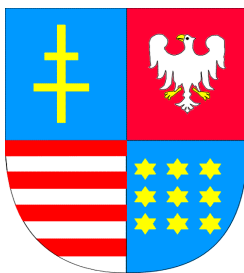




PRODUKTY

WPISANE NA

***LISTĘ PRODUKTÓW
TRADYCYJNYCH***



***Z WOJEWÓDZTWA
ŚWIĘTOKRZYSKIEGO***



ZALEWAJKA

PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

ŚWIĘTOKRZYSKA

wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6 września 2006 roku w kategorii gotowe dania i potrawy

Charakterystyka produktu

Wygląd

Zupa na żurku z ziemniakami pokrojonymi w kostkę, boczkiem wędzonym lub kielbasą, posiekaną w kostkę cebulą, zabelona śmietaną, okraszona skwarkami.

Kształt

Kostka ziemniaków, kielbasa lub boczek wędzony w kawałkach, cebula kostka, skwarki.

Wielkość

Mieści się w głębokim talerzu do zupy.

Barwa

Kremowo-biała zupy, brązowy kolor boczku lub kielbasy, żółtawa barwa ziemniaków.

Konsystencja

Płynna, gęstawa, z kawałkami ziemniaków, cebuli, kielbasy lub boczku wędzonego, skwarków.

Smak i zapach

Smak kwaskowy (żuru), zapach czosnku, cebuli, żuru i wędzonego boczku lub kielbasy.

Dodatkowe informacje

Podawana jako zupa (I danie) z chlebem. Jest bardzo smaczna, stosunkowo syta, prosta.

Czas przyrządzenia: 45 minut, wartość kaloryczna porcji: 300 kcal.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Według dr Jana Dekowskiego zalewajka po raz pierwszy pojawiła się w Łodzi w drugiej połowie XIX w., gdzie mówiono o niej: *O zalewajko, potraw królowo kto ciebie jada, ten czuje się zdrowo*. Była to potrawa chłopska, ze względu na swą prostotę i sytość. Z czasem zaczęła być też popularna w kieleckim i na Kujawach. W Jędrzejowskim i Pińczowskim nazywano ją też (...) „lurę” z *dzikiego zielska zaprawioną mlekiem*. Na przełomie XIX i XX wieku zawędrowała z kieleckiego do Zagłębia Dąbrowskiego przez migrujących robotników, szukających pracy i mieszkania w górniczym okręgu. Potrawa ta była: *prosta w przygotowaniu, tania, a jak jeszcze dodało się kielbasy albo boczku, to dobrze zaspokajała apetyt*. Żur przygotowywano w domach we własnym zakresie (przepis na żur kielecki można znaleźć w *Kuchni regionalnej wczoraj i dziś*). W świętokrzyskim jest wciąż zupą bardzo popularną, a przepis na jej przygotowanie przechodzi z pokolenia na pokolenie.

Przygotowanie zalewajki:

składniki:

- *75dag ziemniaków
- *butelka żuru 0,5l
- *2 średnie cebule
- *4 ząbki czosnku
- *20dag kielbasy wędzonej lub białej albo boczku wędzonego (wkładka)
- *śmietana
- *liść laurowy
- *ziele angielskie (3-4) ziarenka
- *sól i pieprz do smaku
- * słonina do kraszenia (ok. 5dag)
- *2-3 kapelusze grzybów suszonych (niekoniecznie)

przygotowanie:

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, cebulę i czosnek siekamy. Do garnka z gotującą wodą wkładamy ziemniaki, kielbasę lub boczek wędzony w kawałkach, cebulę, liść laurowy, ziele angielskie i (ewentualnie) namoczone wcześniej grzyby.

Żur dokładnie mieszamy z 3-4 łyżkami śmietany, dodajemy posiekany czosnek. Gdy ziemniaki będą jeszcze lekko twarde wlewamy przygotowaną wcześniej mieszankę (żur + śmietana + czosnek).

Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Pokrąszoną zarumienioną słoninką zalewajkę świętokrzyską serwujemy w głębokich talerzach. Z chlebem lub bez. Smacznego!

FASOLA KORCZYŃSKA

wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 roku w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Charakterystyka produktu

Wygląd

Ziarna fasoli korczyńskiej są białe, pokryte cienką skórką, dobrze wypełnione, o jednolitym kształcie

Kształt

Kształt nerkowaty, bocznie spłaszczone

Wielkość

Masa 85 ziaren nie może być mniejsza niż 100 gram

Barwa

Barwa biała, typowa dla zdrowych ziaren

Smak i zapach

Ziarna mają bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smak. Zapach ziaren naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.

Dodatkowe informacje

Ziarna fasoli korczyńskiej zawierają znaczne ilości białka. Są bogate w sole mineralne, zwłaszcza fosforu i wapnia oraz witaminy (przede wszystkim grupy B).

Tradycja oraz historia pochodzenia

Najpopularniejszą odmianą fasoli w okolicach Nowego Korczyna był i jest Piękny Jaś karłowaty biczykowy. Tę odmianę fasoli w okolicach nowego Korczyna na szeroką skalę zaczęto uprawiać w latach 70-tych XX w. Warunki uprawy tej odmiany były tak dobre i uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodzącą z tego regionu zaczęto nazywać „fasolą korczyńską”. Nazwa pochodzi od nazwy gminy - Nowy Korczyn. Uprawy fasoli rozprzestrzeniły się na obszarze, na którym można było uzyskać jej odpowiednią jakość i pożądane parametry. Obszar ten obejmuje obecnie pięć gmin. Historia upraw fasoli na tym obszarze była opisywana w wielu publikacjach. Fasola jest rośliną ciepłolubną i bardzo wymagającą w stosunku do temperatury. W tej części Pomorza, występuje mikroklimat charakteryzujący się dłuższym niż na okolicznych obszarach okresem wegetacji, wyższymi średnimi temperaturami, szczególnie w miesiącach wiosennych. Warunki te sprzyjają uprawie fasoli Jaś. Mało jest obszarów w Polsce, gdzie urośnie i wyda plon. W opracowaniu pt. „Uprawa fasoli na nasiona” przygotowanym przez Pana inż. Krzysztofa Szelażewskiego i wydanym przez WOPR Modliszewice w 1988 r. czytamy: „W województwie kieleckim najkorzystniejsze warunki do uprawy fasoli istnieją w jego południowej części. W początkach lat osiemdziesiątych blisko 50% areалу uprawy fasoli całego województwa znajdowało się w gminie Nowy Korczyn. Z tego około 80 % powierzchni zasiewów zajmowała fasola biczykowa – Piękny Jaś, pozostałą część stanowiły odmiany średnionasienne, także o nasionach kolorowych. Fasola to jest uprawiana w rejonie Nowego Korczyna od przeszło trzydziestu lat. Obecnie trudno jest ustalić skąd został pozyskany pierwszy materiał siewny. Wiadomo, że obecnie nie prowadzi się hodowli zachowawczej tej fasoli, z tego względu nasion nie można nabyć w sklepach rozprawiających materiał siewny”. W „Tygodniku Pomorza” z dnia 26 października 2004. w artykule „Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny” czytamy: „Teren gminy Nowy Korczyn jak sięgnąć do materiałów źródłowych od zarania zaistnienia tego warzywa w Polsce aż do naszych czasów jest znaczący zagłębiem fasolowym. Specyficzne, bogate w składniki mineralne i konsystencję gleby oraz jej ciepłotę. Fasola jest rośliną ciepłolubną. Dla tego rodzaju uprawy grunty wzdłuż brzegów Wisły i Nidy oraz warunki pogodowe panujące w całym cyklu od kiełkowania aż po zbiory sprawiły, że produkt „od zawsze” tu uprawiano nabywając sprawności, doświadczenia w produkcji. W latach 80. połowa areálu województwa, na którym była uprawiana, znajdowała się na terenie właśnie gminy Nowy Korczyn. O renomie i znaczeniu produktu, jakim jest fasola korczyńska dla miejscowej ludności świadczą m.in. opracowania etnograficzne dokumentujące jego tradycję. Przykładem może być scenariusz „Szopki po Parchocku” opracowanej w grudniu 1990 i przedstawionej w styczniu 1991 roku miejscowej publiczności.



KASZA JAGLANA GIERCZYCKA

wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 roku
w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Charakterystyka produktu

Wygląd

Obrobione ziarno prosa-kształt okrągły

Kształt

Kulisty

Wielkość

Średnica ziaren waha się od 2 do 3 mm

Barwa

Nasiona barwy bladożółtej

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Sypkie i suche ziarenka

Smak i zapach

Bezwonne

Dodatkowe informacje

Bardzo dobre źródło witamin z grupy B, bogaty magazyn składników mineralnych wykorzystywana w diecie bezglutenowej. Odmiana gierczycka zawiera również dużo mikroelementów m.in. żelazo, mangan, cynk. Doskonale wpływa na włosy, skórę, paznokcie dzięki zawartości krzemu.

Tradycja oraz historia pochodzenia

W utworzonym 1918 roku w Puławach PJGW powstał między innymi oddział zbóż a jedną z ważnych pozycji zajęło proso. W 1921 r. Stefan Jacobson (wieloletni współpracownik Janiszów) utworzył Sandomierską Hodowlę Roślin z siedzibą w Krukowie, a następnie – wspólnie z Augustem Łempickim - rozszerzyli zakres prac hodowlanych na majątek Gierczycki. Głównym zadaniem tej firmy była hodowla buraków cukrowych, ale hodowano tam także inne gatunki roślin uprawnych. Między innymi w oparciu o materiały hodowlane z Puław prowadzono hodowlę prosa. Duże osiągnięcia w tej hodowli mieli: Tadeusz Łoziński i Kazimierz Klubiński. W 1944 roku, Gierczyce znalazły się w rejonie przyczółka sandomierskiego i większość materiałów hodowlanych zostało zniszczonych podczas ciężkich walk wojennych. Niektóre materiały roślin rozmnażane były w sąsiedniej Łukawce. Materiały te udało się zebrać i ukryć Państwu Klubińskim w Ostrowcu Św. W miejsce zniszczonych Gierczyc utworzono stację hodowli roślin Jasice. Uratowane materiały hodowlane prosa i innych gatunków roślin ulokowano w tutejszej stacji. W 1955 roku wydany został dekret o Nasiennictwie, na mocy którego powstał krajowy rejestr odmian roślin uprawnych. W związku z tym zgłoszono do tego rejestru kilka odmian roślin m.in. kupkówkę, koniczynę białą i proso. Ponieważ jak wspomniano wyżej, materiały hodowlane pochodziły z Gierczyc – odmianie tej nadano nazwę „Gierczyckie”. Z biegiem czasu, po wielu zmianach organizacyjnych, materiały prosa gierczyckiego znalazły się w Śmiłowie, dlatego do dziś prowadzona jest w tej stacji hodowla zachowawcza prosa gierczyckiego.

Ziarno prosa gierczyckiego stosuje się przede wszystkim do wytwarzania kaszy jaglanej z racji niepowtarzalnych walorów dietetycznych i smakowych, która ma duże zastosowanie w żywieniu. Kasza jaglana jest obecnie u nas niemal zapomniana. Szkoda, bo jest to kasza bardzo wartościowa pod względem odżywczym, a ponadto jest bardzo smaczna. Można ją jadać ugotowaną na sypko np. z mlekiem, może służyć jako dodatek do zup, różnych mięs, sosów. Można ją również zapiekać z różnymi owocami i podawać jako deser. Wykorzystywana jest również jako farsz do pierogów, gołąbków.



KONFITURY Z JARZĘBINY

wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 marca 2007 roku w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Charakterystyka produktu

Wygląd

Dorodne owoce jarzębiny (6-8 mm) w syropie miodowym

Kształt

Owalny, okrągły na przekroju

Barwa

Czerwono-rudawa ze złotym, szklistym połyskiem

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Gęsta, luźna (dobrze zachowane) owoce w gęstym syropie miodowym

Smak i zapach

Specyficzny, pikantny, słodko-gorzki

Dodatkowe informacje

Produkt nie zawiera konserwantów ani sztucznych barwników

Tradycja oraz historia pochodzenia

Konfitury są to powszechnie stosowane przetwory słodzone o dużej wartości odżywczej. Otrzymuje się je przez gotowanie (smażenie) w gęstym syropie cukrowym lub miodzie zazwyczaj całych owoców. Są to przetwory mocno słodzone, które zawierają 60-70% cukru nadającego im trwałość i długi okres przydatności do spożycia. Jakość konfitur zależy w dużej mierze od jakości owoców, które powinny być świeże, dojrzałe, jędrne, dobrze wybarwione, kształtne i nieuszkodzone. Owoce o twardych skórkach przed smażeniem należy koniecznie sparzyć wrzącą wodą lub nakłuć drewnianą szpilką. Czynności te powodują nie pękanie owoców podczas gotowania oraz szybsze nasycanie cukrem. Do gotowania konfitur używa się od dawna płaskich garnków z szerokim, grubym dnem. Gotowanie konfitur ma na celu przesycenie owoców cukrem (miodem) w taki sposób, aby owoce nie skurczyły i pomarszczyły się, zachowując możliwie swój pierwotny – naturalny wygląd. Dlatego też proces gotowania (nasycania cukrem) powinien odbywać się powoli zwłaszcza w początkowej fazie. Stąd najlepszym piecem do sporządzania wyśmienitych konfitur są piece opalane drewnem. Konfitury z jarzębiny są pysznym i wyrafinowanym dodatkiem do różnych dań mięsnych, będąc alternatywą dla brzosznic. Ich niepowtarzalny, pikantny, słodkawy-gorzki smak oraz charakterystyczna barwa silnie pobudzają zmysły konsumentów. Stosowanie różnych dodatków do potraw trafiło do Polski w XVIII wieku z Francji i przyjęło się na dworach magnackich i szlacheckich, stając się ważnym elementem sztuki kulinarnej. Dla potrawy ważny jest bowiem sposób jej podania, tak aby oddziaływała na wszystkie zmysły w myśl zasady „widzieć – czuć – smakować”. Upowszechnienie się konfitur (w tym z jarzębiny) nastąpiło dopiero wraz z większą dostępnością do cukru buraczanego produkowanego metodami przemysłowymi, ze względu na jego cenę. W regionie świętokrzyskim, jarzębinie przypisywano również właściwości magiczne i lecznicze. Stare przepisy mówią o podawaniu konfitur z jarzębiny osobom chorym, cierpiącym na uporczywy kaszel. Mimo wprowadzenia ulepszeń i nowych technik do dzisiejszego dnia przetrwały przepisy na przetwory z jarzębiny według niezmiennych zasad ich wytwarzania. Sposób produkcji według powyższej receptury znany jest i przekazywany od wielu dziesięcioleci. Gwarantuje on niepowtarzalny, smaczny i niezwykle efektowny produkt.



SER JABŁECZNY



wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu
15 lutego 2007 roku w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Charakterystyka produktu

Wygląd

Jednorodna zestalona masa, przypominająca skrzystalizowany miód

Kształt

Walcowaty, prostokątny na przekroju

Wielkość

Średnica ok. 14 cm;

grubość ok. 2,5-3 cm

Barwa

Ciemny brąz z matowym odcieniem

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Twarda, bardzo gęsta, zestalona kleista masa

Smak i zapach

Smak słodki intensywny; zapach intensywnie jabłkowo – goździkowo - pomarańczowy

Dodatkowe informacje

Produkt nie zawiera konserwantów ani sztucznych barwników

Tradycja oraz historia pochodzenia

Sery jabłeczne są to przetwory słodzone o dużej wartości odżywczej i wyjątkowo długim okresie przechowywania ze względu na bardzo małą ilość wody w nich zawartą. W XIX wieku ze względu na swoje walory smakowe były szczególnym rodzajem łakoci, zwłaszcza w oczach dzieci. Otrzymuje się je przez smażenie przecieru jabłkowego z miodem lub cukrem. Wyrabia się je ze wszystkich gatunków owoców, najczęściej jednak z przecieru jabłkowego.

Bardzo ważną zaletą jabłek była ich powszechna dostępność. Drzewa owocowe rosły bowiem przy każdym domostwie. W minionych czasach możliwości długotrwałego przechowywania owoców były bardzo ograniczone. Jedną z metod wykorzystania owoców uszkodzonych, obitych, spadów było sporządzanie z nich przetworów owocowych przeznaczonych do długotrwałego przechowywania takich jak sery jabłeczne. W celu podniesienia walorów smakowych i zapachowych stosowano wiele różnych dodatków jak np. suche, utarte, kandyzowane skórki owoców południowych, orzechy, migdały oraz drobno zmielone przyprawy korzenne jak np. cynamon, kardanom, goździki, ziele angielskie czy galka muszkatołowa.

Ser jabłeczny powinien mieć jednorodną, zestaloną, twardą konsystencję, która pozwala na jego krojenie w kostkę lub plasterki. W celu podniesienia estetyki produktu stosowano jego barwienie naturalnymi sokami owocowymi (np. sokiem z buraków). W związku z tym, że sery jabłeczne powinny być trwałe, przechowywano je w miejscach suchych i przewiewnych w postaci niedużych bardzo dobrze wysuszonych kostek otoczonych cukrem nawet przez wiele miesięcy. Wyrabiane za granicą przetwory podobne do polskich serów owocowych noszą nazwę pasty. Prekursorami produkcji serów owocowych były klasztory i dwory szlacheckie. Wiązało się to z brakiem powszechnej dostępności (wysokie koszty) do surowców utrwalająco-konserwujących, którymi były miody lub cukier. Szczególny rozwój produkcji serów w gospodarstwach domowych nastąpił w momencie upowszechnienia się cukru buraczanego. Mimo wprowadzania ulepszeń i nowych technik w tradycji kuchni domowej przetrwały przepisy na przetwory owocowe według niezmiennych metod ich wytwarzania. Sposób produkcji według powyższej receptury znany jest i przekazywany od wielu pokoleń. Gwarantuje on produkt smaczny i zdrowy o długiej przydatności do spożycia.

WIŚNIA SOKOWA NADWIŚLANKA

PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TR



Charakterystyka produktu

Wygląd

Owoc wiśni o intensywnej bordowej barwie, mniejszy od odmian szlachetnych.

Kształt

Owoc okrągły, lekko spłaszczony.

Wielkość

Średnica owocu 12-20 mm, masa 2-3,35 g, uzależniona jest od wieku drzewa i stanowiska.

Barwa

Barwa ciemnoczerwona do bordowej, jednolita na całej powierzchni owocu. Miąższ w kolorze ciemnoczerwonym, jednolity w całej objętości owocu. Intensywna barwa utrzymuje się także po procesie przetwórczym.

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Owoc jędrny, soczysty.

Smak i zapach

Owoc aromatyczny, smak i zapach charakterystyczny dla wiśni, bardzo intensywny, lekko cierpki.

Dodatkowe informacje

Owoce otrzymywane są z uprawy wiśni własnokorzeniowych rozmnażanych z odrostów korzeniowych. Drzewa cechuje silny wzrost, są długowieczne (50-100 lat) na glebach gliniastych, natomiast na wapieniach ich żywotność wynosi 20-25 lat. W naturalnych warunkach korona osiąga kulisto-splaszczony kształt. Na wapieniach owoc ma intensywniejszą barwę, lecz jest mniejszy. Owocowaniu drzew sprzyja podwyższona zawartość wapnia w podłożu. Drzewa cechuje znaczna odporność na choroby, lecz stosunkowo niska na wiosenne ochłodzenia, głównie w okresie kwitnienia, a przez to duża nieregularność owocowania.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Wiśnia nadwiślanka jest lokalnym typem wiśni sokowej, znanej również pod nazwą słupska, słupianka lub słupiec od nazwy miejscowości Słupia Nadbrzeżna, w której po raz pierwszy na początku XX wieku pojawiły się pierwsze jej nasadzenia. Ich twórcą był Teofil Zajac ze Słupi Nadbrzeżnej, który sadzonki nabył od ziemianina Leszczyńskiego. Wiśnie prawdopodobnie stanowiły wyselekcjonowane siewki wiśni stepowej, której reliktowe egzemplarze można jeszcze dziś spotkać w tym rejonie. Dane o prekursorze uprawy tej wiśni potwierdza również Czesław Mikołajek ur. w 1916 roku, obecnie zamieszkały w Nowym. Teofil Zajac urzeczony walorami owoców namówił w 1925 roku dyrektora szkoły w Słupi Nadbrzeżnej – Jana Krupę na obsadzenie z pomocą uczniów drogi do Tadeuszowa. Pan Czesław Mikołajek był jednym z uczniów uczestniczących w akcji sadzenia. Jak się okazało, był to doskonały sposób na rozpropagowanie uprawy tej wiśni. Z biegiem czasu wiśnia rozpowszechniona została w pasie nadwiślańskim i stąd jej aktualna częściej stosowana nazwa nadwiślanka. Najdynamiczniejszy rozwój uprawy nastąpił w okresie międzywojennym pod wpływem zainteresowania kupców, którzy owoce kupowali na pniu. Owoce cieszyły się i cieszą powodzeniem zarówno w konsumpcji owoców świeżych, jak i w przetwórstwie. Zwiększający się areal nasadzeń zmuszał producentów do nowych kanałów dystrybucji. Jednym z nich okazała się droga wodna, gdzie statkiem regularnie kursującym na trasie Warszawa – Sandomierz, owoce były transportowane do Warszawy. Na rynku warszawskim wiśnie cieszyły się dużym powodzeniem ku zadowoleniu konsumenta i producenta. Problematykę uprawy tej regionalnej sokówki podejmowali liczni autorzy prac dyplomowych i badawczych. Sokówka nadwiślana znalazła się również w opisie podręcznika dla studentów akademii rolniczych Sadownictwo. Z uwagi na znacznie wyższe parametry (ekstrakt i kwasowość) w porównaniu z owocami innych odmian wiśni, owoce nadwiślanki są bardzo przydatne do produkcji koncentratu wiśniowego, a wyprodukowany z nich koncentrat wiśniowy ma lepszą barwę i aromat przy mniejszym zużyciu owoców. Walory owoców nadwiślanki podejmowali również w swoich artykułach regionaliści *O sokówce ze Słupi*. Obecnie nasadzenia drzew tej odmiany stanowią areal około 1000 ha i zlokalizowane są w pasie nadwiślańskim cechującym się dużą zawartością wapnia w podłożu.

DZIONIE RAKOWSKIE

wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 15 lutego 2007 roku
w kategorii mięso świeże oraz produkty mięsne

Charakterystyka produktu

Wygląd

Kiszka upieczona w naturalnym jelicie wieprzowym lub wołowym, przypominająca wyglądem kiskę pasztetową, końce spięte szpilą drewnianą lub wełnianą przędzą, po przekrojeniu widoczne białe pasemka macy przypominające mięso drobiowe

Kształt

Podłużna, naturalnie skrzywiona (zakrzywiona) kiszka, na przekroju kształt owalny, spłaszczony

Wielkość

Wielkość zależy od wymiarów stosowanej brytfanny oraz długości odcinków jelit, najczęściej 25-40 cm, grubość 32-36 mm

Barwa

Na zewnątrz złota do złotobrunatnej, na przekroju delikatny kolor różowy z biało-kremowymi pasemkami

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Ścisła

Smak i zapach

Smak i zapach właściwy dla wyrobów wędliniarskich pieczonych – swoisty i przyjemny

Dodatkowe informacje

Dzionie rakowskie najlepiej smakuje następnego dnia po wychłodzeniu, pokrojeniu w plastry i obsmażeniu.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Od wielu lat w województwie świętokrzyskim w gminie Raków gospodynie dawniej na Wielkanoc, a później także na Boże Narodzenie, obowiązkowo piekły dzionie – potrawę charakterystyczną dla tego regionu i niespotykaną nigdzie indziej. Nie było jednolitej receptury na przygotowanie dzionia, choć wszystkie przepisy były podobne. 15 września 2005 r. zaproszono na spotkanie najstarsze mieszkanki Rakowa potrafiące piec dzionie. Na podstawie informacji od nich uzyskanych oraz zawartych w ankiecie przeprowadzonej w późniejszym terminie wśród 70-letnich kobiet, udało się ustalić, że receptury dzionia gospodynie poznały od swoich prababek. W ten sposób rodowód potrawy udało się wyprowadzić od XIX wieku. Był niemały problem z ujednoliceniem przepisu, nie obyło się bez sporów: czy dodać cynamonu, czy imbiru i czy podgardle powinno być w części wędzone. Przez wieki każda z gospodyń nadawała tej potrawie nieco inny charakter. Po przywołaniu rad babek i prababek została ustalona najbardziej klasyczna postać dzionia. Fakt ten został przypieczętowany własnoręcznym podpisem obecnych na spotkaniu kobiet. Powstała najbardziej wiarygodna receptura, której należy przestrzegać. Zgodzono się jednocześnie na dopuszczenie niewielkich modyfikacji w zależności od potrzeb poszczególnych domostw. Gospodarstwa agroturystyczne w gminie Raków wprowadziły dzionie do swojej oferty żywieniowej. Dzionie wyprodukowane w gospodarstwie agroturystycznym w Pagowcu zostało natychmiast zauważone i uzyskało pierwsze miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2003. Nagrodą za zdobycie pierwszego miejsca w tym konkursie było prawo do reprezentowania rakowskiego przysmaku podczas Targów Polagra-Farm 2003 w Poznaniu. Od tamtej chwili dzionie stało się bardzo popularne, uczestniczyło we wszystkich, konkursach, pokazach, dożynkach organizowanych przez jednostki organizacyjne samorządu terytorialnego oraz instytucje i organizacje sektora rolno-spożywczego regionu świętokrzyskiego.



CHLEB WIEJSKI KONECKI



wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 roku w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze

Charakterystyka produktu

Wygląd

Powierzchnia skórki średnio błyszcząca, spód lekko spękany i pokryty mąką. Mięksiz z widocznymi pęcherzykami powietrza, elastyczny, przy lekkim naciśnięciu łatwo wraca do pierwotnego stanu.

Kształt

Typowy dla okrągłego bochenka chleba.

Wielkość

Bochenki chleba o średnicy ok. 24 cm i wysokości od 9 do 12 cm (w środkowym punkcie). Waga po upieczeniu 1,20 kg.

Barwa

Barwa skórki – jasnobrązowa z delikatnym połyskiem. Na przekroju mięksiz barwy jasnoszarej.

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Mięksiz elastyczny, po naciśnięciu słychać charakterystyczne „chrupanie” skórki.

Smak i zapach

Zapach tradycyjnego chleba z wyczuwalną nutą zakwasu.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Do połowy XX wieku chleb na Konecczyźnie był wypiekany w większości domów w tzw. piecach chlebowych, jak również (według receptury wiejskiej) w niewielkich piekarniach na potrzeby wąskiej grupy odbiorców z miasta czy też na wymianę za inne produkty. Z upływem lat zaniechano powszechnego wypieku chleba w gospodarstwach domowych. Dziś już tylko okazjonalnie niektóre gospodynie pieką chleb dla podtrzymania tradycji, głównie na okoliczność świąt parafialnych, dożynek lub uroczystości wiejskich.

Obecnie w niektórych piekarniach powiatu koneckiego wypieka się nadal chleb wiejski konecki tradycyjną metodą. Tradycje piekarskie w jednej z najstarszych piekarni na obszarze powiatu koneckiego sięgają pierwszej połowy ubiegłego wieku. Piekarnia ta wypieka chleb wiejski konecki na podstawie receptury (opartej na przepisie chleba wypiekanego w chłopskich domach z Konecczyzny), która została wprowadzona do produkcji w 1942 r. w niewielkiej piekarni we wsi Miedzierza. Wówczas to pieczono zaledwie 30 bochenków chleba, które wożono do pobliskiego miasta by sprzedać bądź wymienić na zboże, produkty żywnościowe lub na niezbędne przedmioty. Cechą charakterystyczną chleba wiejskiego koneckiego jest jego wypiek w tradycyjnym piecu z cegły szamotowej, opalany drewnem liściastym. Ponadto piec wyposażony jest w żeliwne ruszta, które przed włożeniem chleba skrapia się wodą (świłowanie) za pomocą pomietla (długi kij z zawiązaną na końcu słomą) w celu zmniejszenia temperatury w piecu. Temperaturę w piecu sprawdza się poprzez sypnięcie garści mąki - jeśli się zapali to znaczy, że temperatura jest za wysoka. Do regulacji temperatury służą 3 lufty zamontowane w górnej części pieca (jest to bardzo istotny czynnik ze względu na konieczność utrzymania właściwej temperatury w piecu oraz w celu zatrzymania zbyt dużego ciągu powietrza, aby uniknąć „porwania” chleba). Bardzo istotne jest też opalenie pieca od wewnątrz, które jak podaje Bolesław Kuźmiński w „100 wieków chleba” z 1968 r. „daje wiele korzyści m.in.: ogrzewanie wszystkich ścian pieca, równomierną „gorącość” - obejmuje bochny z góry i z dołu. Bochny pokrywają się skórka, zanim ulotni się wilgoć z ciasta, które nie spiekalo się i wskutek rozprężenia pary i gazów utrzymuje swoją pulchność”. Kolejnym czynnikiem decydującym o tradycyjnym charakterze chleba wiejskiego koneckiego jest sposób jego przygotowania. Ciasto wyrabia się w dzieży, z której wyskrobuje się resztki ciasta celowo wcześniej zostawione, które stanowią tzw. zaczyn do nowego zakwasu. Do robienia zakwasu wykorzystuje się wyłącznie mąkę żytnią, która w swoim składzie zawiera specyficzne substancje, dzięki którym ułatwione zostaje jej pęcznienie.

Wszystkie te czynniki wpływają na oryginalność tego chleba, a tym samym na smak pochodzący z fermentowanego zakwasu i zapachu spalanego drewna, który stosuje się do opalania pieca. Walory smakowe podkreśla dodatkowo spękana i chrupiąca, dość gruba skórka na wierzchu chleba z domieszką lekko przyprażonej mąki ze spodniej jego części, a także pulchność wynikająca z dużej ilości porów w miąższu.

Ograniczona skala wypieku chleba wiejskiego koneckiego sprawia, że produkt ten jest bardzo ceniony wśród smakoszy pieczywa. Utarł się już zwyczaj, że ten tradycyjny chleb powinien się znaleźć na świątecznych stołach mieszkańców Konecczyny.

PIERNIK Z ŻYTNIEJ MĄKI

wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 roku w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze



Charakterystyka produktu

Wygląd

Kształt zewnętrzny placek – przybiera kształt prostokątnego naczynia, w którym jest pieczony.

Kształt

Placek w formie prostokątnej, u góry lekko wybrzuszony.

Wielkość

W zależności od użytej formy. Najczęściej placek ma ok. 34 cm długości i 11 cm szerokości z mniejszej formy, natomiast z większej ok. 40 cm długości i 25 cm szerokości.

Barwa

Barwa zewnętrzna skórki - brązowa, na przekroju - złocisto-brązowa.

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Ciasto w środku jest miękkie i puszyste z widocznymi dziurkami po pęcherzykach powietrza.

Smak i zapach

Przyjemny słodko-korzenny smak, zapach korzenno-miodowy.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Piernik z żytniej mąki dawniej był tradycyjnym wypiekiem charakterystycznym dla wsi Projęcin (obecnie Nowy Odrowążek) oraz okolicznych miejscowości. Zgodnie z miejscowym obyczajem piernik był, w tych okolicach, świątecznym przysmakiem wypiekanym zwykle na święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Zielone Świątki, Pańskie Przemienienie oraz wesela. Pieczono go zazwyczaj w piecach chlebowych obok chleba lub innych ciast. Nie zachowały się pisemne dokumenty potwierdzające jego historię, bo tak naprawdę ich nie było. Właśnie z ustnych przekazów wiadomo że piernik przygotowuje się od początku z żytniej mąki. Potwierdzeniem znajomości receptury i ponad 100-letniej metody wytwarzania piernika z żytniej mąki jest wywiad etnograficzny przeprowadzony z 6 najstarszymi mieszkankami wsi Nowy Odrowążek, które od zawsze bardzo aktywnie udzielały się w życiu wsi i parafii. Receptura i sposób wyrobu piernika jest przekazywany z pokolenia na pokolenie od wielu lat. Jednak postęp w piekarnictwie spowodował napływ nowych technologii wypieku oraz znikanie z wiejskich domów pieców chlebowych, dzięki czemu gospodynie zaczęły wypiekać ciasta, a w tym i piernik z żytniej mąki w nowoczesnych piekarnikach. Obecnie piernik z żytniej mąki jest pieczony w piecu chlebowym głównie przez starsze gospodynie z okazji świąt Bożego Narodzenia albo przy okazji wypieku tradycyjnego chleba.

CHLEB BODZENTYŃSKI



wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20 kwietnia 2007 roku w kategorii wyroby
piekarnicze i cukiernicze

Charakterystyka produktu

Wygląd

Charakterystyczny dla dobrze wyrośniętego i upieczonego chleba. W przekroju widoczna porowatość miękiszu.

Kształt (zewnątrzny i na przekroju)

Okrągły, ale może być również podłużny mały i duży. Kształt kromki chleba w zależności od formy chleba, może być owalny lub prostokątny.

Wielkość

Średnica okrągłego bochenka chleba waha się od 22 cm do 24 cm, zaś wysokość w środkowym punkcie chleba wynosi ok. 10 cm. Waga okrągłego chleba po upieczeniu wynosi 1,30 kg, zaś podłużnego 0,95 kg (duży) lub 0,65 kg (mały).

Barwa (zewnątrzna i na przekroju)

Wierzchnia część skórki jest lśniąca i ma barwę od złotej do ciemnorumianej. Spód chleba jest pokryty mąką, miejscami przyciemniony. W przekroju barwa miąższu chleba jest jasna - beżowoszara.

Konsystencja, „wrażenie w dotyku”

Skórka wierzchnia dość miękka, dolna – twardsza, miąższ gąbczasty, sprężysty.

Smak i zapach

Smak lekko kwaskowy, zapach charakterystyczny dla chleba domowego wypieku.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Receptura chleba z Bodzentyna została opracowana przed II wojną światową przez miejscowego mistrza piekarskiego Stanisława Kiernożyckiego i jednocześnie założyciela piekarni w 1937 r. Opracował on technologię i recepturę wypieku chleba żytniego, pytlowego (z jasnej mąki) na naturalnym kwasie chlebowym. Zakwas otrzymywany był tradycyjną, wielofazową metodą fermentacji. W latach 70 ubiegłego stulecia zmodyfikowano sposób wyrobienia tego chleba. Zaczęto piec chleb bodzentyński na zakwasie i z dodatkiem rozczynu chleba pszenno-żytni. W oparciu o tę recepturę jest pieczony do dziś. Chleb wypiekany jest – od początku istnienia piekarni – w starych, szamotowych piecach.

Warto dodać, że dogłębne opanowanie sztuki wypieku chleba jest niezmiernie trudne, ponieważ takie fazy produkcji jak „wyprowadzenie kwasu”, utrzymanie pełnej kontroli nad procesem „garowania” ciasta w koszykach, wreszcie dopilnowanie samego wypieku w piecach o różnej temperaturze „hertu” wymaga niezwyklej cierpliwości i dużej fachowości. Chleb wypieka się obecnie na niewielką skalę, gdyż większość czynności wykonywana jest ręcznie, a o powodzeniu wypieku decyduje – jak przed laty – oko, węch oraz wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej i duże doświadczenie w fachu.

PLACEK SPOD KAMIENIA

wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 20
kwietnia 2007 roku w kategorii wyroby piekarnicze
i cukiernicze

Charakterystyka produktu

Wygląd

Ciasto - składające się z trzech warstw, przekładane śmietaną. Na przekroju widoczny marmurkowy wzór ciemnego ciasta otoczonego białym ciastem.

Kształt

Kształt prostokątny, na przekroju widoczny układ warstw ciasta i nadzienia śmietanowego.

Wielkość

Wielkość w zależności od wykorzystanej formy.



Barwa

Wierzchnia strona ciasta ma barwę pociemniałego złota, w środku ciasto na przemian ma kolor jasny i ciemny.

Konsystencja

Po upieczeniu ciasto jest dość twarde. Po upływie 2-3 dni staje się bardziej miękkie i elastyczne.

Smak i zapach

Smak i zapach z wyraźnie wyczuwalną nutą śmietany.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Placek spod kamienia to ciasto przygotowywane od początku XX wieku przez mieszkańców dawnej parafii Wąchock. Nazwa tego ciasta pochodzi od techniki, jaką stosowano to tego, aby ciasto dojrzało do spożycia, mianowicie ciasto przygniatalo deską, na której umieszczano kamień. Takie obciążenie sprawiało, że wszystkie warstwy lepiej łączyły się ze sobą - „przeszły sobą”. Dzięki temu ciasto dawało się lepiej pokroić (zmiękło i sklepiło się) oraz nabrało właściwych walorów smakowych. Jak wynika z informacji zebranych od najstarszych kobiet z tych okolic, było to ciasto jak na pierwszą połowę XX wieku proste, ale wykwalifikowane. Jego prostota wynikała m.in. z „prymitywnego” sposobu „dojrzewania” do spożycia. A więc 2-3 dniowe leżakowanie pod obciążeniem czystym, do tego tylko przeznaczonym w miarę płaskim kamieniem. Kamień musiał mieć odpowiedni kształt i wielkość tak aby można było równomiernie obciążyć ciasto i nie uszkodzić go. Placek spod kamienia był w tych okolicach tradycyjnym świątecznym przysmakiem wypiekanym również z okazji innych większych uroczystości. Jak wynika z przeprowadzonego wywiadu etnograficznego z mieszkankami tych okolic - w latach rozkwitu Ośrodków Nowoczesnej Gospodyni (lata 60. i 70.) kobiety, które na kursach gotowania i pieczenia zdobywały wiedzę między innymi z zakresu żywienia oraz poznawały nowe przepisy na potrawy i ciasta, zawsze wypiekały na uroczyste zakończenia takich kursów rodzime specjały wśród których wyjątkowe miejsce zajmował placek spod kamienia. Placek spod kamienia był też nierozdzielnie związany ze wszystkimi imprezami lokalnymi, które wówczas miały miejsce w okolicach Skarżyska Kościelnego w szczególności z tradycyjnie co roku obchodzonymi dożynkami. „Placek spod kamienia” zajął II miejsce w kategorii produktów pochodzenia roślinnego podczas V edycji konkursu wojewódzkiego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2005 r.

Składniki

Ciasto:

1/2 litra kwaśnej, gęstej śmietany

1 szklanka cukru

mąka pszenna (taka ilość jaką zabierze śmietana, aby ciasto miało konsystencję ciasta pierogowego)

jedna łyżeczka sody

kakao

Nadzienie

3 szklanki bardzo gęstej, kwaśnej śmietany

1 szklanka cukru

Dekoracja:

1 szklanka bardzo gęstej, kwaśnej śmietany

1/2 szklanki cukru

Przygotowanie

- W 1/2 l kwaśnej śmietany rozpuścić 1 szklankę cukru, dodać do tego tyle mąki pszennej ile zabierze śmietana, oraz 1 łyżeczkę sody. Ciasto zagniatą (tak jak na pierogi).

- Podzielić ciasto na 4 części. Do jednej z części dosypać kakao i znów zagnieść. Powstałe w ten sposób ciemne ciasto podzielić na 3 części. Mamy wówczas do dyspozycji 3 części ciasta jasnego i 3 części ciasta z kakao. W ciasto białe włożyć ciasto ciemne, zawinąć z dwóch stron i rozwałkować. Powstały placek przenieść na wysmarowaną tłuszczem brytfannę. Czynność tę powtarzać jeszcze dwukrotnie dla pozostałych części ciasta. Upiec 3 placki w piecu chlebowym lub piekarniku do lekkiego zarumienienia.

- 3 szklanki bardzo gęstej śmietany utrzeć łyżką z 1 szklanką cukru. Smarować nią gorące placki. Przełożyć jeden na drugi. Wierzchniego placka nie smarować!
- Na tak przygotowane ciasto położyć deskę drewnianą. Powstały przekładaniec przygnieść kamieniem i wynieść do chłodnej piwnicy lub spiżarki na 2-3 dni, aby ciasto zmiękło i nabrało właściwych walorów smakowych.
- Przed podaniem wyrównać ciasto, odcinając brzegi nożem. Powstałe resztki rozkruszyć. Dla dekoracji posmarować wierzchnią warstwę placka świeżo utartą śmietaną z cukrem (1 szklanka gęstej śmietany i 1/2 szklanki cukru) i posypać okruskami z odciętego ciasta.

PRAZOKI

**Wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych
w dniu 3 września 2007 roku w kategorii dania gotowe**

Wygląd

Nietypowy rodzaj masy ziemniaczano-mącznej sprawiającej wrażenie poszarpanej (efekt intensywnego ubijania tłuczkiem); na przekroju – jednolita.

Kształt

Poszarpane formy masy przypominające kształtem rozety kalafiora po ugotowaniu. Na przekroju nieregularny.

Wielkość

W zależności od wielkości porcji i sposobu podania.

Barwa

Jasnobieżowa, jednolita na zewnątrz i na przekroju. Może być ciemniejsza w zależności od koloru ziemniaków oraz rodzaju mąki użytej do gotowania.

Konsystencja

Lepka, elastyczna, łatwa do formowania, po naciśnięciu nie odkształca się; sprawia jednocześnie wrażenie dość pulchnej.

Smak specyficzny, wyczuwalny posmak gotowanych ziemniaków i parowanej mąki. Zapach przyjemny, charakterystyczny dla potraw mączno-ziemniaczanych.

Smak prazoków poprawia omasta ze słoniny i cebuli – są tym lepsze, im więcej doda się do nich skwarków.

Dodatkowe informacje

Prazoki są bardzo smaczną, sytą potrawą. Dziś robi się je z dodatkiem mąki pszennej. Można je również przygotować z dodatkiem mąki tzw. prażonej (podrumienionej jak do zasmażki), wówczas mają ciemniejszy kolor i nieco gorzkawy smak.

Charakterystyczny kształt prazoków nadawany podczas porcjowania, jest wynikiem nietypowej masy ziemniaczano-mącznej, która – aby mogła być podana – wymaga szczególnych umiejętności.

Tradycja oraz historia pochodzenia

Informacji związanych z pochodzeniem prazoków trudno dziś szukać. Z dostępnych materiałów źródłowych, w których wspomniane zostały jakiekolwiek wzmianki na temat pożywienia mieszkańców Kielecczyny można wymienić *Materiały do Etnografii Ludu Polskiego z okolic Kielc* (Ks. Wł. Siarkowski – Prace Instytutu Historii Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Kielcach, 2000 r.) oraz *Materiały do Etnografii Ludu Polskiego z Okolic Pińczowa* (Ks. Wł. Siarkowski – Instytut Historii Akademii Świętokrzyskiej im. J. Kochanowskiego w Kielcach, 2003 r.). Także informacje zaczerpnięte z publikacji *Lemieszka, siemieniec, gamrotka... Zapomniane potrawy ludowe Kielecczyny* (E. Szot-Radziszewska, Muzeum Wsi Kieleckiej, 2005 r.), wskazują na istnienie nazwy, która identyfikuje ten rodzaj potrawy. W publikacjach tych pojawiają się potrawy z ziemniaków i mąki lub z samej mąki pod nazwą: prożuchy, prażaki lub prażuchy.

Natomiast na potwierdzenie wytwarzania i spożywania przez mieszkańców Kielecczyny do dziś dnia potrawy, która w języku potocznym określana jest jako prazoki, posłużono się wywiadami



przeprowadzonymi przez pracowników działu Gospodarstwa Wiejskiego i Agroturystyki Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. Wywiady przeprowadzono wśród starszego pokolenia mieszkańców wsi z pięciu powiatów. Wzbogacono je także doniesieniami z prasy świętokrzyskiej o imprezach odbywających się w tym regionie, na których pojawiają się potrawy regionalne, m.in. prazoki.

Oto fragment wywiadu, którego udzieliła Czesława Wąsik: *Ja pamiętam prazoki od wojny 1939 roku. Miałam wtedy 8 lat. Była to dla mnie potrawa kojarząca się z wojną. Robiła ją moja mama. Mówiło się na nią prazoki w mojej wsi, w której mieszkalam, a było to w Piasku powiat Końskie. Ale w miejscowości, do której przeprowadziłam się w 1962 roku po wyjściu za mąż, mówili na tę potrawę również prażucha. Ludzie się wstydzili mówić prazoki, bo to była taka wsiowa nazwa, natomiast prażucha, to tak po miastowemu. Do tego stopnia była to wsiowa potrawa, że nawet niektórzy ludzie we wsi byli przezywani prazoki, bo dużo u nich się jadło prazoków. Te przezwiska zostały do dnia dzisiejszego i rodziny kojarzone są z: od Prazoków, u Prazoków (...). Ostatni raz robiłam prazoki rok temu, jak przyjechał do mnie brat ze Słupska. Chciał żeby ugotowała coś, co mu przypomina rodzinne strony, bo u nich w Słupsku takich potraw, nie gotują jak w kieleckim (...).*

Tymczasem Janina Kolek z Bliżyna (powiat Skarżysko Kamienna) tak wspomina prazowi: *Obrzędowo robiło się ją [tę potrawę] na Gromniczną (2.II.) lub na Klusoki (ostatki). Wiazało się to z tym, że na Gromniczną wyrzucano choinkę. Z jej pieńka, ze środkowej części, strugano pałkę do prazoków tzw. „koziołek”. Koniec jego stanowiły ucięte krótko gałązki boczne. Po wystruganiu pałki na drugi dzień gotowano prazoki i wypadło to właśnie w Gromniczną. Obowiązkowo przygotowywano ją [tę potrawę] również na Klusoki. Półprodukty były łatwo dostępne i znajdowały się w każdym gospodarstwie, były to ziemniaki i mąka. Mąka mogła być pszena razowa lub pyłowa czasem dosypywano mąki żytniej oraz tatarczaną (gryczaną). Często prażono ją w piecu dla uzyskania lepszego smaku stąd nazwa prazoki. Wtedy i kolor był ciemniejszy. Jednak nie zawsze to robiono (...).*

Z kolei Helena Ziółkowska z Modliszewic prazoki wiąże z powolnym ich gotowaniem, czyli „prażeniem”: *Ziemniaki się solilo i gotowało, po kilkunastu minutach jak ziemniaki były miękkie, sypało się mąkę i to wszystko razem prażyło się na kuchni jeszcze przez kilka minut. Równie cenne jak wywiady z najstarszymi mieszkańcami wsi były inicjatywy podejmowane przez dzieci i młodzież z klubów 4H naszego regionu. Konkurs wojewódzki pn. „Najstarsza potrawa regionalna” zorganizowany w Chmielowie (gmina Bodzechów w powiecie ostrowieckim) w 2004 r. potwierdził obecność prazoków również w tej części województwa. Wycinki prasowe z tego okresu są dowodem upowszechniania również przez media kuchni regionalnej. „Słowo Ludu” z 5 maja 2004 r. o inicjatywach klubów 4H pisało: „Smakowitości z babcinej kuchni” – Dzieci i młodzież wygrzebywały z pamięci swoich babć przepisy posiłków, które były codzienną strawą mieszkańców biednej świętokrzyskiej wsi. Ponad 300 dzieci ze szkół podstawowych i gimnazjów, członków klubów 4H uczestniczyło w konkursie na najstarszą potrawę regionalną. Do szkoły w Chmielowie (...) uczestnicy dostarczyli przygotowane dania obiadowe, jak byki (...), pigoły z kapustą i grzybami, prazowi (...).*

Również wiele imprez wojewódzkich prezentujących dziedzictwo kulturowe regionu świętokrzyskiego nie odbywa się bez regionalnego jadła. „Gazeta Ostrowiecka” Nr 34 z 21 sierpnia 2006 r. podaje: *Dymarki Świętokrzyskie – 40 lat tradycji (...), Nowa Słupia na dwa dni zamieniła się w centrum z epoki żelaza (...), w jubileuszu uczestniczyło kilka tysięcy osób. Ze względu na 40 rocznicę Dymarek Świętokrzyskich organizatorzy wręczyli pamiątkowe statuetki (...) dla wszystkich, którzy przez lata wspierali tę największą w województwie świętokrzyskim imprezę (...). Organizatorzy w zaaranżowanej zagrodzie XIX-wiecznej nie zapomnieli także o żołądkach gości, którzy degustowali „prazoki” i żalewajkę (...).* „Gazeta Bielińska” z 20 grudnia 2005 r. w artykule *Zewsząd rozlegały się chichoty czarownic (...)* podaje: *W Bielinach odbył się III Dzień Kultury i Tradycji Gminy Bieliny nawiązujący do legend i przekazów ludowych związanych z Regionem Świętokrzyskim. Serwowano żalewajkę (...) prazoki spod Łysicy i sabatowe przysmaki (...).* Wszystkie informacje dotyczące tradycji i historii prazoków, świadczą o ich nierozdzielalnym związku z mieszkańcami biednej wsi świętokrzyskiej oraz o ponownym odkryciu tej potrawy przez dzisiejszych smakoszy kuchni regionalnej.

KUGIEL Z CZERMNA

PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW



Wygląd

Placek ziemniaczany z zapieczonymi w środku kawałkami mięsa.

Kształt

Kształt prostokątnej brytfanki, prodiża lub naczynia żeliwnego (in. gęsiarki, żeliwiaka, żeleźniaka, gęsiorka), w którym jest pieczony. Po upieczeniu i nałożeniu na talerz drewnianą warząchwą potrawa przybiera kształt kopca.

Wielkość

Wielkość całego kugła zależy od wymiarów naczynia użytego do pieczenia.

Barwa

Na zewnątrz złota do złotobrunatnej, na przekroju lekko brunatna z lekkim odcieniem kremowym (typowy dla zapieczonej tarcicy ziemniaczanej). Chrupiąca skórka (tzw. przywara) na wierzchu jest złotawa lub złotawobrunatna.

Konsystencja

Stala, zwięzła; wewnątrz konsystencja wilgotnego, kleistego i „ciężkiego” placeka, z wyraźnymi kawałkami zapieczonego w nim mięsa i cebuli. Zewnętrzna skórka krucha i chrupiąca.

Smak i zapach

Typowy słodko-słony smak i zapach zapieczonej tarcicy ziemniaczanej wraz z kawałkami mięsa z kością i z cebulą.

Inne dodatkowe informacje

Podawany jako pożywna potrawa („baba”) ziemniaczana. Sycąca i bardzo smaczna. Kugiel jedzony jest bezpośrednio po przyrządzeniu, lub następnego dnia po wychłodzeniu i ponownym podsmażeniu porcji.

Tradycja oraz pochodzenie historia

Fakt, że kugiel w Czerminie i okolicach przygotowywano od dawien dawna jest bezsporny. Z ust do ust, z pokolenia na pokolenie, przekazywano sobie jego nazwę i sposób przyrządzania. Kugiel obecnie jest potrawą powszechnie znaną zwłaszcza wśród mieszkańców Czermina i okolic, a także Radoszyc. Traktowany jest nawet jak wizytówka kulinarna tych terenów. Pierwotnie jednak był potrawą żydowską, formowaną w kształcie kuli. Wtedy też stanowił on danie przeznaczone dla bogatych, drogie i wytworne, co sugerowałby choćby już sam jego kształt. Kugiel musiał być wykonywany z dodatkiem wielu jaj, stanowiących swoiste lepiszcze, skoro utrzymywał swój kształt również podczas pieczenia. Mięso stanowiła zaś gęsińska lub baranina, bowiem kugiel dla Żydów był potrawą kosztowną. Wśród Polaków, znacznie mniej zamożnych niż Żydzi, kugiel upowszechnił się w wersji „uboższej”, jako ten ziemniaczany placek wylany do „gęsiorka” lub brytfanny, często bez dodatku mięsa. Oczywiście w miarę możliwości, a najczęściej na największe święta, dodawane były do niego różne gatunki mięsa, dostępne w gospodarstwie. Zatem na święta lub po świńbiociu do kugła dawało się wieprzowinę z kością, boczek i skwarki. Dziś do kugła dodaje się żeberka wieprzowe, do których można dołożyć inne rodzaje mięsa.

W wywiadach przeprowadzonych wśród mieszkańców Czermina, Falkowa i okolic zauważyć można, że przepisy na kugiel różnią się nieco między sobą, a to tym. Jedni dodają śmietanę, drudzy – mleko, rzadziej – jaja. Niektórzy podsmażają mięso i cebulę przed połączeniem ich z ciastem z utartych ziemniaków, inni wkładają surowe mięso i cebulę. Uzależnione jest to od indywidualnych upodobań smakowych i chęci prowadzenia kulinarnych eksperymentów. Jednakże wszyscy zgodni są co do tego, że kugiel robi się z utartych ziemniaków połączonych z mlekiem (lub śmietaną), z pokrojoną w kostkę cebulą, kawałkami świńskich żeberek oraz że te wszystkie zmieszane ze sobą składniki, należy dobrze upiec.

Podobno potrawa znana jest dziś z małymi wyjątkami w całej Polsce. Nie znaczy to, że przepisy są ogólnie dostępne w książkach kulinarnych. Pojawiają się sporadycznie pod nazwą „placek ziemniaczany” (*Śniadania i kolacje na cztery pory roku*) czy „babka ziemniaczana” (*Kuchnia białoruska*). Przepis tej ostatniej jest najbardziej zbliżony do przepisu kugła. Potrawa ta opisana została w broszurze Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Piotrkowie Trybunalskim pt. *Potrany regionalne*. Użycie nazwy „kugiel” wskazuje na to, iż potrawa ta była właściwa tylko dla okolic dawnego powiatu

przedborskiego i piotrkowskiego, zatem także dla Czerмна oddalonego od Przedborza zaledwie o 12 km. Na terenach leżących bliżej Belchatowa potrawę tę nazywano ciulinem. Na podstawie przeprowadzonych wywiadów oraz powszechnie znanych i ustnie przekazywanych sobie opowieści można wysnuć, że z kuglę wiązały się przez długie lata pewne zwyczaje. W wielu domach w wigilię wielkich świąt tradycyjnie przygotowywało się kugiel, po czym wszyscy zanosili go do miejscowej piekarni. Tam też wszystkie kugle były pieczone razem aż do rana. A następnego świątecznego poranka, po wyjściu z pierwszej mszy (z rezurekcji, jeśli to była Wielkanoc lub z rorat, gdy było to Boże Narodzenie) wszyscy kierowali się do piekarni po swój kugiel. Jeszcze ciepły przenosili do domów i zjadali jako świąteczne śniadanie. Obok jajka wielkanocnego i barszczu w wielu domach w Czermnie na śniadanie musiał być podany właśnie kugiel. Ci, którzy mieli swoje piece chlebowe, kugle piekli po wyjęciu z pieca chleba i nie korzystali (lub nie zawsze korzystali) z piekarni. Stąd też w rozmowach często pojawia się wątek, że domownicy tuż po powrocie z pasterki podjadali z pieca ciepły kugiel: na rozgrzewkę i dla smaku. A resztę kończyli już na śniadanie. Co ciekawe, wspólne pieczenie niektórzy kultywują jeszcze do dziś. Są to mieszkańcy Czerмна i Przedborza. W Czermnie przed dziesięciu laty i wcześniej ludzie kugle nosili do państwowej piekarni, a ostatnie 10 lat – do piekarni prywatnej. Na przykład w 2005 roku na dożynki gminne do pieca wsunięto kugle ze 100 kg ziemniaków. Ostatnio kugiel podaje się jako potrawę regionalną, którą można się pochwalić przed gośćmi. Staje się on popularny na weselach i innych dużych imprezach. W publikacji *Potrany regionalne* (Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Piotrkowie Trybunalskim, przepisy zebrała i opracowała Krystyna Krawczyk, s. 4) znaleźć można przepis na przygotowanie kugla: *Kugiel 3 kg ziemniaków, 1 kg żeberek wieprzonych lub gęsi czy kaczki, 1 cebula, sól, pieprz, (...) do smaku. Ziemniaki zetrzeć na tarce, sparzyć je wrzątkiem – ok. 0,5 litra, doprawić solą, pieprzem (...). Cebulę pokroić w kostkę i dodać do ziemniaków. Garnek wysmarować tłuszczem i wlać gotowe, doprawione ciasto ziemniaczane. Żeberka lub inne mięso pokroić w 7-cm kawałki i powcisnąć w ciasto. Przykryć folią i pokrywą, piec w piecu chlebowym lub piekarniku 4-5 godz.*

TRUSKAWKA BUSKA FAWORYTKA

Wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 roku w kategorii orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce

Wygląd

Owoce truskawki dojrzałe i gotowe do spożycia lub przetworzenia są czerwone, miękkie, szypulka-kielich łatwo odchodzi od owocu. Na całej powierzchni przekroju barwa skórki i miąższu jest równomiernie krwistoczerwona, wybarwiona, komora powietrza średniej wielkości.



Kształt

Owoce w przekroju poprzecznym są okrągłe, w przekroju podłużnym sercowate.

Wielkość

Średnica dojrzałego owocu wynosi 2-5 cm.

Barwa

Dojrzały owoc jest barwy mocno czerwonej przechodzącej w bordowy z widocznymi na jego powierzchni „pestkami” barwy od seledynowo – zielonkawej przez żółtą do czerwonej.

Konsystencja

Owoce są miękkie pokryte jedwabistą, bardzo cienką skórka, na której widoczne i wyczuwalne są pestki.

Smak i zapach

Owoce mają intensywny charakterystyczny, świeży owocowy aromat, z lekką nutą kwaskowatości.

Inne dodatkowe informacje

Truskawka faworytka buska uprawiana jest od wielu lat, niektóre podania wskazują na lata 30. XX wieku (pierwsze kwity skupu odnotowano 1955 roku). Gleba, specyficzny uzdrowski klimat,

położenie geograficzne oraz tradycyjna technologia uprawy ma wyraźny wpływ na charakter truskawki buskiej.

Tradycja oraz historia pochodzenie produktu

Błoniec i Nowa Wieś zlokalizowane są na północ od Szczaworyża, u podnóża najwyższego wzniesienia w gminie Busko, stanowiącego część Garbu Pińczowskiego – wzgórza Błoniec. Błoniec i Nowa Wieś leży 12 km od Buska-Zdroju i 12 km od Solca-Zdroju, czyli w obrębie wpływu tych dwóch uzdrowisk o specyficznym mikroklimacie (*Mała Ojczyzna. Świętokrzyskie smaki, Dziedzictwo kulturowe*, s. 23-24; Leszek Cmoch, przewodnik turystyczny *Ponidzie*, s. 6.). Błoniec i Nowa Wieś znajduje się w obrębie Zespołu Parków Krajobrazowych Ponidzia. W skład tego zespołu wchodzi trzy parki krajobrazowe, które z definicji są obszarami chronionymi ze względu na wartości przyrodnicze. (Michał Jurecki, *Ponidzie*, s. 32-33; Leszek Cmoch, przewodnik turystyczny *Ponidzie*, s. 51-52). Z ustnych przekazów najstarszych mieszkańców Błońca i Nowej Wsi wynika, że uprawa truskawek w tych miejscowościach miała miejsce już w latach 30. XX wieku. Odbiorcami truskawek byli wtedy Żydzi mieszkający w Stopnicy i Busku-Zdroju. We wspomnieniach najstarszych gospodarzy przewija się temat truskawek, który opisała w artykule mieszkanka wsi ponidziańskiej Aleksandra Imosa (*Aktualności rolnicze, Poznajemy świętokrzyskie smaki*, 2007 r.). *Gdy kawalerowie z Błońca szli do swych wybranek z okolic wsi, nie zanosili pannom kwiatów, koralików czy chusteczek, ale właśnie koszyczki truskawek. Wieść niesie, że miłotna moc truskawek była tak ogromna, iż z tej przyczyny Błoniec i Nowa Wieś tak się rozrosły, przybyło ludności, a coraz większe arealy przeznaczano pod uprawę truskawki. O początkach, historii i dniu dzisiejszym Błońca – Nowej Wsi pisze w książce Sołectwa gminy Busko-Zdrój Leszek Marciniak: Błoniec dzięki temu, że leży na glebach lessowych, stał się zagłębieniem truskawkowym. Prawie każdy rolnik prowadzi plantację truskawek o powierzchni od 4 do 5 ha. (...) Do prac na plantacjach truskawek i w sadach owocowych rolnicy zatrudniają, prawie przez cały rok wielu pracowników sezonowych. Przyjeżdżający do prac sezonowych, otrzymują zakwaterowanie i wyżywienie oraz dobrą płatną pracę. Gleby lessowe wytworzone z wierzchniej warstwy lessu. Ich skład sprawia, że są one szczególnie urodzajne i nie wymagają intensywnego nawożenia, bardzo dobrze magazynują wodę – posiadają dobry stosunek wodno-powietrzny, silnie podlegają erozji wodnej, dlatego też nadają się doskonale do uprawy truskawek metodami tradycyjnymi (prof. dr Bohdan Dobrzański, *Gleboznawstwo*, wydanie III, Warszawa 1972 r., s. 115-117 i 135; Leszek Cmoch, przewodnik turystyczny *Ponidzie*, AT „DAL” 1996 r., s. 51).*

Tradycyjna technologia uprawy i właściwa gospodarka na glebach lessowych nie powoduje zniszczenia struktury gleby i utrzymuje ją w dobrym stanie próchnicznym. Analiza map glebowo-rolniczych określa bardzo dokładnie charakter gleb Błońca i Nowej Wsi. Michał Jurecki w przewodniku turystycznym nazywa Pinidzie *Ponidziańską Prowansją* (*Ponidzie*, Wydawnictwo Bezdroża 2004 r., s.16): *Nie bez przyczyny Busko-Zdrój – jak mówią mieszkańcy – posiada w swym berbie słońce, gdyż właśnie w tym mieście i jego bliskich okolicach panuje dość specyficzny jak na Ponidzie, klimat (...). Busko jest więc uważane przez klimatologów za najbardziej nasłonecznione uzdrowisko w Polsce. Na południowych zboczach Garbu Pińczowskiego okolic Buska rosną najbardziej soczyste jabłka, śliwki i truskawki. O długoletniej historii upraw truskawek świadczą m.in. kwity skupu pochodzące z lat 1955-1977. Są one oznaczone pieczęcią Przedsiębiorstwa Skupu Owoców i Warzyw – Przedsiębiorstwa Państwowego (punktu skupu w Busku). Na szczególną uwagę zasługuje kwit, na którym wyraźnie użyto nazwy truskawka faworytka. Wiedzę o początkach uprawy truskawki na terenie Błońca – Nowej Wsi czerpiemy także od plantatorów i mieszkańców tych miejscowości. Ich wiadomości oraz wspomnienia posłużyły do sporządzenia ankiet etnograficznych dokumentujących tradycje uprawy i przetwarzania truskawki.*

Mieszkańcy dobrze pamiętają o uprawie truskawki. Od dziecka spożywają świeże owoce – codziennie w sezonie i w formie przetworzonej – przez cały rok. Pracują całymi rodzinami, dodatkowo zatrudniając pracowników sezonowych. Przygotowują dżemy, ciasta oraz soki. Warunkiem udanych przetworów są głównie truskawki czyste, suche i dojrzałe. Zmiany w przetwórstwie dotyczą głównie procesu zamrażania. Gospodynie wykonując potrawy, korzystają ze starych przepisów swoich matek. Przez lata gromadzono różne przepisy, które stanowią dziś bogactwo kulinarne regionu. Zbiór przykładowych przepisów zawiera ulotka wydana przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Busku-Zdroju, która powstała po konkursie kulinarnym na „Mistrza Potrawy z Truskawki Buskiej Faworytki”, który odbył się w czasie Truskawkowego Święta w Błońcu i Nowej Wsi w 2007 r.

Większość truskawek poddaje się dzisiaj mrożeniu. Ankietowani potwierdzili, że uprawy nauczyli się od rodziców, posiadając swoje sadzonki z własnego matecznika.

Przez wieloletnie zamieszkanie, wpływ żyznej lessowej gleby, uzdrowskiego klimatu oraz własnego namnażania truskawka otrzymała przydomek buskiej faworytki, reprezentującej cechy buskiego kurortu, który jest najbardziej słoneczny w Polsce i jednocześnie posiada unikalne wartości zdrowotne i lecznicze. Tradycja uprawy tej truskawki, mimo dostępności nowych, różnych innych odmian bardziej odpornych na choroby, przetrwała i cieszy się wśród mieszkańców dużym powodzeniem. W rodzinnych archiwach mieszkańców Błońca – Nowej Wsi zachowały się fotografie wykonane przy zbiorach truskawek w latach 50., 60., 70. oraz 80. XX w. Ilustrują one zaangażowanie wszystkich, niezależnie od wieku i płci, w zbiór owoców. W wywiadzie przeprowadzonym 16 marca 2007 r. opowiada o uprawie i przeznaczeniu truskawki z Błońca – Nowej Wsi: *Dział produkcji ogrodniczej ówczesnej Spółdzielni szukał jak najbardziej odpowiadających warunków glebowo-klimatycznych dla tej odmiany truskawki i po badaniach, i różnych zabiegach, kontrolach – ustalono, że najlepszym miejscem dla truskawki „Faworytka” będzie miejscowość Błoniec – Nowa Wieś. Odmiana „Faworytka” po zamrożeniu i odmrożeniu utrzymuje tę samą barwę, posiada zwartą konsystencję miększą, dość wysoki ekstrakt i to spowodowało, że ta truskawka miała taką bosę przez tyle lat i ma w dalszym ciągu na rynkach krajowych, zagranicznych i praktycznie ona jest o parę groszy droższa od innych odmian i każda zamrażalnia, każda chłodnia i przetwórnia są zainteresowane tą odmianą. W roku 1961-1962 w Błońcu kupiliśmy około 300 ton truskawki „Faworytki”, a na przełomie lat 60. i 70. skup truskawki w naszej spółdzielni wynosił 4 000 do 4 600 ton. Jest to odmiana bardzo pełna, wydajna i potrzebna dla przemysłu, dla handlu. Trzeba przyznać, że uprawa tej truskawki „Faworytki” nie jest taka łatwa, bo ona jest bardzo podatna na choroby. Ma tę wadę. Ale zaletą jest jej plenność i to wyrównuje straty w uprawie tej truskawki. Truskawka „Faworytka” była przetwarzana we własnej przetwórni, na produkcję półfabrykatu, jakim jest pulpa – bo były modne w tym czasie pulpy: na dżemy, soki, a obecnie truskawka jest przetwarzana przede wszystkim dla chłodnictwa, częściowo też na kompoty, dżemy, na soki. To jest argumentem do utrzymywania produkcji, dla jej walorów smakowych, aromatycznych i ekonomicznych, bo mają dużą zawartość barwnika oraz ciekawy kwaskowy smak.* Podsumowując, można stwierdzić jednoznacznie, że truskawka buska faworytka była uprawiana już od 1955 r. na tym terenie, a nawet wcześniej, co potwierdzają wspomnienia starszych mieszkańców, które sięgają czasów wojennych XX wieku. Zawsze cieszyła się ona dużym zainteresowaniem zarówno wśród producentów, jak i odbiorców. Dziś po 52 latach staraniem mieszkańców truskawka buska faworytka jest markowym produktem kulinarnym na szlakach turystycznych, który może stanowić atrakcję i urozmaicenie oferty dla kuracjuszy i turystów przybywających do uzdrowskich kurortów w powiecie buskim.

FAŁKOWSKI MIÓD WIELOKWIATOWY

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 3 września 2007 roku w kategorii miody

Wygląd

Po miodobraniu, w stanie płynnym – kolor żółty z odcieniami w zależności od nektaru roślin, z których pochodzi. Po krystalizacji – kolor jasnobrązowy z odcieniami jw.

Kształt

Zachowuje się jak gęsta ciecz; po skryształizowaniu przyjmuje kształt naczynia, w którym się znajduje.

Wielkość

Gęstość miodu naturalnego wg norm powszechnie dostępnych wynosi 1,380-1,450 g/cm³. Na potrzeby handlu pakowany w pojemniki szklane o pojemności od 50 do 1500 g.

Barwa

Od koloru żółtego w stanie płynnym do koloru jasnobrązowego po skryształizowaniu. Może posiadać różne barwy w zależności od rodzaju oblatywanego kwiatu.



Konsystencja

Lepka ciecz, która podczas lania łyżeczką na spodek tworzy stożek – cecha charakterystyczna miódów naturalnych wysokiej jakości.

Smak i zapach

Smak łagodny, lekka kwasowość, zapach kwiatów roślin, z których pochodzi. Dzięki różnorodności kwiatów oraz ziół występujących w lasach Przedborskiego Parku Krajobrazowego, smak miodu jest wykwintny, specyficzny dla tej okolicy, a aromat bardzo przyjemny.

Dodatkowe informacje

Dzięki zawartości cukrów prostych jest to produkt łatwo przyswajalny przez organizm. Wprowadzone przez pszczoły do miodu lizolim, apidycyna oraz związki flawonoidowe, garbniki i kwasy benzoesowe mają działanie lecznicze i mogą być wykorzystywane jako środki profilaktyczne oraz wspomagające podstawowe leczenie (z wyjątkiem osób, u których występuje alergia na produkty pszczele). 100 g miodu dostarcza ok. 325 kcal energii (wg dostępnej powszechnie literatury).

Tradycja oraz historia pochodzenie produktu

Falków to jedna z najstarszych miejscowości Kielecczyzny. Zdaniem Ryszarda Makowskiego Falków już w XII wieku był wsią wchodzącą w skład dóbr biskupów krakowskich. Jak uważa autor, były tu doskonałe warunki na osadnictwo leśne i kupieckie, bowiem lasista okolica dostarczała zwierza i miodu, a cieki wodne i rozlewiska ryb (Aleksandra Leśniewicz, praca magisterska *Duszpasterstwo Parafii w latach 1918-1939*, Radom 2002 r., s. 6).

W 1340 r. Falków stał się miastem za stawiennictwem właścicieli dóbr falkowskich (*Duszpasterstwo Parafii w latach 1918-1939, op. cit.*, s. 7). (...) odkąd Piotr Falkowski na dokumentach podpisał „de castro Falkow”. Miasto otrzymało wówczas przywilej odbywania targów w środy oraz dorocznych jarmarków, na które zjeżdżali się do Falkowa kupcy i rzemieślnicy z Krakowa, Wrocławia, Świdnicy, Sandomierza, Sieradza, Piotrkowa i Radomia. Handlowano żelaznymi przedmiotami codziennego użytku, wyrobami bednarskimi, miodem i tkaninami (Ryszard Makowski, *De castro Falkow*, „Echo” nr 59 (694) 9-10 1974 r., art. *Nie ma ojczyzny bez Kielecczyzny*). Z innych źródeł dowiadujemy się o tradycjach pszczelarskich wsi Studzieniec leżącej obok Falkowa. Na początku XVI wieku było tu czterech kmieci wiejskich mających rolę, z której płacili plebanowi czynsz i odrabiali dzień w tygodniu pługiem lub pieszko. Pleban miał tu swój folwark. Posiadał też 3 sadzawki, młyn, lasy, bory i gaje z pasieką. Wola Szkucka – wieś położona niedaleko Falkowa – Była własnością probostwa w Falkowie. (...) W 1827 roku posiadała 17 domów i 137 mieszkańców. Były w niej same łany kmieci. (...) Pleban miał swoje łąki, bór i pasiekę (*Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Falków*, Kielce-Falków, maj 2000 r., s. 15, 16, 21; *Projekty herbu, flagi i pieczęci gminy Falków*, Krzysztof Dorcz, maj 2000 r., s. 3; *Dekanat Konecki*, ks. Jan Wiśniewski, Radom, druk. i lit. Jan Kanty Trzebiński, 1913 r., s. 332 i 335). W roku 1420 szlachetny Piotr (zw. Pietrasz, herbu Dolina, sędzia sandomierski) z synem Janem, dziedzice Falkowa (...) W rok później ci sami falkowscy nadali miejscowemu kościołowi, w zamian za cotygodniową mszę na intencję swoich przodków, wieś Studzieniec z barciami, wodami i sadzawkami obok starego dworu (*Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Falków, op. cit.*, s. 15, 16, 21; *Dekanat Konecki, op. cit.*, s. 65). O dawnych przesadach oraz zwyczajach dotyczących zachowań pszczelarskich, które przetrwały do dzisiaj można przeczytać w książce *Polskie pszczelarstwo* (R. Wróblewski, wyd. Ossolineum 1991 r., s. 273-357), a także w publikacji *Rok kościelny a polskie tradycje* Ewy Ferenc-Szydelkowej. Informacje o nich można czerpać również z opowieści pszczelarzy z terenu gminy. Zgodnie ze starymi wierzeniami podczas sprzedawania rodzin pszczelich nie zezwalano na zabieranie ziemi spod ula. Sądono także, że zabrana ziemia powoduje niepowodzenia w prowadzeniu pasieki. Obyczaj nakazywał, aby wieczorem w Wigilię gospodarz odwiedził pszczoły – pszczoła jako święte stworzenie powinna się dowiedzieć, że Zbawiciel jest już na ziemi. Gospodarz podchodził wówczas do każdego ula, lekko w niego pukał i oznajmiał radosną nowinę. Pszczoły powinny go bez problemu zrozumieć, ponieważ w wigilijną noc wszystkie stworzenia mówią ludzkim głosem. Obecnie również puka się w ul i nasłuchuje odgłosu dochodzącego z ula, a po natężeniu tych głosów pasiecznik orientuje się o stanie rodziny. Słynną małopolską kutię, potrawę stanowiącą symbol jedności świata żywych i umarłych, przyrządzano i przyrządza się z całych ziaren pszenicy, z miodu i maku. Pszenica symbolizuje chleb, który oznacza życie i sytość; mak – spokojny i głęboki sen, zaś miód – słodycz, czystość, pokonanie złych jadów i zepsucia. Zwyczaj robienia wigilijnej kutii przetrwał do dziś. Współcześnie różni się tylko tym, że niekiedy wzbogaca się ją jeszcze innymi, nowymi dodatkami kulinarnymi. Spotykało się

też pogląd, że zdjęcie roju w ulu w niedzielę nie narusza zakazu pracy w święta. Po osadzeniu roju w ulu pasiecznik udawał się do kościoła. O takich zwyczajach słyszano w kieleckim i krakowskim w połowie XIX w. Po dziś dzień pszczelarze uważają, że wraz ze śmiercią pszczelarza umierają również jego pszczoły. Dlatego bardzo często w takich okolicznościach sprzedawano pasiekę, aby zapobiec wyginięciu rodzin pszczelich. W okresie zimowym używano miodu jako środka przeciw chorobom. Dlatego też spożycie miodu w tym czasie wzrastało, co można zaobserwować również teraz.

Przysłowia powiadają ponadto, że w dzień Zwiastowania Pańskiego (25 marca – dzień Matki Boskiej Zagrzewnej, Ożywiającej) można przepowiedzieć pogodę: *Kiedy dzień Zwiastowania Panny Maryi jest wilgotny a ciepły, kółki w płocie będą spadać (rok miodny)*. Przysłowie przekazywane jest przez pokolenia pszczelarzy do dzisiaj. O dawnym pszczelarstwie świadczą również pochodzące z terenów gminy ule zgromadzone w Muzeum Etnograficzno-Historycznym w Falkowie.

Grudzień 2007

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

WNIOSKI O WPIS NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

O wpis produktu na **Listę Produktów Tradycyjnych** mogą ubiegać się osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy. Nie istnieje obowiązek zrzeszania się producentów poszczególnych wyrobów. Produkt może zgłosić nawet pojedynczy producent.

Sprawę prowadzi i informacji udziela

PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska
Oddział Rozwoju Obszarów Wiejskich

Adres: 25-516 Kielce, Al. IX Wieków Kielc 3, budynek C2, pok. nr 110

pawel.zagaja@sejmik.kielce.pl

Telefony: (0-41) 342-11-26, 342-18-61

fax. (0-41) 344-36-10

Godziny
pracy: pn-pt: 7.30 – 15.30

Warunkiem wszczęcia sprawy jest złożenie wniosku

Wniosek: Osoba ubiegająca się o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych zobowiązana jest złożyć wniosek w 2 egz. oraz wersję elektroniczną wniosku wraz z aktualnymi zdjęciami zgłaszanego produktu w wersji elektronicznej (min 300 DPI)

Wniosek można złożyć:

- listownie - na podany wyżej adres
- osobiście - pok. nr 110, tel. (0-41) 342-11-26, fax. (0-41) 344-10-36

Do wniosku należy dołączyć:

Dokumenty potwierdzające min. 25 letnią historię produktu (zdjęcia, stare zapisy, kolorowe kserokopie)

Opłata:

Bez opłat

Akty prawne dotyczące sprawy

1. ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. **o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych** (Dz. U. z 2005 Nr 10, poz.68),
2. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. **w sprawie wzoru wniosków o wpis na listę produktów tradycyjnych** (Dz. U. Nr 58, poz. 509)