

Wykaz Produktów Regionalnych

PRODUKTY MLECZNE

BUNDZ/BUNC

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 10.10.2005 r. w kategorii Produkty mleczne w województwie małopolskim

Wygląd: skórka cienka, czysta, z nalotem białej pleśni, elastyczna, o barwie biało-kremowej, dopuszcza się lekkie zdeformowanie oraz nieznaczne uszkodzenia mechaniczne skórki

Kształt: kształt bochenka

Rozmiar: biała lub biało-seledynowa

Barwa: biała lub biało-seledynowa

Konsystencja: oczka rzadkie o wielkości grochu, struktura elastyczna, dopuszcza się oczka nieregularne oraz konsystencję za miękka

Smak: łagodny, lekko kwaśny, orzechowy, dopuszcza się kwaskowy

Tradycja: w latach 70. XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (1876) opisuje szczegółowo zwyczaj pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach. Tu spotykamy się nazwą bundz (bondz na udój czyli grudę). Według niego „baca wlewa wydojone dopiero co mleko z gieleców do pucierzy. Gielety wypróżnione z mleka odbiera goniec za drzwiami, leje do pierwszej wodę i popłuknąwszy ją, przelewa z jednej gielety do drugiej aż do ostatniej, a z tej do korytka dla psów. Teraz zabiera się baca do przyrządzenia zentycy. Do napełnionej mlekiem owczym pucierzy wrzuca kawałeczek tak zwanego kłagu (żołądka cielęcego), aby się mleko w jednej chwili ścięło (sklagowało tj. na ser i na serwatkę zwarzyło). Tak oddzielony ser od serwatki wyjmuje baca rękami z pucierzy, zbija go w jeden

bondz, zwany udojem i zanosi do drugiej izby szałasu”.

MLEKO OD KRÓW RASY POLSKIEJ CZERWONEJ

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 14.12.2012r. w kategorii Produkty mleczne w województwie małopolskim

Wygląd: ciecz bez śladów ciągliwości, bez zanieczyszczeń oraz wytrącającego się osadu widocznego gołym okiem

Kształt: w zależności od naczynia

Rozmiar: w zależności od naczynia

Barwa: biała z odcieniem kremowym

Konsystencja: ciekła, płynna

Smak: naturalny słodkawy smak, zapach świeży charakterystyczny dla mleka

Tradycja: Początki hodowli polskiego bydła czerwonego datują się na drugą połowę XIX wieku, kiedy na ziemiach polskich zwłaszcza w ówczesnej Galicji zaczęły powstawać obory z bydłem tej rasy. Z różnych źródeł wynika, że pierwsze obory powstały już około 1850 roku, a na terenie powiatu limanowskiego – uznanego za ojczyznę odmiany podgórskiej krowy polskiej czerwonej – w 1876 roku. Obecnie bydło polskie czerwone występuje przede wszystkim na terenach południowych Małopolski. Niewielkie skupiska krów czerwonych spotkać można również w innych rejonach kraju (Podkarpacie, Mazowsze, Warmia i Mazury oraz Podlasie). Populację krów tej rasy szacuje się obecnie na około 20 tys. sztuk, z czego tylko około 2500 jest wpisanych do ksiąg hodowlanych dla tej rasy i objętych oceną użytkowości mlecznej.

ŚMIETANA Z LIMANOWEJ

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 17.02.2017r. w kategorii Produkty mleczne w województwie małopolskim

Wygląd: lekko kremowa, gęsta zawiesina, jednolita w całej masie

Kształt: przyjmuje kształt naczynia, w którym się znajduje
Rozmiar: w zależności od naczynia, w którym się znajduje, np. opakowania 200 g, 380 g lub 5 l

Barwa: lekko kremowa

Konsystencja: gęsta zawiesina, jednolita w całej masie

Smak: smak czysty, lekko kwaśny

Tradycja: zgodnie z tradycją surowcem do produkcji śmietany z Limanowej jest mleko pozyskiwane z gospodarstw wiejskich, od krów wypasanych na łąkach górskich i podgórskich porośniętych ziołami, z terenu powiatów: limanowskiego, wielickiego i bocheńskiego. Latem bazą żywienia krów na tych terenach są pastwiska, natomiast zimą wykorzystywane są najlepsze pasze przygotowywane samodzielnie przez rolników, które charakteryzują się dużą zawartością składników odżywczych. Początki otrzymywania kwaśnej śmietany sięgają odległych czasów. Dawniej śmietana pozyskiwana była w gospodarstwach rolnych wyłącznie na własny użytek. Surowe mleko, bezpośrednio po wydojeniu krowy, rozlewano głównie do glinianych naczyń i pozostawiano w kuchni w temperaturze otoczenia. Po kilku godzinach, na powierzchni mleka gromadziła się słodka śmietanka. Z kolei po dłuższym czasie, w wyniku fermentacji mlekowej zachodzącej samoistnie dzięki bakteriom żyjącym w mleku w stanie naturalnym, dochodziło do jej ukwaszenia. Gospodynie zbierały tak otrzymaną śmietanę i wykorzystywały jako dodatek do różnych potraw. Stosowano ją m.in. do zabielenia zup, pieczenia ciast lub zlewano do drewnianej masielniczki i wytwarzano masło. Obecnie zmienił się nieznacznie charakter jej produkcji, gdyż w wyniku wirowania mleka otrzymuje się słodką śmietankę, którą następnie poddaje się kolejnym etapom produkcji. Dzięki odpowiedniemu procesowi produkcji możliwym stało się nieco dłuższe przechowywanie śmietany, przy jednoczesnym zachowaniu jej jakości i walorów smakowych.

ZSIADŁE MLEKO Z LIMANOWEJ

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu

17.02.2017r. w kategorii Produkty mleczne w województwie małopolskim

Wygląd: gęsta zawiesina, z cienką warstwą śmietany na powierzchni

Kształt: przyjmuje kształt naczynia, w którym się znajduje

Rozmiar: w zależności od naczynia, w którym się znajduje, np. opakowania 200 g lub 380 g

Barwa: biała z odcieniem lekko kremowym

Konsystencja: gęsta zawiesina, dająca kroić się nożem

Smak: właściwy dla produktów poddanych fermentacji, czysty, lekko kwaśny smak

Tradycja: mleko ukwaszone, zwane zsiadłym, jest tradycyjnym polskim napojem fermentowanym, wytwarzanym z surowego mleka krowiego. Początki jego produkcji sięgają odległych czasów, kiedy to produkowane było z mleka od krów z własnego gospodarstwa. Surowe mleko, bezpośrednio po wydojeniu krowy, rozlewano głównie do glinianych naczyń i pozostawiano w temperaturze otoczenia do samoczynnego ukwaszenia. Po kilkunastu godzinach, dzięki obecności bakterii, mleko ścinało się. Kwaśne mleko spożywane było celem orzeźwienia podczas pracy w polu, jak również jako codzienne posiłki. Doskonały specyficzny smak to nie jedyna zaleta zsiadłego mleka. Posiada ono bowiem właściwości zdrowotne i odżywcze. Stanowi bogate źródło wapnia i zawiera dużą ilość witamin, m.in. A, B, K, a co najważniejsze ma bardzo korzystny wpływ na funkcjonowanie układu pokarmowego. Z racji wielu zalet, mleko zsiadłe powróciło znowu na stoły mieszkańców okolic Limanowej i Tymbarku i jest bardzo chętnie spożywane przez tamtejszą ludność.

POTRAWY MIĘSNE

BOCZEK DOMOWY Z KASINKI

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu

29.05.2017r. w kategorii Produkty mięsne w województwie małopolskim

Wygląd: płat mięsa wieprzowego pozbawiony kości oraz chrząstki, ze skórą. Na przekroju widoczny przerost tłuszczu i mięśni

Kształt: zbliżony do prostopadłościanu, na przekroju kształt zbliżony do prostokąta

Rozmiar: szer. ok. 8 cm, dł. ok. 20 cm i wys. ok. 5 cm, masa od 0,7 do 1 kg

Barwa: zewnętrzna od szaro-brązowej do brązowej. Na przekroju jasnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały

Konsystencja: ścisła, od miękkiej do bardzo miękkiej – w zależności od zawartości tłuszczu

Smak: właściwy dla mięsa wieprzowego. Wyczuwalne naturalne przyprawy i zioła oraz aromat wędzenia

Tradycja: Górale Zagórzańscy zamieszkujący Kasinkę Dolną i jej okolice spożywali mięso rzadko, najczęściej w okolicach świąt lub rodzinnych uroczystości. Z okazji tych okoliczności w gospodarstwach obywało się świniobicia. Jednym z wyrobów świniobicia był boczek, ceniony i lubiany przez wszystkich domowników. Dawniej wierzono, że mocno poprzerastany tłuszczem pozwala zachować zdrowie i dodaje sił do pracy fizycznej. Ważne przy wyrobie boczku było jego marynowanie w zalewie, której podstawę stanowił wywar ziołowy z ziaren ziela angielskiego, liści laurowych, ziaren jałowca oraz świeżych, obranych ze skórki ząbków czosnku, z dodatkiem cukru. Następnie po osuszeniu i uwędzeniu w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem bukowym i olchowym, poddawano go parzeniu, a następnie znów krótkotrwałemu osuszaniu w wędzarni. Tak wyrobiony boczek, najczęściej cięty w plastry i kładziony na kromkę chleba stanowił przysmak mieszkańców okolicznych wiosek. Boczkiem szybko zachwyciło się także miasto. Na równi z kiełbasą był sprzedawany przede wszystkim w Krakowie wśród zaprzyjaźnionych letników. Dzisiaj, preferencje zwolenników boczku uległy nieco zmianie, zarówno mieszkańcy wsi jak i nabywcy tej wędliny spoza Kasinki poszukują boczku chudego, bez nadmiaru tłuszczu, jednak wyrabianego według tradycyjnej,

niezmienionej receptury.

KIEŁBASA SWOJSKA TRADYCYJNA Z KASINKI

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 29.05.2017 r. w kategorii Produkty mięsne w województwie małopolskim

Wygląd: kiełbasa w osłonkach naturalnych, na przekroju widoczne kawałki mięsa i galarety

Kształt: kiełbasa uformowana w ciągłą spiralę pęt, na przekroju kształt koła o średnicy ok. 2,5-3,5 cm

Rozmiar: w zależności od wielkości pęt, przeciętne pęta o dł. ok. 10 cm i wadze ok. 0,25 kg

Barwa: zewnętrzna ciemnobrązowa, na przekroju tuż pod osłonką mięso w kolorze od różowego do ciemnoróżowego lub czerwonego, wewnątrz mięso przybiera kolor szarozielonkawy

Konsystencja: zwarta, jędrna w dotyku. Przy przekrawaniu krucha

Smak: smak i zapach typowy dla mięsa wieprzowego wędzonego. Subtelnie wyczuwalny smak czosnku i mielonego pieprzu oraz soli

Tradycja: Kasinka Mała to wieś położona w gminie Mszana Dolna, której mieszkańcy określają się mianem Górali Zagórzańskich. Od czasu do czasu, głównie przed świętami lub z okazji większych uroczystości rodzinnych, odbywało się świniobicie, w czasie którego robiono m.in. kiełbasy. Na kiełbasę swojską najlepiej nadawało się mięso z łopatki i część szynki. Dodawano również tłuste okrawki z różnych elementów. Stosunek mięsa chudego do tłustego, od dziesiątek lat wynosił 75 – 80% kiełbasy stanowiło mięso chude, a reszta mięso tłuste. Mięso na ten rodzaj kiełbasy należało pociąć na kawałki na „ciepło”, czyli nie czekać aż półtusze ostygną. Następnie solono, dodawano przyprawy takie jak: czosnek – zwykle zmiażdżony przez szmatkę lub siekany nożem, pieprz, cukier, w razie potrzeby wodę, wszystko mieszając ręcznie. Kiełbasę swojską w Kasince zwijano w krótkie pęta, by była łatwiej podzielna, łatwiej też było ją schować i sprzedawać. Ze względu na swoje

niezaprzeczalne walory smakowe kiełbasa ta była przede wszystkim wysoko ceniona przez odwiedzających Kasinkę letników. Była ona również bardzo popularna i od dziesięcioleci uchodziła za wyrób typowy dla tradycji wędliniarskich w Kasince Małej.

WARZYWA I OWOCE

SUSKA SECHLOŃSKA

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 28.11.2006 r. w kategorii Warzywa i owoce w województwie małopolskim

Wygląd: cały owoc pokryty pomarszczoną skórką, na przekroju pestka otoczona mięsistym miąższem

Kształt: nieregularny, zbliżony do owalnego, z widoczną na przekroju pestką

Rozmiar: w zależności od odmiany od 1,5 cm do 4,5 cm

Barwa: kolor ciemnobrązowy przechodzący w czarny

Konsystencja: miękka, mięsista, o elastycznym, giętkim miąższu

Smak: smak słodki, z wyczuwalnym posmakiem wędzenia, właściwy dla produktów wędzonych

Zapach: charakterystyczny dla produktów wędzonych z aromatem dymu z drzewa użytego do wędzenia

Tradycja: z zachowanych przekazów historycznych wynika, iż tradycja suszenia śliw w okolicy Gminy Laskowa i okolicy trwa od dawna, od czasów przedwojennych. Nawet nazwa wsi Sechna pochodzi od tradycji suszenia śliw: „sechnie” – suszenie.

ŁUKOWICKA ŚLIWKA SUSZONA

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 27.11.2006r. w kategorii Warzywa i owoce w województwie małopolskim

Wygląd: owalny owoc z miękkim i soczystym miąższem. Owoce pokryte szadzią. Biała szadz, która chroni owoc przed wyschnięciem, jest zmywalną wydzieliną. Można również zauważyć charakterystyczną dla śliwek „bruzdę” przebiegającą po stronie brzusznej owocu (od zagłębienia przyszypułkowego do śladu posłupkowego). Oddziela ona wyraźnie stronę brzuszną od grzbietowej owocu i dzieli go na dwie części. Warto zaznaczyć, iż głębokość i szerokość bruzdy w wypadku śliwki węgierki jest raczej niewielka w porównaniu np. do renklody

Kształt: kształt jest owalnym lub odwrotnie jajowatym, co oznacza, że owoc śliwki węgierki jest najszerszy nie w połowie wysokości, lecz bliżej szypułki. Szypułka węgierki jest dość długa i cienka (dł. 15-25 mm). Po przekrojeniu węgierka ma lekko eliptyczny kształt

Rozmiar: owoce śliwek węgierki charakteryzują się średnią wielkością w granicach 25-30 g; długość 3-4 cm, szerokość po przekrojeniu 1,5-2,5 cm

Barwa: barwa granatowa lub fioletowa, po przekrojeniu odsłania się zielonozłocisty miąższ oraz brązowozłota pestka

Konsystencja: miąższ jest zielonozłocisty, zwarty, słodki, bardzo smaczny, łatwo odchodzący od pestki

Smak: śliwki o charakterystycznym dobrym smaku są bardzo słodkie i często o pomarszczonej skórce. „Węgierka zwykła” pozostaje synonimem śliwki dobrej jakości

Dodatkowe Informacje: przedstawiane tutaj śliwki węgierki od dawna są uważane za owoce świetnie nadające się do suszenia oraz do wszelkiego rodzaju przetwórstwa (dżemy, powidła, kompoty, marmolady, przeciery, mrożonki)

Tradycja: suszenie śliwek w Gminie Łukowica odbywa się już co najmniej od 100 lat. Doskonale świadczą o tym suszarnie znajdujące się na terenie Gminy Łukowica. Często mają one ponad 80 lat. Notatki w księgach gospodarczych wskazują, iż sady śliwowe były i są nadal częścią krajobrazu terenów

rolniczych w Gminie Łukowica. Skoro przeszło 80 lat temu były suszarnie i sady śliwowe niepodważalnie świadczą to o tradycyjnym przetwarzaniu śliwek na tych terenach.

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

CHLEB MĘCIŃSKI

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 01.12.2010r. w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w województwie małopolskim

Wygląd: skórka dolna przypieczona, z wierzchu porowata, lekko rozerwana, posypana pszenną mąką razową

Kształt: okrągły, na przekroju owalny

Rozmiar: średnica: 25-35 cm, wysokość: 12-15 cm, waga po wypieku: 1,2-2,0 kg

Barwa: górna skórka barwy ciemno-złocistej. Na wierzchu z posypką marmurkową z przesianej mąki razowej pszennej. Na przekroju miękisz w kolorze szarym, marmurkowym

Konsystencja: chleb porowaty, skórka chrupka, miękisz elastyczny z widocznymi pęcherzykami powietrza

Smak: charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa. Wyczuwalny zapach mąki razowej i zapach używanego do opalania pieca drewna jodłowego i bukowego

Tradycja: W polskiej i w ogóle słowiańskiej tradycji ludowej i kulturowej chleb był symbolem pożywienia, a także dostatku i pomyślności. Nie zawsze bowiem i nie dla wszystkich był pożywieniem podstawowym i codziennym. W biedniejszych częściach kraju pojawiał się w domu na większe święta. Kult i symbol chleba, wraz z przybyciem do naszego kraju wiary chrześcijańskiej, nabrały nowych treści. Oddawano mu cześć podobnie jak Bogu i rodzicom. Chleb nazywano świętym, a ziemię świętą rodzicielką. Wygląd i właściwości chleba zmieniały się znacznie w ciągu wieków wraz z doskonaleniem techniki otrzymywania mąki oraz przyrządzania i wypieku ciasta.

JODŁOWNICKI KOŁACZ Z SEREM

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 24.04.2006r. w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w województwie małopolskim

Wygląd: kształt okrągły z widocznym uwypukleniem z sera, skórka o barwie złocistej, miąższ z sera zrumieniony od złocistego do jasnobrązowego

Kształt: krągły otok z ciasta drożdżowego

Rozmiar: średnica otok 3-4 cm

Barwa: kolor otok – złocisty do jasnobrązowego

Konsystencja: właściwa dla ciasta drożdżowego, ser dobrze zmielony bez grudek, lekko wilgotny

Smak: właściwy dla ciasta drożdżowego, ser lekko słodki, niekwaśny z wyczuwalnym aromatem charakterystycznym dla sera

Dodatkowe Informacje: ser używany do kołacza jest wysokiej jakości, dobrze odcisnięty z nieznaczną ilością serwatki

Tradycja: 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.

MIODY

MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 11.10.2017r. w kategorii Miody w województwie małopolskim

Wygląd: konsystencja płynna (patoka) lub skryształizowana (krupiec)

Kształt: w zależności od naczynia, w którym się znajduje

Rozmiar: słoiki o pojemności od 50 g do 1400 g

Barwa: ciemnozielona z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami, po skryształizowaniu przybiera barwę od

zielonoszarej do brązowej

Konsystencja: lepka, gęsta ciecz ulegająca krystalizacji, po której w niektórych przypadkach przyjmuje postać ziarnistą

Smak: smak delikatny, słodki. Zapach intensywny, specyficzny – przypominający zapach żywicy

Tradycja: miód spadziowy z Beskidu Wyspowego powstaje ze spadzi jodłowej, wydalanej przez miodownicę jodłową zieloną, która bytuje na jodle pospolitej. Mszyce te pobierają z gałęzi jodłowych sok roślinny, z którego wykorzystują składniki pokarmowe, a pozostałą słodką, lepką ciecz, nazywaną spadzią składającą się głównie z węglowodanów, wydalają. Wydalana przez mszyce spadź musi zostać odnaleziona przez pszczoły, zebrana i dostarczona do ula. W ulu następuje dalszy etap produkcji, polegający na przetworzeniu przyniesionej do ula spadzi w miód spadziowy. Dojrzały, zasklepiiony miód jest odbierany z uli i odwirowywany w miodarkach. Po odwirowaniu i przecedzeniu klaruje się go w odstojnikach i rozlewa. Miód spadziowy pozyskiwany był na terenie Beskidu Wyspowego i Myślenickiego od niepamiętnych czasów.