

Tradycja, lokalne specjały i smaki

P roducenci tradycyjnej żywności z Małopolski, Podlasia i Mazowsza wezmą udział w VI Dniach Produktów Tradycyjnych Polskie Smaki, które odbędą się 12 i 13 maja na Praskiej Giełdzie Spożywczej w podwarszawskich Ząbkach

Województwo małopolskie będzie na Polskich Smakach reprezentowane po raz pierwszy. W tym regionie zachowały się stare odmiany roślin i rasy zwierząt, a żywność w dużym stopniu jest wytwarzana metodami tradycyjnymi, z wykorzystaniem tradycyjnych receptur. 13 wystawców zaprezentuje wysokiej jakości produkty, które ukażą różnorodność oferty kulinarnej Małopolski. Będą więc tradycyjne sery góralskie: oscypek, bundz i bryndza, korboc i redynkolka; ponadto oferowane będą m.in.: chleb prądnicki, podpłomyki, poledwica galicyjska, geś marynowana oraz pierogi z soczewicą.

Po raz trzeci w Dniach Produktu Tradycyjnego weźmie udział kilkunastu producentów z województwa podlaskiego, gdzie rolnicy coraz bardziej nastawiają się na produkcję i promocję lokalnych specjałów – rozumiejąc, że wytwarzanie żywności według starych receptur to szansa na rozwój ich gospodarstw. Wśród przysmaków z tego regionu amatorzy tradycyjnej żywności znajdą m.in. mające unijny certyfikat tatarskie pieriekaczewniki, a także jeczpozczmaki i listkowiec, litewskie wędliny czy karaïmskie kibiny. Nie zabraknie także podlaskich serów, kiszki ziemniaczanej oraz kiszzonek i marynatów.

Jak co roku swoje wyroby zaoferują producenci z województwa mazowieckiego, gdzie tradycyjny charakter zachowała znaczna część przetwórstwa spożywczego. Podstawową grupę wśród 19 wystawców będą stanowić producenci nagrodzeni w Konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego. Wśród produktów tradycyjnych regionu w dużym stopniu będą reprezentowane przysmaki kurpiowskie: miody i produkty pszczelarskie, pieczywo, piwo

VI DNI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH – POLSKIE SMAKI

12 i 13 maja

Zobacz, spróbuj, kup swojskie szynki, kielbasy, kaszanki, chleby, ciasta, sery, miody i wiele innych przysmaków już:

12 maja (środa) – 11 – 19,

13 maja (czwartek) – 7 – 16

Ząbki koło Warszawy, ul. Piłsudskiego 180

kozicowe czy inne. Poza tym amatorzy tradycyjnych mazowieckich produktów znajdą ciechanowski krzepiak, makaron raziwiłowski, obwarzanki odrzywolskie, wędzone ryby oraz tradycyjne wędliny i ciasta.

Oferowane produkty regionalne będą się charakteryzować znanym od pokoleń niezawodnym smakiem – powinny więc zadowolić podniebienie każdego amatora tych wyrobów.

Swoje produkty o charakterze tradycyjnym zaprezentuje również 18 firm wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność – przyznany przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Jedną z głównych atrakcji VI Polskich Smaków będzie udział gościa specjalnego – Bacówki z Rajbrota, która zaprezentuje szeroką paletę produktów własnych.

Wspólnie z Praską Giełdą Spożywczą Dni Produktu Tradycyjnego organizują: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Urząd Miasta Ząbki, przy współpracy urzędów marszałkowskich województw: małopolskiego, podlaskiego i mazowieckiego.

Honorowy patronat nad imprezą sprawują: Marek Sawicki – minister rolnictwa i rozwoju wsi oraz Adam Struzik – marszałek województwa mazowieckiego.

Dodatkową atrakcją imprezy będą zawody o Puchar Mazowsza w Grillowaniu.



Połączenie tradycji i nowoczesności

Produkcją i sprzedażą wyrobów mięsnych i wędliniarskich oraz przetworów z owoców i warzyw zajmuje się firma BACÓWKA, która powstała w Rajbrocie w 2002 roku. Koncentruje się na produkcji tradycyjnych towarów żywnościowych metodami ekologicznymi.

Wizytówką zakładu są tradycyjne wędliny: kielbasa swoja, poledwica Maryny, zadek po pańsku czy krakowska sucha. Wyroby nie zawierają żadnych wypełniaczy i dodatków funkcyjnych.

BACÓWKA zatrudnia 40 osób, co czyni ją jednym z większych pracodawców w regionie. Swoje towary firma sprzedaje głównie na rynku krajowym, ale niektórzy nasi odbiorcy wysyłają je dalej, na rynki zagraniczne, między in-

nymi do Grecji, Niemiec i Francji. Towary są przede wszystkim dystrybuowane poprzez Sieć Bacówka Towary Tradycyjne, ale też szereg odbiorców zewnętrznych. Sieć jest obecnie w silnej fazie rozwoju poprzez franczyzę. Aktualnie ma cztery własne firmowe punkty handlowe – w Krakowie, Brzesku i Katowicach oraz dziewięć sklepów otwartych w systemie franczyzowym w Świeradowie-Zdroju, Warszawie, Tarnowie, Krakowie, Kłodzku i Wrocławiu.

W planach do końca 2011 r. jest otwarcie kolejnych sklepów franczyzowych we Wrocławiu, Krakowie, Warszawie, Kielcach, Legnicy, Częstochowie, Radomiu i Łodzi.

Największym uznaniem wśród klientów cieszy się bocuś bacowski,

który w 2007 roku, w trzecim małopolskim festiwalu smaku w półfinale został nagrodzony I miejscem w kategorii wędliny i przetwory mięsne. Firma zamierza znacznie poszerzyć swoją ofertę nie tylko o kolejne wyroby mięsne. Już teraz w asortymencie proponuje: ogórki kiszane i konserwowe, chrzan, grzyby, oliwę i oliwki, keczup, musztardę, konfitury owocowe, powidła, soki, przyprawy oraz sery góralskie (m.in. oscypki i bryndze). Niebawem zakład znacznie zwiększy produkcję garmażerii – naleśników, pierogów domowych oraz kroketów.

Za sztandarową staropolską szynkę Szoldrę firma została nominowana w 2009 roku do miana Polski Producent Żywności 2009. A w półfinale V Edycji

Małopolskiego Festiwalu Smaku zadek po pańsku z Bacówki zdobył grand prix konkursu.

Sklepy firmowe oraz franczyzowe są w prawdziwie góralskim stylu, aby w pełni oddać koloryt i charakter regionu. Ważne jest, by klient otulony cudnym zapachem świeżo wypiekanych mięs jeszcze nieraz odwiedził BACÓWKĘ.

Warto dodać, iż wizytówką firmy są też sklepy połączone z częścią restauracyjną, nazwane Smak Baca, które serwują ciepłe mięsiwa pieczone w piecu góralskim, górskie sery, miody, pieczywo, przetwory warzywne i owocowe, a także wina z różnych stron świata.

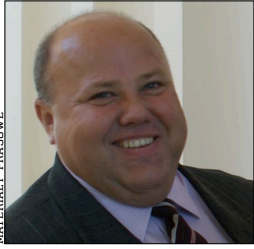
Bacówka spełnia wszelkie standardy unijne, między innymi działa w oparciu o system kontroli jakości HACCP.



Zadek po Pańsku to najdelikatniejsza część wieprzowego udźca, okrojona od wszelkiego tłuszczu i ścięgien, marynowana w kamiennej soli z dodatkiem zioła i aromatycznych przypraw przez kilkanaście dni



Wracamy do tradycji



Zenon Daniłowski,
prezes zarządu Agro-Technika SA

Praska Giełda Spożywcza zaopatruje Warszawę i Mazowsze w artykuły spożywcze.

ZENON DANIŁOWSKI: Giełda rozpoczęła działalność 19 lat temu i przez ten czas była świadkiem, a jednocześnie uczestnikiem wielu wydarzeń na rynku spożywczym, a ten, jak wiadomo, ulega różnym modom, trendom. Jedne produkty się pojawiają, inne znikają, ale niektóre pozostają na stałe.

Od paru lat obserwujemy zwrot Polaków w kierunku zdrowej, także tradycyjnej żywności. W Niemczech taka żywność stanowi już około 20 proc. ogólnej konsumpcji, w Polsce prawie 10 proc. Rynek tego typu żywności rośnie błyskawicznie, prognozy na najbliższe lata są obiecujące. Od dziesięciu lat promujemy zdrowe jedzenie i jesteśmy przekonani co do słuszności tych działań.

Jaka jest rola Praskiej Giełdy Spożywczej w upowszechnianiu tego typu żywności?

Budujemy rynek dla tych produktów. Chcemy, żeby żywność tradycyjna miała stałe miejsce w obrocie na szerszą skalę. Dlatego m.in. dajemy ulgi w czynszu najmu firmom, które wprowadzają takie towary na rynek. Dzięki temu, mam nadzieję, będzie szansa, że trafi on na stoły wszystkich warszawiaków. Takie duże miasta jak stolica mogłyby napędzać produkcję. Warto podkreślić, że przyszłości tego typu produktów nie można wiązać ze sprzedażą na bazarach, w zajazdach czy na przydrożnych stoiskach. Powinny być one w najlepszych sklepach w całym kraju. Powszechna dostępność do nich będzie dopiero wtedy, gdy uzyskamy produkcję na tyle dużą,

by pozwoliło to stworzyć profesjonalny łańcuch dystrybucji od producenta do konsumenta.

Kolejnym działaniem giełdy jest wystawa Polskie Smaki. Kto ją odwiedza?

Co roku w maju zapraszamy do nas producentów regionalnych przysmaków z całego kraju, którzy mają okazję poznać się, nawiązać kontakty biznesowe ze sklepami, restauracjami, firmami cateringowymi, poczęstować swoimi wyrobami. Z roku na rok przyjeżdża coraz więcej dostawców i klientów, którzy poszukują żywności dobrej i zdrowej. A jak wiadomo, tego typu jedzenie można kupić tylko w nielicznych sklepach. Przyczyną tego jest brak odpowiedniego systemu przepływu tych towarów. Mali, regionalni producenci mają problem z dostarczeniem swoich wyrobów do sklepów. Zbyt duże są koszty dowozu i nie opłaca się to szczególnie małym, rodzinnym firmom. Dlatego rolę PGS jest tworzenie łańcucha przepływu tej żywności. Producent powinien sprzedawać swój towar hurtownikowi, a ten następnie dostarczać go do sklepów i restauracji. Jeśli powstanie taki system dystrybucji, to ceny żywności tradycyjnej będą niższe.

Dla małych, często rodzinnych firm produkujących zdrową żywność duży rynek zbytu byłby szansą na rozwój, także regionalny, na walkę z bezrobociem.

Owszem. Małe zakłady w dłuższej perspektywie nie są w stanie konkurować z masową produkcją. Dlatego stawiają na niszę, taką jak ekologia, tradycja. Nadzieją dla nich jest to, że na te specjalizacje będzie rósł popyt. Jestem optymistą, wierzę, że odniosą sukces. Przykładem może tu być pewna kobieta, która z Małopolski przeniosła się do Kobyliki. Długo szukała pomysłu na życie, na pracę. Aż w końcu na wielkiej patelni zaczęła smażyć konfitury, zgodnie z recepturą, która od lat była w jej rodzinie. Dziś jej firma prężnie się rozwija, wciąż pojawiają się nowe zamówienia.

Jaka jest kondycja firm wytwarzających zgodnie z tradycyjną recepturą?

Najlepiej mają się drobne firmy, które wcześniej produkowały żywność

masową, ale obecnie zmieniły profil i wytwarzają wyroby tradycyjne. Pozyskują receptury, dostawców surowców, zmieniają technologię. Gorzej jest z gospodarstwami rolnymi, rodzinnymi firmami. One potrzebują wiedzy z zakresu prowadzenia biznesu, marketingu. Im też wychodzimy naprzeciw i organizujemy szkolenia, np. z pozyskiwania środków unijnych. Działu u nas także Stowarzyszenie Rozwoju Przedsiębiorczości i Inicjatyw Lokalnych, które wspiera mikro i małych przedsiębiorców, prowadząc doradztwo, szkolenia i pożyczając pieniądze na nowe interesujące projekty.

Trudna dostępność towarów regionalnych nie jest jedyną przeszkodą w ich rozpowszechnianiu. Bariera dla większości Polaków jest cena tych smakotyków.

Żywność tradycyjna nie może być wyprodukowana np. z surowca genetycznie modyfikowanego, z surowca, który był hodowany w warunkach ferm przemysłowych. Klienci muszą zdawać sobie sprawę z tego, że składniki używane do produkcji prawdziwych serów, ciast, wędlin są naturalne, a to oznacza, że kosztują więcej niż żywność hodowana lub uprawiana metodami przemysłowymi. Ponadto wytwarzanie zgodnie ze starymi recepturami oznacza w głównej mierze pracę ręczną. Dzięki temu jedzenie lepiej smakuje i jest zdrowsze. Za to trzeba zapłacić. Na szczęście coraz więcej ludzi przekonuje się, że opłaca się jeść zdrowo.

Czy mieszkańcy poszczególnych regionów chętnie kupują lokalną żywność?

Patriotyzm lokalny nie jest u nas jeszcze tak rozwinęty jak np. w Austrii, gdzie na każdej stacji benzynowej można znaleźć dział produktu lokalnego. To jest droga dla naszych przedsiębiorców, ale i urzędów marszałkowskich, które powinny bardziej promować swój region i jego tradycję. Dobrym przykładem jest Podlasie, które bardzo się promuje i słynie z dobrego jedzenia. Jedną z ciekawych ofert jest rozwinięta produkcja serów. Sery korycińskie są bardzo smaczne i znane już na rynku warszawskim.

Myszę, że większość z nas nie do końca

wie, co można zjeść w danym regionie. Podróżując po kraju i jadając w restauracjach, łatwiej zamówić pizzę niż lokalny specjal.

Wynika to z naszego nastawienia. Był taki okres, że wszystko co było polskie, tradycyjne, wiejskie, było wypierane, odrzucone. W latach 90. XX wieku zjadaliśmy się duńskimi konserwami, które miały kilkuletni okres przydatności do spożycia. Więcej było w nich chemii niż mięsa. Polacy fascynowali się wszystkim, co pochodziło z importu. Do dziś są grupy społeczne, które nie dostrzegają uroku tego, co nasze i nie szukają polskich smaków. Kupują to, co leży na półce, do czego przywykli i co jest tanie, nie starają się poszukiwać lepszych, zdrowszych produktów. Pochodzę z regionu Biłgoraja, gdzie wypiekany jest pieróg biłgorajski. Myślę, że niewielu warszawiaków wie, jak on smakuje i z czego jest robiony.

W Polsce modna jest teraz kuchnia śródziemnomorska. A pan otwiera w czerwcu restaurację, która będzie promować polskie smaki.

Mam nadzieję, że Gospoda Polskie Smaki będzie odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku. Chcemy upowszechnić polską żywność także w gastronomii. W tej dziedzinie jest niewiele do zrobienia. Na całym świecie wszyscy sięgają do korzeni, wyszukują produkty wywodzące się z tradycji, a w Polsce, szczególnie w Warszawie, łatwiej zjeść fast food niż np. dobre pierogi. Będąc ostatnio w Waszyngtonie, w jednej z bocznych uliczek widziałem, jak sprzedawano na straganie pierogi. W świecie znają nasze kiełbasy, pierogi i wódkę. By inne kraje mogły poznać nasze kulinarne dziedzictwo, należałoby rozwinąć w Polsce turystykę kulinarną, bardzo popularną na Zachodzie. Sektor turystyczny powinien mieć wśród proponowanych atrakcji właśnie kuchnię regionalną i tradycyjną.

Jakich dań będzie można skosztować w restauracji?

Przed wszystkim będą to proste, zdrowe i smaczne potrawy kuchni polskiej, np. dobry bigos, wołowina, drób, ryby, schabowy oraz pierogi. Ze-

braliśmy bardzo dużo receptur, które kiedyś były obecne w kuchniach dworskich, w przydrożnych karczmach, w chatach włościańskich. Poprzez kuchnię chcemy dotrzeć do klienta. Przez lata współpracy z producentami dorobiliśmy się wyselekcjonowanej grupy dostawców produktów z przydomowej zagrody i zapewniam, że w gospodarstwie będziemy używać najwyższej jakości surowców.

Przed nami szósta edycja Dni Produktu Tradycyjnego Polskie Smaki. Przyjadą firmy z Małopolski, Mazowsza, Podlasia. Co szykują dla gości?

Z tatarskiej wioski Kruszyniany przyjedzie Tatarska Jurta, która przywiezie m.in. piekarczownik, którym mieszkańcy wioski częstowali księcia Karola podczas jego wizyty w Polsce. Piekarczownik to charakterystyczny dla kuchni białostockiej duży pieróg nadziewany mięsem wołowym lub gęsim lub podawany na słodko. Gościem specjalnym będzie też firma Bacówka z Rajbrotu, która produkuje i sprzedaje ekologiczne mięso i wędliny, a także konfitury i przetwory z warzyw. Specjalnością zakładu są wędliny tradycyjne, m.in. kiełbasa swoja, poledwica Maryny. Będzie można kupić też naturalne soki, pieczywo bez polepszaczy, przyprawy.

Co jest mocną stroną giełdy?

Podziękuję za pytanie. Codziennie zaopatruje się u nas około 3 tysięcy sklepów oraz restauracje i firmy cateringowe. Jesteśmy największym dostawcą mięsa i wyrobów mięsnych w Warszawie i okolicach. Stolica konsumuje dziennie 350 ton mięsa i jego wyrobów. Dostarczamy na ten rynek około 90 ton. W dużej mierze są to produkty wielkich firm mięsnych. Zaopatrujemy także w mleko, jogurty, jaja oraz ciasta. Oprócz tego mamy produkty delikatesowe, napoje, warzywa i owoce. Zaletą kupowania u nas jest to, że każdy nabywca może najpierw spróbować danego wyrobu i dopiero zdecydować, który mu najbardziej odpowiada. Zaletą kupowania na rynku hurtowym jest także możliwość negocjowania cen, sprzedający często dają różne upusty, rabaty, by bardziej zachęcić klienta.

— rozmawiała Agnieszka Usiarczyk

Małopolskie przysmaki

Regionem, w którym wciąż dużą wagę przywiązuje się do tradycji, jest Małopolska. To tu nadal żywe są zwyczaje ludowe, zachowały się stare odmiany roślin i rasy zwierząt, a żywność wytwarzana jest tradycyjnymi metodami. Województwo małopolskie poszukuje możliwości podniesienia wartości tych produktów, które przyczyniają się do zwiększenia różnorodności oferty kulinarnej i stanowią część bogactwa kulturowego małopolskich obszarów wiejskich.

Departament Środowiska i Rozwoju Wsi Ministerstwa Rolnictwa zwrócił się w 2003 r. do wszystkich małopolskich gmin o wypełnienie formularza tzw. gminnej listy przysmaków małopolskich, która miała służyć zidentyfikowaniu tradycyjnych produktów rolniczych z terenu Małopolski, a następnie, w miarę możliwości, podjęciu działań promujących te wyroby. Na apel urzędników odpowiedziało 58 gmin, przedstawiając opisując 230

pozycji, w tym potrawy i wyroby regionalne, lokalne odmiany roślin oraz rasy zwierząt.

Pierwszym wymiernym efektem działań jest powstanie mapy przysmaków małopolskich. W dalszej kolejności urząd marszałkowski zamierza – po wcześniejszym wyłonieniu z listy konkretnych propozycji – pomóc w ich rejestracji, certyfikacji, jak również szeroko pojętej promocji.

Najnowszymi produktami tradycyjnymi z Małopolski na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi będą kołacz jurajski, a także kukielka liseicka, wódki zdrowotne jarzębinka oraz jarzębiak izdebnicki. 13 kwietnia 2010 r. Małopolska Rada ds. Produktów Tradycyjnych, której przewodzą Wojciech Kozak, członek Zarządu Województwa Małopolskiego, pozytywnie oceniła wnioski o wpisanie tych produktów na listę. Teraz czekają one na decyzję ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Kołacz jurajski to ciasto drożdżowe na masełku i śmietanie, z

dotądkiem białego sera i maku. – Był pieczony dwa tygodnie przed weselem. Pamiętam, jak moja mama rano go wypiekała, a potem zanosila na pole, do pracy. Pamiętam też, jak moja babcia piekla. Smakował tak samo, jak te przez nas robione – chwaliła Zofia Rydzik, która zgłosiła kołacz jurajski do wpisu na listę.

Kukielka – bułka o kształcie kukulki ze złożonymi skrzydłami (stąd nazwa) – dawniej była pieczymem dla ubogich, namiastką chleba. I do dziś zachowała wszystkie swoje cechy z wyjątkiem tej ostatniej. – Ciasto pszenne, nie za twarde, nie za miękkie, takie, żeby się nie kleiło, ale obracało między palcami – zdradzał sekrety wyrobu kukielek Władysław Kowalik z Piekarń Regionalnej w Liszkach. O kukielce śpiewamy w koledzie „Oj, maluśki, maluśki” („Tam kukielki jadałeś, jadałeś z carnuską i miodem/Tu się jeno zasilać, zasilać musis samym głodem”).

Do Listy Produktów Tradycyjnych rekomendowane zostały tak-



MATERIAŁY PRASOWE

że wódki zdrowotne: jarzębinka i jarzębiak izdebnicki. Stowarzyszenie Gościniec z Lanckorony kontynuuje tradycję fabryki arcyksięcia Reinera. Choć oryginalna receptura zaginęła, Anastazja Przywara odkrywa tajemnice tych napojów. – Ważne jest odgoryczenie jarzębiny i blendowanie, czyli mieszanie zalewów. Dla smaku dodaje się syrop cukrowy – podkreśla Przywara.

Do tej pory na Liście Produktów Tradycyjnych ministerstwa znalazło się wiele produktów z Małopolski, m.in. oscypek, kiełbasa liseicka, obwarzanek krakowski, śliwowica łącka, żurek po krakowsku, karpzatorski i sól wielicka.

WYSTAWCY Z MAŁOPOLSKI

1. Przetwórstwo Rybne Krak-Marfish Jolanta Piekara, Iwanowice – przetwory rybne
2. Władysława i Andrzej Staszal, Działisz - serki tradycyjne, oscypek
3. Zakład Produkcji i Obrótu Artykułami Spożywczymi TARSMAX sp. j. Józef Gondek, Teresa Gondek – majonez, sosy majonezowe, ketchup, sos pomidorowy
4. Galicyjskie Gospodarstwo Agroturystyczne U Kazika; Zakład Przetwórstwa Spożywczego Jadło Galicyjskie Kazimierz Łątka, Ciężkowice – wyroby wędliniarskie, pierogi, konfitury, grzyby, nalewki, wina
5. Masarnia Krakowska sp. z o.o., Kraków – wędliny
6. Magdalena Kręzolek-Ryszka, Golcza – sery góralskie, bryndza, sery z ziołami, masło
7. Piekarnia B.A. Madej sp. j., Kraków – chleb prądnicki, chleb orkiszowy, podpiłomyk
8. Wyrób Wędlin Tradycyjnych Wolarek sp. j., Liszki – wędliny
9. F.P.H.U. Jantop Jan Topór-Drawiec, Kościelisko – pierogi domowe do gotowania i smażenia
10. Bacówka na Wójcisznie Andrzej Stoch Waka, Kościelisko – oscypek, bundz, bryndza, korboc, gałka, redykalka
11. Małopolski Smak Szymon Krok, Grybów – wędliny tradycyjne, sery owcze ekologiczne
12. Restauracja Laguna Maria Olczyk, Gorlice – pierogi, pierogi z soczewicy, magła pierwsio-wa, schab marynowany, poledwica marynowana
13. Dom Weselny Akropol Maria Olczyk, Gorlice – poledwica galicyjska, gęś marynowana, kaczka po staropolsku, pierogi z kaszanką

MATERIAŁY PRASOWE



Skarby mazowieckiej kuchni

WYSTAWCY Z MAZOWSZA

Regionem o największej powierzchni użytków rolnych jest Mazowsze. Tu mieszczą się wyspecjalizowane obszary, słynące w Europie z produkcji owoców i warzyw, hodowli bydła mlecznego czy drobiu. Wystarczy wyjechać poza stolicę – na Kurpie, na ziemię radomską czy płocką, by znaleźć się w otoczeniu przepięknych lasów i wód, gdzie są wymarzone warunki do produkcji rolnej.

Wędrowni kulinarni po Mazowszu w związku z organizowanym od kilku lat konkursem „Nasze kulinarne dziedzictwo” przyniosły bogaty rezultat w postaci dokumentacji i promocji specyficznych lokalnych wyrobów. Niektóre z nich szczytą się zdobyciem statuetki kulinarnej perły. Są to m.in.: sójki mazowieckie z Podcieni, kurpiowskie piwo kozicowe (jałowcowe), kielbasy z powiatu węgrowskiego i sokołowskiego: „palcem napychana”, jałowcowa i „nożem krojona”, sery Honoraty z Rososzy, obwarzanki z Odrzywołu czy mąka pszenna podlaska z Korczewa.

Niektóre mazowieckie produkty kulinarne charakteryzują się unikatowym historycznym nazewnictwem, jak np.: przyzucha, gulon, rejbak, fafernuchy, parowańce, sójki mazowieckie, byczki kościelne, parzaki. Wiele z nich jest wyróżnikiem kultury i tradycji regionu, jak choćby miody: grycak i lipca, chleb grycan, mięso „w kieńdziuku”, placki buraczkowe, podplomyki i wiele innych.

PRODUKTY TRADYCYJNE DOSTĘPNE NA PRASKIEJ GIEŁDZIE SPOŻYWCZEJ

1. Plocki Zakład Drobiowy SADRÓB – **kaszanka staropolska, parówki Kajtusie, pierś pieczona z indyka**
2. WIR Szproch i Pietrusiewicz Przetwórstwo Mięsa sp. J. Zakład w Jędrzejowie, Łopuszno – **jędrzejowska z beczki, dworska, staropolska, kabanosy, swojska, schab pieczony, karczek, galantyna, kaszanka, salceson, szynka, boczek, paszтет, smalec, pierogi, krokiety, gołąbki**
3. F.H.U. Marfor Marcelina Czywiłis, Andrychów – **ser bacy (marforki), ser cieszynianka, ser topinki**
4. Tarczyński SA, Trzebnica – **wyroby suche, wyroby dębowe, wyroby z kotła, wyroby za-**

- konne, wędliny z doliny Baryczy, wyroby grillowe**
5. Mirjan SC, Ząbki – **przetwory mięsne, wędliny tradycyjne**
6. Stoczek sp. z o.o., Stoczek Łukowski – **smalce, dżemy, dania gotowe**
7. DSM Włoszczowa, Włoszczowa – **sery norweskie, szwajcarskie, twaróg**
8. SM BİDMLEK, Chelm – **twarogi, jogurty naturalne**
9. U GRZESIA Sylwia Janiak, Rawa Mazowiecka – **wędliny tradycyjne, produkty tradycyjne: soki, przetwory, makarony, miody**
10. ECDNATURAL Anna Gadomska, Warszawa – **wędliny tradycyjne, wędliny litewskie, sery regionalne**

Dziedzictwo kulinarne ma związek z zachowaniem różnorodności biologicznej w rolnictwie. Najwyższe cenie są te produkty, których surowce pochodzą z lokalnych odmian roślin, takich jak dawne odmiany owoców (zwłaszcza jabłek i śliwek – węgierka łowicka), stare odmiany zbóż (orkisz, plaskurka) oraz rodzimych ras zwierząt gospodarskich: trzody chlewnej (świnia złotnicka), drobiu (kura zielononóżka, gęś biłgorajska), bydła (krowa polska czerwona).

Promocja

Samorząd województwa mazowieckiego podejmuje działania mające na celu promocję produktów żywnościowych, przygotowywanych według tradycyjnych receptur i metod wytwarzania. Niedawno miało miejsce

rozstrzygnięcie III edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2009.

Zgrona 12 nagrodzonych laureatów – siedmiu wytwórców zaprezentuje swoje produkty na Praskiej Giełdzie Spożywczej podczas VI Dni Produktów Tradycyjnych „Polskie Smaki” 12 i 13 czerwca 2010 r. Będzie to Bekon z Szydłowca (po raz trzeci) z wyrobami i przetworami mięsnymi, a zwłaszcza z udźcem indycym pieczonym po szydłowiecku; Browar Ciechan z Ciechanowa (po raz drugi) z krzepiakami; Pasieka Kurpik Teresy i Czesława Niedźwiedzkich z Olszewa-Borok (po raz drugi) z miodami; Gospodarstwo Agroturystyczne Kurpianka Teresy Szymczak z

Lelisu z półksiężycami, skneckami z cebulą i z psiwem kozicowym; Honorata Cieślak z Rososzy z serami domowymi Rosiaka; Adam i Wojciech Piotrkowscy z Żuromina (po raz drugi) z miodami oraz Smaki i Aromaty Anny Langowskiej z Kobyłki (po raz drugi) z przetworami owocowymi i warzywnymi – w szczególności z malinami z rumem.

Należy podkreślić, że Smaki i Aromaty podczas ubiegłorocznych Dni Produktów Tradycyjnych na Praskiej Giełdzie zdobyły Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za najciekawsze stoisko – zwyciężając w gronie kilkudziesięciu wystawców z trzech województw. Taki sam puchar rok wcześniej zdobył Bekon, który w roku ubiegłym uzyskał w tej kategorii drugie miejsce. W obydwu przypadkach czynnikiem decydującym o przewadze nad pozostałymi wystawcami była znakomita umiejętność przekazania wiedzy o oferowanych produktach – o sposobach oraz tradycji ich wytwarzania.

Producenci z Mazowsza wzięli udział we wszystkich pięciu edycjach „Polskich Smaków”, oferując szeroką gamę produktów tradycyjnych z tego regionu. Nie zaprezentowali jednak wszystkich. Jak dotąd jednym z „wielkich nieobecnych” spośród mazowieckich smaków jest pańska skórka – tradycyjny biało-różowy cukierek w papierku sprzedawany w Warszawie na odpustach oraz w dniu Wszystkich Świętych.

01. „Smaki i Aromaty” Anna Langowska, Kobyłka – konfitury
02. Piekarnia Kurpiowska s. j. Baldyga, Żubrowski, Tyse – pieczywo kurpiowskie
03. Gospodarstwo Pasieczne A.W. Piotrkowscy, Żuromin – miód, balsam propolisowy, świece woskowe
04. Eko-Fruit I. Kostrzewski, I. Chyżryńska s.c., Zakroczym – przetwory owocowo-warzywne, konfitury, nalewki, soki
05. Naturalne Produkty Pszczele Jerzy Rosiński, Tuszcz – wyroby z miodu, z wosku, propolis, kit pszczeli
06. „Strawa” sp. z o.o., Czosnów – wędliny tradycyjne
07. Gospodarstwo Agroturystyczne „Kurpianka” Teresa Szymczyk, Lelisz – półksiężyce, sknecki z cybulą i cosnkiem, psiwko kozicowe, bigos
08. Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c., Siedlce – chleby razowe, żytnie, na zakwasie
09. Sławomir Rosiak, Brzozów – sery i przetwory mleczne
10. Gospodarstwo Rolno-Przetwórcze ABW Agrocentrum Waldemar Jakubiak, Blonie – przetwory owocowo-warzywne

11. Masarnia Wędlin Tradycyjnych Jasiński Danuta Jasińska, Klembów – wędliny
12. Przetwórstwo i Wyrób Wędlin Marian Pierzchała, Kozienice – wędliny
13. Spółdzielnia Mleczarska MLEKOWITA oddział w Piasecznie, Wysokie Mazowieckie – nabiał
14. Gospodarstwo Rolne W. i D. Marcinkowski Radziwiłłów – makaron radziwiłłowski, ryby wędzone, jaja zielononóżki, chleb razowy
15. Zakłady Piekarskie OSKROBA sp. z o.o., Celestynów – chleby razowe pakowane, ciasta pakowane, ciasteczka pakowane
16. Bekon Mieczysław Podgórski, Szydłowiec – wyroby wędliniarskie
17. Browar Ciechan (wystawia się jako KUPPIWO.PL), Warszawa – ciechan wyborne, ciechan miodowy, ciechan pszeniczny, krzepiak
18. Obwarzanki Odrzywołskie Bińkowski Jan, Odrzywół – obwarzanki, pieczywo, wędliny
19. Pasieka Kurpik Teresa i Czesław Niedźwiedzy, Olszewo-Borki – miód pszczeli, pyłek pszczeli, kit pszczeli, świece woskowe, napoje miodowe, miód w plastrze



Przysmaki z podlaskiej chaty

Coraz więcej gospodarzy z czystych ekologicznie terenów województwa podlaskiego nastawia się na produkcję i promocję regionalnych specjalności, które są tu wytwarzane od setek lat. Wiedzą, że kto spróbuje korycińskich serów, kindziuka czy kumpiaka, staje się ich smakoszem.

Rolnicy rozumieją coraz lepiej, że wytwarzanie produktów regionalnych według starych receptur to szansa na rozwój ich gospodarstw. Dostrzegają też, że przepisy na specjalności, które przekazywane z pokolenia na pokolenie dotrwały do naszych czasów, są prawdziwym skarbem. Dlatego wiele gospodarstw, w których jeszcze niedawno produkowano zboża czy hodowano krowy – dziś staje się małymi rodzinnymi przedsiębiorstwami produkcyjnymi lub zagrodami agroturystycznymi, skąd trafiają na rynek narwiańskie kwaszone ogórki czy kapusta, pieczone na tatarski swojskie chleby, różnorodne miody, równie słodkie sękaczki i mrowiska, wonne kiszki i babki ziemniaczane, pieriekaczewniki, kartacz, kołduny oraz bliny.

Bryndza podhalańska i oscypek to produkty żywnościowe z Polski, które zostały wpisane do unijnych rejestrów: Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geo-

graficzne. Na podobną rejestrację czekają jeszcze wiele produktów z całego kraju. Procedura uzyskania odpowiedniego wpisu jest długa i wymaga zabiegów – co pokazuje zwłaszcza przykład oscypka. Ale z chwilą uzyskania rejestracji polskie produkty żywnościowe będą chronione, choćby przed ich podrabianiem. Przykład krajów zachodnich pokazuje, że wytwarzanie zarejestrowanych produktów jest bardzo opłacalne, a po uzyskaniu odpowiedniego certyfikatu wielu wytwórców odnotowało znaczny wzrost sprzedaży.

Poniżej prezentujemy trzy produkty z województwa podlaskiego, które ubiegają się o wpis do unijnych rejestrów.

Pieriekaczewnik

Jest to produkt ubiegający się o gwarantowaną tradycyjną specjalność. Wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeszypospolitej, zamieszkiwanych przez wiele narodowości. Wraz z pobytem osadników tatarskich wokół ważnych grodów i dworów ich kultura przenikała do kultury miejscowej. Dzięki wzajemnym kontaktom na polskie stoły trafiały także tatarskie przysmaki. Jednym z takich produktów jest pieriekaczewnik.

Pieriekaczewnik to wypiek o wyglądzie przypominającym



skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon. Tak uformowane ciasto piecze się w okrągłym naczyniu, które nadaje pieriekaczewnikowi pożądany kształt.

W przekroju uwidocznione są liczne warstwy ciasta na przemian z nadzieniem. Z wnętrza pieriekaczewnik, w zależności od długości pieczenia, jest lekko złoty lub rumiany. Wyrób ten można znaleźć przede wszystkim w kwatery agroturystycznych Podlasia, gdzie najlepiej smakuje wyjęty prosto z pieca, dzięki

czemu poszczególne warstwy rozdziela się i stają się lekko chrupiące.

Miód z Sejneńszczyzny

Produkt, który aplikuje o chronioną nazwę pochodzenia, pochodzi z pogranicza polsko-litewskiego. Mając na uwadze, że tradycje pszczelarskie nie znają granic, powstała inicjatywa wspólnego zarejestrowania miodu przez Polaków i Litwinów. Kraina zamieszkiwana była od pokoleń przez mistrzów pszczelarskich, niegdyś bartników, którzy miód pozyskiwali z pszczeli gniazd znajdujących się w pniach drzew niegdyśszych borów. Różnorodność roślin, szczególnie dziko rosnących, stwa-

rza doskonałą bazę pożytkową dla pszczoł, a duży udział roślin motylkowych nadaje miodom charakterystyczny, goryczkowy smak i silny aromat powodowany m.in. zawartością kumariny. Tradycyjny sposób zbierania gwarantuje zachowanie bogatych wartości odżywczych i smakowych miodu, zawierających esencję lokalnych walorów przyrodniczych.

Lipiec białowiecki

Aplikujący o chronioną nazwę pochodzenia jest miodem nektarowym, w którym przeważa pyłek pochodzący z lipy drobnolistnej (tilia cordata). Pod nazwą „lipiec białowiecki” może być również sprzedawany miód nektarowo-spadziowy powstający w wyniku połączenia miodu nektarowego z miodem spadziowym iglastym lub liściastym. Podobnie jak większość miodów z terenu Podlasia, produkt ten jest wytwarzany tradycyjnymi metodami. Naturalne pochodzenie sprawia, że miód ulega krystalizacji, co potwierdza jego naturalny charakter.

Wzmianki o niepowtarzalności „lipca białowieckiego” znajdujemy również u wybitnego polskiego etnografa z przełomu XIX i XX w. Zygmunta Glogera z jego podróży w 1882 r., którą odbył z Henrykiem Sienkiewiczem do puszczy okalającej Białowieżę.

WYSTAWCY Z PODLASIA

1. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Miland sp. z o.o., Białystok – wędliny
2. Zakład Mięsny Pelikan sp. z o.o., Białystok-Zaścianki – wędliny
3. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce – nabiał
4. F.H. Polinat Jerzy Godonik, Siemiatycze – grzyby suszone, marynowane, ogórki kiszzone, borówka, żurawina, nalewki
5. Spółdzielnia Mleczarska Rospuda, Filipów – masło tradycyjne, sery twarde dojrzewające
6. MIX Arent Marek, Białystok – wyrób ręczny lizaków i szyszek (obwarzanki)
07. Stowarzyszenie Macierzanka, Wiązajny – ser podpuszczkowy dojrzewający
8. Zakład Ciastkarski Celina Benedykta Glińska Ejszeryszki, Rutka Tartak – wyroby cukiernicze
9. Spółdzielnia Mleczarska Sudovia, Suwałki – nabiał
10. Gospodarstwo Rolne - Jerzy Sokół, Choroszcz – chrzan, kiszka ziemniaczana
11. Z.P.M. EUROPA S i Z Seliński sp. j., Rajgród – wędliny, wędzonki tradycyjne
12. Gospodarstwo Pasieczne Bartnik Sokółski J. Zajkowski, Sokółka – produkty pszczele
13. Agroturystyka Tatarska Jurta, Krynki – pieriekaczewnik, pieremiacze, jęczmiec, kibiny, listkowiec, drożdżówka, bułeczki drożdżowe
14. Pectur sp. z o.o., Korycin – wiejskie wyroby wędliniarskie
15. Ser Koryciński Swojski Agnieszka Gremza, Korycin – ser koryciński swojski
16. Kruszwskie Przysmaki Katarzyna Sokół, Kruszewo – kapusta kiszona, ogórki kiszane, szyszki, chleb swojski, smalec
17. Gospodarstwo Rolne Tomasz i Anna Nietupscy, Korycin – ser swojski koryciński

Program Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi



OZNACZENIE PRODUKTU ZNAKIEM JAKOŚCI „POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ” JEST INFORMACJĄ DLA KONSUMENTÓW O WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTU ORAZ WYRÓŻNIENIEM DLA PRODUCENTÓW.

Produkty wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą Żywność zostaną zaprezentowane podczas VI Dni Produktu Tradycyjnego „Polskie Smaki”.

W dniach 12-13 maja 2010 roku, na terenie Praskiej Giełdy Spożywczej w Żąbkach, każdy odwiedzający stoisko Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi będzie mógł spróbować m.in. produktów:

- mięsnych - SOKOŁÓW S.A., CEDROB S.A.
- mleczarskich - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL, Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu, Spółdzielnia Mleczarska „Lazur”, Spółdzielnia Mleczarska „OSTROŁĘKA”, Średzka Spółdzielnia Mleczarska „JANA”, STARCO Zakład Mleczarski Sp. z o.o., Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Krasnystaw
- owoców, warzyw i ich przetworów - Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad”, Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” sp. z o.o., Przetwórstwo Owoców i Warzyw „GOMAR”
- zbożowych - Piekarnia „Złoty Kłos”,
- miodów - Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” A&J Kasztelewicz
- herbat - MOKATE S.A.

a także produktów firm DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A. i Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „SPOŁEM” w Kielcach.