

Andrzej Rataj

Zwyczaje żywieniowe i sztuka kulinarna a dziedzictwo kulturowe narodów

„Człowiek nie żyje aby jeść, człowiek je, aby żyć.” To słynne powiedzenie, którego autorstwo przypisuje się Sokratesowi, a wykorzystane później także przez Moliera w „Skąpcu”, może stanowić motto niniejszych rozważań. Ale przecież organizatorom seminarium, a zapewne i uczestnikom, nie chodzi o podejście ascetyczne i skrajnie praktyczne. Pragną oni bowiem zwrócić uwagę na fakt, że wszystko, co związane jest z pożywieniem stanowi ważny element dziedzictwa kulturowego i że nawet tam gdzie prostota i praktycyzm dominuje problem pożywienia jest nadspodziewanie skomplikowany i nie poddaje się łatwym interpretacjom. A więc zmodyfikujmy to powiedzenie i za Bronisławem Malinowskim, słynnym polskim etnografem, powiedzmy iż – „wszystkie ludzkie istoty muszą żyć nie tylko samym chlebem, ale przede wszystkim chlebem”¹. Oznacza to, że człowiek jest poddany podwójnemu determinizmowi: biologicznemu i kulturowemu. Malinowski zwraca uwagę, że odżywianie się, czyli zaspokojenie potrzeby metabolizmu, wiąże się z faktem o podstawowym znaczeniu - warunkiem życia jest zaspokojenie tzw. potrzeb podstawowych, potrzeb biologicznych, którym odpowiadają specyficzne reakcje kulturowe. Przy czym słowo kultura rozumiemy tu w bardzo szerokim znaczeniu. W największym skrócie kultura jest to pewna złożona całość, która sytuuje się pomiędzy człowiekiem a naturą i stanowi czynnik między nimi pośredniczący. Związek między biologią człowieka a kulturą jest niezaprzeczalny. Człowiek jest istotą biologiczną, ale z kolei tylko poprzez kulturę może zaspokajać swoje potrzeby. To jest bardzo ważny fakt, gdyż jest to jednocześnie kryterium wyróżniające człowieka ze świata zwierzęcego.

Innym aspektem, na który należy zwrócić uwagę to bardzo ważne w przeszłości uzależnienie mechanizmu zaspokajania potrzeby metabolizmu od konkretnych warunków środowiskowych, w których żyjemy. Tu trzeba przywołać pojęcie ekumeny, czyli terytoriów zamieszkiwanych przez człowieka, czy też raczej nadających się do zamieszkania. W dziejach ludzkości terytorium to ulegało licznym zmianom

¹ Bronisław Malinowski, Naukowa teoria kultury i inne eseje

powodowanym przez czynniki naturalne. Należały do nich zlodowacenia, stepowanie, i wiele innych, a skala tych zmian była bardzo różna. Człowiek prócz terenów mniej czy bardziej mu przyjaznych, zamieszkiwał także tereny pograniczne, gdzie niejednokrotnie ekstremalne warunki powodowały powstawanie niezwykłych form reakcji kulturowych, w tym także i w zakresie pożywienia. Jako przykład mogą tu służyć Inuici dawniej zwani Eskimosami, zamieszkujący właśnie takie tereny, którzy spożywali niemal wyłącznie mięso, a jedynym ich pokarmem roślinnym była na wpół strawiona zawartość żołądków karibu. Zresztą także i na terenach bardziej przyjaznych człowiekowi, na skutek okresowych anomalii, sposób odżywiania ulegał znacznym zmianom, a długie okresy nieurodzaju znacznie ograniczały możliwości zaspokojenia głodu. Stąd do dzisiaj znane i utrzymujące się w tradycji, w wielu kulturach, pojęcie pożywienia głodowego. Tu warto przytoczyć przykład badań wybitnego, polskiego etnografa, syna ziemi kurpiowskiej, założyciela muzeum skansenowskiego w Nowogrodzie Łomżyńskim – Adama Chętnika. Długoletnie badania nad pożywieniem głodowym Kurpiów ocaliły mu życie. Poszukiwany podczas okupacji przez władze niemieckie ukrywał się w puszczy i tylko gruntowna znajomość tradycyjnego pożywienia głodowego pozwoliła mu przetrwać w dobrej kondycji.

W ciągu dziejów ludzkości spotykaliśmy wiele form gospodarowania i co za tym idzie sposobów zaspakajania podstawowych potrzeb biologicznych, w tym pożywienia. Do dziś zresztą istnieją niewielkie, izolowane społeczności, gdzie można zapoznać się z kolejnymi etapami ewolucji gospodarki obserwując występujące niemal w niezmienionej postaci zbieractwo, łowiectwo, kopieniactwo, czyli formę uprawy ziemi poprzedzającą rolnictwo, czy wreszcie różnorakie formy tradycyjnego pasterstwa. Związki między kulturą, a środowiskiem w tych społecznościach wydają się proste i bezpośrednie. Do dzisiaj w warunkach współczesnych społeczeństw spotykamy także relikty tych form gospodarowania, że przytoczę tu zbieractwo grzybów, czy wędkowanie, ale także ciągle utrzymujące się różne formy pasterstwa połączonego z okresowymi wędrówkami, jak np. pasterstwo karpackie. Dzisiaj te relikty mają charakter hobby - grzybobranie, czasem zmieniły się w gałąź sportu - wędkarstwo, lub odnalazły dla siebie nowy sens, w tym również ekonomiczny, jako atrakcja agroturystyczna lub wytwarzanie produktu regionalnego.

Dostosowanie się do warunków naturalnych spowodowało wykształcenie się od dawna specyficznych regionów rolno-hodowlanych, a także kulinarnych, takich jak np.

krąg śródziemnomorski. Ale i w nowszych czasach obserwujemy kształtowanie się takich makro regionów mających wpływ także i na odżywianie. Tu wspomnieć można wręcz eksterminację bizonów i zamianę ich gigantycznych pastwisk - prerii północnej Ameryki na równie gigantyczne pola pszeniczne. Z kolei wprowadzenie na pampasach Ameryki Południowej hodowli bydła na ogromną skalę wykształciło „kulturę befsztyka”.

Nie tylko środowisko geograficzne, czyli pierwotne warunki naturalne lub modyfikowane przez człowieka, wpływały na kształtowanie się zwyczajów i specyfiki związanej z pożywieniem. Ogromną rolę odegrały także czynniki kulturowe takie jak wierzenia, kult czy religia, wprowadzająca posty i umartwienia i wiele innych ograniczeń, zakazów czy nakazów, począwszy od zjawiska tabu szeroko rozpowszechnionego w wielu społecznościach pierwotnych, a kończąc na skomplikowanych systemach, jak podział pożywienia na trefne i koszerne u żydów, czy np. zakaz picia alkoholu przestrzegany chociażby przez mahometan. Badając te zjawiska trudno jest w wielu przypadkach określić co jest przyczyną, a co skutkiem. Faktem niezaprzeczalnym jednak jest stwierdzenie istnienia wielu związków między pozornie odległymi dziedzinami kultury.

Fakt, że zdobywanie, przygotowywanie, a przede wszystkim konsumpcja pożywienia odbywa się w ramach różnych form społeczności ludzkiej odgrywa także bardzo ważną rolę. Przywoływany już tutaj Bronisław Malinowski stwierdził, że zaspakajanie głodu czyli pozornie prosty mechanizm odżywiania się „...staje się ośrodkiem zgrupowania społecznego, podstawą systemów wartości, zarodkiem aktów rytualnych i wierzeń religijnych ... „ i pisze dalej „Nie można zrozumieć kultury dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesieniu do przygotowywania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego gromadzenia i rozdzielania.”² Aby prześledzić na konkretnych przykładach słuszność tego punktu widzenia ograniczmy się do terenów Polski, a w obrębie całej społeczności do warstwy chłopskiej. Przyczyna takiego ograniczenia jest oczywista. Warstwa szlachecka, podobnie jak magnateria, a także bogate mieszczaństwo, *nota bene* często obcego pochodzenia, ulegała już od dawna wpływom mody zachodnioeuropejskiej, ale także kręgu śródziemnomorskiego czy wreszcie krajów Orientu. Zjawisko to znane i opisywane było od dawna. Warto przytoczyć tu kilka cytatów. Książd Jędrzej Kitowicz autor wspaniałego opisu rzeczywistości polskiej wieku XVIII pisze: „... nacisnęło się do Polski kucharzy Francuzów i rodacy wydoskonaliли się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak

² Bronisław Malinowski, *Życie seksualne dzikich*.

najwykwintniejsze...”. Autor nie jest zwolennikiem ulegania nowej modzie, co wyraźnie wynika z następnego fragmentu. „*Nie ustępują nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom ... w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili. Jedli żaby, żółwie, ostrzygi, ślimaki, granele to jest jądrka młodym jagniętom i ciotkom wyrzynane, grzebienie kurze i nóżki kuropatwie (same paluszki nad świecą woskową przypiekane), w których sama tylko imaginacja jakiegoś smaku dodawała, sałaty, ogórki, musztardy i inne surowizny, które dawano do stołu do sztuki mięsa i pieczeńiów.*”³ W następnym stuleciu kolejny autor – Łukasz Gołębiowski – pisze – „*Z powyższych opisów dostrzegać możemy, że cechą uczt polskich była pierwiastkowo prostota; tę mniej więcej posunąć możemy, aż do końca panowania Zygmunta III, dalej nastął coraz bardziej wygórowany zbytek, nakoniec od wstępu na tron Stanisława Augusta wytworność i wyszukaność.*” I dalej „*Tak więc lubośmy przyjęli, wszystkich niemal krajów potrawy i Rusi i Turków, i Szwedów i Niemców, i Francuzów i Anglików, i Włochów i Hiszpanów, zachowaliśmy narodowość naszą...*”⁴. Warstwa chłopska, oraz znacząca liczba drobnej szlachty zagrodowej, czy mieszkańcy małych miasteczek rolniczych kultywowali natomiast bardzo stare zwyczaje kulinarne. Jest to widoczne gdy porównamy je z odpowiednikami właściwymi chociażby dla innych Słowian. Znajdujemy liczne podobieństwa świadczące o ich prastarym rodowodzie, sięgającym czasów sprzed podziału żywiołu słowiańskiego i rozdzieleniu go plemionami madziarskimi. Rodzimość i archaiczność pożywienia warstw niższych wynikała ze swoistej izolacji małych społeczności lokalnych oraz z faktu bazowania niemal wyłącznie na produktach ze swojego gospodarstwa. Cechą ważną gospodarki polskiej wsi nie była samowystarczalność, jak się często mniema, ale na pewno przez wieki była nią samowżywniowość. Studiując właściwości pożywienia ludności wiejskiej szczególnie w odniesieniu do okresu wieku XIX zauważamy zjawisko nazwane w literaturze etnograficznej *minimalizmem konsumpcyjnym*. Produkty bardziej luksusowe, takie jak mięso, jajka, masło, a nawet mąka pszenna, były wyeliminowane z codziennego jadłospisu. Posiadały one bowiem wartość rynkową i już od dawna stanowiły towar. Efektem tej sytuacji była jednostajność i małe urozmaicenie pożywienia codziennego. Inną jego cechą charakterystyczną była sezonowość. Podstawowe znaczenie miała tutaj cykliczność produkcji rolniczej, ale także niskie plony, co wykluczało robienie znaczących

³ Jędrzej Kitowicz, Opis obyczajów za panowania Augusta III.

⁴ Łukasz Gołębiowski, Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów.

zapasów, a także ograniczenia wynikające z niskiej skuteczności tradycyjnych metod konserwacji pożywienia. Efektem minimalizmu konsumpcyjnego było wykształcenie się wzoru zachowania polegającego na świadomym ograniczaniu konsumpcji i wręcz ukrywaniu przed otoczeniem faktu spożywania lepszego pożywienia, jeżeli taka sytuacja się zdarzyła. Przywiązywanie zbyt wielkiej wagi do codziennych posiłków było po prostu naganne w oczach społeczności. W opozycji do tego mechanizmu stała równocześnie obowiązkowa *ostentacja konsumpcyjna* towarzysząca głównie uroczystościom rodzinnym, czy świętom dorocznym. Opinia społeczna akceptująca czy wręcz pochwalająca nadmierną oszczędność na co dzień, podobnie akceptowała i nakazywała nadmierną konsumpcję od święta. Dotyczyło to zarówno jakości, jak i ilości pożywienia, któremu zazwyczaj przy takich okazjach towarzyszył alkohol, a stopień tej ostentacji zależał od charakteru okazji, statusu jej uczestników, a także możliwości ekonomicznych organizatora spotkania. Interesującym faktem jest to, że takie i podobne zachowania tj. ostentacja w konsumpcji, są znane z wielu zakątków świata i warto tu przywołać np. instytucję zwaną „potlacz” występującą wśród Indian Kwakjutłów zamieszkujących tereny Brytyjskiej Kolumbii w Kanadzie. Tam w sposób ostentacyjny obdarowywano się ponad miarę, a nawet demonstracyjnie niszczone różne dobra, aby w ten sposób uzyskać uznanie w oczach społeczności. Wystawne uczyty głównie z okazji świąt rodzinnych miały dokładnie ten sam cel.

Pożywienie wiejskie w Polsce w wieku XIX oparte było głównie o produkty roślinne. Hodowla na większości terenów kraju miała w owym czasie znaczenie drugorzędne, a ponadto produkty zwierzęce, jak już wspomniano, przeznaczano głównie na sprzedaż. Podstawą wyżywienia były więc zboża. Należy pamiętać, że w ciągu wieku XIX obserwujemy znacznie większy ich asortyment niż obecnie. Prócz pszenicy, żyta, jęczmienia, czy owsa, uprawiano proso, ber, orkisz, oraz znacznie częściej niż obecnie, grykę (czyli hreczkę, tatarkę, saracenkę czy poganę). Obok tych upraw dosyć powszechnie były niemal zapomniane już dzisiaj okopowe i strączkowe, takie jak brukiew, rzepa, pasternak, czy soczewica. W drugiej połowie XIX wieku dokonała się prawdziwa rewolucja w zakresie asortymentu roślin uprawnych, jak i w składzie podstawowego pożywienia. Stało się to za sprawą niezwyklej kariery ziemniaka. Roślina ta spowodowała od końca XIX wieku zanik zjawiska okresowych powszechnych głodów i niedożywienia. Ziemniaki, a także nadal powszechnie uprawiane i spożywane rośliny strączkowe, głównie groch, a także kapusta, zarówno świeża jak i kiszona stanowiły podstawę wyżywienia. Obok utrzymywały się nadal starsze potrawy zbożowe, które jednak traciły swe pierwotne

znaczenie. Na szczególną uwagę zasługują ze względu na swój archaizm - prażmo i tłókno. Pierwsze to jak nazwa wskazuje ziarno prażone, drugie zaś tłuczone (nie mielone). Zarówno prażmo, jak i tłókno były używane jako półprodukt służący do przygotowania posiłku w warunkach wędrowności, czy w ogóle dłuższego pobytu poza domem. Pozostałe potrawy zbożowe były przygotowywane ze zboża mielonego, czyli z mąki. W pierwszym rzędzie było to różnorakie polewki powstałe ze zmieszania w procesie gotowania wywarów z roślin lub/i mięsa z niewielką ilością mąki. Przy zastosowaniu większych ilości mąki powstawały bryje pokrewne w konsystencji potrawom kaszowatym, czyli półpłynne potrawy znacznie bardziej zagęszczone niż polewki. Bryje spożywano jako potrawę sama w sobie, ale stanowiły one także podstawowy półprodukt do wypieku podpłomyków. Od nich zaś tylko jeden krok do chleba. Różnica między podpłomykiem a chlebem sprowadza się do faktu, że pierwszy był wypiekany z ciasta prażnego, drugi z kwaśnego. Trzeba jednak wyraźnie stwierdzić, że chleb był uważany za produkt luksusowy i odświętny. Znacznie poważniejszą rolę odgrywały kasze oraz różnorakie kluski. Wszystkie wymienione wyżej płynne i półpłynne potrawy mączne spożywano na ogół zmieszane z innymi składnikami. Dodawano do nich mleko, serwatkę, czy twaróg. Często potrawy kaszowe mieszano z grochem, równie popularne było spożywanie kapusty z grochem. Uzupełnieniem diety były tłuszcze roślinne stanowiące jedyną omastę w okresach postu. Były to więc oleje, głównie lniane, rzepakowy, a także konopny, dziś kompletnie zapomniane. Mięso jak już wielokrotnie wspominałem stanowiło składnik posiłków uroczystych i spożywano je w formie gotowanej, rzadziej pieczonej, czy smażonej. Nie znano tak wielkiej różnorodności wędlin, jak obecnie, jednak dosyć powszechne było wytwarzanie kiełbas. O wiele jednak częściej niż mięso, spożywano tłuszcze zwierzęce – słoninę soloną, wędzoną, czy jako sadło. Nabiał jak już wspomniano produkowano na sprzedaż, ale tam gdzie to było możliwe ze względów ekonomicznych, spożywano w znaczących ilościach mleko, maślanek, serwatkę, a także sery zarówno twarogowe, jak i suszone, czy wędzone. Tu warto wspomnieć o regionalnym zróżnicowaniu. Było ono nieznaczne, ale wyraźne. Np. warunki naturalne oraz kulturotwórcza rola kolonizacji włoskiej spowodowały, że hodowla owiec, spożywanie ich mięsa, oraz produkcja i spożycie podpuszczkowych serów owczych wzdłuż całego łańcucha Karpat było i do pewnego stopnia jest nadal bardzo istotne dla tradycji kulinarnych regionu. Inne regiony miały również swoją specyfikę kulinarną np. związaną z rybołówstwem morskim czy jeziorowym w Polsce północnej.

Pozostaje jeszcze wspomnieć o tradycyjnych napojach, w tym alkoholowych. Tak więc we własnym zakresie od niepamiętnych czasów produkowano miód pitny sycony, napoje piwne chmielone, a także szczególnie we wschodnich regionach kwas chlebowy. Dostyc powszechnym było pozyskiwanie soku brzoź oraz klonów. Ale najbardziej powszechnym napojem była po prostu czysta woda.

Uzupełnieniem diety były pozyskiwane poprzez zbieractwo dzikie owoce, a także owoce roślin uprawianych w przydomowych ogródkach i sadach. Prócz spożywania ich na surowo, stosowano najczęściej suszenie, często połączone z wędzeniem (śliwki), sporządzano powidła lub kiszono np. jabłka w całości wraz z główkami kapusty pierwotnie w dołach ziemnych, później z kapustą szatkowaną, kiszoną w beczkach bednarskich.

Rozważając problem pożywienia uświadamiamy sobie, że w społeczności tradycyjnej jego pozyskiwanie, przetwarzanie produktów spożywczych, ich konserwowanie, wreszcie ich spożywanie z zachowaniem powszechnie obowiązującej etykiety, czy wręcz rytuału, odgrywa kluczową rolę w bardzo wielu dziedzinach kultury. Zaczynamy się zastanawiać czy aby istotnie „człowiek nie żyje po to by jeść?” Bo przecież aby zapewnić sobie dostęp do wody (jakże ważnej w procesie przygotowywania pożywienia) człowiek wybierał odpowiednie miejsce na osiedlenie. Aby stosować ogień w tym procesie, musiał wynaleźć urządzenia ogniowe – najpierw otwarte palenisko, systemy kominowe, wreszcie płytę paleniska krytego, ale także piec chlebowy, wędzarnie i suszarnie. A dalej - zaopatrzyć się w odpowiedni asortyment narzędzi, sprzętów i innych przedmiotów. A więc wynaleźć naczynia, garnki, miski, trójnogi do otwartego paleniska, łyżki, cedzidła czy noże. Do niedawna w każdym domu (częstokroć nie tylko wiejskim) były żarna służące do mielenia zboża na mąkę na codzienny użytek, stępy do wyrobu kasz, nie mówiąc o masielnicach, prasach do sera i specjalnych narzędziach służących do wypieku chleba. Dzisiaj to już odległa przeszłość. Indywidualna działalność czy praca w społeczności lokalnej nie jest już podstawą do produkowania żywności na własne potrzeby. Gospodarka towarowa, globalizacja, rozwój handlu międzynarodowego, spowodowały znacznie większą dostępność do towarów importowanych. Dawniej trzeba było stuleci, aby rozpowszechniła się „włoszczyzna”, czy wspomniane wyżej ziemniaki, dzisiaj, co dzień spotykamy nowe mody – pojawiają się chińskie i wietnamskie knajpki, w odległości stu metrów od miejsca gdzie się znajdujemy są co najmniej dwie restauracje specjalizujące się w podawaniu dań kuchni japońskiej w tym słynnego sushi. Co gorsza jednak to fakt, że jesteśmy zarzucani żywnością pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,

produkowaną przy wsparciu chemii – hydroponiki, sterydów, antybiotyków i trucizn, czyli środków ochrony roślin. A inżynieria genetyczna? A środki konserwujące? Największą zaletą kuchni tradycyjnej do około końca XIX wieku było to, że opierała się ona na wykorzystaniu, mówiąc językiem współczesnym, zdrowej, ekologicznej żywności. Wody były czyste, a udział w procesach technologicznych substancji chemicznych znikomy. Brak środków ochrony roślin, czy sztucznych nawozów powodował, że ekstensywne rolnictwo wytwarzało zdrowe produkty rolne. Nawet bogactwo naszego regionu a dawniej całego kraju, jakim była od wieków sól wielicka i bocheńska, spożywana wówczas jako rozdrobniona sól kamienna, a więc z całą różnorodnością mikroelementów, bez porównania była bardziej wartościowa niż stosowany dzisiaj czysty chlorek sodu.

Nie ma jednak powrotu do przeszłości. Zresztą nie trzeba jej idealizować, ona miała także swoje mankamenty, jednakże propagowanie rzetelnej wiedzy o tej przeszłości, a także propagowanie ekologicznego gospodarowania, propagowanie agroturystyki, ochrona regionalnej specyfiki, jest naszym obowiązkiem. W działaniach propagandowych możemy brać przykład chociażby z Włochów. Cykle programów nadawane w latach ubiegłych przez RAI Uno pod tytułem „Linea verde” a później „Linea blue” mogą stanowić wzorcowy przykład. Nasze tradycje kulinarne ciągle stanowią niewykorzystane bogactwo. Powstaje co prawda wiele produktów podszywających się pod stare nazwy, ale często baczniejsza obserwacja wykazuje, że mamy do czynienia z - być może nieświadomymi - fałszerstwami i nadużyciami. Dotyczy to np. takich produktów (ograniczając się wyłącznie do Małopolski) jak kielbasa lisiecka drobiowa (!!!), sery owcze produkowane z mleka krowiego, czy piwo szczyrzyckie produkowane w ... Kielcach. Należy mieć nadzieję, że przede wszystkim upowszechnianie rzetelnej wiedzy o tradycjach kulinarnych, a także rygorystyczne przestrzeganie zasad rejestracji i kontroli produktu lokalnego i regionalnego, zmienią tę sytuację. Manifestować będziemy w ten sposób szacunek dla swojej tradycji i naszego wspólnego dziedzictwa kulturowego.

Krystyna Reinfuss-Janusz

Źródła kulinarne dziedzictwa Małopolski

Województwo małopolskie obejmuje część Małopolski - krainy geograficzno-historycznej w południowej i południowo-wschodniej części Polski. Małopolska uchodzi za najbardziej zróżnicowany region Polski. Obejmuje Wyż. Krakowsko-Częstochowską, Nieckę Nidziańską, Kotlinę Sandomierską, Pogórze Karpackie, Beskidy, Pieniny i Tatry. W północnej i środkowej części woj. Małopolskiego zamieszkują Krakowiacy, w części południowej żyją Górale. Od zachodu Górale Podhalańscy (tatrzańskich, nowotarskich, rabczańskich) sąsiadują z Góralami Beskidowymi (Orawiacy, Babiogórcy i Górale Żywieccy) zaś od wschodu ze Spiszakami. W rejonie Szczawnicy żyją Górale Szczawnicy, sąsiadujący z Góralami Pienińskimi. Pod silnymi wpływami Górali Podhalańskich znajdują się mniejsze grupy np. Zagórzanie, w okolicy Mszany Dolnej. Na południowym wschodzie woj. małopolskiego mieszkają Górale Sądeccy. Na terenie małopolski mieszka wiele małych grup, które nazwy otrzymały od miejscowości (np. Proszowiczanie, Skawiniacy)

Miejscowości (miasta i wsie) leżące w najbliższym otoczeniu dużych i mniejszych aglomeracji zostały wchłonięte przez rozrastające się miejscowości. W ciągu kolejnych dziesięcioleci w obrębie Krakowa znalazło się kilka okolicznych miasteczek (Kleparz, Kazimierz, Podgórze) i wiele wsi (np. Borek Fałęcki, Skotniki, Bronowice Wielkie, Kobierzyn, Prądnik Biały, Dąbie itp.). W czasie budowy Nowej Huty włączono do Krakowa wsie sąsiadujące z kombinatem (Krzyszów, Wadów, Lubocza, Grębałów, Pleszów i inne). Nadal trwa ekspansja Krakowa na sąsiadujące z nim wsie. Podobna sytuacja występuje wokół wielu miejscowości na terenie województwa Małopolskiego.

Zróżnicowane warunki geograficzne i gospodarcze przyczyniały się do utrzymywania odrębności poszczególnych grup, decydowały często o izolacji, która była przyczyną wyboru odpowiedniego sposobu odżywiania się.

Problematyką związaną ze sposobem odżywiania się mieszkańców Małopolski zaczęto zajmować się w drugiej połowie XIX wieku. W 1877 roku Napoleon Cybulski, profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego rozesłał do kilkuset wsi galicyjskich ankietę

zawierającą 30 pytań z zakresu pożywienia. Uzyskał zaledwie kilkadziesiąt odpowiedzi, jednak wyniki ankiety opracował i wydał w 1894 r. nakładem Krakowskiego Towarzystwa Opieki Zdrowia. Prof. N. Cybulski stwierdził, że lud galicyjski odżywia się nędznie, przeważnie ziemniakami, kapustą i potrawami mącznymi, które przyrządza się z najtańszych gatunków zboża (jęczmienia, owsa, rzadziej z żyta i pszenicy), mięsa nie jedzą chłopcy małopolscy prawie wcale. Podobne badania prowadziła w 1927 roku B. Szewczykówna w powiecie limanowskim. Wyniki swoich badań opublikowała w dwutygodniku „Zdrowie” będący Organem Warszawskiego Towarzystwa Higienicznego. W obu pracach znalazły się spisy potraw wraz opisem sposobu ich przygotowania oraz podano nazwy ludowe omawianych potraw.

Na tradycje kulinarne mają wpływ warunki naturalne czyli miejsce, gdzie żywność jest produkowana, a także sposób jej wytwarzania. Równie ważne są przechodzące z pokolenia na pokolenie, przepisy i technologie przygotowania potraw. W tradycyjnych sposobach odżywiania się mieszkańców należy wyróżnić pożywienie normalne (codzienne) oraz pożywienie w okresach głodowych, a także przygotowywanie posiłków świątecznych z okazji świąt dorocznych lub rodzinnych. Pomimo bardzo ograniczonej ilości pożywienia w niektórych regionach województwa małopolskiego rozwinęły się uprawy roślin bądź hodowla, które nie tylko pozwalały zaspokoić głód ale również były towarem na sprzedaż.

W pożywieniu chłopskim główną rolę odgrywały od dawna produkty pochodzenia roślinnego, mięso zaś występowało w kuchni niezwykle rzadko. Niski poziom uprawy roli w czasach pańszczyźnianych powodował trudną sytuację żywnościową na wsi. Szczególnie gospodarstwa średnie i małe przeżywały ciężkie przednówki, w czasie których po wyczerpaniu się zapasów następowały okresy głodu. Również nieurodzaje spowodowane długimi okresami suszy lub długotrwałymi deszczami były przyczyną braku pożywienia na wsi. W latach klęsk głodowych mieszkańcy wsi wracali do prymitywnych form pożywienia, poprzez zbieranie dziko rosnących płodów roślinnych. Na Podhalu z pokrzywy zwyczajnej (*Urtica dioica* L.) lub żegawki (*Urtica urens* L.) albo młodego ostu (*Carduus* L.) przygotowywano potrawę zwaną **warmus**. Do posiekanych roślin dodawano mąkę owsianą lub ziemniaki. Z liści lebidy (*Origanum vulgare*), komosy białej (*Chenopodium album* L.), rdestu (*Polygonum bistorta*) przyrządzano zieleńkę, czyli potrawy podobne do dzisiejszego szpinaku. Roślinę nazywaną barszcz (*Heracleum sphondylium* L.) najpierw spożywano w postaci

zieleniny, później z liści i łodyg gotowano **kwaśną polewkę**. Nazwa ta przeszła z czasem na wszystkie polewki kwaśne, zwłaszcza przygotowane z żyta lub buraków. Dawniej kobiety wiejskie zbierały dziko rosnącą trawę tak zwaną mannę jaglaną (*Glyceria fluitans* R. BR), z ziarenek której wyrabiano kaszę i mąkę. W okresach szczególnego głodu zbierano rozmaite chwasty np. perz oraz żołądzie i bukwy. Uzupełnieniem chłopskiego pożywienia nie tylko w okresie głodów były zbierane powszechnie grzyby, jagody leśne, owoce dziko rosnących drzew owocowych. Do najczęściej uprawianych zbóż należały : pszenica (najbardziej znana tzw. sandomierska), żyto, jęczmień, owies, ber i gryka. W okolicach o chłodniejszym klimacie uprawiano orkisz pszenny (*Triticum spelta*), w niektórych rejonach zachodniej Małopolski siano pszenicę zwaną jeżatka (*Triticum compactum*). Wysiewano również różne odmiany żyta (np. żyto małopolskie), jęczmienia. Uprawiano również odmiany owsa siewnego (np. rychlik tatrzański) a na gorszych ziemiach wysiewano odmianę owsa zwaną marczak. Siano także grykę i jej odmianę tzw. tatarkę zaś proso należało do najpospolitszych zbóż. W Małopolsce młyny należały do rzadkości, dlatego mąkę mielono powszechnie na żarnach, zaś ziarno na kaszę tłuczono w sębach. Kasze przygotowywano przed wszystkim jęczmienia, orkiszu rzadziej z prosa. Zarówno mąka jak i kasza były składnikami wielu tradycyjnych potraw spożywanych w dni robocze jak i z okazji świąt.

Z mąki powszechnie przygotowywano kluski i żur. Kluski robiono z żytniej mąki czasami były to paski ciasta pocięte (tzw. **kluska urznięta** - Tenczyn k.Myślenic). Kluski były omaszczone słoniną lub z dodatkiem sera albo zalane mlekiem spożywano najczęściej na obiad. W czasie wieczery wigilijnej podawano kluski z miodem lub cukrem, czasami z makiem. Inną odmianą potraw mącznych były zacierki, które zgniatano z mąki pszennej, żytniej, owsianej z wodą i odrobiną soli, a następnie wrzucano na gotującą się wodę lub mleko. **Sutka** (zacierki) omaszczone tłuszczem były powszechnie spożywane na śniadanie.

Żur często nazywano barszczem przyrządzany był na kwasie z owsianych lub żytnich otrąb. Przygotowany kwas wlewano do wrzątku, podawano z ziemniakami, lub karpielami czasem chlebem. Do żuru dodawano także śmietany lub mleka. Postny żur z grzybami podawano zawsze w czasie Wigilii. W Małopolsce powszechnie spożywano polewki zwane **sapka**, **bryjka** otrzymywane przez wrzucenie na wrzącą wodę mąki i gotowanie aż zgęstnieje. We wsiach góralskich przygotowywano tzw. **juhę** serwatkę z kwaśnego ogrzanego mleka zarzucano owsianą mąką. Jedzono również **zatrzepkę**. Na

wrzącą wodę wrzucano karpiele i kawałki krowiego sera, całość posypywano pszeną lub owsianą mąką. Często na śniadanie lub obiad jedzono **prażuchę**. Wyprażoną mąkę żytnią lub pszeną dodawano do ugotowanych i utłuczonych ziemniaków, całość zalewno mlekiem.

Kaszę ugotowaną na wodzie, serwatce a zalaną gorącym mlekiem spożywano bardzo często. Przygotowywano z kaszy i grochu lub fasoli tzw. **spółkę**. W niektórych okolicach przybierała ona postać gęstej zupy (Swoszowice, Wieliczka), w innych była to gruba kasza perłowa z grochem lub fasolą omaszczona masłem lub słoniną (Zielonki, Kraków), a w okolicach Tokarni koło Myślenic była to papkowata potrawa z gotowanej kaszy jęczmiennej z kapustą omaszczona maślanką lub słodkim mlekiem. W niektórych regionach Małopolski (Łemkowie) znana była potrawa **pamuła** - gęsta kasza pszena z suchymi śliwkami, jabłkami lub gruszkami. Kaszę jęczmienną gotowano na sypko do ziemniaków albo placka.

Bardzo ważną rolę w pożywieniu chłopskim odgrywał chleb, będący symbolem dostatku i sytości. Chleb zwykle pieczono raz w tygodniu, ciasto przygotowywano z mąki zmieszanej z zakwasem, wypiekano w czeluści pieca chlebowego. Chleb pieczono zazwyczaj mąki żytniej, czasem pszennej, często używano mąki mieszanej żytniej z jęczmienną lub owsianą. Biedniejsi gospodarze, kiedy brakowało mąki dodawali gotowane utarte ziemniaki. Częściej niż chleb pieczono placki, ciasto zarabiano z mąki pszennej razowej na jajach lub śmietanie bez zakwaska czy drożdży. Placki powszechnie nazywano podpłomykami. Podpłomyki posypywano makiem, pokrojoną cebulą lub krojonymi jabłkami, serem białym (łemkowskie **knysze**). Podpłomyki pieczono na nalepie pieca lub w jego czeluści. W czasie okresów nasilającego się głodu mąkę mieszano z suszonymi i zmielonymi kasztanami, korą brzożową, a nawet trocinami czy popiołem drzewnym (Zegartowice, koło Myślenic).

Chleb wypiekano przed wszystkim w gospodarstwach domowych na własne potrzeby. Zdarzało się, że chleb stanowił rodzaj płacidła za wykonaną pracę lub usługę. W okolicach Krakowa znajdowało się wiele wsi specjalizujących się w wypieku pieczywa. Chłopi mieszkający w Prądniku Czerwonym uchodzili za największych specjalistów od pieczenia chleba. **Chleb prądnicki** wypiekano z mąki czysto żytniej. Był biały i osiągał nie bywałe rozmiary (...”wymiary chleba tego dochodzą do 2 i ½ stopy średnicy, na dziesięć cali wysokości, a nawet i więcej, waży do 30 funtów”... , tj 15 kg), długo zachowywał świeżość. Spożywali go raczej zamożni mieszczanie, szlachta bogaci

chłopi. Prądniczanie sprzedawali chleb w Krakowie za pośrednictwem tzw. „okienniczek”, tj. przekupek handlujących w kramach miejskich. W Krakowie dużą popularnością cieszyły się sprzedawane na rynku kleparskim placki tzw. *kukielki* wyrabiane w Liszkach, Golkowicach. lub w Kleparzu.

Na Podhalu, z powodu ciężkich warunków klimatycznych, nie pozwalających na uzyskiwanie wystarczających plonów zbóż, od dawien dawna podstawę jadłospisu stanowiły placki (dawnej owsiane) zwane *moskolami* robione z ugotowanych dobrze ubitych ziemniaków z dodatkiem soli oraz mąki owsianej, jęczmiennej lub kukurydzianej. Z tak przyrządzonego ciasta formowano placuszki, które wypiekano na blasze. Moskole często bywały nazywane podhalańskim lub góralskim chlebem.

Ziemniaki stanowiły w pożywieniu ludności Małopolski jeden z głównych składników. Jeszcze w XVIII wieku ludność wiejska nie chciała sadzić ziemniaków (choć w dworach już je uprawiano) ani spożywać w obawie przed chorobami, które rzekomo miały wywoływać. W południowej części Małopolski często brakowało ziemniaków więc zastępowano je karpzielami, we wsiach łemkowskich zanim zaczęto spożywać ziemniaki jedzono dużo rzepy, która niegdyś była siana była jako poplon dla żywienia bydła. Rzepę jedzono surową, gotowaną lub suszoną, a nawet kiszoną. Ziemniaki pieczone stanowiły podstawę postnego pożywienia. Gotowane były jedzone wraz z kwaśnym mlekiem, maślanką, barszczem, kapustą, żurem. Powszechnie z ziemniaków nadpsutych, po obraniu i starciu gotowano czarne kluski, na Łemkowszczyźnie zwane *mordunie*. Pierogi obecnie bardzo popularne nierzadkie różnymi farszami: z ziemniaków, ziemniaków i sera, samego sera, czy kasz występują w spisach potraw u Napoleona Cybulskiego w 1894 r ale głównie w miejscowościach położonych na wschód od obecnej granicy woj. małopolskiego. B. Szewczykówna (w 1930 roku) o pierogach w powiecie limanowskim pisze krótko „robią z białej lub czarnej mąki z serem, kapustą lub powidłami”.

Niemal codziennym pożywieniem ludności wiejskiej była dawniej kapusta, którą spożywano na różne sposoby. Młody kapustę gotowano z kwaśną śmietaną, ale najczęściej jednak jedzoną ją po uprzednim ukiszeniu. Prawie w całej Małopolsce najstarszym sposobem kiszenia kapusty było wykopanie ziemnego dołu, który wykładano liśćmi karpielei. Do dołu wrzucano całe głowy kapusty, następnie zalewano wodą. Doły przykrywano słomą, ziemią. Dopiero po wyjęciu ukiszone głowy szatkowano. Nowszym sposobem było i jest nadal kiszenie kapusty w beczkach. Powszechnie uważano, że

pierwszy sposób lepiej konserwuje kapustę, którą można dłużej - trzymać nawet do 7 lat. Często doły znajdowały się pod pomieszczeniami mieszkalnymi (w sieni, izbie). Z kiszanej kapusty przygotowywano wiele potraw, dodawano do kaszy, ziemniaków, grochu. W czasie postu maszczano potrawy z kapusty olejem lnianym, natomiast na święta, po świniobiciu gotowano razem z wieprzowiną. Na Podhalu gotowano **kapustę po góralsku** z ziemniakami. We wsiach góralskich na południu woj. małopolskiego przyrządzano **kwaśnicę** - polewkę na kwasie z kapusty albo zarzucaną kwaszoną kapustą. Kwaśnicę gotowano na wiele sposobów, do postnej kwaśnicy dodawano grzyby. W czasie wieczery wigilijnej jedzono kapustę z grzybami, kiszoną kapustę z niewielką ilością oleju lnianego. Na święta zawsze duszono kiszoną kapustę na wieprzowych skwarkach lub mięsie. Potrawy z kapusty jedzono na wszystkie trzy posiłki dziennie.

Uzupełnieniem pożywienia były owoce zarówno dziko rosnące (leśne) jak i z przydomowych sadów. Jagody leśne (maliny, borówki, poziomki, ostreżyny, owoce tarniny) jedzono czasami na surowo rozarte z cukrem lub posypując nimi kluski. Owoce jagodowe oraz gruszki, jabłka suszono. Najczęściej owoce suszono na piecu lub na paleniach (belkach do suszenia drewna). Owoce w czasie suszenia przechodziły również dymem i były uwędzone. Susz owocowy był wykorzystywany do przygotowania wielu potraw przede wszystkim postnych. Suszone owoce używano jako omastę do gotowanych karpielei, ziemniaków czy klusek. Z suszonych śliwek przygotowywano niesłodzone polewki tzw. **pieczonki, wodzionki** (myślenickie), **śliwionka, gruszczonka** (okolice Gorlic), itp. Również w czasie wieczery wigilijnej jedzono potrawy ze śliwek gotowanych na gęsto z fasolą (Bugaj k. Myślenic)

Nabiał wchodził w skład tradycyjnego pożywienia codziennego. Jednakże większą część wydojonego mleka przerabiano na ser i masło, które wraz ze śmietaną i mlekiem były przeznaczone na sprzedaż. Pozostała część mleka często rozcieńczona wodą oraz serwatka i maślanka były podawane do placka, ziemniaków, karpielei, kaszy i stanowiły posiłek poranny i wieczorny. Mleka, maślanki i serwatki używano jako omasty do gęstych potraw takich jak groch z kapustą, gęsta kasza, czy zaprawiano nimi tzw. **bryjkę**. Na terenie woj. małopolskiego powszechnie wyrabiano ser z mleka zsiadłego i następnie podgrzanego. Otrzymaną masę wlewano do woreczka i po odcedzeniu części serwatki nad miską, resztę serwatki wyciska się w drewnianej prasie (pionowej lub poziomej). Białe sery solono a następnie suszono na słońcu, takie sery można było przechowywać w przewiewnym miejscu przez dłuższy okres czasu. Przed jedzeniem

należało ser zamoczyć w wodzie aby napęczniał (Myślenice, okolice Dąbrowy Tarnowskiej – Zalipie). W południowej części woj. małopolskiego a przede wszystkim na Podhalu z mleka owczego wyrabiano sery klagowe (podpuszczkowe).

Hodowla owiec stanowiła od dawna podstawę gospodarki na terenach górskich. W niektórych rejonach Małopolski owce przebywały w sezonowych stajniach (Tenczyn) i tam były dojone (3 raz dziennie), a cały udój zanoszono do wsi, natomiast w Lubniu owce dojono po powrocie z pastwiska. Na Podhalu gospodarka szałaśnicza znana była od wieków. Gospodarze oddawali swoje owce bacy, aby je wypasał na halach. Dzięki wspólnemu wypasowi, baca pozyskiwał więcej mleka, które mógł przerabiać na ser (bundz) i bryndzę. Uformowane z bundzu oszczyпки stawiano na półkach w szałasie i wędzono dymem rozchodzącym się z paleniska w szałasie. Podsuszony i rozdrobniony bundz solono. Powstałą bryndzę można było przechowywać przez dłuższy czas. Na Podhalu przyrządzano potrawę tzw. kluskę (z maki owsianej lub żytniej) o konsystencji bryi, którą polewano rozpuszczoną w wodzie lub mleku bryndzą. Dawniej oszczyпки były pożywieniem luksusowym, spożywano je w czasie uczt weselnych i świąt dorocznych lub uroczystości rodzinnych.

Mięso nie występowało w codziennym, tradycyjnym jadłospisie chłopskim. Nawet u zamożnych gospodarzy spożywano mięso tylko w czasie ważniejszych uroczystości oraz w niedzielę. Zwykle jedzono mięso sześć razy w roku (Boże Narodzenie, na zapusty, przed wielkim postem, na Wielkanoc, Zielone Świąta, w jesieni przed adwentem, niekiedy podczas odpustów) oraz w bogatszych chłopskich domach w czasie uroczystości rodzinnych (np. wesele). Czasami jedzono mięso dodatkowo wtedy, gdy trzeba było dorząć chore zwierzę lub gdy powiodły się kłusownicze łowy. Najczęściej spożywano mięso wieprzowe, pochodzące z własnego uboju, natomiast wołowinę kupowano u rzeźników w mieście, czasami zabijano królika lub kurę. Mięso jedzono przede wszystkim w postaci gotowanej w rosole lub przerobionej na wędliny (mięso wieprzowe). Część mięsa solono i przechowywano w beczkach lub wymoczone w roztworze soli mięso suszono koło pieca. Asortyment wiejskich wyrobów masarskich ograniczał się do kielbas, salcesonu krwistego z główizny i podrobów, żeberek wędzonych i boczku wędzonego, słoniny nasolonej i osuszonej nad ogniem, sadła w błonie (nasolonego i zamoczonego w słomie owsianej dla nadania koloru żółtego). Kielbasę wyrabiano z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, które wpychano do jelita przy pomocy lejka zrobionego z uciętego krowiego rogu. Wędzono je w dymie z drewna

dębowego (Skawa k. Myślenic) nad polepą pieca w chałupach kurnych, w kominie lub (w nowszych czasach) w wędzarniach budowanych w pobliżu obejścia. Kiełbasy po wędzeniu osuszano na słońcu. W wielu miejscowościach Małopolski zajmowano się produkcją mięsa i kiełbas na potrzeby miast. W Małopolsce znana była kiełbasa z okolic Tuchowa (koło Tarnowa) i Głogowa Małopolskiego (koło Rzeszowa.) oraz Liszek i Czernichowa. W miejscowościach gdzie produkowano kiełbasę i wędlinę na zbyt rozwinęło się masarstwo. Tajemnicę wyrobu kiełbasy przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie. Na uwagę zasługuje podawana w czasie Wielkanocy polewka z ugotowanej serwatki z chrzanem, suchą kiełbasą i wędzonką. Do polewki dodawano suchy ser w kawałkach, pokrojone gotowane jajka i razowy chleb. Potrawę tą nazywano „*święcone lub święconka*”, ponieważ przygotowana była z produktów święconych w Wielką Sobotę.

Potrawy maszczono przede wszystkim tłuszczem wieprzowym w postaci słoniny lub sadła, który im starszy i bardziej pachnący – „cujny”, tym uważany był za smaczniejszy, czasami jako omasty używano śmietany. W okresach postu potrawy maszczono olejem lnianym. Chłopi mieszkający w pobliżu zbiorników wodnych i rzek korzystali z łowionych różnych gatunków ryb. W niektórych regionach Małopolski utrzymywali chłopi małe zbiorniki wodne, o charakterze opadowościelowym, prowadząc w nich tarło karpia oraz odrost narybku. Już w XVI wieku największe skupiska stawów chłopskich znajdowały się w dobrach królewskich w Zatorze, Brzeszczach i Piotrowicach, w majątkach Myszkowskich na terenie Bestwiny i Podolsza. Z licznych stawów chłopskich słynęły też Wilamowice należące do Gierałtowskich. Chłopi sprzedawali stosunkowo mało - kilka lub kilkanaście, rzadziej sto czy dwieście - kop narybku. W ciągu pierwszej połowy XVII wieku w ośrodku oświęcimsko-zatorskim nastąpiło załamanie się gospodarki stawowej, na które wpłynęło również przeniesienie stolicy z Krakowa do Warszawy powodujące kurczenie się chłonnego rynku.

Na zakończenie chciałam omówić jeszcze jedno zagadnienie związane z pożywieniem, a mianowicie spożywanie alkoholu. Już pod koniec XIX w., badania nad alkoholizmem w Galicji Zachodniej prowadziła dr Z. Daszyńska-Golińska. Na ich podstawie stwierdziła, że chłopi w Małopolsce nie tylko nie gardzą używkami, ale nawet uważają je za niezbędny element swego jadłospisu. Duże kompleksy leśne na terenie Małopolski przyczyniły się do rozwoju bartnictwa a następnie pszczelarstwa w przydomowych pasiekach. Z miodu, już w średniowieczu wyrabiano miód pitny.

Od czasów średniowiecznych w browarach przyklasztornych warzono piwo. Zarówno produkcją miodu pitnego i piwa oraz wódek zajmowali się czasami pokątnie małopolscy chłopi. W Izdebniku koło Krakowa w XIX w. istniała mała gorzelnia („Fabryka Wódek Zdrowych”) zajmująca się produkcją wielu odmian jarzębiaku. W niektórych miejscowościach woj. małopolskiego istniały destylarnie śliwowicy. Obecnie nadal w okolicach Łącka, Iwkowej produkuje się, częściowo nielegalnie, śliwovicę.

Zmiany w tradycyjnym sposobie odżywiania ludności wiejskiej zaczęły się w drugiej połowie XIX wieku. Prekursorkami zmian były dziewczęta, które szły na służbę do miasta lub pomagały w dworskiej kuchni. W tym czasie również zaczęto zakładać szkoły uczące gospodarstwa domowego oraz organizowano kursy, na których dziewczęta wiejskie poznawały zasady prawidłowego odżywiania i gotowania. W niektórych domach mieszczańskich czy dworach kształceniem służby zajmowała się pani domu. Zasadnicze zmiany w sposobie odżywiania się ludności wiejskiej nasiliły się po II wojnie światowej, kiedy to nastąpił niezwykle silny wpływ życia miejskiego na wiejski. Częste kontakty między miastem a wsią rozpoczęły proces upodabniania się wsi do miasta, który trwa do dziś.

W wyżywieniu zaszły istotne zmiany jakościowe. W jadłospisie wiejskim jest obecnie mniej kasz, polewek owocowych, więcej natomiast zup, jarzyn i mięsa. Wśród potraw mącznych obok dawnych klusek coraz częściej występują pierogi, naleśniki. Wieś przyswoiła sobie cały szereg potraw miejskich, umiejętność wyrobu różnych przetworów (soków, konfitur, kompotów, konserw). Gospodynie wiejskie korzystają obecnie w dużej mierze z kupnych produktów i przetworów przemysłowych (chleb, makarony, budynie, dzemy, konserwy rybne i mięsne).

Wybrana literatura:

1. Cieśla-Reinfussowa Z. Suszenie owoców i wędzenie mięsa we wsiach południowej Małopolski, *Rocznik Muzeum Etnograficznego w Krakowie*, 1968, s.215-224;
2. Cybulski N. Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji, Kraków, 1894;
3. Daszyńska-Galińska Z. Badania nad alkoholizmem w Galicji zachodniej, *Lud*, t.8, 1902, s.62-126;
4. Kantor R. Lubią jeść słoninę i pieprzno, [w] :*Krakowiacy*, Kraków, 1968, s.34-37;
5. Kotula Fr. Miasteczko na przykładzie Głogowa Małopolskiego i jego sąsiadów, Rzeszów, 1981, s.118-119;
6. Marczakowa K. Pożywienie, [w]: *Monografia powiatu myślenickiego*, t.2, Kraków, 1970, s.213-232;
7. Pożywienie ludności wiejskiej, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Kraków, 1973;
8. Rataj A., Reinfuss-Janusz K. Tradycje kulinarne, [w]:*Dzieła rąk, umysłu i serca*, Kraków, 2005, s.117-126;
9. Szczygielski W. Z dziejów gospodarki rybnej w Polsce w XVI-XVIII wieku, *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, 1967, t.9 z.2, s.26-35;
10. Szewczykówna B. Żywnienie się ludu wiejskiego w Małopolsce zachodniej (powiat limanowski), *Zdrowie*, 1930, R 45, s.474-485.

Magdalena Chawla

Smaki i zapachy kuchni świata

Co prawda Seminarium, w którym bierzemy wszyscy udział, jest poświęcone głównie produktom regionu Małopolski, ale może krótkie naszkicowanie różnorodnych tradycji kulinarnych na świecie, pozwoli nam lepiej dostrzec, że i nasz region ma wiele smaków wartych, aby je bardziej propagować na wszystkich kontynentach. I być może uda się wypromować przynajmniej niektóre regionalne produkty, aby stały się tak znane na całym świecie, jak na przykład włoska *mozzarella*, czy marokańskie kiszane cytryny.

Najłatwiej chyba rozpoznać, kto pochodzi z jakiego kraju po jego kulinarnych upodobaniach. Oczywiście globalnej dostępności większości regionalnych produktów, której jesteśmy (myślę, że zadowolonymi) świadkami, zawdzięczamy, że ktoś mieszkający w Polsce może na co dzień częściej jadać włoskie makarony niż schabowego, a ktoś pochodzący z Chin może się rozkochać w ziemniakach. Ale generalnie większość Polaków, którzy byliby zmuszeni spędzić sporo czasu poza krajem, prędzej czy później zatęskniłaby za ogórkami kiszonymi, pierogami ruskimi czy barszczem. A Chińczykom na pewno ciężko byłoby się obejść bez ryżu.

Dzięki temu, że kuchnie wszystkich regionów świata charakteryzują się odmiennością używanych przypraw, sposobów przygotowania potraw i często różnorodnym podejściem do tych samych produktów, to w trakcie wakacyjnych podróży, czy też krótkich kulinarnych wycieczek do regionalnych restauracji, możemy się cieszyć tak szeroką paletą smaków i zapachów. Tak rozległą, że chyba trudno byłoby jednemu człowiekowi ciągu najdłuższego nawet życia popróbować wszystkich światowych przysmaków i specjalności.

Oczywiście, odkąd ludzie zaczęli wędrować z miejsca na miejsce, wędrowały z nimi ich kulinarne tradycje i przyzwyczajenia. Część z nich zanikała w nowym otoczeniu, ale niektóre wywierały niezatarte piętno na tubylczej kuchni. Współcześnie, często nie zdajemy sobie sprawy z tego, co w kuchni danego kraju jest rdzennym produktem czy potrawą, a co przywędrowało (często z bardzo daleka) i zadomowiło się

tak, że wszyscy traktują je wręcz jako narodowy produkt. Czy ktoś w Polsce myśli na co dzień o tym, że ziemniaki przybyły do nas z odległej Ameryki Środkowej ?

A zapytajmy na przykład któregośkolwiek mieszkańca **Indii** o herbatę. Na pewno większość odpowie, że to ich narodowy napój. I faktycznie można ją znaleźć wszędzie: wszędzie każdym domu, w każdym biurze i zakładzie pracy, każdej restauracji czy nawet najmniejszym przydrożnym lokaliku. Jest nawet specjalny „zawód” – roznosiciel herbaty, a w każdym biurze czy firmie jest specjalna osoba zatrudniona wyłącznie do tego, aby kilka razy dziennie parzyć herbatę dla wszystkich zatrudnionych.

Mało kto pamięta, że pierwsze sadzonki herbaty zostały ukradkiem sprowadzone z Chin przez angielskich kolonizatorów (czyli wcale to nie jest aż tak antyczna historia). Ale też tradycyjny indyjski čaj różni się całkowicie od napoju pitego w Chinach. Dzięki aromatom przypraw dodawanych w Indii w czasie parzenia herbaty takich, jak : zielony kardamon , świeży korzeń imbiru, anyżek gwiazdkowy czy skórka pomarańczowa oraz całkowicie odmiennemu sposobowi przyrządzania (liście herbaty są długo gotowane z wodą, mlekiem, cukrem i przyprawami), napój ten zyskuje tam zupełnie inny wymiar i charakter.

Bogactwo przypraw używanych w indyjskiej kuchni, albo raczej kuchniach, jest bardzo charakterystyczne dla tego subkontynentu. Kto raz rozsmakował się w tych zapachach i smakach, już zawsze będzie do nich tęsknił. Indie są zresztą „zagłębiem” przyprawowym zaopatrującym w nie niemal cały świat. Są także kolebką wielu z tych, które są obecnie powszechnie używane na całym świecie: pieprzu, chili, gałki muskatołowej, cynamonu...

Od kilku tysięcy lat p.n.e. „korzenne” szlaki handlowe między subkontynentem indyjskim i Śri Lanką a resztą cywilizowanego Świata (najpierw Egiptem, później Rzymem, wreszcie także Europą) kontrolowali arabscy kupcy. I trwał ten stan aż do epoki wielkich odkrywców (Marco Polo zawdzięczamy obalenie wielu mitów wiążących się z pochodzeniem przypraw) i kolonizacyjnej ekspansji Europy na Wschód.

Przyprawy były cenione od zawsze równie wysoko, jak klejnoty i drogie kruszce. Niewolników sprzedawano za kilka garstek pieprzu, a bardziej współcześnie na przykład, londyńskim tragarzom portowym nakazywano zaszywać kieszenie, by zapobiec kradzieży choćby jednego z cennych ziarenek. Przyprawy były tak drogie częściowo z powodu autentycznie trudnej dostępności, a częściowo przez mocno koloryzujące trudności w ich zdobywaniu opowieści arabskich handlarzy: o smokach strzegących w głębokich kotlinach drzew cynamonowca i kasji, czy przedziwnych skrzydlatych stworach nie pozwalających

się zbliżyć do pól imbiru. Czyli możemy powiedzieć, że już wtedy wartość rynkową towaru kształtowała umiejętnie przeprowadzona akcja reklamowa ☺...

Walki o dostęp do przyprawowych rajów przyczyniły się do powstania i upadku niejednego mocarstwa.

Zresztą i obecnie, niektóre przyprawy ze względu na trudne warunki uprawy i zbiorów, czy rzadkość występowania, dalej osiągają zawrotne ceny na światowych rynkach. Należą do nich na przykład: szafran, kardamon, kwiat muszkatowca, czy na przykład tak wydawałoby się powszechny czarny pieprz.

Z typowo indyjskim smakiem kojarzy nam się papryczką chili, która faktycznie jest dodawana w większych lub mniejszych ilościach do prawie wszystkich potraw. Drugim bardzo specyficznym indyjskim zapachem i smakiem jest aromat mieszanki przypraw zwanej GARAM MASALA. Składają się na nią między innymi : kmin rzymski, gorczyca, ziarno kolendry, czarny pieprz, chili, suszony imbir, cynamon, wędzony kardamon itp. ...

Zmieńmy na chwilę kontynent i przenieśmy się do **obu Ameryk**, którym cały świat zawdzięcza między innymi : pomidory (a czy nie myślimy czasem o pomidorowej jako o typowo polskiej zupie?), ziemniaki, kukurydzę, kilka odmian fasoli i mnóstwo odmian papryczek chili, które, gdy wgłębimy się w tajniki meksykańskiej kuchni ukażą nam ogromną różnorodność nie tylko w stopniu ostrości, ale także zapachu i smaku. Dlatego często w meksykańskich potrawach można spotkać kilka rodzajów chili na raz. Nie tylko ożywiają one fasolowe czy mięsne dania, ale wspomagają procesy trawienne i wzmacniają system odpornościowy organizmu.

W basenie **Morza Śródziemnego** napotkamy nieco inny aromatyczny klimat. Znacznie więcej tu świeżych i suszonych ziół, z przypraw preferuje się ziarno kolendry, szafran i kmin. Do potraw używa się sporo orzechów i suszonych owoców, które nam kojarzą się prawie wyłącznie ze słodkimi deserami. Wędrownym ludom pustyni zawdzięczamy kuskus; zapach świeżej czy smażonej oliwy z oliwek nieodmiennie kojarzy nam się z Grecją, Italią czy Hiszpanią (a gdy zaczniemy drażnić „oliwny” temat dostrzeżemy znaczne różnice w jej smaku i aromacie w poszczególnych krajach). Cały świat kocha się w bogactwie włoskich makaronów, przy czym mało kto pamięta, że przywędrowały one z Chin. Ale to właśnie Włosi stworzyli z nich prawdziwą poezję, stały się jednym ze sztandarowych produktów tego kraju, który podbił prawie cały współczesny świat. Fantastyczne kształty i dźwięcznie brzmiące nazwy: *fusilli* (świderki), *farfalle*

(kokardki), *tagliatelle* (wstążki), *penne* (rurki) ... to tylko kilka przykładów z ich ogromnej skarbnicy. I na stałe weszły one do menu mieszkańców wielu krajów.

Wracając na azjatycki kontynent zajrzyjmy najpierw do **Państwa Środka**. Według Chińczyków pożywienie może i powinno być lekiem idealnym (czyli nie tylko leczącym, ale i nie dopuszczającym chorób), w związku z tym wypracowana została kuchnia pięciu elementów, której podstawową zasadą jest utrzymanie równowagi pomiędzy wszystkimi smakami, a co za tym idzie, pomiędzy energią *yin* i *yang*. Właśnie ta równowaga ma gwarantować zdrowie dla ciała i dla ducha.

Chińscy kucharze używają dużych ilości świeżego imbiru i czosnku, najbardziej lubują się w takich przyprawach, jak ziarno sezamu i anyż gwiazdkowy, który jest na przykład najważniejszym składnikiem słynnej mieszanki przypraw **PIĘĆ SMAKÓW**. Wszystkie przyprawy są w niej bardzo drobno zmielone, co ułatwia przenikanie aromatu do składników krótko smażonych potraw. A właśnie ten sposób jest bardzo specyficzny dla kuchni chińskiej. Bardzo szybkie obsmażanie składników na bardzo gorącym, niemal wrzącym oleju, przy jednoczesnym intensywnym ich mieszaniu, powoduje, że zachowują one swój pierwotny kształt, wartości, kolor i strukturę.

Krajowi Środka zawdzięczamy takie „wynaalazki”, jak *tofu* czy sos sojowy, które początkowo będąc typowo regionalnymi produktami, zdobyły sobie teraz trwałe miejsce na półkach całego Świata.

Wędrując dalej po Azji odwiedzmy **Tajlandię**. Jakimi aromatami nas przywita? Świeży zapach trawy cytrynowej i liści limonki kafryjskiej, ożywczy smak korzenia galangalu, mleko kokosowe, no i dość ogniste, jak dla Europejskiego podniebienia, ilości chili, to najbardziej charakterystyczne elementy tajskiej kuchni. W Europie orzech kokosowy kojarzy nam się zwykle tylko ze słodyczami, dopiero dzięki tajskiej sztuce kulinarnej dowiadujemy się, jak znakomita może być potrawka z kurczaka z dodatkiem mleka kokosowego i jak zmienia się wtedy tak zdawałoby się zwyczajne mięso.

Dzięki globalnemu handlowi możemy się już cieszyć wieloma smakami z odległych stron Świata i coraz chętniej wprowadzamy je także do naszego codziennego menu. Wreszcie na półkach sklepowych nie ma tylko jednego rodzaju nijakich torebek z napisem RYŻ, ale całkiem już sporo różnych jego odmian z wielu krajów. Dzięki temu możemy wreszcie poczuć jak pachnie pakistański czy indyjski *basmati*, o pięknych smukłych ziarnach; możemy poznać aromat chińskiego ryżu jaśminowego; bez dalekiej podróży do Japonii

możemy wypróbować własne siły w sztuce przygotowania *sushi*, gdzie nie moglibyśmy się obejść bez specjalnego okrągłego i kleistego ryżu, wreszcie możemy zobaczyć jak wyglądają okrągłutkie ziarenka włoskiego ryżu do risotto, i że to nie to samo, co hiszpański ryż do *paelli*. Wydawałoby się po prostu ryż – a każdy region globu, gdzie się go powszechnie używa ma własne specyficzne jego odmiany, każda z bardzo różnym zdecydowanym charakterem.

Możemy też zachwycać się owocami z dalekich krajów, których do niedawna nie znaleźliśmy czasami nawet z nazwy. Kiwi, rambutan, liczi, mango, ananas w krajach swego pochodzenia są tym, czym dla nas jabłka czy śliwki. My dzięki ich egzotycznym smakom i aromatom wyruszamy w fantastyczne podróże. Szkoda tylko, że jednak nie wszystkie gatunki i odmiany (i to niestety często najciekawsze) mogą do nas dotrzeć. Bo, żeby poznać jednak kilkaset odmian hodowanych w Indii gatunków mango będziemy musieli odwiedzić Festiwal Mango w Delhi, który rokrocznie przyciąga tłumy rdzennych mieszkańców i turystów. Żeby poczuć prawdziwą słodycz ananasa i pełny bukiet jego smaku, trzeba by było kupić go na targu w pobliżu jego plantacji. Zresztą to dokładnie tak samo, jak gdy ktoś chciałby posmakować prawdziwych nagranych słońcem truskawek, to musiałby przyjechać w czerwcu do Polski ☺

Podobnie wygląda sprawa z regionalnymi warzywami. Niestety w Polsce wciąż nie można dostać wielu warzyw na przykład z Indii, Chin, czy Tajlandii, a nawet Włoch czy Grecji. Czyli wciąż wiele smaków charakterystycznych dla tych krajów pozostanie dla nas tajemnicą...przynajmniej na jakiś czas.

Trochę inaczej wygląda sprawa dostępu do tajników smaku innych, bardzo ściśle związanych ze swoimi źródłowymi regionami produktów, czyli SERAMI.

Gdy myślimy o serach pleśniowych nieodłącznie kojarzą nam się z Francją i choć może nie każdy lubi zapachy camembertów, czy rokfortów, to właśnie dzięki nim zasłynęli francuscy serowarzy. I jeśli na przykład w zaciszu swojego mieszkania chcemy zorganizować jakiś romantyczny wieczór z francuskim smaczkiem, to nie może on się obyć nie tylko bez dobrego wina czy szampana, ale także bez aromatycznej deski serów.

Z twardych, tzw. „żółtych” serów zasłynęła Holandia, gdzie w zasadzie każde prawie miasto szczyci się specyficznym dla siebie gatunkiem. I to prawda, nie można pomylić smaku „Goudy” na przykład z „Old Amsterdamerem”, oba zachwycają wielbicieli serów bogatym bukietem smaku, ale każdy jest wyraziście inny.

Bardzo przywiązani do swoich regionalnych mleczarskich produktów są Włosi, i bardzo z nich dumni. I nie bez racji, tak delikatnej *mozzarella* czy tak aromatycznego parmezanu nie robi przecież nikt inny na świecie. A bez nich trudno się obejść we włoskiej sztuce kulinarnej.

Grecja zasłynęła swoim słonym serem feta.

Ale już na przykład niewiele osób wie o tym, że i India może się poszczycić oryginalnym serowym wyrobem jakim jest *PANIR*. Rodzaj twarogu, który z łatwością daje się kroić, smażyć i gotować, nie rozpadając się przy tym. W kraju, który jest kolebką wegetarianizmu, taki produkt, to prawdziwy skarb.

Nie wiem, czy Państwo zwróciliście kiedyś na to uwagę, ale większość krajów azjatyckich na wschód od Indii jest zdecydowanie „antymleczarska”. W kuchni chińskiej na przykład nie używa się w ogóle żadnych mlecznych produktów. Podobnie jest w innych krajach tego regionu.

Regionalne smaki produktów mlecznych są właściwie nie do podrobienia ze względu na niezaprzeczalny wpływ środowiska naturalnego na ich smak i zapach. Woda, powietrze, trawa czy inne pasze, które spożywają zwierzęta, to jakie to są zwierzęta, klimat w którym żyją, rodzaj surowców używanych na przykład w procesie wędzenia. Wszystkie te elementy składają się na wprost niewyczerpane w swej różnorodności bogactwo smaków i aromatów. A dzięki temu, że te produkty nie nastroczają aż takich problemów w transporcie, jak na przykład warzywa i owoce, o których wcześniej rozmawialiśmy, możemy się cieszyć tą skarbnicą w zasadzie na całym świecie.

Nie jest łatwo w krótkim wystąpieniu ożywić wszystkie te cechy różnych krajów, które naszym nosom i podniebieniom sprawiają w podróżach najwięcej przyjemności. Gdy zaczynamy mówić o serach, przychodzą nam na myśl francuskie wina, wina wyzwalają całą lawinę wspomnień i skojarzeń związanych z najróżniejszymi alkoholami ze wszystkich zakątków globu, docierając za na przykład whisky do Szkocji trudno nie wspomnieć o narodowym szkockim przysmaku *HAGGIS* (owcze płuca, serce i wątroba gotowane z dodatkiem cebuli, smalcu i przypraw w opróżnionym wcześniej żołądku ☺); i tak jak nanizane na jeden sznurek różnobarwne koraliki możemy je oglądać i podziwiać bez końca. Ocean (bo morze chyba jest za małe, aby je użyć w tym porównaniu) smaków i zapachów z całego Świata wydaje nam się tym rozleglejszy im dalej na niego

wyływamy. Ale na pewno równie warty poznawania i podziwu, jak prawdziwe oceaniczne głębiny.

Na podsumowanie jedna krótka myśl: cieszymy się z bogactwa produktów docierających do nas z różnych zakątków ziemi, ale pamiętajmy o tym, że te najprawdziwsze smaki i zapachy każdego regionu globu możemy poznać dopiero odwiedzając osobiście te miejsca. Zresztą każda indyjska potrawa będzie smakować lepiej w otoczeniu ulicznego gwaru ulic Bombaju na przykład, tak jak oscypki nigdzie nam bardziej nie zasmakują niż na górskiej hali kupowane wprost z baczki.

Monika Wszolek

Produkty tradycyjne a wartości odżywcze

Konsumenci coraz częściej szukają żywności wysokiej jakości, która jednocześnie wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Te kryteria spełniają produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w wielu regionach Polski. Takie właśnie produkty w UE otrzymują specjalne oznaczenia. Polityka europejska w zakresie jakości żywności koncentruje się na promocji i ochronie swoich oryginalnych produktów posiadających ściśle określone pochodzenie geograficzne lub specyficzną jakość wynikającą z tradycyjnego sposobu wytwarzania. Dla utrzymania i podkreślenia ich specjalnej jakości Wspólnota wprowadziła system rejestracji i ochrony nazw regionalnych i tradycyjnych produktów rolnych i środków spożywczych. Produkty regionalne i tradycyjne są traktowane w Unii Europejskiej jako dobro wyjątkowe i niepowtarzalne dziedzictwo kulturowe całego kontynentu. Te produkty i opierające się na nich kuchnie narodowe czy regionalne to również bardzo istotny element promocji turystycznej Europy – jej poszczególnych krajów i regionów. Realizowana w Unii Europejskiej polityka jakości daje także pewność konsumentom, że kupują oni żywność bardzo wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Wydaje się to szczególnie ważne w kontekście spadku zaufania konsumentów do żywności produkowanej w Europie, który spowodowany został wykryciem przypadków choroby BSE i pryszczycy, produkowania masła z olejów technicznych i innych oszustw w produkcji żywności. Ze względu na dużą różnorodność konwencjonalnych produktów, wprowadzanych na rynek konsumenci oczekują jasnych i wyczerpujących informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Identyfikację i wybór poszczególnych wyrobów ułatwiają oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia lub świadectwa gwarantowanej tradycyjnej jakości.

W prawie UE zagadnienia związane z ochroną produktów regionalnych i tradycyjnych określone są w Rozporządzeniu Rady (WE) Nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz w Rozporządzeniu Rady (WE) Nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie określa zasady, zgodnie z którymi za gwarantowaną tradycyjną specjalność można uznać:

1. Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi:
 - a) sery i inne produkty mleczne
 - b) mięso świeże oraz produkty mięsne
 - c) przetwory rybołówstwa, w tym ryby
 - d) warzywa i owoce (przetworzone i nie)
 - e) wyroby piekarnicze i cukiernicze,
 - f) oleje i tłuszcze (masło, margaryna?, olej itp.)
 - g) miody,
 - h) gotowe dania i potrawy,
 - i) napoje (alkoholowe i bezalkoholowe),
 - j) inne produkty
2. Środki spożywcze wymienione w załączniku do niniejszego rozporządzenia:
 - piwo,
 - czekolada i inne preparaty spożywcze zawierające kakao,
 - wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze,
 - makaron gotowany lub nie, nadziewany lub nie,
 - dania przygotowane,
 - gotowe sosy zawierające przyprawy,
 - zupy lub buliony,
 - napoje z ekstraktów roślinnych,
 - lody (na mleku) oraz lody (na wodzie).

Definicje stosowane do celów niniejszego rozporządzenia:

- a) „specyficzny charakter” oznacza cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii. Cecha lub zespół cech, mogą odnosić się do nieodłącznych cech produktu, takich jak jego właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne, do metody produkcji lub do szczególnych warunków występujących przy jego produkcji.
- b) „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku wspólnotowym przynajmniej przez okres wskazujący na przekaz z pokolenia na

pokolenie; okres ten powinien odpowiadać okresowi zwykle przypisywanemu jednemu pokoleniu i wynosić co najmniej 25 lat;

- c) „gwarantowana tradycyjna specjalność” oznacza tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter poprzez jego rejestrację zgodnie z niniejszym rozporządzeniem;

Komisja prowadzi rejestr gwarantowanych tradycyjnych specjalności uznanych na całym terytorium Wspólnoty na mocy niniejszego rozporządzenia.

Aby produkt rolny lub środek spożywczy mógł zostać wpisany do rejestru musi być produkowany:

- przy użyciu tradycyjnych surowców lub
- musi charakteryzować się tradycyjnym składem lub
- sposobem produkcji lub przetwarzania odzwierciedlającym tradycyjny rodzaj produkcji lub przetwarzania.

Utworzenie Listy Produktów Tradycyjnych ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Dlatego też nazwy produktów umieszczonych na liście nie są chronione. Wprowadzenie Listy Produktów Tradycyjnych umożliwi także szersze stosowanie przepisów dotyczących derogacji (uchylenia) obowiązujących warunków produkcji oraz ułatwi koordynację i przepływ informacji pomiędzy producentami.

Dziś w dobie wszechobecnej chemizacji całego procesu wytwarzania i przetwarzania żywności – łącznie z modyfikacjami genetycznymi – produkty regionalne i tradycyjne stanowią dla konsumentów alternatywę w stosunku do produktu wytwarzanego metodami przemysłowymi zarówno na rynkach światowych, jak i na rynku wewnętrznym.

Jednym z parametrów charakteryzujących jakość produktów tradycyjnych jest wartość odżywcza. **Wartość odżywcza** to stopień zawartości poszczególnych składników odżywczych (np. białek, węglowodanów, tłuszczów, witamin) w pożywieniu. Określana procentowo lub w liczbach bezwzględnych na jednostkę wagi lub objętości. Informacja o niej powinna znajdować się na opakowaniach produktów spożywczych.

Wartość odżywcza produktów tradycyjnych z reguły jest wyższa od wartości odżywczej produktów spożywczych produkowanych przemysłowo ponieważ, jej skład jest

bogatszy w składniki pokarmowe, maksymalizacja zysku powoduje normalizację gotowego produktu, zwiększenie zawartości wody w produkcie przez stosowanie dodatków funkcjonalnych. Z kolei zwiększenie zawartości wody wpływa na skrócenie trwałości a więc koniecznym jest stosowanie konserwantów.

W przemyśle spożywczym substancje dodatkowe stosuje się przede wszystkim w celu:

- zapobiegania niekorzystnym zmianom, które mogą zachodzić w produkcie;
- przedłużenia trwałości produktu, a więc ograniczenia lub zapobieżenia niekorzystnym zmianom powodowanym przez drobnoustroje, utlenianiu składników żywności, reakcjom enzymatycznym i nieenzymatycznym oraz zapewnienia tzw. bezpieczeństwa poprzez zahamowanie rozwoju niektórych drobnoustrojów chorobotwórczych;
- zapobiegania niekorzystnym zmianom jakościowym, w tym organoleptycznym;
- podniesienia atrakcyjności konsumenckiej i dyspozycyjności produktów;
- ochrony składników kształtujących wartość odżywczą produktów;
- **zwiększenia efektywności produkcji (ograniczenia ubytków, podniesienia wydajności, częściowej substytucji);**
- możliwości otrzymania nowych produktów, szczególnie dietetycznych (np. żywność niskoenergetyczna, dietetyczne środki spożywcze dla sportowców i osób obciążonych wzmożonym wysiłkiem fizycznym);
- nadania nowych cech, np. smarowności.

Trwałość produktów żywnościowych należy do podstawowych cech jakościowych produktu. Jej zwiększanie od dawna wiązało się ze stosowaniem różnych dodatków do żywności lub procesów technologicznych, np. **wędzenia, zakwaszania, dodawania ziół i przypraw**. Do substancji, które mogą przedłużać trwałość produktów żywnościowych należą:

- ✓ substancje konserwujące,
- ✓ regulatory kwasowości oraz
- ✓ przeciwutleniacze.

Konserwanty to substancje mające na celu zahamowanie lub zapobieżenie niekorzystnym procesom, głównie mikrobiologicznym i enzymatycznym, które powodują psucie i obniżanie się jakości żywności. Efektem ich stosowania jest przedłużenie

trwałości niektórych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz zapobieganie niekorzystnym zmianom podczas przechowywania i zagwarantowanie bezpiecznego spożycia niektórych produktów (np. peklowanego mięsa przeznaczonego do produkcji konserw).

Wśród chemicznych substancji konserwujących wpływających na utrwalanie żywności wyróżnić można dwie grupy:

- typowe konserwanty o działaniu zmniejszającym ryzyko rozwoju niepożądanych drobnoustrojów;
- substancje o innych właściwościach, lecz wykazujące również działanie konserwujące (np. przeciwutleniacze, azotany i azotyny, kwas propionowy i jego sole).

Inną grupą substancji, mogących wpływać na przedłużenie trwałości wyrobów spożywczych są przeciwutleniacze, których celem jest zapobieganie utlenianiu:

- ✓ substancji nietłuszczowych tlenem z powietrza, najczęściej przy udziale enzymu surowca (np. ciemnienie przekrojonych owoców i warzyw, brunatnienie mięsa);
- ✓ tłuszczów (jęlczeniu), które jest główną przyczyną psucia się produktów tłuszczowych (smalec, oleje, masło) oraz
- ✓ żywności o dużym stopniu rozdrobnienia, która zawiera nawet niewielkie ilości tłuszczu (np. mąka),

Procesom tym zapobiegać można poprzez stosowanie dodatku przeciwutleniaczy naturalnych oraz syntetycznych. Do najbardziej znanych przeciw utleniaczy naturalnych zalicza się :

- ✓ tokoferole występujące w olejach roślinnych (zapobiegają nie tylko jęlczeniu nienasyconych kwasów tłuszczowych, ale również innych związków, np. aromatów) oraz
- ✓ flawonoidy i fenylokwasy, występujące w owocach, liściach i nasionach (wiele z nich stosuje się jako przyprawy, np. rozmaryn, szalwia, oregano, goździki, tymianek, papryka).

Lista substancji dodatkowych dopuszczonych przez ustawodawstwo unijne i niestety nasze jest bardzo długa. Obejmuje ona 315 substancji. Pełnią one role tzw. dodatków funkcjonalnych - dodatków celowo wprowadzanych w procesie produkcji, spełniających określone funkcje:

- Konserwujące,
- Regulujące kwasowość,
- Stabilizujące,
- Przeciwutleniające,
- Zagęszczające i żelujące,
- Słodzące,
- Emulgujące,
- Smakowo-zapachowe,
- Barwiące.

Funkcje technologiczne substancji dodatkowych:

- 1) Barwniki
- 2) Substancje konserwujące
- 3) Przeciwutleniacze
- 4) Emulgatory
- 5) Sole emulgujące
- 6) Zagęstniki
- 7) Substancje żelujące
- 8) Stabilizatory
- 9) Substancje wzmacniające smak i zapach
- 10) Kwasy
- 11) Regulatory kwasowości
- 12) Substancje przeciwzbrylające
- 13) Skrobia modyfikowana
- 14) Substancje słodzące
- 15) Substancje spulchniające
- 16) Substancje przeciw pianotwórcze
- 17) Substancje pianotwórcze
- 18) Substancje do stosowania na powierzchnię (substancja glazurująca)

- 19) Środki do przetwarzania mąki (polepszacze)
- 20) Substancje wiążące (teksturotwórcze)
- 21) Substancje utrzymujące wilgotność
- 22) Sekwestranty (substancje maskujące)
- 23) Substancje wypełniające
- 24) Gaz nośny
- 25) Gaz do pakowania
- 26) Nośniki
- 27) Enzymy

Uważa się, że stosowanie w przemyśle spożywczym substancji dodatkowych przynosi korzyści zarówno producentom żywności poprzez ułatwianie procesów produkcji i przechowywania, jak również konsumentom, którzy otrzymują produkt o lepszej jakości zdrowotnej i higienicznej, często wyższej wartości odżywczej. Ich stosowanie sprzyja poszerzeniu asortymentu środków spożywczych, które mogą przyczynić się do urozmaicenia pożywienia i zmniejszenia ryzyka powstawania chorób dietozależnych.

Zwolennicy stosowania substancji dodatkowych twierdzą, że z uwagi na niską zawartość substancji dodatkowych w żywności, a tym samym niewielkie ich spożycie, zagrożenie dla zdrowia ludzkiego wynikające z ich stosowania wydaje się być minimalne w porównaniu ze szkodliwością, np. toksyn wytwarzanych przez mikroorganizmy mogące rozwijać się w żywności, która nie zawiera substancji dodatkowych o działaniu konserwującym. Współczesny stan wiedzy wskazuje, iż stosowanie substancji dodatkowych i dodatków do żywności w ilościach zgodnych z zaleceniami Kodeksu Żywnościowego i dobrej praktyki produkcyjnej przynosi znacznie więcej korzyści aniżeli ewentualnych zagrożeń dla stanu zdrowia człowieka. Z kolei mnogość wielu dozwolonych substancji i stosowanie ich przez producentów łącznie w jednym produkcie budzi obawy, że nie znamy wszystkich możliwości ich synergistycznego działania i może to mieć wpływ na nasze zdrowie po jakimś czasie. Wskazuje na to rosnąca liczba różnych alergii i chorób metabolicznych, szczególnie otyłości.

Liczne badania nad problemami otyłości dowodzą, że nie tylko ilość kalorii spożywanych w postaci białka, tłuszczu sacharydów decydują o prawidłowej przemianie materii ale jakość tych składników. Ostatnio opublikowane wieloletnie amerykańskie wyniki badań nad wpływem izomerów trans zawartych w tłuszczach spożywczych,

dowodzą, że ich wysoki poziom a nie ilość kalorii spożytych z tłuszczem wpływała na otłuszczenie doświadczalnych goryli.

Izomery trans zawarte są w tłuszczach utwardzanych przez uwodornianie. Producenci margaryn uspakajają, że nowe margaryny do smarowania pieczywa, produkowane są innymi metodami - interstryfikacji, to prawda ale te tłuszcze to niewielki odsetek tłuszczów jaki spożywamy w diecie. Wycofywany w USA tłuszcz palmowy, jest dzisiaj obecny w ogromnej liczbie produktów spożywczych: chipsach, frytkach, herbatnikach, ciastach, gotowych masach używanych przez cukierników, zupach, sosach, gotowych daniach obiadowych. Tłuszcz palmowy, mimo, że jest tłuszczem roślinnym i nie zawiera cholesterolu (tak zresztą niezbędnego organizmowi) posiada ze względu na wysoką zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych zdolność do podwyższania cholesterolu we krwi. Jest bez smaku i zapachu i łatwo poddawać bez obawy łatwego wycucia zmysłem smaku i zapachu. Ostatnie doniesienia prasowe i TV świadczą o ogromnej skali fałszowania masła tłuszczem palmowym!! Produkcja masła z dodatkiem olejów roślinnych z żywieniowego punktu widzenia jest korzystna. Produkt taki, zawiera w sobie najlepsze walory masła a więc łatwo strawne i łatwo przyswajalne kwasy tłuszczowe i witaminy rozpuszczalne w tłuszczach i nienasycone kwasy tłuszczowe zawarte w oleju. Dodatek do masła, śmietany, napojów mlecznych tłuszczu palmowego i nie informowanie o tym konsumenta jest przestępstwem, które powinno być karane.

Przytoczone uwagi na temat żywności produkowanej na skalę przemysłową utwierdzają w przekonaniu, że żywność tradycyjna jest sposobem na częściowe choćby zmniejszanie potencjalnych zagrożeń związanych z tą żywnością.

Poza stosowaniem dodatków do żywności również procesy wytwórcze wpływają na wartość odżywczą produktów tradycyjnych.

Pierwszym ogromnie ważnym czynnikiem wpływającym na jakość produktu spożywczego jest jakość surowców. Mała skala produkcji umożliwia zachowanie wysokiej jakości surowców, ich szybki przerób i uniknięcie strat przy magazynowaniu i zachowaniu ich walorów organoleptycznych. Rozpatrzmy produkcję artykułów mleczarskich. Często przy rzemieślniczym przerobie pomijana jest pasteryzacja mleka, dzięki czemu zachowana jest większa ilość witamin i enzymy rodzime wpływające na procesy dojrzewania serów i kształtowanie ich walorów organoleptycznych. Niesie to co prawda, zagrożenie bakteriami chorobotwórczymi, zarówno od zwierząt jak i ludzi zatrudnionych przy przetwórstwie,

lecz przy krótkim przechowywaniu mleka, wysokiej higienie (GHP), i działalności na dalszym etapie przerobu, bakterii fermentacji mlekowej, działa hamująco na rozwój patogenów (przykład oscypka i serowni we francuskich Pirenejach). W produkcji serów podpuszczkowych stosuje się dodatek preparatów koagulujących. Tradycyjna produkcja charakteryzuje się stosowaniem podpuszczki naturalnej, która gwarantuje prawidłową proteolizę białek mleka. Preparaty koagulujące pochodzenia mikrobiologicznego mają taką samą moc ścinania mleka ale znacznie większy zakres proteolizy. W jej wyniku powstaje wiele peptydów, które przy często skróconym okresie dojrzewania nie zdążą rozłożyć się do aminokwasów i tworzą tak zwane peptydy gorzkie, które pogarszają smak sera i wpływają niekorzystnie na teksturę serów. Stosowanie powłok ochronnych do serów wprawdzie sprawia, że są mniejsze straty sera, spowodowane przez osuszkę ale sprawiają, że wszystkie sery bez względu na kształt, masę dojrzewają podobnie i wszystkie mają taki sam smak. Wartość odżywcza takiego sera, będzie podobna (trochę niższa) do wartości odżywczej sera tradycyjnego ale wartość smakowa będzie nieporównywalnie gorsza. W przemysłowej produkcji serów stosuje się czasami preparaty enzymatyczne przyspieszające dojrzewanie serów, smak tych serów jednak nie zawsze jest taki jak serów dojrzewających tradycyjnie, a związki powstające w wyniku tej proteolizy są nie do końca poznane.

Jakość produktów owocowo-warzywnych również w ogromnym stopniu zależy od jakości surowców. Pozyskiwanie ich na terenach ekologicznie czystych, bez nadmiernej ilości środków chemicznych do ich uprawy i ochrony przed szkodnikami daje w efekcie surowce o minimalnym skażeniu zanieczyszczeniami chemicznymi. Ich szybki przerób, ręczna segregacja i oczyszczanie, wpływają na zachowanie w większym stopniu ich smaku, zapachu, witamin. Jakość kiszzonek zależy od świeżości surowców. Na świeżych warzywach dominują bakterie fermentacji mlekowej, w miarę upływu czasu ich ilość maleje na rzecz bakterii gnilnych, które pogarszają ich jakość i wpływają na jakość gotowego produktu, zmniejszając zawartość witamin i pogarszając smak.

Pieczywo wyprodukowane tradycyjnymi metodami jest bogatsze w składniki odżywcze, bo mniej spulchnione. Jego jakość również zależy od jakości surowców. Jest dyskusyjne, czy wzbogacanie pieczywa w wiele składników jak mąka sojowa, orzeszki sojowe nie pociąga za sobą stosowania innych środków, takich jak konserwanty, przeciwutleniacze. Dziesiątki rodzajów pieczywa, dobarwianego, ze spulchniaczami rodzi tęsknotę za zwykłym dobrym chlebem, na zakwasie.

Walory odżywcze produktów mięsnych wyprodukowanych bez dodatków funkcjonalnych chyba najbardziej różnią je od produktów przemysłowych. Znacznie wyższa zawartość wody w tych produktach wiąże się ze stosowaniem polifosforanów które to umożliwiają, to z kolei zmusza do stosowania emulgatorów a w efekcie środków konserwujących, gdyż wyższa zawartość wody ułatwia mikroorganizmom rozwój. W takich produktach jest mniej białka, chociaż niekoniecznie mniej tłuszczu. Przy produkcji na mniejszą skalę jest możliwy dobór mięsa lepszych gatunków od sztuk nie zestresowanych przed ubojem co wpływa na walory smakowe. Powszechnie stosowanie białek sojowych do nastrożki wędzonej i dodatek białek do mięsa mielonego, kiełbas może być uważane przez żywieniowców za pozytywne, gdyż białka sojowe charakteryzują się wieloma bardzo korzystnymi cechami dietetycznymi i prozdrowotnymi. Niestety te dodatki wpływają niekorzystnie na smak i zapach i wymagają stosowania dodatków smakowych, glutaminianu sodu. Glutaminian sodu jest neuroprzebieżnikiem, powoduje poszerzenie kubków smakowych i większe odczucie smaku. Nadużywanie tego dodatku powoduje migrenowe bóle głowy, egzemy i wiele innych, dyskusyjnych objawów ubocznych. W USA, gdzie analityka żywności jest na wysokim poziomie zbadano, że nawet w diecie rocznych niemowląt glutaminian jest zawarty i są zalecenia aby go niestosować. Zapewne żywność tradycyjna powinna być produkowana z pominięciem tego dodatku, gdyż produkt dobrej jakości ma smak i nie trzeba go wzmacniać. W produkcji przemysłowej stosuje się mięso odkostnione mechanicznie. Jest to surowiec, który w ustawodawstwie niemieckim nie jest uznawany za mięso. Nasi specjaliści od mięsa uważają, że jest on bogaty w wapń (części kostne i chrząstki) lecz nie ma on smaku, i stanowi niejako wypełniacz. analiza chemiczna stwierdza zawartość w nim białka, lecz jest go mniej i o mniejszej wartości. W tym wypadku również zastosować dodatki funkcjonalne aby poprawić smak.

Podsumowując, wartość odżywcza produktów tradycyjnych nie będzie zasadniczo odbiegała od wartości żywności konwencjonalnej, będzie na pewno wyższa, lecz bardziej istotną różnicą będzie jej wartość żywieniowa, a więc poza podstawowym składem, jakość tych komponentów a więc białka, tłuszczu, sacharydów, soli mineralnych i witamin, a przede wszystkim jej walory smakowe, i minimalna zawartość substancji dodatkowych lub ich nieobecność.

Jacek Szklarek

Produkty tradycyjne a walory smakowe

W XX wieku zanikło lub wyginęło 75% wytwarzanych wcześniej w Europie produktów spożywczych, upraw rolnych i odmian zwierząt. W tym samym czasie w Ameryce aż 93%. Aktualnie na świecie ponad 33% odmian zwierząt hodowlanych jest na wymarciu. W ciągu ostatnich 100 lat zanikło 30 tysięcy odmian warzyw. Średnio co 6 godzin ginie jedna odmiana warzywa. W efekcie wszystko staje się coraz bardziej jednorodne, a co za tym idzie, nudne i monotonne.

Dlatego tak istotnym wydaje się odkrywanie wszelkiej różnorodności z jednej strony, z drugiej zaś zdobycie umiejętności rozróżniania smaków. Podczas warsztatów degustacyjnych chodzi właśnie o zdobycie właściwości, które uchwycą i potrafią nazwać charakterystyczne smaki produktów, którym grozi zaginięcie lub ujednolicenie. W tym wszystkim trzeba wiele treningu i cierpliwości, bowiem nasze doznania organoleptyczne odnoszą się do doświadczeń z przeszłości i nierzadko brakuje im „przemysłanej degustacji”.

Pewną pomocą w usprawnieniu tych umiejętności być może okaże się „profesjonalna siatka” degustacyjna dla serów i oliwy, która w analogiczny sposób może zostać zaaplikowana przy degustacjach innych produktów.

Jak się degustuje ser

Fachowa degustacja sera wymaga dokładnego przygotowania próbek. Jak w przypadku wina, próbki muszą zostać podane w odpowiedniej temperaturze: niższej dla serów miękkich lub kremowych, wyższej dla twardych lub dojrzewających. W żadnym przypadku nie mogą być dopiero co wyjęte z lodówki: powinny mieć minimum 14 stopni, a maksimum 20 stopni Celsjusza. Porcje powinny być mniej więcej jednakowej wielkości, każda z kawałkiem skórki. Szalenie istotne jest, by sera twardego, dojrzewającego nie kroić nożem, ale w pewnym sensie rozłupywać go. Ser ma się „otworzyć” i wówczas uderza nas swym aromatem. Zwykle przekrojenie i podanie sera prosto z lodówki praktycznie zamyka wszelkie właściwości zapachowe.

Badanie wzrokowe

Zewnętrzna powierzchnia sera niesie ważne informacje o stanie jego zdrowia. Skórka może być gładka, chropowata, umyta, poddana obróbce, z porostem pleśni (jak camembert), oleista, z plamami, z pleśnią (białą, szarą, zieloną lub czerwoną), z dziurami lub pęknięciami, wilgotna. Także kolor skórki sugeruje różne stadia dojrzewania: może być biała (biel mleczna, kość słoniowa, porcelanowa, szarość), żółta (słomkowa, złocista, bursztynowa), w kolorze ochry, czerwona, brązowa, szara, czarna.

Wnętrze sera ocenia się poczynając od krojenia: jego konsystencja może być zwarta, gipsowa, gruzelkowata, warstwowa, miejscami płynna, oleista. Jeśli chodzi o kolor, używa się tych samych określeń jak w przypadku skórki. Ocenia się także grubość stwardniałej warstwy podskórnej i obecność - lub brak - dziur. Jeśli ich obecność nie jest przewidziana w procesie produkcji, jest wadą, mniej lub bardziej poważną w zależności od tego, czy są one rzadkie czy gęste, z małymi oczkami (wielkości główki szpilki), średnimi (oko kuropatwy), czy dużymi (wielkość dwuzłotówki).

Zanim przejdzie się do badania węchowego i degustacji, trzeba zająć się wrażeniami dotykowymi: pod dotykiem ręki ser może być kremowy, miękki, delikatny, półtwardy, twardy, lepący się, elastyczny, sztywny, gumowy.

Badanie węchowe i smakowo-węchowe

Badanie węchowe jest najtrudniejsze i wymaga dużego doświadczenia. Najpierw ocenia się intensywność zapachu, potem jego jakość. Używając samego nosa nie jest łatwo zidentyfikować typ zapachu: można je skatalogować jako mleczne (świeże mleko, masło, jogurt, kwaśna gęstwa/masa serowa), roślinne (rośliny zielone, aromatyczne, siano, słoma, kwiaty, miód, ziemniak, gotowany ziemniak, czosnek, trufła, wilgotna ziemia, poszycie, pleśń, grzyby, bagno itd., od najszlachetniejszych i delikatnych do najintensywniejszych i często zwiastujących wady) owocowe, palone (chleb opiekany, kawa, gorzka czekolada, tytoń) zwierzęce (skóra, obora, runo kozie, owcze, krowie, pot), korzenne, technologiczne (dym, wywar mięsny, kwas octowy, drożdże lub skórka chleba, utlenienie, zjełczenie, amoniak, gnicie).

Być może jest łatwiej wyróżnić zapachy poprzez wrażenia smakowo-węchowe, które odnajdujemy w momencie przeżuwania i które trafiają do ust przez nozdrza tylne. Ważne jest, by ocenić ich intensywność i trwałość.

Badanie smakowe

Po ocenieniu smaków (na języku) i zapachów (nosem), można zająć się wrażeniami czysto smakowymi, to znaczy tymi, które powstają podczas kontaktu ser/usta, prawie bez przełykania: rozciągliwość, pikantność, twardość, wilgotność, rozpuszczalność i tak dalej. Wszystkie te aspekty łatwo określić. Wiele uwagi trzeba natomiast poświęcić dwóm czynnikom trudnym do wyodrębnienia dla kogoś, kto rozpoczyna działalność degustatora. To zdolność przylegania do ust i podniebienia oraz zdolność do przekazania zmysłom wszystkich cech organoleptycznych (w żargonie degustatorów sera jest to tzw. zdolność perswazji). Jeśli ser posiada taką zdolność ujawniania swego smaku, wówczas mamy do czynienia z próbką wyjątkowej wartości.

Degustacja Oliwy

Degustacja oliwy z oliwek podlega precyzyjnym zasadom. Slow Food przygotował specjalną procedurę degustacji oliw extravergine.

Najpierw należy wlać niewielką ilość oliwy do przezroczystego kieliszka w formie pucharu zwężającego się ku górze. Oliwa musi osiągnąć temperaturę około 28°C, którą otrzymuje się po prostu otulając kieliszek ręką. Jest to konieczne, by doprowadzić do ulatniania się składników aromatycznych.

Jeśli chodzi o **próbę wizualną**, bierze się pod uwagę wygląd, który w przypadku oliwy przejrzystej o velato (jeśli nie była filtrowana) nie jest szczególnym wskaźnikiem jakości, ale daje pewne informacje przydatne w dalszym ciągu analizy. W przypadku oliwy nieprzejrzystej mamy prawie na pewno do czynienia z wadliwą próbką. Kolor zielony lub żółty, często występujący w nieskończonym gamie odcieni, nie mówi nic o jakości podczas gdy odcień pomarańczowo-różowawy jest zawsze związany z nadmiernym utlenieniem.

Po podniesieniu kieliszka do nosa i wielokrotnym krótkim wdychaniu przechodzi się do **analizy węchowej**. Poprzez tysiące komórek znajdujących się w nosie chwytemy molekuly rozpięchnięte w powietrzu (bodziec) i przekazujemy do mózgu sygnał (doznanie), który poprzez pamięć zapachową dekodyfikujemy i rozpoznajemy (percepcja). Umiejętność degustującego polegać będzie więc na poznaniu dzięki osobistemu archiwum stworzonym przez zmysłowe doświadczenia i zakomunikowanie tego innym w jasnej i zrozumiałej formie.

Analiza smakowa odnosić się będzie przede wszystkim do czterech smaków podstawowych (słodki, słony, kwaśny i gorzki), które są wychwytywane poprzez specyficzne receptory umiejscowione na języku, a które to z kolei będąc odpowiednio stymulowane właściwymi substancjami, przekazują do mózgu odpowiednie informacje. Poza tym, dzięki śluzowi i ślinie w jamie ustnej pojawiają się też doznania dotykowe (szorstki, gładki, lepki, ciężki) i doznania chemiczne (pikantny, ściągający, metaliczny, palący) odbierane przez końcówki nerwowe obecne w jamie ustnej.

Na koniec należy skoncentrować się na smaku, który przede wszystkim oceniamy dzięki procesowi zapachowemu i pozapachowemu (ciepło jamy ustnej, sposób oddychania, ruch języka i policzków wyzwalają substancje lotne, które tworzą aromaty doświadczane zapachowo w nosie dzięki połączeniu w tylnej części komory nosowej z jamą ustną). Badanie kończy się oceną pełnej harmonii smaku rozumianej jako doznanie finalne, którego elementami jest jedna z kategorii egzaminowanej oliwy: słodki, średnio owocowy, owocowy. Niekiedy te kategorie uzupełnia się poziomem aromatyczności. Tak więc, będzie koniecznym przedstawienie oceny końcowej danej oliwy uwypuklając właściwości geograficzne, właściwości związane z daną odmianą oliwek i inne cechy wpływające na indywidualny charakter oliwy. Pozytywne doznania smaku wyraża się w różnych określeniach, z których tu wymieniam kilka głównych: *gorzka, gładka, o posmaku karczocha, słodka, ziołowa, owocowa, migdałowa, o posmaku jabłka, pikantna, etc...*

Przepisy Slow Food

■ Agnieszka Kreglicka

ŹRÓDŁO: 

W kameralnym gronie entuzjastów, aktywistów i producentów spotkaliśmy się, inaugurując warszawskie Convivium Slow Food. Formuła kulinarna spotkania była prosta, każdy sam tworzył kanapkę ideowo nawiązującą do bruschetty - włoskiej grzanki z oliwą i dodatkami.

Na stół wjechały zgrillowane kromki chleba razowego i kuciek wypiekanych przez pana Władka Kowalika w piecu opalonym drewnem. Można było kromkę posmarować ząbkiem czosnku lub rozmasać na nim czosnek upieczony (całym główkom ścinamy czubek, wlewamy trochę oliwy, zawijamy w folię aluminiową i pieczemy ok. 40 min) i koniecznie należało ją skropić jednym z olejów tłoczonych na zimno.

Państwo Gałkowsy przywieźli ze swej wytwórni pachnące oleje: z pestek dyni, rzepakowy, lniany i słonecznikowy. Na wierzch można było wrzucać przeróżne sezonowe warzywa, przyprawione i przerobione delikatnie, tak aby nie zdominowały smaku gwiazd spotkania. Z podnóża gór na szczyt naszych kanapek dotarły sery. O tej porze roku nie wytwarza się owczych oscypków, ale mieliśmy szansę nakładać na grzanki krowi bundz i świetną bryndzę. Wśród kruchych posypek, na które już ledwo starczało miejsca, pojawiły się przypieczone włoskie orzechy, pestki dyni i słonecznika, wysmażona na złoto cebulka. Można było również skosztować pierwszorzędnych przetworów państwa Caryków, które cudownie komponowały się z lisieckimi wędlinami autorstwa Staszka Mądrego. Był też miód wyjątkowy państwa Dutkowiaków. Tegoroczny akacyjny tak był gęsty, że nie dawał się oddzielić w wirówce od plastrów. Można go było spróbować tylko razem z woskiem, co było dodatkową atrakcją. Miód rozpuszczał się w ustach, a wosk międlił się jak naturalna guma do żucia.

Sok wiśniowy od państwa Płonków przypomniał mi smak kompotu wiśniowego, po który śmigałam do piwnicy w zamierzchłym dzieciństwie. Najfajniej było upić trochę kompotu prosto ze słoika, nim mama go rozcieńczyła wodą. Sok Teso ma tamten smak. Te soki nie powstają z koncentratu, są wyciskane prosto z owoców do butelek.

Ja tam byłam, miód i wino piłam. Miód był od pana Maćka Jarosa. Jego dwójniak koronny ma szansę wejść na listę 50 najlepszych na świecie regionalnych produktów rekomendowanych przez Slow Food w 2004 roku! Wino było jabłkowe - pani Anity Chachulskiej - aromatyczne i rozczulające, szczególnie jeśli wyobrazić sobie konsumpcję

powyższego w lecie pod jabłonią, mocno schłodzonego. A na kolana klękam przed Krzysztofem Maurerem z Łącka, który robi śliwowicę, bo czegoś tak śliwkowego, tak mocnego, a zarazem gładkiego i aksamitnego w życiu nie próbowałam.

Jedzenie slowfoodowe ma wyjątkowy smak. Jest robione na małą skalę, ekologiczna czystość produktów daje się łatwo kontrolować, znane jest źródło ich pochodzenia. Wytwórcy to pasjonaci, uwielbiają gadać o tym, co robią, znają się na tym i robią to sami, własnymi rękami. Pan Włodek Kowalik nie dotarł na nasze spotkanie, bo przecież piekarnia nie może napiec na zapas. Tradycyjne metody, stare sposoby często wymagające czasu i cierpliwości dają tę głębię smaku, o której mówimy, że jest "jak sprzed wojny".

Szukajcie takich producentów i ich produktów, cieszcie się nimi i dzielcie dobrą wiadomością o dobrym jedzeniu z innymi. Wiem, że takie jedzenie jest droższe, ale warto docenić pracę tych ludzi. To "dzięki ich pracy świat opiera się zmieleniu, stopieniu i ujednoliceniu", jak napisała Miłada Jędrzyk w slowfoodowym magazynie "Ślimak - pokaz rogi".

Ciekawią mnie nowe smaki, upajam się zmysłową przyjemnością jedzenia, poznaję specjalności z całego świata i doceniam ich klasę. I kiedy wącham i próbuję dwójniak koronny pana Maćka Jarosa, to cieszę się niezmiernie, że ten element światowego dziedzictwa kulinarnego powstaje u nas.

Zimowa sałatka

2 soczyste jabłka

3 obrane łodygi selera naciowego

garść włoskich orzechów

garść roszponki

kiełki słonecznika

sos: tłoczony na zimno olej

słonecznikowy, sok z cytryny, sól, pieprz, miód do smaku

Składniki sosu połączyć w spójny winegret.

Jabłka (mogą być ze skórką, jeśli jędrna) pokroić w kostkę, wymieszać z pokrojonym w kostkę selerem, orzechami, roszponką i kiełkami.

Wymieszać w misce z sosem, rozłożyć na talerze, podawać z grzankami z razowego chleba.

Soczewica z burakami i olejem z pestek dyni

1/2 szklanki grubej zielonej soczewicy

2 cebule pokrojone w kostkę

2 buraki upieczone lub ugotowane

garść łuskanych pestek dyni

olej tłoczony na zimno z pestek dyni

ocet winny malinowy lub balsamiczny

oliwa, sól, cukier, pieprz

dobra bryndza, oscypek lub parmezan

Soczewicę ugotować w niesolonej wodzie, odcedzić.

Cebulę smażyć powoli na oliwie, aż będzie złocistobrazowa i skarmelizowana.

Na patelnię dodać soczewicę, smażyć z cebulą, doprawić solą i mocno pieprzem.

Sałatkę rozłożyć płasko na cztery duże talerze.

Buraki pokroić na krajalnicy w przezroczyste plastry, układać na talerzach z soczewicą jak carpaccio, zakrywając cały talerz.

Posypać delikatnie cukrem, pieprzem, skropić octem winnym.

Pestki dyni wsypać na gorącą, suchą patelnię i prażyć pod przykryciem (będą strzelać), potrząsając patelnią, aż spuchną i lekko ściemnieją.

Tuż przed podaniem poleć buraki olejem z pestek dyni, posypać pestkami i wiórkami sera.

Oscypek

■ Agnieszka Kreglicka

ŹRÓDŁO: 

Oscypki, miody pitne, nalewki i makaron reprezentowały Polskę na targach Salon Smaku w Turynie

Najpierw należy ocenić wzrokowo konsystencję i kolor oraz dziurki - ich wielkość i rozmieszczenie. Następnie powąchać, rozłamać palcami i zaciągnąć się pełnym aromatem. Wreszcie włożyć kawałek do ust, gryźć, rozgniatać na podniebieniu, międlić i mlaskać, czuć smak i strukturę.

Według tej instrukcji degustowaliśmy sery na warsztatach "Sery z mleka rodowodowych owiec" podczas turyńskich targów Salon Smaku, wielkiej imprezy dla maniaków jedzenia organizowanej przez Slow Food. Próbowaliśmy, jak ser zmienia się z wiekiem, jak wpływa na niego wędzenie, jak różny smak daje mleko od różnych ras owiec. Oscypek się wyróżniał. Najmocniejszy w kolorze i smaku podany został na końcu w towarzystwie bogatego słodkiego wina passito. Chociaż próbowany egzemplarz nie osiągnął jeszcze perfekcyjnej dojrzałości, to siedzący obok autorzy - baba Władek Klimowski i Wojtek Komperda - zebrali brawa i wyrazy uznania od znawców tematu. Nie, nie, to nie był ten oscypek, który kupujecie w supermarketach. Myślę, że również nie ten, który turystom sprzedaje się na Krupówkach. Prawdziwego oscypka możecie szukać na stronie www.slowfood.pl.

Oscypek to ser sezonowy, robi się go, kiedy owce są wypasane na halach - od maja do października. Owce są dojone ręcznie, dwa razy dziennie, na jeden serek trzeba udoju z 30 owiec. Podgrzane mleko z rana miesza się z dziennym, dodaje podpuszczkę, warzy, mocno miesza, roztrzępuje, aby całe mleko zareagowało i ser oddzielił się od serwatki. Czerpakiem nabiera się odpowiednią ilość masy serowej, która opadła na dno naczynia, odsącza, ręcznie ugniata i zanurza w ciepłej wodzie, formując białą kulę. Kulę przebija się patykiem na wylot, by wycisnąć ze środka resztę serwatki. Taka ściskana z dwóch stron kula nabiera charakterystycznego kształtu wrzeciona. Na środek nakłada się drewnianą obręcz, by ozdobić i oznaczyć ser z konkretnej baczki.

Uformowany biały serek trafia na dobę do solanki. Obeschnięty ustawia się na półeczce pod powalą i tam w zimnym dymie z ogniska, które cały czas się w baczce pali, wędzi się ser przez tydzień.

Świeży biały ser odcisnięty od serwatki to bundz. Mało go trafia na rynek. Choć jest pyszny i słodki, to niestety, bardzo nietrwały. Bundzu możecie używać wszędzie tam, gdzie daliście mozzarellę na zimno (na gorąco bundz rozpływa się jak śmietana). Zabawna sałatka wyszła z połączenia pokrojonych w równą, drobną kostkę: słodkiego melona, świeżego ogórka i bundzu, z cienkimi paseczkami świeżej mięty i bazylii. Białe wino o nucie tymiankowej, które do niej któregoś wieczora piliśmy, zasugerowało, że dobrze zrobi sałatce dodatek świeżego tymianku.

Ze sfermentowanego, zmielonego i nasolonego bundzu powstaje bryndza ostra i wyraźna, bogata, dominująca. Z bryndzą trzeba delikatnie. Posypywałam nią sycące sałatki ze szpinaku z plasterkami podsmażonego boczku, jajkami na twardo, czerwoną cebulą i prażonymi pestkami dyni oraz z sałaty i cykorii z grillowanym kurczakiem i orzechami. Pasta z bryndzy i sardynek to słynne nadzienie awanturki (kanapeczki z pastą ryбно-serową) w kultowej zakopiańskiej knajpie U Poraja.

Pieczona dynia polubi kruszynki bryndzy. Podsmażone z kminkiem ziemniaki, naczosnkowany szpinak z patelni z ziarnami ciecierzycy, marchewka w glazurze z soku pomarańczowego i brązowego cukru również.

Podobnymi metodami co oscypek, górale robią sery z mleka krowiego. Ten o kształcie walca to gołka. Są to sery mniej złożone, o innej strukturze, ale wciąż przyzwoite.

Czterech baców - Władek Klimowski, Józek Wojtyczka, Jędrzek Zubek i Wojtek Komperda - przywiozło swoje sery na targi do Turynu. Zostali docenieni przez setki entuzjastów, którzy rozprawiają godzinami o serach i porównują cheddar starzony w piwnicach Somerset w Anglii z leżakującym w grotach piemontckich obok serów włoskich. Zostali docenieni, słysząc od amerykańskiego studenta pierwszego roku włoskiej szkoły gastronomicznej Slow Food (200 kandydatów na jedno miejsce!): "Oscypek? Tak, oczywiście, wiem. Uczą nas o nim na kursie przygotowawczym". Mogli na chwilę zapomnieć, że trudno znaleźć juhasów, którzy chcieliby robić ser na hali, że nie mają następców, że tani przemysłowy produkt wypiera ich tradycyjny. Mam nadzieję, że wrócili do domu z poczuciem, że warto robić prawdziwy oscypek.

Przepisy

- Najlepszy jest sam w sobie, degustowany zgodnie z instrukcją na wstępie
- Oscypek pięknie się smaży i grilluje sam lub owinięty plasterkiem wędzonego boczku. Podawać z sałatką z kiszonych ogórków i czerwonej cebuli pokrojonych w kostkę doprawioną świeżo mielonym pieprzem i oliwą

- Ugotowaną czerwoną fasolę wymieszać z bardzo dużą ilością posiekanej natki pietruszki, olejem z pestek dyni, solą i pieprzem, posypać wiórkami czerwonej cebuli, prażonymi pestkami dyni i cienkimi płatkami oscypka pociętymi obieraczką do warzyw
- Rukolę wymieszać z oliwą i sokiem z cytryny, posypać plasterkami jabłek, płatkami oscypka i orzechami włoskimi
- Mięso mielone doprawić czosnkiem, solą, pieprzem, słodką papryką, natką pietruszki i tartym oscypkiem, dodać jajko, uformować kotlety, grillować lub smażyć na patelni
- Śmietanowy sos do mięsa robiony na patelni zagęścić tartym oscypkiem
- Eksperymentować z wytrawnymi muffinami, omletem, chilli (szczególnie z fasoli) i zupami
- Stary i suchy oscypek można zetrzeć zamiast włoskiego sera pecorino

Polskie pierogi dla Europy

■ Agnieszka Kręglicka

ŹRÓDŁO: 

Pani Marianna Misztal z Wojciechowa usypała na stole kopiec mąki wielkości kopca Kościuszki i zabrała się do zagniatania ciasta. Na przygotowanie dania w konkursie "Polskie danie dla Europy" miała dwie godziny, więc trudno było sobie wyobrazić, że z takiej ilości mąki zdąży zrobić pierogi. Szkoda, że nie widzieliście, z jaką prędkością lepiła!

Pierozki pani Marianny były nieduże, zgrabne, z ładnie wyrobionym brzegiem, ugotowane i podsmażone. Z nadzieniem z czarnych grzybków kominków. Starczyło dla jury i publiczności. Panie, które na konkurs przygotowały pierogi, były niezwykle sprawne w lepieniu. Bo żeby zacząć eksperymentować z nadzieniami, dobrze jest zawczasu posiadać umiejętność tradycyjnego ich przygotowywania.

W pierwszej edycji konkursu "Polskie danie dla Europy" organizatorzy postawili na kreatywność. Dania miały się wywodzić z polskiej tradycji, polskie powinny być składniki, ale pomysł miał być świeży, nieograny. Samo czytanie nadesłanych przepisów wzbudzało ślinotok i wielką ciekawość. Wyobraźcie sobie zwykłe nadzienie z białego sera na słodko, ale z dodatkiem orzechów laskowych, cynamonu i imbiru. A do tego dwa sosy: biały ze słodkiej śmietanki i czerwony z wiśni na czerwonym winie z korzeniami i wiśniowym likierem. Lub inny pomysł tej samej autorki, pani Teresy Bachanek-Zienkiewicz: pierogi z białym serem, tym razem wytrawne, z dodatkiem tartego oscypka, podsmażonego boczku i cebulki, orzechów włoskich i natki pietruszki. Z sosem grzybowym.

Zaciekawiły mnie pierogi z kaszą jaglaną. Pani Barbara Gwizdała doprawiła je suszonymi śliwkami, które według mnie zdominowały smak kaszy. Ale warto włączyć kaszę jaglaną do pierogowych nadzień, bo jest ciekawa, a trochę zapomniana. Może w połączeniu z podsmażonym boczkiem i bryndzą albo grzybami uduszonymi z cebulą.

To, że pierogi z makiem pani Anny Zaborowskiej nie należą jeszcze do kanonu kuchni polskiej, jest zadziwiające. Wigilijna masa makowa z miodem i rodzynkami idealnie pasuje do wykwintnych, deserowych pierożków. A jaki to rarytas dla obcokrajowców!

Przepisy na ciasto nieco się różniły. Zwykle składały się z mąki, jaj, soli i ciepłej wody, choć w różnych proporcjach. I przypuszczam, że autorki nigdy się ściśle proporcji nie trzymają, bo jeśli ktoś umie robić pierogi, to robi je na oko. Ciasto ma być elastyczne i błyszczące, czuć to

w rękach i w doświadczeniu. Ważne, żeby dało się cienko rozwałkować, by po ugotowaniu było miękkie i delikatne. Takie wychodzą tylko w domu, sklepowe są grube i kluchowate. Kiedy ma się wprawę, ulepienie setki (dobrze się mrożą) nie stanowi problemu.

Teraz widzę, że mama i teściowa, podrzucając świeże pierożki, trochę mnie rozpuściły. Muszę zacząć samodzielny trening. Włączę też do zadań wszystkie zaprzyjaźnione dzieci. Będę ćwiczyć najważniejszy dla mnie przepis - lubelskie pierogi z kaszą gryczaną i białym serem. Kaszę gotuje się na mleku i ostudzoną łączy pół na pół z tłustym białym serem (musi być dobrze wyciśnięty), doprawia lekko solą i cukrem. Nie mają być na słodko, ale słodycz jest wyczuwalna. Moja mama do ciasta obowiązkowo dodaje olej i prawie gorącą wodę. Moja bratowa chętnie doprawia nadzienie odrobiną mięty. Podaje się je z kwaśną śmietaną i skwarkami. Wypróbowałam te pierogi wielokrotnie na gościach z zagranicy i zawsze z sukcesem. Są inne niż włoskie ravioli, argentyńskie *empanady*, hinduskie *samosy* czy rosyjskie *pielmieni*. Są równie oryginalne i ciekawe. Są z moich stron rodzinnych i jestem z nich dumna.

Pierogi z pieca pani Magdy Wenzel zwyciężczyni półfinału w Warszawie

Ciasto:

200 g mąki pszennej 50 g żytniej 30 g drożdży 3 łyżki oliwy
po 1/2 łyżeczki cukru, soli i majeranku

Nadzienie:

200 g kaszanki 2 duże cebule 4 wątróbki z drobiu 1 duże kwaśne jabłko łyżeczka pieprzu
po 1/2 łyżeczki soli i majeranku oliwa

Składniki na ciasto wymieszać, dodawać powoli letnią wodę do uzyskania zwartej kuli. Chwilę wyrabiać, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Kaszankę rozdrobnić widelcem. Na oliwie usmażyć wątróbki i pokroić w kostkę. Na tej samej oliwie zeszklić piórka cebuli.

Z jabłka usunąć gniazda i bez obierania pokroić w kostkę. Składniki nadzienia wymieszać, doprawić.

Kiedy ciasto podwoi objętość, wałkować na stolnicy posypanej mąką na grubość 3 mm i wykrawać krążki o średnicy 15 cm.

Pierogi ułożyć na blasze, nakłuć w kilku miejscach, posmarować rozmąconym jajem i piec ok. 20 minut w temp. 200 st. C.

Zupa z kaczki z pierożkami pani Lidii Zengteler zwyciężczyni półfinału w Łodzi

kości pozostałe po odfiletowaniu kaczki

podroby pęczek włoszczyzny

2 cebule (300 g)

5 kapeluszy suszonych podgrzybków łyżeczka mielonego suszu grzybowego

2 jajka

mała bułka

300 g wędzonego boczku

150 ml mleka

400 g mąki pszennej sos sojowy, imbir, sól, pieprz, vegeta

Z kości i podrobów ugotować bulion, przecedzić. Boczek, cebulę i wcześniej namoczone grzyby pokroić w cienkie paseczki, przesmażyć na oleju, dodać do wywaru.

Marchewkę z bulionu pokroić w paseczki i dodać do wywaru. Doprawić.

Gotować wszystko 20 minut.

Zagnieść ciasto pierogowe.

Obrać mięso z kości, dodać posiekaną cebulę, jajko, przyprawić vegetą, pieprzem i zemleć.

Lepić małe pierożki. Gotować je w osolonym wrzątku i podawać z zupą.

DOLINA KARPIA **- wykorzystanie produktu lokalnego dla rozwoju regionu**

DOLINA KARPIA - obejmuje obszar historycznego zagłębia hodowli karpia znanego już w średniowieczu. Stawy hodowlane, zajmują tu obszary setek hektarów rozciągając się w dolinie Wisły, Skawy i Wieprzówki leżącym na pograniczu powiatu oświęcimskiego i wadowickiego. Obok „karpia królewskiego” prowadzi się także hodowlę innych gatunków ryb: takich jak lin, jaź, tołpyga, amur, karaś pospolity i złocisty, oraz ryb drapieżnych: szczupaka, suma i okonia, a od dwóch tygodni także jesiotra.

Walory przyrodnicze, historyczne zagłębie hodowli ryb, lokalizacja w pobliżu aglomeracji przemysłowych. Te cechy, wspólne dla gmin: Zator, Preciszów i Spytkowice, stały się podstawą opracowanego programu „Dolina Karpia”.

Projekt „Dolina Karpia” zrodził się jako efekt pracy piętnastu osób z tych gmin, które w roku 2003 brały udział w szkoleniu w Krakowie w ramach Programu Aktywizacji Obszarów Wiejskich. Projekt, który początkowo był nastawiony na rozwój przetwórstwa rybnego, powoli ewaluował pod wpływem dyskusji w kierunku turystycznym.

Wspólny projekt trzech gmin został bardzo wysoko oceniony zarówno przez organizatorów szkolenia, jak i przez gości kończącej szkolenie prezentacji w Teatrze „Słowackiego” w Krakowie (grudzień 2003).

W efekcie powstała swego rodzaju „praca dyplomowa” i jak wiele tego typu prac mogła trafić do przysłowiowej szuflady. Tak się jednak nie stało dzięki kilku osobom, które uwierzyły, że to co wydawało się utopią można zrealizować. Głównym celem projektu było tworzenie warunków dla rozwoju turystyki i rekreacji na terenie gmin Zator, Preciszów i Spytkowice. W szczególności miało to polegać na:

- stworzeniu kompleksowej i spójnej oferty turystycznej opartej na naturalnych zasobach środowiska
- rozwoju infrastruktury turystycznej
- lokalnym rozwoju turystyki przez wzrost aktywności mieszkańców
- powstaniu nowych podmiotów gospodarczych związanych z turystyką.

Dla turysty bardzo ważne są warunki jakie się mu stwarza. Nie bez znaczenia jest jednak marka regionu, jego znak rozpoznawczy. Nie ma wątpliwości, że dla Zatora i okolic takim znakiem rozpoznawczym jest karp, hodowany tu od średniowiecza. W ten sposób zaczęliśmy tworzyć turystyczny mikroregion „Dolinę Karpia”.

Program zyskał od razu „dobrą prasę” na zewnątrz. Trudniej było przekonać lokalną społeczność, że jest to ogromna szansa na rozwój regionu. Szansa, która może się nie powtórzyć, a której wykorzystanie zależy od nas samych.

Najszybciej programem zainteresowały się istniejące w naszych gminach związki wędkarskie. W efekcie liczne łowiska funkcjonujące dotychczas jako tzw. „zamknięte”, otworzyły swoje brzegi dla wszystkich. Zaczęto bardziej dbać o ich wygląd. Wykoszone brzegi, ławeczki i altany, miejsca pod ognisko, utwardzone drogi to już dzisiaj standard na naszych zbiornikach wędkarskich, które powstały w miejsce dawnych żwirowni. Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie od trzech lat organizuje Wędkarskie Młodzieżowe Mistrzostwa Polski, a w tym roku na przełomie czerwca i lipca tzw. „Cypriniadę” polegającą na łowieniu

dużych okazów karpia z udziałem ekip z całej Europy (do zbiornika Tęczak wpuszczono w zeszłym miesiącu 30 karpia, które łącznie ważyły ponad 400 kg).

Z entuzjazmem nasz projekt przyjęli przyrodnicy i ornitolodzy. Od wiosny 2004 roku ściśle współpracujemy z krakowską Fundacją Wspierania Inicjatyw Ekologicznych, oświęcimskim Towarzystwem na Rzecz Ziemi i Grupą Ornitologiczną „Czaplon”. Poprzez starania młodych ludzi zrzeszonych w tych organizacjach udało się znaleźć środki finansowe w unijnych programach i wesprzeć nasz projekt.

Dzięki temu „Dolina Karpia” ma już własną mapę. W gminach pojawiły się tablice informacyjne o jednolitej szacie graficznej. Powstały pierwsze ścieżki edukacyjne również z tablicami informacyjnymi o przyrodzie i historii regionu. Oznakowane zostało około 200 km lokalnych tras rowerowych, a ostatnio ukazał się przewodnik rowerowy „Ziemia Oświęcimsko-Zatorska”.

Naszą krainę przecinają także szlaki rowerowe: Greenways - Zielony Szlak Kraków - Morawy - Wiedeń, EuroVelo R4 oraz Szlak Architektury Drewnianej.

Dolina Karpia stała się mekką dla wędkarzy z całej Polski, którzy wraz z rodzinami spędzają tutaj wolne chwile i wakacje. Zaplecze dla wędkarzy stanowią rzeki, coraz lepiej zagospodarowane starorzecza i zbiorniki wodne powstałe po wydobyciu żwiru. W długim sezonie - od marca do października, stają się one miejscem wypoczynku dla miłośników wędkowania i ich rodzin.

Niezliczone wprost gatunki ptaków „Doliny Karpia”, w tym te najrzadziej spotykane: ślepowron, podgorzałka, rybitwa białowąsa, bąk i bączek przyciągają ornitologów i amatorów fotografowania przyrody z całej Europy. Obszar dolnej części doliny Skawy i dolina Wisły w rejonie Zatora ma wkrótce znaleźć się w europejskiej sieci „Natura 2000”.

Prywatni przedsiębiorcy zaczęli od niedawna inwestować w branżę turystyczną. Nieprzypadkowo podkreślaliśmy w projekcie walor położenia geograficznego Zatora i Doliny Karpia pomiędzy aglomeracjami Śląska i Krakowa, a patrząc pod kątem turystyki – w pobliżu Wadowic i Oświęcimia.

Turysta zatrzymując się w „Dolinie Karpia” może już zjeść w restauracjach w Zatorze potrawy z ryb – w szczególności „karpia po zatorsku”. W Graboszycach powstał zupełnie nowy Ośrodek Turystyczno-Wypoczynkowy „Karpik” z pięćdziesięcioma miejscami noclegowymi, zapleczem gastronomicznym i łowiskami wędkarskimi. Rozpoczęto remonty dwóch starych dworów na cele turystyczne (jeden już na ukończeniu). Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie planuje budowę pola namiotowego. Brakuje jeszcze możliwości zjedzenia na co dzień karpia wędzonego, który od roku robi furorę na imprezach promocyjnych, ale i wokół tego tematu zaczyna się zainteresowanie przedsiębiorców.

Mieszkańcy Gminy Zator odnoszą się z szacunkiem do dokonań swoich przodków. W ostatnim tygodniu miesiąca czerwca, podkreślając kilkusetletnie tradycje hodowli karpia, hucznie obchodzą każdego roku „Święto Karpia”.

Ta impreza kulturalna jeszcze niedawno nosiła nazwę „Dni Zatora”. Dzisiaj nikt nie ma już wątpliwości, że zmiana nazwy trzydniowego święta regionu była strzałem w dziesiątkę. Na „Święto Karpia” przyjeżdża coraz więcej gości, którzy zwabieni zapachem wędzonej i smażonej ryby oraz niepowtarzalną atmosferą zabawy na Zatorskim rynku przybywają z coraz większych odległości. Ostatnio podczas imprezy bawiło się na Zatorskim rynku około 4 tysiące ludzi – czyli więcej niż Zator liczy mieszkańców. Warto dodać, że w przygotowanie imprezy zaangażowani są nie tylko pracownicy Ośrodka Kultury, ale cała lokalna społeczność: koła gospodyń, Towarzystwo Miłośników Ziemi Zatorskiej, strażacy z Ochotniczych Straży Pożarnych, kluby sportowe i oczywiście Zatorskie Towarzystwo

Wędkarskie. Ogniska naszych przyjaciół z Węgier płonące na rynku i ich wspaniała zupa rybna gotowana w kociołkach oraz wystawa okazów ryb hodowanych w stawach organizowana przez Rybacki Zakład Doświadczalny dopełniają całości.

„Święto Karpia” w ubiegłym roku zajęło 1 miejsce w konkursie „Wielkie odkrywanie Małopolski” w kategorii „wydarzenie roku”. To nasz wielki sukces.

Co dziwne najtrudniej do projektu było przekonać hodowców ryb. Z dużym dystansem odnosili się oni do „Doliny Karpia”. Dzisiaj nie mają wątpliwości, że projekt ułatwia im funkcjonowanie na rynku i „za darmo” promuje ich produkt. Hodowane w Zatorskich stawach ryby mają teraz zbyt przez cały rok, a nie tylko na Święta Bożego Narodzenia. Obecnie Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie i Rybacki Zakład Doświadczalny przygotowują dokumentację potrzebną do rejestracji „karpia zatorskiego” jako produktu tradycyjnego i regionalnego. Niezależnie od tego zatorski karp znalazł już swoje miejsce na „Mapie małopolskich przysmaków”. Ostatnio zatorski karp wędzony królował w Chrzanowie w konkursie na lokalny przysmak Małopolski Zachodniej.

W roku 2005 do grupy gmin, które chcą budować wspólny program rozwoju regionu dołączyły: Brzeźnica, Polanka Wielka i Osiek. Teraz już sześć gmin położonych w dolinie południowej części doliny Wisły i na Pogórzu Karpackim, łącząc swoje siły próbuje wspólnie promować ten piękny zakątek naszego kraju. Razem przystąpiliśmy do programu Leader + wypracowując wspólną strategię rozwoju. Powstała Lokalna Grupa Działania i zostało zarejestrowane Stowarzyszenie „Dolina Karpia”. W jego Zarządzie zasiada 12 osób – po dwie z każdej z gmin. Zadaniem Stowarzyszenia jest realizacja wspólnie i naprawdę „oddolnie” opracowanej strategii. Napotykamy na razie na pewne trudności, z których największą jest wyłączenie o ubieganie się o środki w II schemacie Leadera + obszarów o gęstości zaludnienia powyżej 150 osób/km². Jeśli to ograniczenie nie zostanie zniesione Stowarzyszenie „Dolina Karpia” nie będzie mogło sięgać po środki z programu Leader.

Mimo to dokonania ostatnich trzech lat nie byłyby możliwe bez pomysłu, na którym oparły się wszystkie wspomniane działania. Program „Dolina Karpia”, który ewoluował i wzbogacał się w nowe pomysły, ma już własną strategię i jasno wytyczone cele. Fakt przystąpienia do projektu ościennych gmin, zainteresowanie organizacji społecznych i przedsiębiorców świadczą o jego celności i dobrych perspektywach.

Jacek Szklarek

Toskania i jej agroturystyka

W ujednoliconym i zglobalizowanym świecie, coraz bardziej zwraca się uwagę na podkreślenie własnej tożsamości. Dzisiaj w Europie nie tyle mówi się o narodach i państwach, ile raczej o regionach i odrębnościach lokalnych. Jeszcze bardziej niż w przeszłości do Polski przyjeżdżać się będzie nie tyle dla anonimowych i abstrakcyjnych Polaków, lecz dla Górali, Krakusów, Hanysów czy Kaszubów. To właśnie ich małe ojczyzny, ze swoistą i szeroko rozumianą kulturą, staną się turystycznymi mekkami nadchodzących czasów.

Toskania to kraina w środkowej części Włoch nad morzami Tyrreńskim i Liguryjskim. Jest jednym z najczęściej odwiedzanych regionów Włoch - rajem dla turystów, koneserów sztuki, wina i niezrównanej kuchni. Stolicą Toskanii jest Florencja, a pozostałymi, najczęściej odwiedzanymi miastami są: Piza, Siena i Livorno. Niezwykle zróżnicowany krajobraz Toskanii sprawia, że każdy może czuć się tu dobrze. Miłośnicy morza i plażowania odnajdą tu najpiękniejsze plaże usytuowane od Livorno do Grosseto. Dla tych, którzy kochają sporty wodne idealne wręcz warunki żeglowania stwarzają wody archipelagu Wysp Toskańskich, z największą wśród nich Elbą. Ci, którzy pragną odpocząć w oazie ciszy, powinni wynająć dom lub mieszkanie w jednej z niezliczonych fattorii, usytuowanych najczęściej wśród pagórków i cyprysów. Miłośnicy sztuki przekonają się, że wszystko, co widzieli dotąd, nie jest warte widoku Sieny, muzeów Florencji, a czar małych miasteczek Toskanii oraz rozsianych po pagórkach ruin romantycznych zamków jest tym, czego się nie zapomina do końca życia.

Jeśli dodać do tego fakt, że region ten słynie z takich win jak: Brunello di Montalcino, Vino Nobile de Monte Pulciano oraz Chianti i Chianti Classico, a kuchnia toskańska jest zarówno najprostszą, jak i jedną z najwykwintniejszych kuchni świata, to już wiadomo, dlaczego Toskania funkcjonuje w świadomości najbardziej wymagających turystów niczym upragniony raj, za którym się tęskni i którego się ustawicznie pragnie.

Jednak fenomen toskański nie jest taki stary i na dobra sprawę rozpoczyna się dopiero pod koniec lat 80-tych. Wcześniej grunty rolne znajdowały się w rękach zamożnych rodów, które podupadły po II Wojnie Światowej i przez dziesięciolecia nie były w stanie uprawiać ziemi. Upadały gospodarstwa, w ruiny przeobrażały się budynki, większość uprawianego terytorium przeobraziła się w nieużytki. Władze regionalne podjęły wówczas śmiałą i innowacyjną decyzję rozwoju małych, indywidualnych gospodarstw. Promocja tych gospodarstw wiązała się w praktyce z promocją wytwarzanych produktów, jasnym prawodawstwem, łatwymi kredytami na adaptację budynków gospodarczych do celów agroturystycznych oraz długoterminowej strategii Regionu Toskanii, która obok walorów architektonicznych, kulturowych, muzealnych i związanych ze sztuką, postawiła na wylansowanie tradycyjnych produktów spożywczych, piękna naturalnego krajobrazu i nowej formy nie masowej, lecz indywidualnej czy też rodzinnej turystyki u prawdziwych rolników.

Jednocześnie Toskania zaangażowała się w podkreślenie naturalności czy też biologiczności swych produktów poprzez podjęcie uchwały o pełnym zakazie hodowli i upraw produktów GMO. Dokonało się to w 2000 r. i co istotne, wiązało się z jednoczesnym wprowadzeniem systemu kontroli, który przewiduje coroczną kontrolę 3 % ogółu powierzchni upraw. Oczywiście najczęściej kontrolowane są uprawy soi, kukurydzy, ziemniaków i pomidorów, a więc produktów najczęściej lansowanych przez koncerny lansujące produkty GMO. Co ciekawe, Toskania była pierwszym terytorium w Europie i na świecie, który podjął taką decyzję.

Podmiotem stymulującym cały projekt związany z agroturystyką była jednocześnie regionalna agencja turystyczna, jak również specjalnie powołana w tym celu Agencja Rozwoju i Innowacyjności na Rzecz Rolnictwa.

Po 15 latach działalności i wdrażaniu nowej strategii agroturystycznej, Toskania z jednej strony poniosła jakość i wydajność swoich produktów spożywczych, przyciągnęła jeszcze większe rzesze turystów (do Toskanii nie jeździ się już tylko by odwiedzić muzea Florencji, zobaczyć krzywa wieżę w Pizie, piękny plac Campo w Sienie, leczy również po to, by „posiedzieć na wsi”), zaś z drugiej w przeciągu 15 lat od zera osiągnęła liczbę autentycznych 2700 gospodarstw agroturystycznych, zarejestrowała 19 produktów z oznaczeniami ochronnymi w Unii Europejskiej i dokonała rejestracji aż 451 produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi.

Oczywiście siłą pociągową wśród tych produktów okazały się najbardziej popularne wino i sery, a ostatnio również i oliwa. Dlatego grupom tych produktów poświęcimy teraz więcej uwagi.

Chianti i Chianti Classico

Toskania to bez wątpienia cesarstwo Chianti. Ba, Toskania, całe Włochy chlubią się tym winem, które i pod względem produkcji i pod względem znajomości marki za granicą, jest najpopularniejszym włoskim winem i pewnie obok parmiggiano reggiano i mozzarelli, najbardziej znanym włoskim produktem spożywczym. Długi czas niedoceniane na świecie, produkowane w różnych warunkach i na różne sposoby, dziś przeżywa swój prawdziwy renesans. Szczególne właściwości Chianti zawdzięcza glebie, będącej mieszaniną ilastych łupków, piasków i skał pokrytych warstwą wapienia. Przez długi okres czasu było też rozpoznawalne dzięki charakterystycznej, pękatej butelce owiniętej w słomkowy koszyczek, zwanej „fiasko”.

Reguły produkcji wymyślił jeszcze przed II Wojną Światową przedstawiciel jednej z najświetniejszych rodzin tokańskich, wybitny polityk i posiadacz ziemski Bettino Ricasoli. Według barona Ricasoli, aby wyprodukować dobre wino, należało użyć 50-80 proc. czarnych winogron zwanych Sangiovese; 10-30 proc. białych gron Trebbiano Toscano i Malvasia del Chianti, które dają winu aromat i w końcu od 10 do 30 proc. czarnych Canaiolo, które m.in. służą do nadania właściwego koloru.

Te przepisy zostały zatwierdzone w 1967 roku, kiedy to wydano przepisy wprowadzające DOC (Denominazione di origine controllata - kontrolowane miejsce pochodzenia, które z czasem zostało uzupełnione przepisami DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita). Jak jednak pisze Tessa Capponi-Borawska w swojej świetnej "Kuchni pachnącej bazylią", z biegiem lat okazało się, że taka formuła prowadzi do pewnych problemów związanych z procesem dojrzewania, a mianowicie moszcz z białych winogron dojrzewa szybciej niż z czarnych, co zdecydowanie nie służyło jakości Chianti. W rezultacie nowe przepisy wydane w 1987 ustaliły inne proporcje winogron, wzmacniając czarne kosztem białych. I tak dzisiejsze Chiantii zawiera od 75 do nawet 100 proc. Sangiovese. Wedle uznania Sangiovese może zostać zastąpione w następujących proporcjach przez inne grona: 5-10 Canaiolo, 10 proc. Trebbiano i Malvasia i innych mniej istotnych szczepów.

Popularność Chianti skłoniła toskańskich winiarzy do poszerzenia terytorium, co w efekcie przyniosło 7 nowych obszarów geograficznych: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli i Ruffina. Denominacja geograficzna w tym, jak i w każdym innym przypadku, nakłada na producenta obowiązek używania gron ze wskazanego terytorium oraz ich winifikację na miejscu. Krytycy włoskich win zacierali ręce sądząc, że jakość Chianti nie będzie już taka, jak wcześniej. Pojawiło się wiele opinii, jednak w mojej opinii regiony dotąd mało znane z winiarskich tradycji, otrzymały doskonałą markę, a nowi producenci ze swej strony wnieśli wiele bardzo ciekawych i oryginalnych interpretacji samego Chianti. Jednakże nie udało się tak do końca zabezpieczyć jakości tego wina. Dzisiaj bez wątpienia jest to jedno z tych z toskańskich win, na które trzeba bardzo uważać, bowiem obok bardzo dobrych etykiet, natknąć się można i na takie, których po prostu nie sposób wypić.

Na skutek wyłonienia nowych stref produkcji, wina produkowane w historycznym regionie Chianti otrzymały przymiotnik „Classico” i one chyba są najrówniejsze. Formalnie dokonało się to nie tak dawno, bo ostatecznie w 1996 r. Dodatkowo warto pamiętać, że Chianti Classico w wersji „riserva” musi zawierać minimum 12,5 % alkoholu, dojrzewać przez co najmniej 24 miesiące i leżakować po zabutelkowaniu przez minimum 3 miesiące. Jeśli nie trzeba koniecznie oszczędzać, to właśnie Chianti w wersji „riserva” będzie najlepszą gwarancją dla tego najbardziej znanego włoskiego wina.

Brunello di Montalcino

Bez wątpienia jest to obok piemonckich Barolo i Barbaresco najlepsze wino włoskie. Prawdziwym twórcą Brunello był biolog, malarz i towarzysz walk Garibaldiego - Ferruccio Biondi-Santi. Wbrew tradycji toskańskiej zaczął wytwarzać wino wyłącznie ze szczepu Sangiovese, które w samym Montalcino nazywane jest właśnie Brunello. Po wielu latach selekcji, Biondi-Santi wyhodował odmianę o małych jagodach z dość grubą skórką, bogatą w wartości smakowe i barwniki. Wnuk Ferrucia, Franco Biondi-Santi, tak opowiada o Brunello w "Wielkiej księdze win świata": "to wino rubinowe o odcieniu granatu i charakterystycznym silnym zapachu, wytrawne i zarazem rozgrzewające, troszkę garbnikowe w młodości, ale pełne, harmonijne i trwałe". Dojrzewanie przebiega tradycyjnie przez rok, po czym przynajmniej na trzy lata wino wędruje do dębowych baryłek, które nadają mu specyficzny, garbnikowy głęboki smak. Wkrótce za przykładem Biondi-Santich poszło ponad 100 innych wytwórców. Największym z nich jest dzisiaj

Banfi, znany i sprzedawany również w polskich sklepach z winem i wszystkich supermarketach. Nie wszyscy jednak wiedzą, że tak mocno reklamowane „Castello Banfi”, to tylko większa fattoria pięknie odrestaurowana i rozbudowana. Zaś sam właściciel był jednym z największych importerów Brunello do Stanów Zjednoczonych. Interes rozwinął się mu tak znakomicie, iż przejął winnice Banfich, które dzisiaj należą do jednych z największych na świecie.

Popyt na Brunello jest tak duży, że w ostatnim dziesięcioleciu skrócono o rok czas dojrzewania w beczkach i baryłkach oraz powiększono obszar produkcji. W konsekwencji, charakterystyczny smak i jakość tego wspaniałego wina może niekiedy zaskoczyć i zdziwić. Dlatego, to jedno z najdroższych win włoskich najlepiej kupować po uprzedniej degustacji lub zaufać wiarygodnym przewodnikom czy też komuś ze znajomych, kto zna się na winach. Ogromnym plusem Brunello, jest jego niezrównany potencjał dojrzewania przez długie lata. Dlatego, jeśli ktoś myśli o zakupie wina na jakąś specjalną okazję za 10 czy 20 lat, to właśnie Brunello z pewnością wytrzyma taką próbę czasu. Z racji na swą wyjątkowość, Brunello było pierwszym włoskim winem, które otrzymało w 1980 denominację DOCG (Nobile z Montepulciano otrzymało tę denominację kilka miesięcy później). By poczuć prawdziwy smak Brunello, szalenie ważną sprawą jest dotlenienie tego wina albo poprzez otwarcie butelki przynajmniej na 4-6 godzin przed wypiciem, albo poprzez przelanie do szerokiej karafki przynajmniej jedną godziną przed spożyciem. Brunello bez tej procedury dotlenienia zupełnie się nie „otwiera” ze swoim bukietem i smakiem. O ile w przypadku Chianti nie jest to zawsze tak istotne, w przypadku Brunello jest to absolutnie niezbywalne.

W samym Montalcino wytwarzane jest jeszcze inne bardzo przyzwoite wino o nazwie „Rosso di Montalcino”. Przeciętnie kosztuje 2-3 razy mniej, a mimo to, smakuje wybornie. Owszem, nie leżakuje tak długo jak Brunello i nie jest tak „dębowe”. Nie ma też takiego potencjału leżakowania. Jednak w swojej piwnicy sam mam kilka wybitnych wersji Rosso di Montalcino, których nie zamieniłbym na pierwsze lepsze Brunello z supermarketu.

Vino Nobile di Montepulciano

Sama nazwa „nobile” wcale nie ma nic wspólnego ze szlachetnością wina czy też szczepu. Nawiązuje natomiast do szlacheckich tradycji i przede wszystkim do posiadłości

ziemskich, które praktycznie do końca II Wojny Światowej, niemalże w całości na terenie Toskanii znajdowały się w rękach rodów szlacheckich.

Zaraz po Vernacci jest to najstarsze toskańskie wino sięgające swymi początkami XIV wieku. Przez wielu w przeszłości uznawane było za najlepsze toskańskie wino. Francesco Redi w klasycznej książce „Bacco in Toscana” z XVII wieku, nazywał Nobile „królem toskańskich win” (re dei vini toscani).

Podobnie jak i pozostałe czerwone wina toskańskie, Nobile produkowane jest w większej części z winogron sangiovese (Prugnolo Gentile nazywane lokalnie) 60-80 proc., wzbogacone przez Canaiolo Nero 10-20 proc. i przez inne grona (np. Mammolo). Białe grona nie mogą przekroczyć udziału 10 proc. Powolna fermentacja kończy się w grudniu i wino przelewane jest do dębowych beczek, później do mniejszych baryłek. Cały proces dojrzewania wina w beczkach po trzech latach pozwala nabyć prawo do rezerwy. Kolor wina to głęboki rubin z refleksami granatu. Bukiet wina jest złożony, bogaty, wyczuwa się przyprawy korzenne, lukrecję i kwiaty fiołka. W smaku szlachetne z właściwą zawartością tanin, które nie są jednak tak wyczuwalne jak w Brunello czy w Carmignano. Jest to pięknie zharmonizowane wino, którego smak wyczuwa się dopiero po kilku łykach, a już zachwyca nas po kilku obszernych kieliszkach. Doskonale łączy się z pieczonymi potrawami mięsnymi, wykwintnym drobiem, dziczyzną oraz dojrzałymi serami. Jak powiada jeden z moich przyjaciół z Montepulciano, a zarazem jeden z najlepszych producentów "Nobile", Giorgio Crociani, jest to wino pobudzające do medytacji i przemyśleń („un vino da meditazione”). Zresztą duch filozofów, poetów i myślicieli najróżniejszej maści zawsze był i jest obecny w Montepulciano od wieków. To tutaj urodził się wielki odnowiciel kościoła, kardynał Belarmin i jeden z ostatnich łacińskich poetów Poliziano.

Przy okazji, może warto podzielić się osobistymi wrażeniami. Otóż, w moim przekonaniu, także „Vin Santo” z Nobile nie ma sobie równych. Z Nobile produkowana jest też doskonała Grappa, która wyróżnia się łagodnym, aksamitnym smakiem oraz wyjątkową łatwością picia nawet dla tych, którzy boją się i unikają mocnych destylatów. Generalnie w przypadku Nobile, zaleca się otworzyć butelkę przynajmniej na dwie godziny przed podaniem. Serwujemy je w temperaturze 16-18 stopni Celsjusza.

Carmignano

To z pewnością w Polsce, ale nie tylko, najmniej znane wino spośród toskańskich DOCG. A szkoda, bowiem jest absolutnie wyjątkowe i niepowtarzalne w smaku. Poza tym, w przeciwieństwie do Chianti i do Brunello, wyjątkowo równe w wydaniu różnych producentów. Być może dzieje się tak za sprawą niewielkiego terytorium w gminach Carmignano i po części w Poggio a Caiano, gdzie jest wytwarzane. Winnice są pięknie rozsiane po okolicznych wzgórzach z doskonałą wręcz ekspozycją na słońce. Carmignano, podobnie jak i inne czerwone wina toskańskie, powstaje z Sangiovese, jednak w stosunkowo niewielkiej ilości, bowiem jedynie do 50%. Reszta gron to Canaiolo Nero (do 20%), Cabernet Franc lub Sauvignon (20%) oraz białe grona Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco czy Malvasia del Chianti (10%). Przewodniki rzadko o tym wspominają, ale Carmignano było pierwszym winem na świecie ze swego rodzaju „ante litteram” denominacją geograficzną. Otóż, w 1716 roku wielki Książę Cosimo III określił zasady oraz terytorium wytwarzania tego wina. Większość naukowców i pasjonatów wina sądziło do tej pory, że winę z najstarszą denominacją geograficzną był węgierski Tokaj.

Carmignano, podobnie jak Brunello, jest bardzo wymagające, gdy chodzi o dotlenienie. Bardzo ściągające garbnikami jamę ustną, suche, mocno wytrawne, harmonijne, w odejściu miękkie, wręcz jedwabiste. Zaskakuje swoim mocno rubinowym, chwilami wpadającym w fiolet kolorem. Zaraz po Brunello, gdy chodzi o długość leżakowania. Musi mieć przynajmniej 12,5 % alkoholu, zaś po trzech latach dojrzewania, otrzymuje wyróżnienie „riserva”. W wersji „riserva” Carmignano zawsze debiutuje w święto św. Michała (29 września), który jest patronem miasteczka Carmignano. Wspaniale komponuje się z pieczystym, dziczyzną i długo dojrzewającymi owocami serami. Zważywszy na swą jakość, można je kupić po stosunkowo niskiej cenie.

Vernaccia di San Gimignano

Jedno z najstarszych włoskich win, a już na pewno najstarsze spośród toskańskich DOCG. Pierwsze, zapisane wzmianki o tym białym, aromatycznym winie pochodzą z połowy XIII wieku. Powstaje na bazie autochtonicznych gron o tej samej nazwie uprawianych wyłącznie w cudownych krajobrazowo okolicach „miasta wież”, jak często

bywa określane San Gimignano. Sukces tego wina z pewnością związany jest z sukcesem turystycznym miasta, bo czyż w letnie południe coś może być przyjemniejszego nad dobrze schłodzony kieliszek pachnącej owocami i orzeźwiającej Vernacci? Jednakże i sami winiarze z San Gimignano wykonali mnóstwo pracy i to zarówno w winnicy, jak i w kantynie. Dzisiejsza Vernaccia o słomkowym i wpadającym w złoto odcieniu doskonale smakuje w wersji podstawowej, jak i po dłuższym, rocznym dojrzewaniu w beczkach i 4 miesiącach w butelce, kiedy to staje się „riserva”. Wspaniale smakuje jako „aperitivo”, jak również akompaniując rybom i białym mięsom. Musi być zawsze dobrze schłodzona: 11-12 stopni. Co istotne, wciąż sprzedawana jest po bardzo niskich cenach, jak na tokańskie DOCG. Leczy podobno „tupot białych mew”.

Vin Santo

Vinsanto, to w Toskanii pierwsza oznaka gościnności i radości ze spotkania. Jest kieliszek w każdym domu, kieliszek w każdym barze, a każdy wytwarza je wedle rodzinnego przepisu. Potocznie na kieliszek vinsanto, Toskańczycy mówią „un santino”. Zawsze podczas winobrania chłopci odkładali na bok najlepsze kiście białych winogron (Malvasia, Trebbiano lub San Colombano). Później były one obsuszane czy to poprzez podwieszenie pod sufitem czy też zwyczajnie leżąc na słomianych matach w pomieszczeniu zwanym „vinsantaia”. Dopiero w grudniu lub styczniu, gdy w zasadzie sok z winogron przeobraził się w syrop, rozpoczyna się proces fermentacji, a potem bardzo długie „odpoczywanie” w małych baryłkach zwanych „caratelli”. Najczęściej są one wykonane z kasztanu, czereśni czy jałowca. Co ciekawe, „caratelli” nigdy nie są opróżniane do końca. Na dnie zawsze powinno pozostać tak zwanego wina matki (vino madre). Najmłodsze vinsanto może mieć 3 lata, ale najczęściej trafia na rynek po około 8-10 latach. Co ciekawe, roczniki dobre dla normalnego wina, nie zawsze są najlepsze dla vinsanto. To ostatnie na przykład lubi wilgotność przed zbiorem, która gwarantuje obecność specjalnej pleśni Botrytis, zatrzymującej cukier w gronach.

Bardzo często je podrabiano i sprzedawano pod tą nazwą, podobnie jak w przypadku Acetto Balsamico di Modena. Nie wszyscy wiedzieli, że prawdziwe vinsanto powinno mieć podpis „vino toscano da tavola” (toskańskie wino stołowe). Podobnie pewnie, jak i nie wszyscy wiedzą, że prawdziwy ocet balsamiczny z Modeny powinien mieć na etykiecie przymiotnik „tradizionale”. Jednak od tego roku sprawa się uprościła, bowiem Vinsanto uzyskało apelację DOC. Proszę się jednak nie zdziwić, gdy

niektóre vinsanto określane będzie mianem „Occhio di Pernice”. Tak właśnie określa się Vinsanto, które do którego produkcji użyto choć trochę gron czerwonych.

Vinsanto smakiem przypomina francuskie Sauternes czy piemonckie Passito. To co jednak odróżnia je od pozostałych, to powiązanie ze zwyczajem bycia otwartym na innych, serdecznością, a więc tym, co Włosi nazywają „convivialita”. Tego wina nie pije się w samotności lub jak Nobile di Montepulciano, do medytowania.

Vinsanto najczęściej serwuje się wraz z suchymi biszkopcikami z migdałami o nazwie „cantucci”, które same w sobie są niekiedy tak twarde, iż grozi nam złamanie zęba. Jednak poprzez dłuższe zanurzenie w kieliszku z vinsanto, rozplývają się wprost w ustach zaskakując swym uwodzicielskim smakiem.

Pecorino zwany Cacio

Podobnie jak w naszej części Europy trudno mówić o kulturze oliwy, podobnie w przypadku serów w ciągu 50 lat komunizmu zniszczono i tak skromne zdobycze polskiego serowarstwa. Praktycznie jeszcze nie tak dawno ser występował u nas pod dwoma postaciami: biały i żółty. Owszem, przed wojną mieliśmy ser Koryciński, sery dojrzewające z Rutki Tartak i Wizajn, Ser Sidziński spod Babiej Góry, prawdziwe gziki i ser smażony w Wielkopolsce oraz wiele innych. Jednak cóż to wszystko znaczy wobec tradycji sięgającej neolitu i epoki brązu, z którą mamy do czynienia w przypadku tokańskich serów owczych? Pytanie iście retoryczne!

Owczy ser w Toskanii potocznie nazywany jest „Cacio”, choć w Polsce funkcjonuje częściej pod nazwą „pecorino”. Toskańczycy chyba świadomie unikają tej nazwy, bowiem nazwa „pecorino” od czasów rzymskich związała się z serem z innego regionu – z Lazio. Mowa oczywiście o ostrym i słonym serze o nazwie „pecorino romano”, który jest nie do zastąpienia przy przygotowywaniu prawdziwie rzymskiej pasty „Carbonara”.

Po dziś dzień występują cztery regiony, w których tradycja produkcji cacio wciąż jest żywa. Chodzi o okolice Pizy, góry w okolicach Pistoii, region na południe od Sieny określane mianem „Crete Sensie” oraz Val d’Orcia z uroczą Pienzą na czele.

Ser owczy, to po prostu ser, który wytwarza się z mleka owczego. Tak jak na Podhalu, Spiszu i Orawie mleko pozyskuje się od Polskiej Owcy Górskiej, tak w Toskanii najbardziej zasłużonymi rasami owiec są: Nostrale (zwana też Vissana), merynos Rambouillet, Sarda, Massese oraz Gentile di Puglia. Jednak zanim mleko stanie się serem, trzeba nie lada umiejętności. Prawie wszyscy z nas wiedzą, że mleko fermentuje i kwaśnieje. Takie kwaśne mleko ogrzewa się i otrzymuje się twaróg. Tego rodzaju sery określa się mianem serów opartych na naturalnej fermentacji. Są smaczne jednak tylko wtedy, gdy są świeże. Wraz z upływem czasu kwaśnieją. Przypadkowo odkryto jednak, że dodając do świeżego mleka odpowiednie enzymy, mleko w przeciągu godziny lub w dwóch zamieni się w serową masę. Kiedyś któryś z pasterzy przez pomyłkę dodał do mleka fragment cielęcego żołądka. To właśnie w żołądku, cielaka, kozy, owcy a nawet świni są takie enzymy, który przyspieszają ścinanie się mleka. Dzisiaj z enzymów znajdujących się w żołądkach wymienionych wyżej zwierząt wytwarza się tzw. podpuszczkę, czyli wysuszony i zmielony na proszek preparat, którego stołowa łyżka wystarczy na zakwaszenie 200-300 litrów mleka. Właśnie sery produkowane w ten sposób, określa się mianem serów podpuszczkowych i tylko one nadają się do długiego dojrzewania.

Wracając jednak do sposobu wytwarzania, otóż, taką zakwaszona uprzednio podpuszczką masę serową wyciąga się z serwatki, lekko odsącza i wkłada do okrągłych form. Następnie posypuje się solą z obu stron i po kilku dniach wyklada z formy na drewniane deski. Toskański „Cacio” sprzedawany jest generalnie pod trzema typologiami: świeży (fresco), półdojrzewający (semistagionato) i dojrzewający (stagionato). Świeży, ma kilka tygodni, półdojrzewający 2-3 miesiące, a dojrzewający od 6 do 24 miesięcy. Każdy z tych serów ma swoisty smak, który zmienia się wraz z dojrzewaniem. Sztuka dojrzewania serów jest bardzo skomplikowana, o czym niech świadczy choćby prosty fakt, że dzisiaj w Polsce nie produkuje się żadnego sera dojrzewającego (wyjąwszy może przypadek serów kozich z Jakubowa). A rzecz wydaje się pozornie banalna, bowiem taki leżakujący ser musi przebywać w stałej temperaturze od 9 do 12 stopni i w pomieszczeniu o wilgotności sięgającej nawet 90%. Dodatkowo, taki ser leżakujący na drewnianej desce (rodzaj drewna też nie jest obojętny i do poszczególnych smaków dobiera się różnego rodzaju drewno: dąb, kasztan, wiśnia, orzech, etc...) musi zostać codziennie przekreślony na drugą stronę i gdy zachodzi konieczność, przeciera się go i przemywa, aby uchronić przed zbyt głęboko wdzierającą się pleśnią. Pleśń koniec końców ma pomoc w wytworzeniu się naturalnej

skórki, którą niestety coraz częściej wielcy producenci zastępują woskiem, folią lub plastikiem. Na szczęście klasyczny „Cacio” uchronił się przed tego rodzaju praktykami.

Bez wątpienia, spośród tokańskich serów najbardziej znany jest ten z Pienzy. Słynie między innymi z tego, że przez pewien czas dojrzewania posypuje się go popiołem. Niekiedy również „Cacio” z Pienzy okładany jest liśćmi z orzecha lub na wzór „Pecorino di Fossa” dojrzewa zakopany w ziemi. Toskańczycy przepadają za tym serem, który najczęściej podawany jest na koniec obiadu lub kolacji przy akompaniamencie jakiegoś wybitnego wina. Dzisiaj nastała też moda, na serowanie go w towarzystwie miodu akacyjowego, świeżej gruszki lub z tzw. „mostarde”, czyli marynat np. lekko przesmażonej gruszki w słodko-kwaśny sosie.

Extravergine

Oliwę *extravergine* uzyskuje się z owoców drzewa oliwnego tylko i wyłącznie poprzez procesy mechaniczne jak mycie, wyciskanie, wytrącanie osadu, odwirowywanie i filtrowanie. Oliwa *extravergine* to właściwie sok wyciskany z oliwek. Ważnym jest, aby oliwki były świeżo zerwane i nie uległy jakiegokolwiek fermentacji. We Włoszech takie oliwkowe żniwa przeważnie odbywają się od początku listopada do połowy grudnia. Trzeba natomiast jasno powiedzieć, że oliwa z oliwek (tzw. generico) jest uzyskiwana z oliw z pierwszego tłoczenia oraz z oliwy rafinowanej (najczęściej proces ten polega na podwyższeniu temperatury tłoczenia, co w bardzo znaczący sposób podnosi wydajność). Oczywiście, oliwa *extravergine* tłoczona na zimno (maksymalna temperatura to 28 stopni) posiada o wiele wyższą jakość. Niestety, bardzo często pod nazwą *extravergine*, sprzedawana jest zwyczajna oliwa z oliwek, która pochodzi z kolejnych tłoczeń i wyciskana jest w wysokiej temperaturze.

Na smak dobrej oliwy *extravergine* mają wpływ: czynniki środowiskowe (klimat, ziemia, nasłonecznienie), czynniki agrotechniczne (nasadzenie, nawodnienie, sposób uprawy), wybór gatunku, czynniki ludzkie, termin i sposób zbioru, transport i konserwacja oliwek. Takiej samej dokładności wymaga uzyskiwanie oliwy poprzez selekcję, oczyszczanie, rozdrobnienie lub tłoczenie, gramaturę i odwirowywanie.

Dodatkowo oliwa może być tłoczona z różnych odmian oliwek lub też z konkretnej, jednej odmiany. Wówczas taką oliwę określa się mianem „monocultivar”

(jednokulturowa, jednodmianowa). Każdy region we Włoszech, podobnie jak w przypadku szczepów winnych, posiada swoje charakterystyczne odmiany oliwek. I tak, między innymi, Liguria słynie z oliwek “Taggiasca”, Marche z “Ascolana” i z “Leccino”, Sycylia z “Tonda Iblea”, “Cerasuola”, “Biancolilla” czy z “Nocellara”, Puglia z “Garganica”, “Cellina”, “Ogliarola” czy “Coratina”, zaś w Toskanii najczęściej uprawia się “Olivastro”, “Pendolino”, “Frantoio” i “Moraiolo”.

Maciej Dymacz

Produkty tradycyjne a korzyści finansowe

Produkt tradycyjny i regionalny to dzisiaj bardzo popularny i szeroko nagłaśniany temat. Mówi się dużo o identyfikacji, oznaczeniach, rejestracji, sposobach produkcji, natomiast dużo mniejszy nacisk kładzie się na skuteczne działania promocyjne oraz na sposoby sprzedaży tych produktów. Aby produkty regionalne czy tradycyjne nie zaginęły należy zastanowić się jak, obok tradycyjnych metod produkcji rozpropagować je wśród potencjalnych klientów.

1. Informacja

Ze względu na charakter, niedużą skalę wytwarzania, użycie naturalnych składników oraz przestrzeganie starych metod produkcji produkty tradycyjne są droższe od podobnych do nich produktów wytwarzanych metodami przemysłowymi. Konsument, który podejmuje decyzje o ich zakupie musi być przekonany o ich wyjątkowości, musi wiedzieć, co kryje się pod ich wyższą ceną. Dokładne informacje na temat poszczególnych tradycyjnych produktów pozytywnie wpływają na świadomość kupujących, co z kolei przekłada się na dokonywane przez nich wybory. Informacja taka wychodzi także naprzeciw zmieniającym się gustom i potrzebom bogatszej części konsumentów, którzy często poszukują informacji na temat zdrowej, niepowtarzalnej w smaku oraz produkowanej tradycyjnymi metodami żywności. Dostępność informacji na temat tradycyjnych produktów wpływa więc na zwiększenie popytu na takie wyroby. Ich niepowtarzalność umożliwia konkurencję z tańszymi produktami wytwarzanymi na masową skalę, która byłaby niemożliwa gdyby oparta została na rywalizacji cenowej i jednorodnym produkcie, a nie na tradycyjnym sposobie wytwarzania.

Wiele spośród produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi czy też specyficznych dla danego regionu produkuje się na małą skalę i w małych ilościach. Wyroby te są znane na wąskim rynku lokalnym natomiast na poziomie regionu czy kraju nie są znane w ogóle. Potencjalni klienci nie mają pojęcia o istnieniu takich produktów. Dlatego też producenci mają szansę wejść w niszę rynkową, jaka jest rynek wyrobów wysokogatunkowych. Wytwórcy mogą zaoferować klientom produkt tradycyjny, historyczny a jednocześnie nowy, nieznanymi konsumentowi. Oczywiście nie jest to łatwe

zadanie z uwagi na koszty związane z promocją, niemniej jednak jest to duża szansa zaistnienia na szerokim rynku, która jest warta wykorzystania.

Szansą na pozyskanie klientów jest również fakt, że nabywcy w większości przypadków są słusznie przekonani o tym, że produkty wytwarzane w sposób tradycyjny są zdrowsze niż żywność „masowa”. Oczywiście mowa tutaj o klientach uświadomionych w temacie produktów tradycyjnych i nieco zamożniejszych.

2. Opłacalność

Pierwsze i zasadnicze pytanie jakie należy sobie postawić rozpoczynając produkcję wyrobów tradycyjnych czy regionalnych to pytanie o opłacalność. Jak wiadomo, wytwarzanie tradycyjną metodą z zaniechaniem wykorzystywania konserwantów, ze szczególną dbałością o jakość w celu wyprodukowania szczególnego produktu jest bardzo czasochłonne i kosztowne. Producent, który rozpoczyna działalność wytwórczą ma na celu, oprócz promocji historii regionu czy ocaleniu od zapomnienia danego wyrobu, przede wszystkim zysk. Produkcja musi się opłacać bez względu na to, czy jest to produkt regionalny, tradycyjny czy przemysłowy.

Korzyści finansowe, jakie mogą osiągnąć producenci wyrobów tradycyjnych i regionalnych to głównie :

- ulgi z tytułu prowadzenia sprzedaży bezpośredniej,
- ulgi inwestycyjne z tytułu odstępstw od uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych, higienicznych lub sanitarnych),
- możliwości pozyskania środków finansowych z funduszy strukturalnych Unii Europejskiej

3. Sprzedaż

Najprostszym sposobem wprowadzania produktów na rynek jest sprzedaż bezpośrednia z gospodarstwa. Ta metoda sprzedaży ma dużo zalet ale też i dużo wad. Najważniejszą zaletą jest brak konieczności rejestracji działalności gospodarczej a co za tym idzie brak konieczności płacenia podatków (Dz.U.2000.14.176). Warunkiem jednak takich udogodnień jest sprzedaż artykułów pochodzących z własnego gospodarstwa.

Zasadniczą wadą takiego rozwiązania jest bardzo wąska grupa nabywców. Aby dotrzeć do większej liczby potencjalnych odbiorców należałoby poczynić duże inwestycje w obszarze promocji. Dlatego też taką sprzedaż najlepiej prowadzić dodatkowo tzn. oprócz innego, głównego kanału zbytu.

Inną odmianą sprzedaży bezpośredniej jest sprzedaż na targowisku, sprzedaż obwoźna czy sprzedaż przydrożna. Sprzedaż przydrożną najczęściej spotkać można w niewielkich odległościach od miejsca produkcji danego wyrobu. Sprzedaż taka jest jednak kontrowersyjna z kilku powodów. Po pierwsze pod dużym znakiem zapytania stoi zdrowotność produktu, który jest wystawiony na bezpośrednie działanie kurzu i spalin samochodowych. Po drugie sprzedawanie przydrożne niejednokrotnie sprzeczne jest z prawem o ruchu drogowym ze względu na niebezpieczeństwo wystąpienia wypadku.

Kolejnym sposobem sprzedaży produktów tradycyjnych jest sprzedaż w sklepie producenta lub w gospodarstwie agroturystycznym. Sprzedaż taka, oprócz doraźnego zysku dla producenta ma jeszcze jedną ważną zaletę - najlepszą reklamę. Gość gospodarstwa, który nabędzie dany produkt i przekona się co do jego wartości, prawie na pewno przekaże swoje opinie znajomym i w ten sposób poinformuje kolejnych potencjalnych klientów o produkcie. Oczywiście ten sposób reklamy ma zastosowanie nie tylko w gospodarstwach agroturystycznych.

Następnym sposobem dystrybucji produktów regionalnych jest sprzedaż w wybranych, autoryzowanych punktach sprzedaży detalicznej. Autoryzacja pełni kilka ważnych funkcji. Przede wszystkim konsument ma pewność, że towar sprzedawany w autoryzowanym punkcie jest autentyczny. Ponad to klient, który zna taki punkt sprzedaży wie, że zawsze kupi w nim produkt, który zna i który będzie takiej samej jakości. Wie także, że produkt ten będzie stale dostępny w sprzedaży. Autoryzacja powoduje też pewien wzrost wartości marki produktu poprzez to, że nie jest on dostępny powszechnie w każdym super czy hipermarkecie a jedynie w wybranych punktach sprzedaży.

Sieć takich autoryzowanych punktów powinna być jednak na tyle gęsta, aby produkt był dość łatwo dostępny dla klientów.

3. Zagrożenia

Na oryginalne produkty tradycyjne i regionalne czyhają również niebezpieczeństwa. Głównym zagrożeniem jest podrabianie oryginałów. Im bardziej znany jest produkt tym więcej i chętniej podejmowane są próby jego podrabiania. Uderza to nie tylko w producenta odbierając mu dochód ale przede wszystkim w sam wyrób psując markę. Najlepszym przykładem takich działań jest Oscypek. Ogólnie wiadomo, że Oscypek wyrabiany jest na Podhalu i Żywiecczyźnie. Ale w obecnych czasach trudno jest, w gąszczu „pseudo oscypków” nabyć produkt oryginalny. Produkty oscypko-podobne

sprzedawane są wszędzie przez okrągły rok podczas gdy prawdziwy Oscypek produkowany może być tylko w okresie od maja do października. Problem Oscypka nie jest oczywiście odosobniony i wiele innych produktów boryka się z tym problemem. Dlatego tak ważny jest system ochrony oryginalnych produktów.

4. Bezpieczeństwo

Podstawą wytwarzania żywności jest bezpieczeństwo dla życia i zdrowia konsumentów. Środki spożywcze oraz inne komponenty żywności nie mogą być szkodliwe dla człowieka, popsute ani w jakikolwiek sposób sfałszowane. W produkcji i w handlu żywnością nie można stosować takich metod, które mogłyby doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu osób, które tą żywność konsumują.

Do rozpoczęcia produkcji bądź sprzedaży żywności konieczne jest otrzymanie zgody, zależnie od rodzaju produkowanej i wprowadzanej na rynek żywności, Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej.

Odstępstwa dla wyrobów regionalnych i tradycyjnych

Producenci wyrobów tradycyjnych mogą starać się o udzielenie zezwolenia na odstępstwa od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych, higienicznych lub sanitarnych). Pamiętać jednak należy, że odstępstwa:

- muszą wynikać ze stosowania przez producentów niezmiennych, tradycyjnych metod wytwarzania
- nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu
- mogą być przyznane wyłącznie wtedy, gdy wynikają z tradycyjnej metody produkcji, a nie są związane np. z brakiem środków finansowych na dostosowanie zakładu do wymagań produkcyjnych

Zgodnie z unijnymi przepisami, (Decyzja Komisji nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 roku), produkty o tradycyjnych cechach oznaczają produkty, które:

- są uznane historycznie
- są wytwarzane zgodnie z zaleceniami technicznymi lub metodami produkcyjnymi skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi w państwie członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany
- są chronione na mocy prawa krajowego, regionalnego lub lokalnego w państwie członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany

Odstępstwa przyznawane na mocy tej decyzji wynikają wyłącznie z tradycyjnego charakteru wytwarzanych produktów. Wytwórcy mogą uzyskać odstępstwa od wymagań dotyczących materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz w odniesieniu do dojrzewalni lub pomieszczeń dla takich produktów. Zgodnie z przepisami decyzji dojrzewalnie dla produktów tradycyjnych mogą składać się z geologicznych, naturalnych ścian oraz ścian, podłóg, stropów i drzwi, które:

- nie są wygładzone
- nie są nie przepuszczalne
- mogą być nietrwałe
- nie muszą być powleczone powłoką w jasnym kolorze
- nie muszą być pokryte materiałem nierdzewnym

Częstotliwość i rodzaj czyszczenia oraz dezynfekcji w takich pomieszczeniach powinien być dostosowany do typu prowadzonej działalności, w celu uwzględnienia specyficznej flory znajdującej się w otoczeniu.

W ustawie o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego znajduje się uprawnienie dla ministra właściwego do spraw rolnictwa, który w drodze rozporządzenia może określić wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze. Trzeba zaznaczyć, że na mocy tej delegacji udzielenie odstępstw większych niż odstępowstwa przewidziane w decyzji Komisji nr 97/284 jest możliwe wyłącznie dla produktów sprzedawanych w ramach sprzedaży bezpośredniej. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi do tej pory tylko raz skorzystał z możliwości wydania takiego rozporządzenia. Rozporządzenie to dotyczy warunków produkcyjnych dla oscypka, bundzu, redykołki, bryndzy i żętycy, które na jego mocy mogą być wytwarzane m.in. z niepasteryzowanego mleka i przy użyciu drewnianych narzędzi.

5. Wsparcie finansowe

Bardzo dużą szansą dla producentów wyrobów tradycyjnych i regionalnych jest pomoc finansowa możliwa do uzyskania w ramach funduszy strukturalnych Unii Europejskiej. W mijającym obecnie okresie programowania na lata 2004-2006 producenci mogli skorzystać ze środków dostępnych w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego działanie 2.4 Różnicowanie działalności rolniczej i zbliżonej do rolnictwa w celu

zapewnienia różnorodności działań lub alternatywnych źródeł dochodów. Z uwagi na fakt zakończenia tego działania nie będzie ono szerzej omawiane.

W nadchodzącym okresie programowania, w Planie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 zostały zaplanowane dwa działania, z których producenci wyrobów tradycyjnych czy regionalnych będą mogli pozyskać środki finansowe na rozwijanie swojej działalności.

Działanie 1.7 - Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności.

Celem działania jest poprawa jakości produkcji i produktów rolnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, zwiększenie spożycia żywności wysokiej jakości, wsparcie rolników wytwarzających żywność wysokiej jakości.

Cel działania realizowany jest poprzez wsparcie rolników uczestniczących w dobrowolnych systemach dotyczących jakości żywności:

1) systemy wspólnotowe:

- a) **System Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności** w rozumieniu następujących przepisów: rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych;
- b) **rolnictwo ekologiczne** w rozumieniu rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych;

2) systemy krajowe:

- a) **Integrowana produkcja (IP)** w rozumieniu ustawy o ochronie roślin z dnia 18 grudnia 2003 r. (Dz. U. z 2004 r. Nr 11, poz. 94 z późn. zm.);
- b) **Tradycja, Jakość**- Program Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Beneficjentem powyższych programów może być producent rolny - osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, będąca posiadaczem gospodarstwa rolnego lub posiadaczem zwierzęcia w rozumieniu ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji

producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr. 10, poz. 76).

Płatność w ramach działania ma być udzielana beneficjentom poszczególnych systemów w formie rocznej płatności motywującej. Płatność będzie udzielana rocznie na gospodarstwo przez okres 5 lat w formie zryczałtowanych płatności:

- a) System Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności - **3260 zł/rok/gosp.**
- b) Rolnictwo ekologiczne:
 - 1 do 5 ha użytków rolnych **736 zł/gosp.**
 - 2 powyżej 5 ha do 10 ha użytków rolnych **886 zł/gosp.**
 - 3 powyżej 10 ha do 20 ha użytków rolnych **936 zł/gosp.**
 - 4 powyżej 20 ha do 50 ha użytków rolnych **1036 zł/gosp.**
 - 5 powyżej 50 ha do 100 ha użytków rolnych **1.136 zł/gosp.**
 - 6 powyżej 100 ha użytków rolnych **1.236 zł/gosp.**
- c) Integrowana produkcja - **1730 zł/rok/gosp.**
- a) Tradycja, Jakość - **1820 zł/rok/gosp.**

Roczna płatność motywująca na gospodarstwo została ustalona według poziomu kosztów stałych wynikających z udziału producenta rolnego w danym systemie.

Kryteria dostępu:

Wsparcie mogą otrzymać producenci rolni, którzy zostali wpisani do ewidencji producentów stanowiącej część krajowego systemu ewidencji producentów oraz ewidencji gospodarstw rolnych, oraz spełnią wymogi właściwe dla każdego z systemów jakości.

a) System Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności:

Dołączenie do wniosku dokumentu poświadczającego udział w systemie jakości żywności i wytwarzanie produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wydany przez jednostkę upoważnioną do kontroli w Systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności:
— aktualny certyfikat zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wydany przez jednostkę certyfikującą upoważnioną przez Ministra właściwego ds. rynków rolnych oraz akredytowaną zgodnie z Polską Normą PN-EN 45011 „Wymagania

ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów” w zakresie certyfikacji wyrobów regionalnych i tradycyjnych ;

b) rolnictwo ekologiczne

Dołączenie do wniosku dokumentu poświadczającego udział w systemie jakości żywności i wytwarzanie produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wydany przez jednostkę upoważnioną do kontroli w rolnictwie ekologicznym:

- kopia certyfikatu zgodności wymaganego przepisami o rolnictwie ekologicznym bądź
- dokument poświadczający, że gospodarstwo rolne znajduje się w okresie przestawiania na produkcję rolniczą metodami ekologicznymi wydane przez upoważnioną jednostkę certyfikującą albo
- dokument poświadczający, że gospodarstwo rolne jest objęte planem kontroli, wydane przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

c) integrowana produkcja

Dołączenie do wniosku aktualnego certyfikatu integrowanej produkcji wydanego przez Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

d) Tradycja, Jakość - Program Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

Wsparcie mogą otrzymać producenci rolni, którzy:

- 1) zostali wpisani do ewidencji producentów stanowiącej część krajowego systemu ewidencji producentów oraz ewidencji gospodarstw rolnych;
- 2) dołączą do wniosku zaświadczenie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego potwierdzające, że produkt jest w systemie i jest przeznaczony do spożycia przez ludzi;
- 3) dołączą do wniosku certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą zgodnie z normą PN-EN 45011:2000, upoważnioną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Działanie wdrażane jest horyzontalnie na terenie całego kraju.

Budżet działania

Nr działania	Nazwa działania	Proponowana wysokość środków przeznaczona na realizację działania [EUR]		
		Razem	EFRR	PL
1.7	Wsparcie dla rolników, którzy biorą udział w programach jakości żywności	200 000 000,00	150 000 000,00	50 000 000,00

Działanie 3.1 – Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej

Celem działania jest tworzenie warunków dla zrównoważonego rozwoju ekonomiczno-społecznego obszarów wiejskich przez wsparcie podejmowania lub rozwijania przez ludność rolniczą dodatkowej działalności w zakresie produkcji lub usług.

Działanie będzie:

- 1) sprzyjać tworzeniu pozarolniczych źródeł dochodów w gospodarstwach rolnych;
- 2) wpływać na poprawę jakości życia na obszarach wiejskich;
- 3) promować dywersyfikację gospodarki wiejskiej.

W ramach działania wspierane będą projekty związane z realizacją inwestycji służących podjęciu przez rolników, domowników i małżonków rolników, dodatkowej działalności nierolniczej lub związanej z rolnictwem.

W ramach działania mają być wspierane projekty w zakresie:

1. agroturystyki;
2. usług w tym w szczególności: usług dla gospodarstw rolnych i leśnych, usług dla ludności, usług budowlanych oraz instalacyjnych, usług turystycznych oraz związanych z wypoczynkiem, usług transportowych;
3. przetwórstwa produktów rolnych lub jadalnych produktów leśnych;
4. magazynowania i przechowywania towarów;
5. sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego;
6. wytwarzania materiałów energetycznych z biomasy w tym zagospodarowania słomy, odpadów łąkowych, leśnych itp.;
7. rzemiosła i rękodzielnictwa.

Beneficjentami mogą być osoby fizyczne: rolnicy, małżonkowie rolników lub domownicy.

Pomoc będzie udzielana w formie grantów inwestycyjnych na zasadzie refundacji poniesionych kosztów. Projekty mogą być realizowane w dwóch etapach.

Maksymalna wysokość pomocy udzielonej w ramach działania, w okresie realizacji Programu, jednemu beneficjentowi i gospodarstwu rolnemu nie może przekroczyć 100 tys. zł.

Oznacza to, że:

- 1) jeden beneficjent może otrzymać pomoc w wysokości nie wyższej niż 100 tys. zł. w okresie realizacji Programu;

- 2) kwota pomocy przyznana beneficjentom na realizację projektów w jednym gospodarstwie może wynosić łącznie nie więcej niż 100 tys. zł. w okresie realizacji Programu.

Poziom pomocy udzielanej beneficjentowi wynosi maksymalnie 50% kosztów kwalifikowalnych projektu. Pomoc może być przyznana na realizację projektów uzasadnionych pod względem ekonomicznym.

Wspierane będą projekty dotyczące dywersyfikacji dochodów gospodarstw rolnych położonych na obszarach wiejskich. Projekty, stosownie do swego zakresu, spełniać będą wymagania wynikające z przepisów prawa krajowego i prawa UE, w tym standardy w zakresie higieny, bezpieczeństwa żywności, ochrony środowiska oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

Szczegółowe kryteria dostępu zostaną określone w przepisach krajowych i uwzględniać będą cechy charakteryzujące beneficjenta, obszar i gospodarstwo, którego dotyczy projekt.

Zasięg geograficzny – obszary wiejskie na terenie całego kraju.

Budżet działania

Nr działania	Nazwa działania	Proponowana wysokość środków przeznaczona na realizację działania [EUR]		
		Razem	EFRROW	PL
3.1	Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej	320 000 000,00	240 000 000,00	80 000 000,00

Przewidywana liczba beneficjentów wyniesie około 20 000

UWAGA! Powyższe programy pomocowe są w dalszym ciągu w fazie uzgadniania, dlatego wszystkie dane należy traktować wyłącznie jako projekt.

Podsumowanie

Podsumowując producenci i wytwórcy produktów regionalnych i tradycyjnych mają bardzo duże możliwości wykorzystania istniejącej na rynku niszy jaką jest wzrastające zainteresowanie zarówno żywnością jak i innymi wyrobami wysokiej jakości oraz posiadającymi swoją historię. Jest to trend ogólnoswiatowy a polscy producenci mają szeroki potencjał. Potrzebna jest tylko dobra polityka promocyjna, zgoda i porozumienie wśród producentów i wytwórców wyrobów tradycyjnych i regionalnych.

Literatura

1. „O produktach tradycyjnych i regionalnych – możliwości a polskie realia”, Praca zbiorowa pod redakcją Marka Gąsiorowskiego, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005
2. Plan Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 (PROW 2007-2013), Projekt W - 04/III/06, Warszawa , marzec 2006 r.
3. www.agro-info.org.pl
4. Decyzja Komisji Europejskiej nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 roku