, chociaż produkt i przepis też mają znaczenie. Jednak tu chodzi o chęci. Jeśli ich nie ma, nic z tego nie wyjdzie. Sto osób może zrobić ten sam przepis, ale jeśli nie włożą w niego serca, to… bez sensu – tak opowiada Ewelina Truszkowska, prezes Koła Gospodyń Wiejskich Stradunianki. To właśnie panie ze Stradunek przygotowały dwie zwycięskie potrawy, czyli szczupaka faszerowanego zieleniną oraz frytki z okonia na plackach z ogródkowych warzyw z sosem grzybowym. Jury konkursu jednoznacznie stwierdziło, że przygotowanie i sposób podania ryb są bezbłędne.

Docenione zostały przede wszystkim ryby jako prawdziwe bogactwo warmińsko-mazurskich jezior. Tym bardziej, że w regionie tradycja spożywania tych ryb jest głęboko zakorzeniona. Od wielu lat jadamy je w smażonej, niezmiennej formie, tymczasem tradycyjne przygotowanie szczupaka i okonia pozwala na różne kulinarne wariacje. Taką wariacją mogą być właśnie frytki, czyli przygotowanie rybiego mięsa w kształcie popularnego ziemniaczanego przysmaku. W ten sposób okoń wyglądem na talerzu przypomina słynną stynkę. Nie jest to jednak nowoczesne podejście – warmińskie gospodynie dawniej prześcigały się w tym, w jakiej formie podawać ryby.

Miody, olej, wędliny

Jednak Warmia i Mazury to nie tylko kraina ryb. To także ekologiczne uprawy, których jakość wpływa zarówno na roślinny, jak i na wszystkie inne produkty: mleko, sery, miody. Różnorodność zdrowych i naturalnych produktów w regionie jest ogrom-

na. Nic dziwnego, że tak trudno jest wybrać jeden konkretny „towar eksportowy". Dbałość o środowisko i zrównoważony rozwój się opłacają. Czuć to m.in. w smaku miodów Moniki i Grzegorza Jabłońskich. Ich sekretem jest dbałość o jakość wszystkiego, co robią oraz kontynuacja rodzinnej tradycji.

Historia gospodarstwa sięga 1937 roku – wtedy zbudowano i zasiedlono pierwsze ule. *Podtrzymujemy tradycję i nie stosujemy środków ochrony roślin, nasze rośliny nie są opryskiwane, a to ma ogromne znaczenie* – podkreśla Monika. Złotą zasadą państwa Jabłońskich jest także zasiewanie roślin, które poprawiają jakość gleby oraz wybieranie miodu z uli w odpowiedniej fazie. Nic dziwnego, że ich olej lniany oraz miód wielokwiatowy nektarowy podbiły serca, a raczej podniebienia jurorów, a ich miód lipowy został nominowany do prestiżowej nagrody Perła 2022.

Wśród nominowanych produktów znalazły się także szynka wiejska (Masarnia z Tradycją Dreszler), miód wielokwiatowy (pasieka Rancho w Kaczej Dolinie) oraz ser pełnotłusty złota Gouda z dziurami (OSM Olecko). Co je łączy? Dbałość o proces powstawania produktu od początku do samego końca, kiedy to jedzenie trafia na nasze stoły. *Odpowiednia technologia, dobre mleko, doświadczenie serowara, to wszystko ma znaczenia podczas produkcji sera* – wyjaśnia Jerzy Skorupski z OSM Olecko. – *W naszych wyrobach najważniejsze są produkty i tradycja. Bez dobrego mleka ciężko byłoby tworzyć nasze sery – dodaje. A do powstania dobrego mleka potrzebne są krowy, odżywiające się wysokiej jakości pokarmem. Na szczęście na Warmii i Mazurach tego im nie brakuje.*

Regionalnego bogactwa nie trzeba szukać tylko w kontrolowanych uprawach, ale też na dzikich terenach – w lasach i na łąkach. Tam znajdziemy nasze „złote runo" – słodkie maliny i poziomki. Niezależnie od tego czy są jedzone na surowo, czy dodawane do potraw, a także w formie napojów, m.in. nalewek. Te, robione z regionalnych owoców sezonowych, cieszą się w Polsce zasłużoną sławą. Słodkie, a mocne! Jedna z nalewek, znana jako „nalewajka" zdobyła pierwszą nagrodę w kategorii napoje alkoholowe. Doceniony został także „miód" z mniszka – zdrowotny napój dodający energii każdemu, kto jej potrzebuje. Kto by pomyślał, że niepozorny warmiński mniszek może tak smakować!

Warto jeszcze pomyśleć co się stanie, jeśli połączymy najlepsze regionalne produkty. Może z nich powstać np. brukowiec. Mocny, aromatyczny – nie można mu się oprzeć. A w tym wszystkim zero białego cukru, tylko naturalny miód z Warmii i Mazur. *Brukowiec to piernik w fikuśnej formie brukowca. Całe pokolenia kobiet prześcigały się w tym, jak nadać mu jak najciekawszy kształt i jakie dodać przyprawy, aby był jak najbardziej aromatyczny. To właśnie odpowiednia mieszanka przypraw jest tu najważniejsza: syrop buraczany, cynamon, anyż, kolendra, imbir, miód* – wylicza Anna Bielicka z KGW Ostrowite. – *Przepis można modyfikować, ale bez dobrego produktu to nie wyjdzie. Przyprawy muszą być najwyższej jakości. Tylko wtedy możemy osiągnąć tak aromatyczny zapach i wyjątkowy smak brukowca. A warto go robić, bo to piernik, a więc może pozostać długo w szczelnym zamknięciu. Doskonale wiedziały o tym dawne gospodynie, które chętnie robiły brukowca, a gdy nadarzyli się goście, po prostu wyciągały gotowy poczęstunek*.

Oprócz brukowca można stworzyć też coś zupełnie innego, coś wciąż opartego na tradycji – tym razem rodzinnej. I można to nazwać tak, że wszyscy będą się zastanawiać, co jedzą i dlaczego to jest tak dobre! Mowa o regionalnych ciastach na paclu kręconych, stworzonych przez Aleksandrę Wiśniewską. Ich nietypowa nazwa wzięła się stąd, że wyrób… nie miał nazwy. *To przepis mojej prababci. Ktoś kiedyś ją zapytał, jak to się właściwie robi? Odpowiedziała, że kręci ciasto na palcu i macza w tłuszczu. I tak już zostało* – wyjaśnia Aleksandra, zwyciężczyni kategorii produktów regionalnych pochodzenia roślinnego. Obecnie uczy się w szkole gastronomicznej w Olsztynie i pracuje w restauracji. Inspiracje czerpie ze starego zeszytu swojej babci, w którym przepisy zapisane są jeszcze w języku niemieckim. Zazwyczaj mają tylko po kilka składników. *Im mniej składników, tym lepiej. Prostota wygrywa* – stwierdza Aleksandra. – *Nie znam niemieckiego, ale gdy czegoś nie mogę przetłumaczyć, pytam babcię. W naszej rodzinie miłość do gotowania przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Moja prababcia, nawet gdy sama miała już 90 lat, to prędzej mogła zapomnieć w jakim jesteśmy wieku, ale przepisy zawsze pamiętała*. Nic dziwnego, że jej ciastka zdobyły pierwsze miejsce. Widać, że włożono w nie przede wszystkim masę pięknych wspomnień.

Chociaż komisji udało się wyłonić najlepsze produkty i potrawy Warmii i Mazur, to pytanie czy są one najlepsze w całej Polsce, zostanie dopiero rozstrzygnięte. Wielki finał konkursu odbędzie się podczas Targów Smaki Regionów w Poznaniu 25 września 2022 roku. Organizatorem konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP wraz z ośrodkami doradztwa rolniczego. *To ważne wydarzenie, które pokazuje, że warto bazować na starych przepisach, jednocześnie je unowocześniając. Żaden inny konkurs nie pokazuje tak dobrze, jak łączyć tradycję z nowoczesnością* – mówi Andrzej Milkiewicz, dyrektor gabinetu marszałka województwa warmińsko-mazurskiego.

Konkurs pokazał wprost, że liczy się nie ilość, a jakość. Tylko z produktów wysokiej jakości powstają najlepsze potrawy, a w waszym regionie jest wiele takich produktów – stwierdziła Izabella Byszewska, Prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Tekst: Ewelina Zdancewicz
Zdjęcia: Arek Stankiewicz

Specjały z Wielkopolski powalczyły o Perłę 2022

Wielkopolska od wieków postrzegana jest jako region gospodarny i bogaty. W XVII wieku opisywano ją jako „krainę mlekiem i miodem płynącą". W XXI wieku z dumą możemy powiedzieć, że jest to szczególne miejsce na kulinarnej mapie Polski, które obfituje w bogactwo i różnorodność smaków opartych na dawnych tradycjach.

Któż z nas nie kosztował pyr z gzikiem, czerniny, polewki czy też rogali świętomarcińskich? To jedne z wielu charakterystycznych dla regionu potraw, które mają nie tylko bogatą tradycję, przekazywaną od wielu pokoleń, ale są dumą wszelkich wydarzeń kulinarnych, gdzie jako flagowe potrawy prezentowane są gościom przybyłym do Wielkopolski.

Wiemy, co jemy

Wachlarz produktów i potraw, które zasługują na uwagę jest jednak dużo większy. To często wytwory, których receptury przekazywane są ustnie z pokolenia na pokolenie. O ich wyjątkowości decydują często detale – zarówno w doborze odpowiednich składników, jak i sposobie wykonywania.

Wspólnym mianownikiem nadającym wyjątkowości i oryginalności, oprócz głęboko zakorzenionej tradycji, jest również dbałość o wysoką jakość – zarówno produktów, jak i potraw.

– *Jesteśmy niezwykle dumni z wielkopolskich producentów dobrej i przede wszystkim naturalnej żywności. Cieszy fakt, że w dobie komercjalizacji, wciąż nie brakuje tradycyjnych rzemieślników, którzy oferują wysokiej jakości produkty spożywcze, przyrządzane według dawnych sprawdzonych receptur. W efekcie na nasze stoły trafiają wartościowe mięsa i wędliny, sery i produkty mleczne, miody, chleby oraz ekologiczne owoce* – mówi Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego – *Dzięki temu wiemy, co jemy.*

Wielkopolska skarbnica smaków

O tym, że Wielkopolska to istna skarbnica produktów i potraw świadczy popularność etapu wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów". Rokrocznie jego organizatorem jest Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, którzy do współpracy zapraszają lokalne samorządy. W tym roku do współpracy zaproszony został Wójt Gminy Kiszkowo – Tadeusz Bąkowski, a finał wojewódzki odbył się 16 lipca w Hali Widowiskowo-Sportowej w Kiszkowie.

Do tegorocznej edycji konkursu zgłoszono 61 produktów oraz 26 potraw, a prezentowały je Koła Gospodyń Wiejskich, lokalne manufaktury oraz firmy przetwórcze opierające produkcję na tradycyjnych metodach. Wydarzenie obfitowało w konkursy i pokazy kulinarne, podczas których prezentowano produkty gotowe, takie jak: sery, pieczywo, miody, nalewki, wędliny, wyroby cukiernicze, jak również potrawy, które uczestnicy przygotowywali na miejscu.

Komisja Konkursowa oceniająca produkty, której przewodniczyła Prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego – Izabella Byszewska, przyznała: 11 nagród głównych, 8 wyróżnień oraz 8 rekomendacji do nominacji do przyznania nagrody „Perły 2022".

Z kolei Komisja Konkursowa oceniająca potrawy pod przewodnictwem Pełnomocnika Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego – Grażyny Kurpińskiej, przyznała: 3 nagrody główne – odpowiednio I, II, III miejsce oraz jedną rekomendację do nominacji do „Perły 2022".

Wyróżnieni w obydwu konkursach otrzymali nagrody, które wręczyli: Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego – Krzysztof Grabowski wraz z Tadeuszem Bąkowskim – Wójtem Gminy Kiszkowo.

Uroczyste wręczenie „Pereł 2022" odbędzie się 25 września 2022 roku podczas ogólnopolskiego Wielkiego Finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Oferta dla turysty

Kultywowanie tradycji kulinarnych regionu nie powinno ograniczać się tylko do gospodarstw domowych. Konsument, zwłaszcza turysta, oczekuje, że produkty i potrawy regionalne i tradycyjne znajdzie w lokalnych restauracjach czy gospodarstwach agroturystycznych. Nie brakuje smakoszy, którzy w poszukiwaniu lokalnych produktów czy wyjątkowych potraw są gotowi przemierzyć setki czy tysiące kilometrów.

Oferta kulinarna województwa świętokrzyskiego jest na tyle atrakcyjna, że potrafi skusić niejednego smakosza. Lista restauracji, hoteli itp. jest długa, wybraliśmy tylko kilka takich miejsc.

Hotel – Restauracja „Mateo" w Stopnicy słynie ze swojego menu już od ponad ćwierć wieku. Kulinarna sława restauracji sięga daleko poza tereny Ponidzia. Specjalność kuchni to polędwica wieprzowa „trącana" sosem ze śliwki odmiany Damacha, nagrodzonej kilka lat temu „Perłą". Można tu nabyć przetwory domowe przyrządzone w hotelowej restauracji, wśród nich powidła, nalewki i inne specjały, które można z tej staropolskiej odmiany śliwki wyczarować.

Hotel – Restauracja „Pod Ciżemką" to niezwykłe miejsce położone w samym sercu Sandomierza na Rynku Starego Miasta. Karta dań regionalnych obejmuje wiele potraw, wśród których jest ciżmak, czyli zupa z kiszonej kapusty z pierożkiem oraz sakwa gajowego z kaszą pęczak i buraczkami. Dania te to wizytówka restauracji. W winiarni i kawiarni można posmakować uznanych sandomierskich win, znakomitego cydru oraz piw wytwarzanych przez małe świętokrzyskie browary.

Restauracja Bałtowski Zapiecek zlokalizowana jest na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego w Bałtowie. Goszczą tu proste, smaczne, aromatyczne potrawy wykonane z lokalnych produktów. Można tu posmakować słynnej zalewajki świętokrzyskiej, gołąbków regionalnych z kaszą pęczak czy racuchów drożdżowych z jabłkiem.

Dwór Dwikozy to obiekt położony na malowniczej Wyżynie Sandomierskiej, nieopodal Wisły. Z karty menu szczególnym uznaniem cieszą się potrawy lokalne, takie jak żur świętokrzyski czy noga z gęsi na puree z salsefii. Gęś przygotowywana jest w tradycyjny sposób, czyli konfitowana w tłuszczu gęsim przez trzy godziny. Turystę czeka wyśmienita uczta w klimatycznej restauracji, przygotowana z lokalnych produktów z dodatkiem wina z regionalnych winnic.

Fot. Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Koła Gospodyń Wiejskich – bogactwo regionu

wypowiedź **Olgierda Kustosza**, Wicemarszałka Województwa Zachodniopomorskiego

Pomorze Zachodnie słynie z turystycznych atrakcji, ale wyjątkowym czynią go nie tylko skarby natury – Bałtyk, piękne jeziora i złote plaże. Bogactwo Zachodniopomorskiego to również kultura ludowa i dziedzictwo kulinarne. A przede wszystkim ludzie, którzy pielęgnują lokalne tradycje, angażują się w działalność społeczną, edukacyjną, artystyczną. Z szacunkiem dla historii i dawnych zwyczajów budują współczesną regionalną tożsamość.

Koła Gospodyń Wiejskich pielęgnują polską tradycję i wywierają ogromny wpływ na rozwój polskiej wsi. Pod koniec 2018 r. weszła w życie ustawa dedykowana KGW, określająca je jako dobrowolne, niezależne od administracji rządowej i jednostek samorządu terytorialnego, samorządną społeczną organizacją mieszkańców wsi, wspierającą rozwój przedsiębiorczości na wsi i aktywnie działającą na rzecz środowisk wiejskich.

W województwie zachodniopomorskim obecnie zarejestrowanych jest 479 Kół Gospodyń Wiejskich. Są bardzo aktywne. Koncentrują się na działalności społeczno-wychowawczej i oświatowo-kulturalnej w środowiskach wiejskich, działalności na rzecz wszechstronnego rozwoju obszarów wiejskich, wspierania rozwoju przedsiębiorczości kobiet, inicjowania i prowadzenia działań na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet na wsi, upowszechniania i rozwijania form współdziałania, gospodarowania i racjonalnych metod prowadzenia gospodarstw domowych, reprezentowania interesów środowiska kobiet wiejskich wobec organów administracji publicznej, rozwijania kultury ludowej, w tym w szczególności kultury lokalnej, regionalnej i kulinarnej.

Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego wspiera Koła Gospodyń Wiejskich z regionu, umożliwiając im udział w organizowanych festiwalach, konkursach, wystawach i koncertach.

Jesiotr z Ryby, Lubie

Masło z Bobolic

Jednym z takich wydarzeń był Festiwal Tradycji Pomorza Zachodniego. W ramach festiwalu odbył się konkurs „Tradycji Kulinarnych Pomorza Zachodniego". Do konkursu zgłosiło się ponad 40 KGW, których zadaniem było przygotowanie „na żywo" menu konkursowego.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" jest kolejnym wydarzeniem, w którym czynny udział biorą KGW. Tematyka konkursu idealnie wpisuje się w zakres działalności KGW, inspirując do identyfikowania lokalnych produktów, charakterystycznych dla regionu Pomorza Zachodniego.

KGW mają również swój udział w rejestrze zachodniopomorskich produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministera Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z roku na rok rośnie wkład KGW w zachowanie dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego. Potencjał tkwiący w kołach daje wiele możliwości rozwoju w sektorze obszarów wiejskich, w szczególności kultury ludowej oraz pielęgnowania tradycji kulinarnych.

Festiwal Tradycji Pomorza Zachodniego

Nowe produkty w systemie „Jakość Tradycja”

Producent: Ekooaza Młyny Wodne sp. z o.o.
Mąka żytnia pytlowa typ 720 Nadbużańska

Mąka o niskim stopniu przemiału, ze 100% ziaren żyta dawnych odmian uprawianych w polskich gospodarstwach ekologicznych. Mielona w młynie wodnym, pradawnym sposobem, przesiewana przez pytel (sita), w ten sposób jest oczyszczona z części łuski ziarna. Zawiera wszystkie części ziarna - źródło błonnika i składników mineralnych.

Mąka pszenna razowa nadbużańska

Mąka produkowana w Młynie Wodnym w Tokarach od 1905 roku, tradycyjną ekologiczną technologią młynarską. Młyna nadal napędzany jest przez turbiny wodne Francisa czystą, bio odnawialną energią wody rzeki Toczna. Mąka pszenna razowa Nadbużańska jest nie tylko produktem tradycyjnym, lecz także certyfikowanym produktem ekologicznym. Surowcem do jej produkcji jest pszenica pochodząca z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych Regionu Nadbużańskiego (z woj. podlaskiego, mazowieckiego i lubelskiego).

Młyn Handlowy ZPHU Aldona Cierniak
Mąka żytnia typ 580 z Lututowa

Mąka wysokiej jakości, produkowana z krajowych- tradycyjnych odmian żyta Dańkowskie Złote, uprawianego w bezpośredniej okolicy Młyna. Stosowana do tradycyjnych wypieków piekarskich jak również domowych. Produkt jest nabywany od dziesiątków lat i cieszy się stałym, niesłabnącym popytem głównie z powodu utrzymywania stabilnej, wysokiej jakości. Ziarno do przemiału pochodzi z żyta skupowanego od okolicznych rolników, którzy przy uprawie zbóż stosują Zasady Dobrej Praktyki Rolniczej. Produkt wolny od GMO.

Mąka pszenna
Interchemall Zespół Młynów Jelonki sp. z o.o.

Ziarno do przemiału pochodzi wyłącznie z pszenicy skupowanej od stałych i sprawdzonych dostawców z rejonów północno-wschodniej Polski („Zielone Płuca”) oraz z północno-centralnej Polski, którzy przy uprawie zbóż stosują zasady Dobrej Praktyki Rolniczej. Producent kontynuuje regionalne tradycje młynarstwa. Młyn do przemiału wykorzystuje odpowiednio wyselekcjonowane ziarna zbóż. Dzięki właściwemu doborowi ziarna do przemiału, uzyskane mąki mają znakomite walory smakowe i wypiekowe. Przestrzeganie reżimów produkcyjnych jak również kryteriów przy skupie ziarna gwarantuje, że produkty Młyna Jelonki mają zapewniony zbyt. Poszukiwane są na rynku jako marki: „Domowe”, „Pasja”, „Kurpiowska”. Ze względu na wysoką, stabilną jakość, cieszą się one od dziesięcioleci uznaniem konsumentów.

Sok jabłkowy, Sadownictwo Rogalewicz

Sok jest uzyskiwany w procesie tłoczenia na zimno, na tradycyjnej prasie przekładkowej, z jabłek tradycyjnych odmian. Sok pasteryzowany jest przepływowo w niskich temperaturach (około 80^{0}C) dzięki temu zachowuje maksymalną ilość witamin. Jest sokiem o minimalnym stopniu przetworzenia. Wysoka jakość i popularność wśród konsumentów wynika z rygorystycznego przestrzegania zasad technologicznych i niestosowania konserwantów i polepszaczy smaku. Jabłka przeznaczone do wyrobu soku pochodzą z własnego sadu Wnioskodawcy, w miejscowości Malczew, w paśmie wzgórz trzebnickich. Jabłka mają certyfikat produkcji integrowanej.

Gospodarstwo Rolne Daniel Sztych Kapusta kiszona, marchew kiszona, burak kiszony – kiszonki złotowskie

Kiszonki wytwarzane są według tradycyjnych receptur, z najwyższej jakości lokalnych surowców, pochodzących z własnych upraw - z własnego gospodarstwa rolnego z regionu Krainy Złotowskiej Powiat Złotowski Gmina Złotów. Do produkcji kapusty wykorzystywana jest kapusta głowiasta biała, marchew oraz sól kamienna naturalna kłodawska; do produkcji marchwi – marchew

cięta w plastry, sól kamienna kłodawska, cebula, świeży imbir, a do produkcji buraka kiszonego - buraki ćwikłowe, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, sól kamienna kłodawska. Buraki, marchew, kapusta, cebula czosnek uprawiane są z zachowaniem Dobrej Praktyki Rolniczej bez GMO. Kiszenie odbywa się w sposób tradycyjny, bez sztucznych substancji konserwujących.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

Kefir grodziski 1,5%

Kefir produkowany jest w OSM od ponad 75 lat, z mleka najwyższej jakości, pochodzącego od krów karmionych paszami wolnymi od GMO. Wyprodukowany zgodnie z tradycyjna recepturą, bez dodatku stabilizatorów oraz białek mleka. Mleko pochodzi wyłącznie z własnej bazy surowcowej, od rolników którzy są udziałowcami Spółdzielni i stosują Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną. Krowy karmione są paszami wolnymi od GMO.

Maślanka grodziska

Maślanka grodziska to napój mleczny wyprodukowany z mleka pasteryzowanego pochodzącego od sprawdzonych przez lata dostawców mleka. Poddana jest procesowi fermentacji z użyciem czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej.

Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" w Grajewie

Masło ekstra wiejskie Rolmlecz

Twaróg tłusty Rolmlecz

Twaróg półtłusty Rolmlecz

Serek homogenizowany waniliowy Rolmlecz

Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL w Grajewie to największy producent mleka i wyrobów mleczarskich w Polsce, w skład którego wchodzi 13 nowoczesnych i wysoko wyspecjalizowanych zakładów produkcyjnych – dawnych Spółdzielni Mleczarskich prowadzących w niektórych przypadkach działalność wytwórczą od lat 20-tych ubiegłego wieku.

Masło ekstra wiejskie produkowane jest z pasteryzowanej śmietanki z mleka krowiego od ras krajowych, nie zawiera dodatków takich jak oleje roślinne czy tłuszcze zwierzęce innego niż mleczne pochodzenia. Składnikiem podstawowym jest mleko surowe skupowane przez Spółdzielnię wyłącznie od gospodarstw będących jej członkami, którzy w chowie przestrzegają dobrostanu zwierząt i stosują zasady Dobrej Praktyki Hodowlanej. Produkt jest wolny od GMO.

Twaróg półtłusty i tłusty Rolmlecz produkowany jest z mleka krowiego pasteryzowanego, wyłącznie z naturalnych surowców, bez dodatku konserwantów i mleka w proszku.

Serek homogenizowany waniliowy Rolmlecz, wytwarzany jest z mleka od krów polskich ras pochodzących z rejonu działania Spółdzielni Mleczarskiej „Mlekpol", z zachowaniem standardów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami sanitarnymi przewidzianymi dla branży mleczarskiej. Produkowany z wykorzystaniem tradycyjnych receptur. Tradycja produkcji serka waniliowego sięga lat 60. ubiegłego wieku.

Spółdzielnia Mleczarska we Wrześni

Gzik Wrzesiński

Śmietanka kremówka z Wrześni 30% tłuszczu

Śmietana ukwaszona z Wrześni 18% tłuszczu

Serek śmietankowy ręcznie wyrabiany z Wrześni

Maślanka wrzesińska

Kefir wrzesiński 1.5% tłuszczu

Tradycje mleczarni we Wrześni sięgają II Rzeczypospolitej – pierwszy, nowoczesny jak na owe czasy obiekt otworzono w 1929 roku. Od dziesięcioleci mleczarnia znana jest ze znakomitej jakości a jej wyroby zdobywały przed II wojną światową nie tylko rynek polski, ale i rynki zagraniczne. Zakład słynął przede wszystkim ze znakomitego masła eksportowego. Dzisiejsze wyroby nie ustępują jakością tym przedwojennym, a SM Września może pochwalić się bardzo dużą liczbą produktów z certyfikatami Jakość Tradycja. Dawne receptury, tradycyjny sposób wytwarzania, bez substancji konserwujących oraz znakomite mleko od lokalnych dostawców to tajemnica sukcesu wyrobów z Wrześni. Mleko do produkcji pochodzi z własnej bazy surowcowej, od rolników utrzymujących krowy zgodnie z dobrostanem zwierząt i Dobrą Praktyką Hodowlaną, którzy karmią krowy paszami wyprodukowanymi we własnych gospodarstwach. Wyjątkowy smak i receptury wyrobów z Wrześni są niezmienne od dziesięcioleci.

Oleje Trawińscy Sp. z o.o. Sp. K. Olej rzepakowy tłoczony na zimno Trawińscy

Olej rzepakowy z krajowych odmian rzepaku, tłoczony na zimno z nasion rzepaku pozyskiwanego z gospodarstw rolnych z terenu Wielkopolski, tłoczony za pomocą prasy ślimakowej. Producent kontynuuje rodzinne tradycje, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Piekarnia na krańcu Polski

Puńsk leży zaledwie kilka kilometrów od litewskiej granicy i jest silnym ośrodkiem kultury litewskiej. Ponad 70% mieszkańców gminy deklaruje pochodzenie litewskie. Kultura to również kultura kulinarna, a jej ważnym elementem jest chleb, który codziennie trafia na stoły mieszkańców gminy. Dlatego w puńskiej piekarni nie może zabraknąć chlebów litewskich, jednak Państwo Mroczkowscy wypiekają nie tylko chleby litewskie.

Wybór przyprawia o zawrót głowy, a smak jest warty każdej ceny – ta jednak nie jest wysoka. Przystosowana jest do realiów gminy, jednak takie wypieki na rynku warszawskim czy w innych dużych miastach kosztowałyby dwa-trzy razy więcej.

Z Grecji na koniec świata

Wszystko zaczęło się ponad 20 lat temu. Pani Iwona i jej mąż – Bogusław pracowali wówczas w Grecji… Nie planowali szybkiego powrotu do Polski. Dlaczego ze słonecznego kraju zdecydowali się wrócić do szarej wtedy jeszcze Polski, w dodatku w zasadzie „na koniec świata" – do malutkiego, liczącego sobie około tysiąca mieszkańców miasteczka, gdzie drogi zimą i na przedwiośniu stawały się – delikatnie to ujmując – trudne do sforsowania, szczególnie, kiedy trzeba było zaopatrzyć piekarnię w mąkę i dostarczyć świeże pieczywo do sklepów? Wszystko stało się za namową brata pana Bogusława. Wydzierżawił on dawną, GS-owską piekarnię w Puńsku, jakiś czas później zdecydował się na kolejną – w Orzyszu na Mazurach. Z czasem jednak okazało się, że prowadzenie dwóch, znacznie oddalonych od siebie zakładów jest uciążliwe, dlatego zapytał brata czy nie chcieliby z żoną przejąć piekarni w Puńsku, a oni… się zgodzili.

Tak więc w 2000 roku przyjechali do miasteczka, które większa część mieszkańców nazywała Punskas. Z uwagi na preferencje mieszkańców gminy w swojej ofercie musieli oczywiście uwzględnić wypiek chleba litewskiego – dzisiaj również go wypiekają – w kilku wersjach, klasyczny, ciemny ze słodem, oraz mniej znany – jaśniejszy. Tajemnica litewskiego chleba tkwi w tym, że część mąki przeznaczonej do jego wypieku jest parzona co, obok dodatku miodu, również wpływa na jego słodkawy smak.

Litewskie smaki

Początki były trudne za względu na stan dróg, dostępność surowców. Mozolnie trzeba było budować zaufany, sprawdzony zespół. Za to dzisiaj z właścicielami ciągle pracują osoby, które zaczynały z nimi pracę ponad dwadzieścia lat temu. Jak twierdzą właściciele, zgrany i doświadczony zespół, któremu można zaufać to podstawa. Zwłaszcza, że asortyment piekarni jest w tej chwili bardzo szeroki. Wypiekany jest chleb litewski w kilku rodzajach, chleb żytni na zakwasie czysty, z dodatkami – słonecznikiem, gruboziarnisty, do tego

jeszcze wypieki cukiernicze – tradycyjne sękacze, mrowiska, nadziewane rogale. Piekarnia zaopatruje nie tylko okoliczne sklepy, z jej oferty korzystają również dobre restauracje z dumą oferując swoim gościom lokalne wypieki dobrej jakości. Stałymi klientami zostają również goście z różnych stron Polski, którym tak zasmakował chleb z Puńska, że wędruje do nich przesyłką kurierską.

Chleb powszedni, dobry chleb

W czym tkwi tajemnica jakości pieczywa Państwa Mroczkowskich, jego smak, trwałość (chleby spokojnie można jeść przez tydzień, chleby żytnie stają się wówczas trochę bar-

dziej kwaskowe, a te litewskie smakowicie kruche – nie tracąc jednak wilgoci)?

Piekarze mają kilka tajemnic – jedną z nich jest surowiec – pan Bogumił korzysta ze sprawdzonych młynów, w których kupuje mąkę, to jego stali dostawcy. Nie używa w swojej piekarni mąki przemysłowej, w której obowiązkowo znajdują się różne dodatki – antyzbrylacze, spulchniacze, polepszacze pieczywa, ani też gotowych mieszanek piekarniczych. Do chlebów litewskich używa palonego słodu, który pięknie pachnie roztarty w palcach, tajniki wypieku tego tradycyjnego pieczywa poznawali państwo Mroczkowscy z pomocą lokalnych rzemieślników. Pieczołowicie prowadzą cały proces od przygotowania zakwasu, przez wyrabianie i wyrastanie ciasta, ręczne formowanie bochenków do wypiekania – w czterech różnych piecach.

Poza trzema piecami olejowymi w Puńskiej piekarni zachował się prawdziwy skarb – stary piec cyklotermiczny. Właściciele zdecydowali się go zatrzymać i używać, mimo, że ogrzewany żywym ogniem „potwór" wymaga ciągłej opieki – nigdy bowiem nie jest wygaszany. Karmiony węglem, zbudowany z akumulującej ciepło cegły szamotowej piec nigdy nie stygnie, a chleby wypiekane są na płycie wulkanicznej. Czas wypieku jest sumiennie pilnowany i kiedy nadchodzi moment, w którym chleby opuszczają gorące wnętrze pieca za ruchami piekarzy trudno nadążyć. Wprawne ręce powtarzają precyzyjne ruchy wydobywając łopatami chleby i ustawiając je w równe rzędy na regałach, na których będą stygły. Wszystko odbywa się tak szybko, że nie jest łatwo zrobić choć kilka dobrych zdjęć, po piekarni rozpływa się jeszcze intensywniejszy niż dotychczas zapach, a z pieca bucha ciepło.

Biada temu, kto w tym czasie stanie sobie za piekarzem – oberwać uchwytem piekarskiej łopaty nie jest niczym przyjemnym – ma ona kilka metrów i trzeba włożyć spo-

ro siły, by nadać płynność szybkim ruchom, a piekarz na pewno nie ma czasu, aby oglądać się za siebie.

Ciężka praca, ciepły uśmiech

Państwo Mroczkowscy są w swojej piekarni codziennie. Mimo, że mają doświadczony zespół, uważają, że o piekarnię trzeba dbać, na bieżąco reagować na to co się dzieje, gasić awarie, pilnować dostaw, gdy trzeba sami również stają przy kadzi z zaczynem czy przy piecu. Zastanawiają się, czy może w końcu mogliby wyjechać na urlop. Pewnie tak, może kiedyś spróbują. Jednak pomimo ciężkiej, codziennej pracy – a może właśnie dzięki niej ich uśmiech są pełne ciepła. Pani Iwona ściska młodego pracownika i mówi, że w piekarni jest jak w rodzinie, pan Bogusław otwiera worki z mąką, wącha zaczyn, rozciera w palcach słód. Piekarze z porannej zmiany właśnie wyjęli z pieca małe, litewskie chlebki, pan Bogusław kroi jeszcze gorący bochenek. Zapach jest niesamowity, ciasto wilgotne, niezwykle delikatne, rozpływa się w ustach. Takie doznania zapamiętuje się do końca życia. To one tworzą jego jakość, mogą minąć lata, ale ktoś kto raz spróbował takiego chleba zamknie tylko oczy i znów poczuje jego smak.

Tekst i zdjęcia
Maga Adamczewska

Polski chleb – symbol i pożywienie

Chleb kłobucki – woj. śląskie

Pierwsze informacje na temat chleba na ziemiach polskich pochodzą z X w. Jak głosi legenda, król Bolesław Chrobry w drodze na spotkanie z cesarzem Ottonem III, przejeżdżając przez jedną z wsi, poczuł miłą woń. Gospodarz domu, z którego unosił się zapach, poczęstował króla chlebem, ten zaś na pamiątkę zdarzenia nadał osadzie nazwę Piekary.

W polskiej tradycji kulinarnej chleb zawsze był symbolem pożywienia, a także dostatku i pomyślności, a szacunek dla niego jest częścią naszego dziedzictwa kulturowego. W czasach nam współczesnych chleb nadal cieszy się dużym szacunkiem – nie wyrzuca się pieczywa, robi się znak krzyża przed ukrojeniem, całuje się, kiedy upadł na podłogę. Część osób zachowując się w ten sposób nie zastanawia się skąd się biorą takie zachowania mimo to podtrzymuje tradycję wyniesioną z domu.

Chleb wciąż jest podstawą wyżywienia. W przeszłości pieczenie chleba było ważnym elementem wiejskiego życia, to była nie tylko zaszczytna praca, ale również rodzaj święta. Rozpalanie ognia, wyrabianie ciasta, formowanie bochenków, wkładanie do pieca i wyjmowanie – każdy domownik miał określone zadanie. Podobne czynności wykonywano w taki sam sposób, przekazywano z pokolenia na pokolenie, z matki na córkę. Wypiekanie chleba mogło być całkowicie we władaniu kobiet albo, niektóre czynności, były przejmowane przez mężczyzn. W każdym regionie, w każdej wsi czy w każdym domu mogło to wyglądać inaczej.

Współcześnie chleb najczęściej kupuje się w piekarni lub w sklepie spożywczym. Osoby, które same pieką chleb, wykorzystują bardziej nowoczesne rozwiązania: piekarniki gazowe lub elektryczne zamiast pieców opalanych drewnem. Zanikanie tradycji domowych piekarni spowodowało również zamykanie małych, wiejskich młynów, które straciły większość swoich klientów. Powstały

Chleb ludwiński żytni – woj. lubelskie

Chleb przygotowany do wypieku

natomiast duże młyny przemysłowe, których produkty zbożowe są transportowane na duże odległości i w związku z tym muszą mieć zapewnioną dłuższą trwałość. Tego warunku nie spełnia mąka razowa, spełnia je biała mąka oczyszczona, zawierająca mniej tłuszczów dzięki czemu nie jełczeje, dlatego chętniej jest wykorzystywana do wypieku różnych rodzajów pieczywa.

Nazwa „pieczywo" dotyczy wyrobów z wody, mąki i soli, choć powszechnie stosuje się ją jako synonim słowa „chleb". Warto zaznaczyć, że te składniki mogą być łączone z różnego rodzaju dodatkami, takimi jak przyprawy, suszone owoce, czy też ziarna i pestki, np. słonecznika, czarnuszki lub dyni. Odbiorcy przyzwyczaili się do białego pieczywa i polubili jego smak. Duże zużycie białej mąki wynika może również z tego, że przez wieki pieczywo z białej mąki trafiało przede wszystkim do uprzywilejowanych warstwy społeczeństwa, podczas gdy ciemny chleb był pożywieniem ubogich, do których przecież nikt nie chce być zaliczany. Na szczęście dawny podział już nie obowiązuje i wszystkie rodzaje pieczywa są dostępne dla wszystkich grup społecznych.

Podstawowymi składnikami chleba są: mąka pszenna lub żytnia, woda, sól oraz dodatki, np. drożdże (świeże lub suche) wywołujące fermentację ciasta. Celem fermentacji jest zawsze wytworzenie wewnątrz masy ciasta – znacznych ilości dwutlenku węgla, który przez zwiększenie swojej objętości w trakcie procesu pieczenia powoduje spulchnienie ciasta. Podobnie jak drożdże, ważnym składnikiem dobrego, smacznego i pachnącego chleba jest zakwas. Służy on do spulchniania i zakwaszenia ciasta. Wykorzystuje się go głównie do pieczenia chlebów żytnich, ponieważ mąka żytnia bez dodatku kwasu w ogóle nie nadaje się do wypieku chleba. Dodatek zakwasu sprawia, że również chleby pszenne lub mieszane są ostrzejsze w smaku i bardziej trwałe.

Przeciętnie na 1 kg mąki stosuje się 5-10 dag zakwasu. W chlebie żytnim zakwas powinien stanowić 30-40% objętości ciasta. Jeśli ktoś często piecze chleb na zakwasie, to opłaca mu się nastawienie własnego zakwasu. Przy odrobinie wprawy pieczenie chleba na zakwasie nie jest bardziej skomplikowane od pieczenia na bazie drożdży. Chleb wypiekany jest także z mąki z innych zbóż, np. kukurydzy, jęczmienia, owsa, ryżu i prosa. Zwykle używa się ich jako dodatków do specjalnych chlebów, np. wieloziarnistych.

W Polsce obowiązuje klasyfikacja pieczywa na trzy podstawowe grupy: pszenne, żytnie i mieszane. Podział ten jest jednak mało precyzyjny. Dlatego została przedstawiona klasyfikacja niemiecka, która wyróżnia pieczywo zwykłe (pszenne, żytnie i mieszane). Produkowane jest ono z mąki pszennej lub żytniej. Rozróżnia się też pieczywo specjalne, gdzie do jego produkcji wykorzystuje się specjalne zboża lub produkty ich przemiału. Dodawane są też do niego różne dodatki pochodzenia roślinnego

Chleb bałtycki z Bobolic – woj. zachodniopomorskie

Chleb mleczny praszkowski – woj. opolskie

Chleb prądnicki – woj. małopolskie

Chleb słowiński – woj. pomorskie

lub zwierzęcego. To także pieczywo, o specjalnej metodzie przygotowania ciasta i wypieku, czy sposobu wytwarzania.

Pieczywo pszenne – wytwarzane jest z mąki pszennej jasnej lub ciemnej, wody, soli i drożdży. W składzie znaleźć możemy również tłuszcz, cukier i inne substancje dodatkowe. Pieczywo pszenne dzieli się na trzy grupy:

- **zwykłe**, produkowane z mąki pszennej jasnej lub ciemnej. Można się spotkać z ewentualnym dodatkiem cukru i tłuszczu (np. chleb graham, bułki pszenne itp.);
- **wyborowe**, produkowane z mąki pszennej jasnej, z dodatkiem cukru i tłuszczu. Możliwe jest dodanie substancji dodatkowych (np. bułki wrocławskie, bułki mleczne itp.);
- **półcukiernicze** produkowane z mąki pszennej jasnej. Może być z dodatkiem cukru, tłuszczu i innych. Wzbogacane jest o miód, rodzynki (np. rogale maślane, chałka, pieczywo półfrancuskie z nadzieniem itp.).

Pieczywo żytnie, które produkowane jest z mąki żytniej jasnej lub ciemnej, wody, soli, drożdży lub na zakwasie. Stosuje się również mieszankę drożdży i zakwasu. Dopuszczony jest dodatek mąki pszennej w ilości 10% ogólnej masy mąki. Przykładem pieczywa żytniego jest chleb żytni pełnoziarnisty lub chleb żytni razowy.

Pieczywo mieszane, które otrzymuje się z mieszaniny mąki pszennej i żytniej, wody, soli, drożdży lub mieszanki drożdży i zakwasu. Wyróżnimy pieczywo pszenne mieszane lub żytnie mieszane. Ich klasyfikacja zależy od procentowego udziału mąki pszennej i żytniej. Przykładem pieczywa mieszanego jest chleb mieszany słonecznikowy.

Pieczywo specjalne jest to pieczywo, które nadaje się do stosowania w profilaktyce chorób. Może wyróżniać się przedłużoną trwałością. Wyróżnia się przynajmniej jedną z wymienionych cech: wyższą wartością odżywczą, przedłużoną świeżością, szczególną wartością dietetyczną lub charakterystycznymi walorami smakowo-zapachowymi. Przykładem pieczywa specjalnego jest chleb wieloziarnowy i pumpernikiel. Sam pumpernikiel jest chlebem żytnim pełnoziarnistym. Ze względu na specjalny proces przygotowania ciasta, można zaliczyć go do pieczywa specjalnego. Inny przykład to chleb chrupki, chleb z siemieniem lnianym, chleb wysokobiałkowy. Tu znajdziemy też

Chleb z makiem ze Stolna – woj. kujawsko-pomorskie

chleby dla diet specjalnych – w tym chleb bezglutenowy albo chleb dla diabetyków.

Należy pamiętać o zasadzie, że im jaśniejsze pieczywo, tym krócej można je przechowywać. Ma ono bowiem tendencję do szybkiego wysychania, a wtedy staje się twarde i trudne do zjedzenia. Oczywiście nawet jasne pieczywo przechowywane w odpowiednich warunkach (np. w chlebaku) przetrwa w dobrej kondycji nieco dłużej. Ciemne chleby na zakwasie można przechowywać znacznie dłużej i przez ten czas zachowują one świeżość dużo lepiej niż pieczywo pszenne. Szczególnie zauważalne jest to w przypadku chleba na zakwasie. Użycie naturalnego zakwasu powoduje obecność naturalnych dzikich drożdży i bakterii, które w powstałym w wyniku fermentacji kwasowym środowisku skutecznie chronią pieczywo przed pleśniami i niepożądanymi drobnoustrojami.

W sklepach półki uginają się pod różnorodnym pieczywem, ale podobnie jak wiele produktów spożywczych, również chleb jest coraz bardziej nasycony różnymi polepszaczami i konserwantami. Z jednego rodzaju mieszanki mącznej w zmechanizowanej piekarni wypieka się parę gatunków chleba lub bułek. Jednym z problemów piekarzy, niespotykanym wcześniej w małych piekarniach, są różne uczulenia na polepszacze zawarte w mące. Konsumenci często odczuwają dolegliwości po zjedzeniu takiego dmuchanego pieczywa z różnymi dodatkami.

Według dietetyków, najzdrowszy jest chleb razowy, ponieważ zawiera on najwięcej witamin oraz błonnika, który wpływa na prawidłową pracę jelit. Zalecane są również pieczywa, które bogate są w nasiona, ziarna i pestki, ponieważ stanowią one doskonałe źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych, a także witamin z grupy B i minerałów (żelaza, cynku, wapnia, magnezu, fosforu i potasu). Korzystne jest również spożywanie chleba typu graham (lub jego alternatywy, czyli bułek grahamek), najmniej polecane jest natomiast pieczywo białe, wykazujące najmniej właściwości odżywczych (sprzyja nadwadze oraz upośledza poprawne działanie układu pokarmowego).

Nie każdy może czerpać z dobroci pełnowartościowego pieczywa. Unikać go powinny osoby cierpiące na refluks żołądkowo-przełykowy, zespół jelita nadwrażliwego czy problemy z wątrobą. Ma to związek z kwasami: mlekowym i octowym, które znajdują się w zaczynie niezbędnym do jego wypieku, a które jednocześnie drażnią śluzówkę przełyku, żołądka i jelita cienkiego. Niemniej jednak, kwas mlekowy ceniony jest za swoje działanie antynowotworowe, dobry wpływ na pracę układu trawiennego, zapobieganie zaparciom i hamowanie rozwoju bakterii chorobotwórczych. Pieczywo jasne natomiast nie jest wskazane dla osób chorych na celiakię, czy nadwrażliwych na gluten (białko pochodzenia roślinnego, które występuje w niektórych ziarnach zbóż). Powinny one raczej wybierać pieczywo kukurydziane, ryżowe, sojowe czy gryczane. Wyjątkiem jest pieczywo bezglutenowe, które jest wypiekane przy zastosowaniu mąki bezglutenowej, a to oznacza, iż są one całkiem bezpieczne dla osób z nietolerancją glutenu.

Przez wieki rozwijania się tradycji piekarniczej w naszym kraju każdy region wykształcił swój charakterystyczny smak pieczywa oparty na unikalnych recepturach. Kwarantanna związana z pandemią wyzwoliła w nas piekarski zew i w wielu domach ruszyła chałupnicza produkcja chleba. Po okresie zamknięcia znów istnieje możliwość odbywania kulinarnych podróży po Polsce, warto więc zainteresować się regionalnym chlebem, a jeśli nadarzy się okazja, uczestniczyć w jarmarkach i targach, gdzie można nabyć od lokalnych piekarzy lub gospodyń wypiekane pieczywo. Chcąc poznać sprawdzone rady jak przekładać ciasto lub jaką mąkę najlepiej wybrać, koniecznie trzeba skorzystać z wiedzy osób z wieloletnią praktyką, które od lat wypiekają ,,prawdziwy chleb" – bazując na doświadczeniu kulinarnym przekazywanym z pokolenia na pokolenie.

dr inż. Dominik Orłowski, PIPRiL
dr inż. Magdalena Woźniczko, WSEiZ w Warszawie
• Literatura u Autorów
Fot. Dominik Orłowski

Chleb żytni kielecki – woj. świętokrzyskie

Sejny kuszą chlebem

Wizyta w piekarni mogłaby się wydawać niemożliwa, zwłaszcza gdy jest się niezapowiedzianym gościem. Jednak piekarnia w Sejnach chętnie otwiera swoje podwoje. W trakcie miłej rozmowy z panią prezes Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Sejnach dostajemy telefon do dziewczyn pracujących na miejscu i serdecznie zaproszenie do odwiedzenia piekarni.

Sejneńska spółdzielnia od lat w swoich zakładach zatrudnia dobrych, sprawdzonych rzemieślników. Pani Prezes Zofia Nubert odpowiada jednak nie tylko za piekarnię. Działające od 1975 roku przedsiębiorstwo zatrudnia sprawdzonych fachowców w piekarni i masarni. Obydwa zakłady korzystają ze sprawdzonych dostawców dbając o świeżość i jakość swoich produktów

Urok tradycji

Wnętrze piekarni niczym nie przypomina taśmowej produkcji w przemysłowych piekarniach. Wyposażenie mogłoby być przedmiotem dumy modnej, rzemieślniczej piekarni w dużym mieście. W wielkich dzieżach wyrasta ciasto. Od zawsze sejneńskie chleby wyrabiane były na zakwasie, bez sztucznych ulepszaczy. Resztka zakwasu musi zawsze zostać na dnie kadzi, posłuży do przygotowania zaczynu na kolejne wypieki. Dzierzga piekarska to wielkie, stalowe naczynie, w którym wyrabia się ciasto. Zakwas miesza się z wodą, mąką chlebową, solą i wyrabia. Do żytnich chlebów trafiają też wówczas dodatki – ziarna słonecznika, płatki owsiane, sezam, łamane ziarna żyta. Gdy ciasto wyrośnie formowane są z niego bochenki. Chleby litewskie, pszenne i baltonowskie formowane są ręcznie, żytnie wypiekane są w specjalnych foremkach – mniejsze w kwadratowych, większe w prostokątnych – chociaż ich forma ma mniejsze znaczenie – liczy się smak chleba, a ten jest naprawdę wyjątkowy.

Zwyczajnego chleba

Pachnące bochny chleba baltonowskiego wyglądają niezwykle apetycznie, równe, zgrabne uformowane rękami piekarzy wypiekane są w starych, nieco przerobionych i unowocześnionych piecach. Tradycyjnie dba się jednak o to, aby skórka pięknie błyszczała, w tym celu przed samym wyjęciem puszcza się parę. Wydawałoby się najzwyczajniejszy chleb, taki, który znajdziemy w każdym sklepie. Jednak ten sejneński jest wyjątkowy, chrupiąca, złota skórka, gęsty, wilgotny, delikatny i pachnący miąższ. Chleb,

Fortuna

który smakuje z samym masłem – wtedy najbardziej się chyba docenia jego smak. Jednocześnie pieczywo nie staje się niejadalne po dniu czy dwóch. Dojrzewa, zmienia strukturę, kruszeje, ale ciągle jest smaczny i pachnący. W piekarni gdzieniegdzie stoją maszyny, urządzenia wyglądające jak zabytkowe. Dodają uroku, ale też spełniają swoją funkcję. Przesiewacz do mąki – i nie chodzi tutaj o odsiewanie zanieczyszczeń – to się dobrej mące nie trafia – lecz o napowietrzenie mąki, dzięki czemu w naturalny sposób pieczywo będzie pulchniejsze. Dzielarka do kajzerek też przyciąga oko. Bułeczki z Sejn to jednak nie tylko kajzerki, w asortymencie znajdziemy też bułki ze słonecznikiem, razowe, z ziarnami.

Wieść niesie

Okolice Sejn to miejsce, gdzie chętnie odpoczywają mieszkańcy centralnej Polski. Wieść o jakości chleba z Sejn niesie się daleko i nikogo nie dziwi, że mieszkańcy Warszawy kupują duże jego ilości – na zapas, by zamrozić i dla znajomych, równie jak oni uzależnionych od tradycyjnego smaku najzwyklejszego, wydawałoby się chleba. Tajemnica tego jest prosta – jak to najczęściej bywa w przypadku dobrego jedzenia – sprawdzeni dostawcy, dobra jakość składników, tradycyjne metody wyrobu oraz coś najmniej uchwytnego – wiedza i doświadczenie piekarzy. To oni bez zerkania na zegarek widzą czy zaczyn już jest dobry, czy ciasto odpowiednio wyrosło. Odrywane kawałki ciasta waży się – każdy chleb powinien ważyć tyle samo. Jednak doświadczony piekarz ma „wagę w rękach”. Jeśli przez dwadzieścia lat formuje bochny chleba chwytając ciasto od razu wie, czy waga się zgadza.

Nie rezygnujmy z jakości, wspierajmy swoimi wyborami takie piekarnie. One nie mogą konkurować cenami z wielkimi przemysłowymi zakładami opierającymi swoją produkcję na mieszankach piekarniczych i taśmowej produkcji. Wspierając tradycyjne piekarnie dbamy przecież o siebie, gwarantujemy sobie możliwość jedzenia tego, co dobre i wartościowe. To nie tylko smak, to również nasze zdrowie, najprostsze zdrowe składniki, bez sztucznych dodatków, ulepszaczy, spulchniaczy. To codzienny chleb dla nas i – mamy nadzieję – kolejnych pokoleń.

Tekst i zdjęcia
Magda Adamczewska

Nie tylko kluski...

Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną

SKŁADNIKI: 3 szklanki mąki pszennej, około 1 szklanki gorącej wody, 1 łyżeczka soli (do ciasta), ½ szklanki kaszy gryczanej palonej, 10 dużych pieczarek, 2 duże cebule, sól i pieprz do smaku, 1 łyżka majeranku.

WYKONANIE: zagotować w garnku 1 szklankę wody. Wsypać kaszę, gotować pod przykryciem na małym ogniu 10 minut. Odstawić na 30 minut pod przykryciem, cebule pokroić w drobną kostkę i wraz ze startymi na grubych oczkach pieczarkami i szczyptą soli, smażyć aż odparuje cały płyn. Dodać kaszę, majeranek, doprawić do smaku solą i pieprzem, mąkę zagnieść z solą i wodą. Wyrobić lekko twarde i elastyczne ciasto, cienko wałkować, wykrawać krążki, nakładać farsz i zlepiać, gotować około 2 minut od wypłynięcia, najlepsze są odsmażane.

Świętokrzyskie kaszoki

SKŁADNIKI: 200 g kaszy jaglanej, 80 g suszonych grzybów, 2 duże cebule, 1 łyżeczka suszonego majeranku, sól i pieprz, olej do smażenia.

WYKONANIE: kaszę wsypać do garnka i wypłukać kilkakrotnie w gorącej wodzie. Wlać 1,5 szklanki wody, dodać szczyptę soli i gotować 10 minut na bardzo małym ogniu pod przykryciem. Odstawić do wystudzenia pod przykryciem. Grzyby zalać 1 litrem wody i odstawić na kilka godzin do namoczenia. Gotować 45 minut na małym ogniu. Odcedzić (płyn zachować do przygotowania np. sosu), wystudzić grzyby i drobno posiekać, cebulę pokroić w drobna kostkę i zrumienić na oleju. Dodać grzyby i smażyć 2-3 minuty. Odstawić do wystudzenia. Połowę kaszy zmiksować blenderem lub przepuścić przez maszynkę, w misce wymieszać kasze zmieloną i niemieloną, grzyby z cebulą, majeranek, sól i pieprz do smaku. Odstawić na 30 minut do lodówki. Formować niewielkie kotlety i smażyć na rumiano z obu stron.

Bialys woj, podlaskie

SKŁADNIKI:

Farsz: 2 duże cebule, 1 płaska łyżka maku, szczypta soli, 2-3 łyżki oleju rzepakowego.

Ciasto: 3 szklanki mąki pszennej 500 + 1 łyżka, 30 g świeżych drożdży, 1 szklanka ciepłej wody, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru.

WYKONANIE:

Farsz: cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Wyłączyć grzanie i dodać mak oraz sól. Wymieszać i pozostawić do wystygnięcia.

Ciasto: do miski wkruszyć drożdże, dodać 1 łyżkę mąki, cukier i wodę. Dokładnie wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce, do zaczynu dodać mąkę i sól. Wyrabiać około 10 minut. Ciasto powinno być miękkie, elastyczne i nie kleić się do dłoni, włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około godzinę, po czym ponownie wyrobić przez chwilę. Utoczyć wałek i podzielić na 8 równych części, każdy kawałek utoczyć w dłoniach na kształt bułeczki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pośrodku bułeczki zrobić kciukiem otwór do samego spodu. Nałożyć łyżeczką farsz. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Potem za pomocą łyżeczki wepchnąć głębiej farsz, a wierzch zwilżyć wodą.

Piec około 20-25 minut w 180°C do lekkiego zrumienienia. Grzanie góra/dół, środkowa półka.

Chleb pszenny na żytnim zakwasie

SKŁADNIKI: 150 g zakwasu żytniego, 200 g ciepłej wody, 420 g mąki pszennej typ 750, 15 g soli.

WYKONANIE:

DZIEŃ 1. Do miski odważyć zakwas, mąkę i wlać około 180 g wody, zacząć wyrabiać ciasto około 5 minut, przełożyć do miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 45 minut, dodać resztę wody, sól i ponownie wyrabiać przez około 5 minut, a następnie lekko rozciągać i składać ciasto kilka razy. Najlepiej to robić wilgotnymi dłońmi, przełożyć do miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut, ciasto ponownie składać i lekko rozciągać kilka razy. Odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce. Czynność tą powtórzyć jeszcze 2 razy w odstępach 30 minutowych, ostatnim razem ciasto lekko rozciągnąć i zwinąć 3-4 razy. Odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.

Włożyć do koszyka rozrostowego lub miski, obficie wysypać mąką (spód i boki), wyłożyć delikatnie ciasto na blat i za pomocą szpachelki (skrobki), podważać ciasto i lekko podwijać do środka. Przykryć miską i odstawić na 20 minut, po tym czasie lekko oprószyć wierzch ciasta. Delikatnie rozciągać i zwijać 2-3 razy. Nadać kształt bochenka i odstawić na 60 minut, bochenek delikatnie przenosimy np. skrobką do koszyka, odstawiamy pod przykryciem na minimum 9 godzin do lodówki.

DZIEŃ 2. Piekarnik rozgrzać do 240-250 stopni wraz z garnkiem żeliwnym. Jeśli nie ma, to może być inne naczynie żaroodporne, a nawet kamień do pizzy na około godzinę, bochenek wyjąć delikatnie z formy na papier do pieczenia (trzymać w jednej dłoni papier, a w drugim koszyk). Bochenek powinien spokojnie oddzielić się od koszyka, jeśli był dobrze oprószony mąką, przełożyć do garnka, przykryć i piec 25 minut. Zdjąć pokrywkę i dopiekać około 10 minut, wyjąć z garnka i odstawić do wystudzenia.

Kluska miedzianogórska

SKŁADNIKI:

Ciasto: 3 szklanki mąki pszennej. 1 łyżeczka soli, około 1 szklanki wody.

Farsz ziemniaczany: 3 średnie ziemniaki ugotowane, 4 spore ziemniaki, 1 łyżeczka soli, ½ łyżeczki pieprzu.

Farsz kapuściany: 1 spora cebula, garść suszonych grzybów, około 250 g kiszonej kapusty, 1 liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego.

WYKONANIE: Farsz kapuściany: grzyby namoczyć w wodzie przez godzinę, a następnie gotować je w tej wodzie przez godzinę. Wyjąć i drobno posiekać, kapustę drobno posiekać, włożyć do garnka, dodać liść i ziele oraz około ½ szklanki wody. Gotować pod przykryciem na małym ogniu, przez około 45 minut. Wyjąć liść i ziele, cebule pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju na rumiano. Dodać grzyby i kapustę. Smażyć aż odparuje cały płyn. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Farsz ziemniaczany: surowe ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce. Odcisnąć nadmiar płynu i przesmażyć na patelni, aż stracą surowość. Dodać przepuszczone przez praskę, ugotowane ziemniaki. Dodać sól i pieprz. Wymieszać.

Ciasto: mąkę wymieszać z solą, dodawać wodę i wyrabiać ciasto. Ma być elastyczne i twardawe, podzielić ciasto na dwie części i zrobić 2 kluski, ciasto cienko rozwałkować na kształt prostokąta. Ugotować w dużym garnku przez około 4-5 minut. Wyjąć ostrożnie i rozłożyć na lnianej ściereczce. Na wierzchu płatu makaronu, rozsmarować najpierw farsz ziemniaczany, a następnie kapuściany, kluskę zawijać ścisło w ściereczkę, zawiązać końce sznurkiem. W dużym, podłużnym garnku zagotować osoloną wodę. włożyć kluskę (ma być zanurzona w wodzie) i gotować 25 minut, wyjąć z garnka, odsączyć nadmiar wody, kluskę pokroić w 1-2 cm plastry. Podawać z sosem grzybowym. Można odsmażać.

Kujawska zupa śliwkowa z makaronem

SKŁADNIKI: 200 g suszonych śliwek (niewędzonych) z pestkami, 3 goździki, 1 litr wody, 1 łyżka cukru lub więcej do smaku, szczypta soli, ½ łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka śmietany, makaron cienkie wstążki.

WYKONANIE: śliwki zalać 1 litrem wody i odstawić na 8-10 godzin, do garnka dodać cukier, sól i goździki. Gotować na małym ogniu pod przykryciem przez 30 minut, odstawić do wystudzenia, wyjąć goździki i śliwki. Ze śliwek wyjąć pestki. Owoce pokroić w grube paski i dodać do zupy, wlać śmietanę i dodać mąkę. Zagotować ciągle mieszając. Doprawić do smaku ewentualnie solą i cukrem, zupa powinna lekko słodkawa z nutą wytrawności. Odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia, kolejnego dnia zagotować i podawać z makaronem.

Fajercarze

SKŁADNIKI: 175 g mąki pszennej uniwersalnej, około ¼ szklanki gorącej wody, 1 łyżka, oleju rzepakowego, spora szczypta soli.

WYKONANIE: mąkę wymieszać z solą i olejem. Powoli dodawać wodę i zagniatać ciasto, ciasto powinno być twarde i elastyczne. Odstawić na 30 minut pod przykryciem, odrywać kawałki ciasta i cienko wałkować (nieregularne kształty), piec na blasze kuchni lub suchej patelni na średnim ogniu.

Tygiel Smaków 2022

Co roku w czasie targów ekologicznych Natura Food w Łodzi samorząd województwa łódzkiego organizuje konkurs „Tygiel Smaków", którego celem jest identyfikacja i promocja produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie województwa łódzkiego, stanowiących element dziedzictwa kulinarnego regionu i element tożsamości społeczności lokalnych.

Konkurs ma za zadanie wzmocnienie pozycji rynkowej tych produktów, wzbudzenie większego zainteresowania wśród potencjalnych konsumentów, a w rezultacie doprowadzenie do powstania rynku produktów wysokiej jakości. Już od kilku lat nagrodzeni w konkursie producenci mogą ubiegać się o nagrodę „Perła" w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. W tegorocznej edycji „Tygla Smaków", jak co roku udział wzięło wielu członków PIPRiL oraz posiadaczy certyfikatów Jakość Tradycja. Nie zabrakło najlepszych łódzkich mleczarni: w Głuchowie, w Łasku, w Radomsku czy firmy Klimeko. Jury pod przewodnictwem Izabelli Byszewskiej, prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, przyznało 8 nagród – główny „Tygiel 2022" i 7 „tygielków", które nominują ich zdobywców do nagrody „Perła 2023" . Laureatem „Tygla Smaków 2022" została firma rodzinna Zakład Przetwórstwa Mięsnego Daniel Czapnik, która zdobyła nagrodę główną za baleron sezonowany z Zaborowa.

Andrzej Górczyński, członek Zarządu Województwa Łódzkiego na stoisku OSM w Radomsku. Mleczarnia wystawiła w konkursie produkty ze znakiem Jakość Tradycja

Baleron sezonowany z Zaborowa

Stoisko ZPM Daniel Czapnik

Stoisko Vero Tłocznia Soków

Nie obyło się bez nowinek kulinarnych, m.in. kandyzowanych igieł świerkua

ZAPROSILI NAS

- Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale na III Dzień Pola.
- Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale na XXIII Regionalną Wystawę Zwierząt Hodowlanych oraz na „Dni Otwartych Drzwi".
- Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy na VII Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych.
- Gmina Czorsztyn na II Targi Produktu Regionalnego i Górskiego w Sromowcach Wyżnych.
- Marszałek Województwa Opolskiego na Dożynki Wojewódzkie w Branicach.
- Marszałek Województwa Mazowieckiego na Dożynki Województwa Mazowieckiego w Lelisie.
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Instytut Zootechniki 0 Państwowy Instytut Badawczy na Krajową Wystawę Ras Rodzimych w Rudawce Rymanowskiej.
- Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Karniowicach na XXX Jubileuszową Agropromocję w Starym Sączu.
- Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Bratoszewicach na Kościerzyński Dzień Ziemniaka – Jesień w polu i zagrodzie
- Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale na XVII Jesienną Giełdę Ogrodniczą – Podkarpackie Święto Winobrania.

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