Suska Sechlońska

Suska sechlońska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) w dniu 28 listopada 2006 roku.

„Suski sechlońskie” to śliwki z pestkami poddane procesowi podsuszania i podwędzania. „Suska sechlońska” posiada dość zmienną wielkość i kształt, który zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia i może być od kulisto-spłaszczonego do podłużnego. Wysuszone owoce charakteryzują się elastycznym, mięsistym miąższem, pomarszczoną, ale błyszczącą skórką w kolorze ciemnogranatowym przechodzącą nawet do czarnego. W smaku „suska sechlońska” jest lekko słodka z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia. Cechą charakterystyczną „suski sechlońskiej” jest wysoka zawartość wody, która w gotowym produkcie w momencie sprzedaży wynosi, co najmniej 24%.
Do wyrobu „suski sechlońskiej” wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. Pnmus domesticd) z pestkami. Najczęściej wykorzystywanym gatunkiem śliw do suszenia są owoce odmian Węgierki i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, a także Valjevka i Stanley, które łatwo poddają się wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody. Nazwa „suska sechlońska” wywodzi się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Dookreślenie „sechlońska” pochodzi od nazwy miejscowości „Sechna” leżącej w gminie Laskowa. Do określenia tej wsi w przeszłości wykorzystywano dwie nazwy „Sechna ” i „Sechlna”. Obecnie używa się nazwy ,,Sechna:’. Zachowała się jednak odwołania do starej nazwy „Sechlna” w odmianie tej obecnie używanej nazwy „Sechna” i tak używa się „suska sechlońska” a mieszkańców wsi nazywa się „sęchlokami”.

Z zachowanych przekazów wynika, iż tradycja suszenia śliw na tym obszarze geograficznym jest bardzo długa. Z informacji

pochodzących z pierwszej połowy XVIII wieku wynika, iż cechą charakterystyczną wsi Sechna i położonego na jej trenie majątku Klarysek była obfitość drzew owocowych. Prawdopodobnie każde gospodarstwo miało wtedy już swój sad. Rzędy śliw biegły pośród pól (w 1738 r. przy jednej z zagród w Żmiącej był sad złożony z 310 śliw). Owoce należały wówczas do ważnych dla ludności środków żywności. Spożywano je nie tylko jesienią, ale również i zimą- surowe, kwaszone, suszone. Już w XVII wieku wykorzystywano śliwki do wyrobu powideł.
Zgodnie ze starymi opowieściami cała historia suszenia tych owoców związana była z działalnością miejscowego duszpasterza. Nieznany już dziś z nazwiska ksiądz proboszcz, zamiłowany sadownik, zadawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie kilku lub kilkunastu drzew owocowych, w zależności od wyznanych na spowiedzi grzechów. Na mało żyznych glebach jabłonie, czereśnie czy grusze rosły słabo i źle owocowały, więc nakazał ludziom sadzić śliwy. Gdy drzewa te zaczęły dobrze owocować, gospodarze przechytrzyli proboszcza i zaczęli śliwy wykorzystywać do produkcji śliwowicy. Szerzyło się pijaństwo, więc zatroskany proboszcz razem ze swym wikarym uradzili, że śliwy nadal trzeba sadzić, ale owoce obowiązkowo trzeba suszyć. Okazało się, bowiem, że suszonych dymem śliw nie da się przerobić na śliwowicę. Proboszcz już dawno na wiecznej emeryturze, a ojcowie i synowie wciąż sadzą, suszą i sprzedają śliwy. Takie, zgodnie ze starymi opowieściami, były początki wędzenia i suszenia śliw w Sechnej. Zwyczaj ten przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie. Suszenie i wędzenie jest tak popularne, że powstawały różne pieśni i wiersze nawiązujące do tej tradycji.

Jodłownicki kołacz z serem

Jodłownicki kołacz z serem został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w dniu 24 kwietnia 2006 roku.

Bez pracy nie ma kołaczy. Kołacz był znany od wieków – początkowo jako produkt wypiekany na uroczystości weselne i odpustowe. Jeden z pierwszych opisów kołacza można spotkać w Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej wyd. III Zygmunta Glogera. Autor twierdzi, iż nazwa „kołacz” pochodzi od koła. Korsch w Archiv für slovische Philologie (IX, 517-518) powiada:
Prawdopodobnie odwieczny to wyraz Wschodu, szeroce rozpowszechniony, że kołacz jest słowiański i pochodzi od koła.
Najstarszą wzmianką o kołaczu przedstawia Oskar Kolberg w opisie zwyczajów, sposobów życia oraz obrzędów pt. Lud – Krakowskie wydanym z pomocą funduszu Księcia Jerzego Romana Lubomirskiego i drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego w 1871 roku, gdzie między innymi ukazuje stół weselny skromnie zastawiony, na którym nie może zabraknąć kołacza.
Następny ze staropolskich opisów przedstawia Szymonowic w sielance Kołacze:
Kołacze grunt wszystkiemu
A można rzec śmiele
Bez kołaczy jakoby nie było wesele

W tym samym opisie czytamy, że (…) gdy dawano kołacze na stół, zebrane panie przed niemi śpiwały, klaskały w dłonie i prędki taniec wiodły (…). (…) Resztki weselnego kołacza dawano dziatwie i chłopiętom, którzy walki toczyli o większe kęski smacznego pieczywa (…).
Wiele jest jeszcze wzmianek o kołaczu – w tutejszym regionie z Archiwum Etnograficznego i pracy pt. Materiały etnograficzne z powiatu Limanowskiego, zeszyt II i III wynika, że kołacz z serem był wypiekany na weselach.
Opis kołacza znany jest również z Wesela Wyspiańskiego.
Tym sposobem tradycja pieczenia kołacza przetrwała do dziś.
Najbardziej rozpowszechnionym jest on na terenie Limanowszczyzny i gminy Jodłownik – piękną tutejszą gwarą opisany jest w książce Pomiędzy Cietniem a Kostrzą autorstwa Kazimierza Piwowarczyka (opowiadania, wiersze, obrazki sceniczne, w gwarze mieszkańców wsi położonych pomiędzy górami Ciecień i Kostrzą, w gminie Jodłownik, w północnej części Beskidu Wyspowego).
Od początku istnienia kołacz był udoskonalany przez choćby dodatek cukru. Gospodynie jedna przed drugą starały się upiec jak najlepszy.
Która krowa lepsze mleko dała, to jej gospodyni lepszy kołacz miała.
Przygotowywany z odpowiednio dobranych składników ciasta oraz najlepszego sera daje oryginalny smak, a pieczony w odpowiedniej temperaturze oryginalny wygląd. W opinii wybrednego dzisiejszego konsumenta pozostawia niezapomniany i niepowtarzalny tradycyjny smak. Dzisiaj kołacz pieczony na wsi znajduje się nie tylko na weselnym stole, ale jest pieczywem niemal codziennego spożycia.