



*Tradycja na polskim stole*

# *Tradycja na polskim stole*



*Warszawa 2005*

# *Tradycja na polskim stole*

AUTOR i WYDAWCA  
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Wydział Oznaczeń Geograficznych  
ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
tel. +48 (22) 623 27 07  
fax +48 (22) 623 25 03  
[www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)  
e-mail: [oznaczenia@minrol.gov.pl](mailto:oznaczenia@minrol.gov.pl)

*Przepisy kulinarne zostały udostępnione dzięki uprzejmości Pana dr. Grzegorza Russaka*

*Wydanie I, Warszawa 2005*

© Copyright by Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

*Publikacja sfinansowana ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

PROJEKT, FOTOGRAFIE, DTP  
Agencja Reklamowa „Po Godzinach”  
30-009 Kraków, ul. Friedleina 6; tel. (012) 623.77.74  
[www.pogodzinach.com.pl](http://www.pogodzinach.com.pl) e-mail: [biuro@pogodzinach.com.pl](mailto:biuro@pogodzinach.com.pl)

*Fotografia na okładce powstała dzięki uprzejmości Pana Artura Wrońskiego,  
właściciela restauracji Chimera w Krakowie*

ISBN 83-923468-0-7      *Publikacja bezpłatna*

# Spis treści

<i>List Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi</i> .....	str. 6
<i>List Prezesa Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego</i> .....	str. 7
<i>Podstawowy wywar jarski do zup</i> .....	str. 11
<i>Bulion mięsny</i> .....	str. 12
<i>Rosół</i> .....	str. 12
<i>Zupa ze świeżych grzybów (prawdziwków)</i> .....	str. 13
<i>Ziemiańskie pierogi wigilijne</i> .....	str. 14
<i>Pierogi perłowe z kaszy jęczmiennej z grzybami</i> .....	str. 15
<i>Pierogi Hrabiny Tyszkiewiczowej</i> .....	str. 16
<i>Pierogi ruskie (bo z Rusi, czyli z Galicji)</i> .....	str. 16
<i>Łopatka z warchlaka (dzika) po szczeczyńsku</i> .....	str. 17
<i>Szynka z sarny na różne sposoby</i> .....	str. 17
<i>Sztuka mięsa po żołniersku</i> .....	str. 19
<i>Bigos</i> .....	str. 20
<i>Staropolskie pasztety</i> .....	str. 22
<i>Pasztet z zająca</i> .....	str. 22
<i>Pasztety z ryb</i> .....	str. 23
<i>Pasztet ze szczupaka lub sandacza</i> .....	str. 23
<i>Torty pasztetowe</i> .....	str. 24
<i>Tort pasztetowy</i> .....	str. 24
<i>Mazurki</i> .....	str. 25
<i>Mazurek rodzynkowy</i> .....	str. 25
<i>Nalewka na dereniu</i> .....	str. 26
<i>Miodówka – smorodiniówka, czyli nalewka na czarnej porzeczce z miodem</i> .....	str. 27
<i>Lista Produktów Tradycyjnych</i> .....	str. 28
<i>Europejski system ochrony nazw produktów rolnych i spożywczych</i> .....	str. 29
<i>Semper fidelis – zawsze wierni tradycji</i> .....	str. 30



## *Szanowni Państwo*

*Przedstawiam Państwu publikację poświęconą polskim produktom tradycyjnym. Nasz kraj posiada własne, specyficzne produkty, które są wyrazem wielowiekowego dziedzictwa kulturowego i odgrywają znaczącą rolę w podtrzymywaniu rodzimej tradycji.*

*Przysmaki kulinarne mieszkańców poszczególnych regionów są przygotowywane według tradycyjnych receptur i metod, które stosowane są nieprzerwanie od wieków. Takie właśnie produkty cieszą się dużym zainteresowaniem konsumentów i stwarzają niepowtarzalną szansę na zwiększenie dochodów mieszkańców polskiej wsi. Lokalne specjały stanowią atrakcję i pomagają w rozwoju agroturystyki i tworzeniu nowych pozarolniczych miejsc pracy na obszarach wiejskich.*

*Szczególną cechą polskiej kuchni jest jej niebywała różnorodność – w każdym regionie możemy znaleźć charakterystyczne dla niego potrawy, z których każda może stać się kulinarną specjalnością.*

*Zachęcam Państwa do sięgania po rodzime polskie produkty oraz do korzystania z dawnych sprawdzonych receptur. Chciałbym, aby lektura tej publikacji przyczyniła się do krzewienia kultury polskiej kuchni, a kulinarna tradycja zagościła na naszych stołach.*

*Życzę Państwu niezwyklej przygody z tradycyjną kuchnią polską.*

*Krzysztof Jurgiel*

*Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

## *Polskie produkty tradycyjne naszą narodową szansą*

*Wielkie bogactwo Europy tkwi w różnorodności jej państw i regionów, ich długiej i burzliwej historii oraz w przebogatym dziedzictwie kulturowym, w tym kulinarnym. „Zjednoczeni w różnorodności“ to hasło klucz do zrozumienia idei integracji europejskiej. Różnorodność przejawia się w architekturze, sztuce, muzyce, tańcu, stroju, ale także, co dla wielu ogromnie interesujące i smaczne, w kulturze stołu, tradycyjnych produktach i potrawach kuchni narodowych czy regionalnych. Ponieważ emigracja ze starego kontynentu stanowiła podstawę powstania i rozwoju wielu państw tzw. nowego świata, ich dzisiejsi obywatele interesują się kulturą kraju swojego pochodzenia oraz kultywują tradycje kulinarne przodków. Stanowi to podstawę eksportu produktów rolnych i tradycyjnych z Europy. Duża zyskowość tej wymiany handlowej bierze się z wysokich cen, które uzasadnia dobra renoma, wysoka jakość i powszechnie kojarzona marka produktów ze starego kontynentu. Trudno sobie wyobrazić ekskluzywną restaurację francuską w Sydney czy w Nowym Jorku serwującą dania bez oryginalnych serów, win czy gęsich wątróbek, grecką bez fety, oryginalnej oliwy z oliwek czy metaxy, a włoskiej bez parmezanu, suszonej szynki i ręcznie lepionych pierożków tortellini.*

*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 ich jakości, reputacji i marki, Wspólnota wprowadziła system rejestracji i ochrony nazw regionalnych i tradycyjnych produktów rolnych i środków spożywczych. Produkty regionalne i tradycyjne są zatem 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 bardzo istotny element promocji turystycznej Europy – jej poszczególnych krajów i regionów. Sprzedaż turystom produktów rolnych w formie dań to najbardziej opłacalna forma ich komercjalizacji – szczególnie, jeśli jest to forma sprzedaży bezpośredniej. To m.in. dzięki niej dochodowość rolnika francuskiego jest dwa razy większa niż niemieckiego i ponad dziesięciokrotnie większa niż polskiego. Wytwarzanie produktów regionalnych i tradycyjnych to istotny element społecznej gospodarki rynkowej, ważny instrument europejskiej polityki rozwoju obszarów wiejskich, mający na celu wyrównanie różnic w poziomie życia i rozwoju gospodarczym między poszczególnymi regionami.*

*Istota produkcji regionalnych i tradycyjnych specjaltów wymusza samoorganizowanie się wytwórców w celu uruchomienia produkcji, promocji i sprzedaży oraz działania różnych partnerów społecznych w dobrze pojętym wspólnym interesie. Dziś w dobie wszechobecnej chemizacji całego procesu wytwarzania i przetwarzania żywności – łącznie z modyfikacjami genetycznymi – produkty regionalne i tradycyjne stanowią dla konsumentów swoistą przeciwagę i alternatywę w stosunku do produktu wytwarzanego metodami przemysłowymi zarówno na rynkach światowych, jak i na rynku wewnętrznym. Produkcja z zastosowaniem metod tradycyjnych najczęściej dotyczy regionów o przewadze nieprzemysłowego, ekstensywnego rolnictwa, a więc regionów ubogich, które zajmują szczególne miejsce w europejskiej polityce regionalnej. Produkty tradycyjne ze względu na pracochłonny sposób produkcji generują nowe miejsca pracy, są istotnym elementem promocji miejsca ich wytwarzania, stanowią o atrakcyjności turystycznej regionów, a co najważniejsze, pozwalają na znaczne podniesienie opłacalności produkcji rolnej, a przez to wzrost poziomu życia mieszkańców wsi i terenów wiejskich. Produkty regionalne i tradycyjne zapewniają producentom godziwy zysk jednak tylko wtedy, gdy konsumenci potrafią odróżnić je od produktów masowych. Najwyższą cenę uzyskują te wyroby, które są sprzedawane w formie przetworzonej np. dań kuchni regionalnej czy narodowej. Budowa rynku to tworzenie miejsc, w których świadomi konsumenci mogą te produkty zawsze, a nie tylko okazjonalnie, znaleźć, kupić i delektować się nimi.*

Najważniejszym wyróżnikiem produktów regionalnych i tradycyjnych jest ich specyficzna jakość. Wynika ona z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulinarnym oraz ze szczególnych walorów klimatycznych, glebowych czy ludzkich związanych z miejscem wytwarzania danego produktu. Te właśnie czynniki stanowią o tym, iż jakość i reputacja produktu wynikające z ochrony tradycji i kultywowania lokalnych zwyczajów i obrzędów są dobrem wspólnym, z którego korzystać mogą wszyscy ci, którzy są związani z określonym geograficznie miejscem lub są spadkobiercami tradycyjnego sposobu wytwarzania i stosują go w produkcji. Nie można przecież opatentować lub w inny sposób przywłaszczyć sobie specyficznego klimatu, składu gleby, tradycji, dziedzictwa kulturowego czy kulinarnego.

Ludzie są ciekawi innych ludzi i miejsc, a wybierając się w podróż chcą nie tylko jak najwięcej zwiedzić i zobaczyć, ale także (a w przypadku wielu wyłącznie!) sympatycznie pobiesiadować przy stole suto zastawionym lokalnymi przysmakami w zgodzie z regionalną tradycją. Szacuje się, że turyści zainteresowani wyłącznie dobrą autentyczną, tradycyjną czy regionalną kuchnią stanowią od 10 do 15 % ogółu turystów. Są to ci, którzy „żyją po to, aby dobrze jeść, a nie jedzą, aby żyć”. Stąd ogromna przyszłość przed tymi, którzy tworząc ofertę turystyczną, sięgną do przebogatej tradycji narodowej kuchni w oparciu o spuściznę pokoleń zawartą w starych przepisach i recepturach. A jest się o co bić.

Okolo 80% ruchu turystycznego w Europie to turystyka indywidualna i rodzinna. Bardzo ważny jest fakt, że 87% ruchu turystycznego to ruch wewnątrz Unii. Tylko 13% turystów wyjeżdża poza kraje Wspólnoty. Ponieważ niebawem najbardziej wzrośnie liczba turystów w wieku 50-65 lat, można przypuszczać, że największym zainteresowaniem będą cieszyły się te oferty wypoczynkowe, które bazować będą na walorach przyrodniczych regionów i – zgodnie z tendencjami światowymi – na autentycznych produktach wytwarzanych zgodnie z tradycją i kulturą danego miejsca. Ciekawy jest fakt, że Światowa Organizacja Turystyczna szacuje tempo wzrostu w przemyśle turystycznym w Europie Środkowo-Wschodniej w ciągu najbliższych 10 lat na 5,2%. Dynamika ta znacznie przekracza tempo wzrostu gospodarczego w tym regionie. To dlatego tak duże inwestycje prowadzą w naszym kraju światowe sieci hotelowe. Już w 2000 roku zagraniczni turyści wydali w naszym kraju 6,1 mld PLN. Szacuje się, że w 2006 r. będzie to 9,3 mld PLN. Polacy w tym czasie wydali natomiast odpowiednio 19,2 mld, a w 2006 r. będzie to najprawdopodobniej 26,7 mld PLN. Są to kwoty nie do pogardzenia, pytanie tylko jak ich nie stracić? W turystyce na świecie i w Europie, zarówno między krajami, jak i regionami turystycznymi, toczy się bowiem bezwzględna walka o turystę i o jak największy udział w rynku.

Pocieszającym może być fakt, że według prognoz Polska w nadchodzących latach będzie krajem, którego jedną z najważniejszych gałęzi gospodarki stanowiących o dochodach państwa i poziomie życia jego obywateli będzie właśnie turystyka. Warunkiem sukcesu jest tworzenie ofert turystycznych głęboko osadzonych w historii i kulturze zarówno kraju, jak i poszczególnych regionów. Największą, i co niezmiernie ważne naturalną atrakcją, jest eksponowanie niepowtarzalnego dziedzictwa kulturowego rozumianego jako całość kształt materialnego i duchowego dorobku narodu. Dziedzictwo kulturowe to zarówno krajobraz wokół nas, góry, lasy, woda, architektura, układy przestrzenne wsi, osiedla miast, jak też zabytki, pałace, dwory, dworki, kościoły, synagogi, kapliczki i cmentarze. To także rzemiosło, rękodzieło, wytwory sztuki, gwara, tradycyjne sposoby uprawy i hodowli, to obyczaje, obrzędy, życie prywatne i społeczne oraz legendy i baśnie. Ogromnie ważne jest także dziedzictwo kulinarne, z kulturą stołu, tradycyjnymi przetworami i potrawami. To na umiejętnym wykorzystaniu tego bogactwa polegają dziś najbardziej skuteczne sposoby promowania regionów. Niezmiernie ważne jest jak najpełniejsze wykorzystanie krajobrazów kulturowych w tworzonych produktach turystycznych. Praktycznym wymiarem takiego rozumienia dziedzictwa kulturalnego w turystyce, a szczególnie dziedzictwa kulinarnego, są właśnie produkty tradycyjne i regionalne.

*Polskie rolnictwo, w większości tradycyjne i mało wydajne, wytwarza towary zdrowe i wyjątkowo smaczne. Mięso, sery, owoce, warzywa, ryby czy jaja przetwarzane na tradycyjne i regionalne produkty zgodnie z wielowiekowymi tradycjami oraz w niezmienny od wieków sposób, a następnie proponowane w sklepach i restauracjach są zawsze ogromnie atrakcyjne i dlatego mogą zapewnić wysoką dochodowość zarówno restauratorom, jak i producentom żywności.*

*Trudna historia Polski, ciągle wojny, zmiany granic, zabory czy migracje stworzyły nietypową sytuację jak na europejskie warunki – szczególnie w porównaniu do sytuacji regionów, z których składa się dzisiejsza Unia Europejska. Tylko nieliczne obszary naszego kraju z tożsamością kulturową nie będą miały zasadniczych problemów. W tym właśnie tkwi nasza siła. Nie od dziś wiadomo, że największe i najwspanialsze rzeczy powstają na pograniczu kultur, tradycji, zwyczajów i narodów oraz w wyniku wzajemnego ich przenikania. Musimy dokładnie rozejrzeć się dookoła, a uzbrojony się w doświadczenia państw europejskich w zakresie identyfikacji i promocji produktów tradycyjnych zobaczymy wielkie bogactwo, o istnieniu którego nic nie wiedzieliśmy. To nasza ogromna szansa! Dziś przyszedł czas, żeby spuściznę pokoleń zamienić na pieniądze, czego Państwu i sobie życzymy.*

*Dr Grzegorz Russak*

*Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego*

## *Surowce, produkty, potrawy i dania, czyli to, czym stoi tradycyjna polska kuchnia*

Wywód na temat prawdziwej polskiej kuchni trzeba poprzedzić wprowadzeniem bardzo ważnego rozróżniania pojęć „potrawy” i „dania”. Potrawa często mieści się w kategorii produktu. Potrawy są to przetworzone surowce lub surowiec. Danie w staropolskiej kuchni było wszystkim, co za jednym razem podawano na stół. Wtedy, kiedy z tego stołu potrawy znikaly i zastawiano go powtórnie wieloma smakołykami serwowanymi w wazach, na półmiskach i talerzach, to mówiono, że pojawiło się drugie danie. Stół z deserami, ciastami i owocami też był daniem, ale ostatnim. Dziś za danie uważa się kompozycję, którą stanowi potrawa wraz z dodatkami i dekoracją. Tak więc dania są domeną gastronomii, ponieważ to one stanowią podstawę oferty restauracji lub innych zakładów gastronomicznych. Natomiast potrawy oprócz gastronomii są sprzedawane w handlu.

Relacje, jakie występują między kuchnią a produktami są ogromnie istotne dla jej regionalnej czy narodowej wyjątkowości i autentyczności. Smak kuchni narodowych czy regionalnych to prosta pochodna smaku i jakości surowców oraz produktów, z których komponowane są dania. Nie można uzyskać prawdziwego smaku kuchni chińskiej poza terytorium Chin, kuchni meksykańskiej poza Meksykiem, japońskiej poza Japonią, a polskiej poza Polską. Tak samo jest też z regionami. Każde miejsce na ziemi posiada swój specyficzny mikroklimat, glebę, mikroflorę środowiskową i temu podobne wyróżniki, które determinują smak kiszzonek, serów, wędlin dojrzewających, ciast i pieczywa. Smak kuchni tworzy się także ze smaku przypraw i dodatków oraz oddziaływania specyficznej mikroflory środowiskowej. To właśnie ona sprawia, że ogórki czy kapusta się kiszają, sery i wędliny dojrzewają, a owoce i warzywa mają niepowtarzalny smak. Polska pod tym względem jest bardzo uprzywilejowana przez naturę. Nasze jabłka charakteryzuje cudownie wonna kwasowość, podczas gdy te same jabłka w Kalifornii są słodkie! Czy można zatem uzyskać prawdziwy smak polskiego jabłeczniaka z kalifornijskich lub hiszpańskich jabłek? Nasze ogórki czy kapusta, gdy je zakisimy są prawdziwym rarytasem, co nie uda się nigdy żadnemu Anglikowi. Nasze zsiadłe mleko, a co za tym idzie i biały twaróg, ma inny smak od tego dajmy na to z Bułgarii. A więc tradycyjnego polskiego sernika bez polskiego twarogu upiec się nie da! Smak polskiej dziczyzny, jagnięciny, cielęciny czy gęsi owsianej, antonówki, szarej renety, kury wiejskiej, czosnku, chrzanu czy kiszonych ogórków jest wyborny, wysoko ceniony przez smakoszy, a bez ich udziału nie powstaną dania o znakomitej ugruntowanej wielowiekową tradycją jakością. Tę wielką prawdę powinni dobrze zapamiętać wszyscy, którzy chcą osiągnąć sukces zarówno w gastronomii, jak i w turystyce. Turyści wczoraj i dziś są pełni ciekawości krajów, które odwiedzają. Nie tylko interesują się cudami natury czy zabytkami, ale w znacznym stopniu, a niektórzy przede wszystkim, dziedzictwem kulinarnym regionów i państw. I to z tej smacznej perspektywy zaspokajają swoją ciekawość poznawania innych kultur. W naszym kraju również rośnie rzesza tych, którzy coraz bardziej doceniają autentyczną, naturalną, często tradycyjną żywność. W kuchniach regionalnych i narodowych ogromnie ważna jest tradycja i powszechne standardy, bez których nigdy nie zbuduje się prawdziwej marki kuchni. Tradycja nie może być – szczególnie w kuchni – mylona z modą. Moda zmienia się i przemija, a tradycja jest czymś ogromnie ważnym, bo stanowiącym istotę tożsamości narodowej i regionalnej, która trwa przekazywana z pokolenia na pokolenie. Bardzo często spotyka się książki kucharskie, które podają przepisy zawierające sposób przygotowania, gramaturę koniecznych składników, opis i zdjęcie potrawy na talerzu czy półmisku. W wielu przypadkach bez dokładnego opisanie surowców i produktów są to tak naprawdę tylko ciekawe ilustracje. Najlepszym przykładem pokazującym jak się rzeczy mają w naszym kraju jest najbardziej polska z polskich potraw – bigos.

Jest różnie, a powinno być tak:

## Podstawowy wywar jarski do zup

### Sposób przyrządzenia:

Umytą włoszczyznę starannie oczyszczamy i płuczemy. Suszone grzyby namaczamy w letniej wodzie na kilkanaście minut, po czym starannie je myjemy. Tak przygotowane składniki wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 40 minut. Wywar solimy po zagotowaniu. Ugotowany wywar cedzimy i używamy jako bazy do zup warzywnych. Pozostałą włoszczyznę możemy także wykorzystać jako dodatek do zup lub sałatek, np. sałatki jarzynowej.

## Bulion mięsny

### Sposób przyrządzenia:

Mięso starannie płuczemy w zimnej wodzie. Po włożeniu do garnka, zalewamy odmierzoną ilością wody. Gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez około 3 godziny. Dodajemy umytą włoszczyznę (świeżą lub przyrumienioną), cebulę (najlepiej przyrumienioną) i gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez około 45 minut. Z otrzymanego bulionu zbieramy tłuszcz, wyjmujemy mięso, włoszczyznę i całość cedzimy przez sito. Bulion możemy sklarować za pomocą białka. Do bulionu dodajemy pokrojone mięso oraz posiekaną nać pietruszki i koperek. Bulion można podawać z pasztecikami, kluskami lanymi lub makaronem. Bulion mięsny może posłużyć jako podstawa dla zup smakowych, zup białych, zup przecierowych i barszczy.



### Potrzebne składniki to:

Woda 10 l  
Marchew 400 g  
Pietruszka 200 g  
Por 150 g  
Seler 100 g  
Grzyby suszone leśne 10 g  
Sól  
Pieprz czarny

### Potrzebne składniki to:

Wołowina z kością  
(np. przęga)  
i mięso wiejskiej kury 1 kg  
Woda 2,5 l  
Włoszczyzna obrana 250 g  
Cebula 70 g  
Białko z 2 jaj  
Nać pietruszki  
Ziele angielskie  
Sól  
Pieprz czarny

## Rosół

### Sposób przyrządzenia:

Mięso starannie płuczemy w zimnej wodzie, wkładamy do garnka i zalewamy odmierzoną ilością zimnej wody. Gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez około 3 godziny. Dodajemy umytą włoszczyznę (świeżą lub przyrumienioną), kapustę, cebulę (najlepiej przyrumienioną), suszony prawdziwek i przyprawiamy do smaku ziołami i solą. Wywar gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez około 45 minut. Do rosółu dodajemy pokrojone mięso, posiekaną pietruszkę i koperek. Podajemy z makaronami domowymi. Rosół, podobnie jak bulion, może być wykorzystywany także jako podstawa innych zup kuchni polskiej.

### Potrzebne składniki to:

Wołowina bez kości  
i z kością  
(krzyżowa, mostek,  
szponder, rostbef, prega)

12-35 dag na 1 osobę  
lub odpowiednio – części  
tuszy kury wiejskiej  
lub bażanta

Woda do zalania  
składników z zapasem  
na wygotowanie  
ok. 0,5 l na osobę

Włoszczyzna obrana  
ok. 7 dag na 1 osobę

Cebula  
Kapusta włoska  
Liść laurowy  
Ziele angielskie  
Suszony prawdziwek  
Sól  
Pieprz czarny



## Zupa ze świeżych grzybów (prawdziwków)

### Sposób przyrządzenia:

Jako wywaru możemy użyć bulionu mięsnego lub rosółu, np. ze szpondra, pręgi, łaty wołowej i kury wiejskiej. Włoszczyznę płuczemy, czyszcimy, zalewamy wodą, dodajemy masło, solimy i gotujemy do miękkości. Po zagotowaniu, odcedzamy. Grzyby świeże (najlepiej dorodne prawdziwki) starannie płuczemy pod bieżącą wodą. Drobnio siekamy, gotujemy w małej ilości wody razem z pokrojoną cebulą lub podsmażamy na klarowanym z cebulą maśle. Wywar (bulion lub rosół) cedzimy i łączymy z grzybami oraz warzywami. Zaprawiamy mąką rozmieszaną z zimną wodą i gotujemy. Następnie dodajemy śmietanę i doprawiamy solą, pieprzem i koperkiem. Zupę grzybową możemy zaprawić także przyrumienioną zasmażką. Podajemy z łazankami, kaszą perłową lub makaronem.



### Potrzebne składniki to:

Włoszczyzna 25 dag  
(bez kapusty)

Woda 1,5 l

Grzyby świeże 40 dag

Cebula 10 dag

Tłuszcz (masło klarowane)  
2 dag

Mąka 3 dag

Śmietana 0,5 l

Koper

Sól

Pieprz czarny

Potrzebne na ciasto  
składniki:

Mąka 1 kg  
Oliwa 2 łyżki  
Jaja 2 sztuki  
Ciepła woda do zarobienia  
Sól  
lub  
Mąka 1 kg  
Jaja 2 sztuki  
Śmietana około 150 ml  
Sól

Potrzebne na farsz  
składniki:

Kapusta kiszona 1 kg  
Grzyby suszone,  
najlepiej prawdziwki  
10 dag  
Cebula 4 małe  
lub 2 większe  
Cukier 1 łyżka stołowa  
Sól  
Pieprz czarny (mielony)  
Ziele angielskie (mielone)  
Kminek (mielony)  
Masło lub oliwa z oliwek  
do smażenia

## Ziemiańskie pierogi wigilijne

Sposób przyrządzenia:

Grzyby suszone moczymy przez kilka godzin albo najlepiej przez całą noc. Namoczone grzyby odsączamy na sicie. Pozostałą po grzybach wodę wylewamy. Grzyby gotujemy na bardzo wolnym ogniu w ok. 0,5 l wody przez około 0,5 godziny. Odcedzamy wywar otrzymany w wyniku gotowania grzybów i zachowujemy go, a grzyby kroimy nożem lub rozdrabniamy w maszynce na możliwie największym sitku. Sos z gotowania dodajemy do kapusty kiszonej, wcześniej odciśniętej, ale tylko w takiej ilości, żeby zakryć kapustę. Kapustę gotujemy na wolnym ogniu przez około 1 godzinę, pilnując, aby się nie przypaliła. Odcedzamy kapustę, a następnie szatkujemy ją nożem. Pozostały płyn (po zagotowaniu powinno być go jak najmniej) wylewamy. Na patelni na maśle lub oliwie z oliwek, szklimy 2 małe pokrojone cebule i dorzucamy pokrojone, uprzednio podgotowane grzyby suszone. Podsmażamy wszystko krótką chwilę. Dokładamy na patelnię pokrojoną kapustę i mieszając chwilę, smażymy do odparowania. Następnie przyprawiamy do smaku i czekamy aż farsz ostygnie. Rozwałkowujemy przygotowane wcześniej ciasto pierogowe, wycinamy z niego kółka, wykładamy na nie ostudzony farsz, składamy je na pół i formujemy pierogi, sklejjąc brzegi ciasta.



## Pierogi perłowe z kaszy jęczmiennej z grzybami

### Sposób przyrządzenia:

Grzyby moczymy w zimnej wodzie przez kilka godzin. Odlewamy wodę, a następnie płuczemy grzyby. Później gotujemy je w małej ilości wody, a po ugotowaniu studzimy. Odcedzamy powstały w ten sposób wywar i zachowujemy go. Gotujemy kaszę jaglaną w wywarze z grzybów (w proporcji: 2 części wywaru na 1 część kaszy) prawie do miękkości z dodatkiem sparzonego majeranku i soli. Odstawiamy pod przykryciem. Ugotowane grzyby rozdrabniamy w malakserze lub maszynce na średnio drobno. Cebulę po umyciu i obraniu ścieramy na tarce jarzynowej na średnich oczkach. Na rozgrzaną oliwę lub masło klarowane wrzucamy cebulę, którą rumienimy na złoty kolor. Dodajemy do niej rozdrobnione grzyby, podsmażamy. Wsypujemy uprażoną kaszę i wszystko przesmażamy. Do smaku doprawiamy pieprzem i solą. Do całości możemy dodać wywar z grzybów, jeżeli kasza jest zbyt sucha. Jeśli smak nie jest wystarczająco wyrazisty, dodajemy więcej pieprzu, soli lub sparzonego uprzednio majeranku. Farsz zawijamy w ciasto pierogowe, którego brzeży formujemy w falbankę. Farsz może być wykorzystany do nadziewania zarówno pierogów gotowanych, jak i smażonych w głębokim tłuszczu.



### Potrzebne składniki to:

Kasza jęczmienna,  
perłowa średnia 40 dag  
Grzyby suszone  
(prawdziwki) 5 dag  
Cebula cukrowa  
(polska) 20 dag  
Masło klarowane  
lub masło świeże 1 dag  
Majeranek otarty (polski)  
Ciasto pierogowe  
(patrz:  
przepis na pierogi ziemiańskie)  
Sól  
Pieprz czarny

Potrzebne składniki to:

Jaja 4 szt.  
Szynka wieprzowa 10 dag  
Masło 25 dag  
Cebula 30 dag  
Borowiki blanszowane  
0,5 kg  
Ciasto pierogowe  
(patrz:  
przepis na pierogi ziemiańskie)  
Sól  
Pieprz czarny

Potrzebne składniki to:

Kasza jaglana (gotowana)  
1 kg  
Cebula 20 dag  
Ser biały wiejski 20 dag  
Bryndza owcza 10 dag  
Oliwa  
lub wędzony boczek  
drobno pokrojony 5 dag  
Ciasto pierogowe  
(patrz:  
przepis na pierogi ziemiańskie)  
Sól  
Pieprz czarny  
ewentualnie gałka  
muszkatołowa  
lub ziele angielskie mielone

## Pierogi Hrabiny Tyszkiewiczowej

Sposób przyrządzenia:

Cebulę kroimy i podsmażamy na maśle, dodajemy do niej pokrojoną w drobną kostkę szynkę i również ją podsmażamy. Dokładamy pokrojone borowiki. Wszystko doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec całość łączymy z jajami, mieszamy i razem smażymy. Tak przyrządzony farsz studzimy. Przygotowane wcześniej ciasto pierogowe, takie jak na pierogi ziemiańskie, rozwałkowujemy, wycinamy z niego kółka, wykładamy na nie farsz i formujemy pierogi. Gotujemy je aż do wypłynięcia. Przed podaniem potrawę polewamy roztopionym masłem.

## Pierogi ruskie (bo z Rusi, czyli z Galicji)

Sposób przyrządzenia:

Cebulę kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na oliwie lub boczku, przyprawiając pieprzem i solą. Rozgotowujemy kaszę jaglaną. Rozgotowaną kaszę odsmażamy na zeszkłonej wcześniej cebuli. Całość studzimy i dodajemy do niej rozdrobniony ser oraz bryndzę owczą. Kaszę jaglaną możemy zastąpić gotowanymi ziemniakami. Farsz zawijamy w ciasto pierogowe. Gotowane pierogi smakują znakomicie podawane z gęstą wiejską śmietaną lub odsmażane.



## Potrawy z dziczyzny to prawdziwe rarytasy

### Łopátka z warchlaka (dzika) po szczecbrzańsku

#### Sposób przyrządzenia:

Łopatkę z warchlaka koniecznie z kością, marynujemy w warzywnej bejcy z dodatkiem czerwonego wina lub kieliszka jałowcówki. Mięso w marynacie odstawiamy do lodówki na dwie doby. Nalewkę jałowcową potrzebną do marynaty możemy przygotować sami. Najpierw sprawdzamy czy ziarna dojrzałego jałowca są słodkie. Następnie wrzucamy ich garść do butelki, zalewamy wódką i – zgodnie z zaleceniami autorów starych książek kucharskich – używamy w razie potrzeby. Przed pieczeniem łopatkę szpikujemy gęsto świeżą słoniną i dużą ilością całych ząbków czosnku. (Czosnek musi być polski, a nie dorodny chiński). W tym celu robimy ostrzem noża otwory w mięsie. Otworów powinno być dużo, najlepiej jeden przy drugim. Doprawiamy mięso solą i pieprzem, zawijamy w papier do pieczenia i wkładamy do żeliwnej lub emaliowanej brytfanki o grubych ściankach. Przed rozpoczęciem pieczenia podlewamy mięso wrzątkiem. Łopatkę pieczemy przez około 2-3 godziny do czasu aż mięso zacznie odchodzić od kości. Pieczeń jest znakomita zarówno na ciepło, jak i na zimno. Łopatkę po odjęciu kości kroimy w plastry. Pozwalamy jej pobulgotać w sosie, który przygotowujemy z sosu z pieczeni. Sos wzbogacamy masłem i przyprawiamy do smaku. Łopátka z warchlaka po szczecbrzańsku najlepiej smakuje podawana z pyzami i zasmażanymi buraczkami.

### Szynka z sarny na różne sposoby

Największym rarytasem wśród mięs z dziczyzny jest szynka z sarny. Sarnina jest mięsem bardzo delikatnym i można z niej przygotowywać najwykwintniejsze potrawy. Marynowanie mięsa to jedna z wielkich tajemnic polskiej kuchni myśliwskiej. Celem marynowania jest konserwowanie i kruszenie mięsa. Marynata sprawia, że mięso nabiera smaku i pozbywa się specyficznego zapachu. Dawniej, kiedy miejsce lodówek zajmowały lodownie lub głębokie zimne piwnice, a tusze długo przechowywano w skórach, najczęściej stosowano mocne korzenne zalewy octowe. Gotowano wówczas ocet z korzeniami oraz innymi przyprawami i wrzącym zalewano mięso, które marynowano nawet do tygodnia. Wydaje się, iż ten sposób marynowania należy uznać za historyczny, ponieważ dziś, nawet jeśli stosuje się marynaty octowe, ocet rozcieńcza się wodą z winem i przyprawami, a czas marynowania jest znacznie krótszy. Częściej niż kiedyś stosuje się obecnie marynaty warzywne, a więc utarte warzywa

Potrzebne na marynatę składniki to:

Warzywa jak do rosółu  
starte w drobne wiórki  
Sok z jednej cytryny  
Szlanka czerwonego wina  
Pół szklanki oliwy  
Pieprz czarny  
Mielone ziele angielskie  
Gnieciony jałowiec  
lub kieliszek jałowcówki

(marchewkę, seler, pietruszkę i cebulę krojoną w pióro) z oliwą, sokiem z cytryny, winem czerwonym i przyprawami do wyboru (pieprzem, zielem angielskim, liściem bobkowym, rozmarynem, jałowcem, cząbrem, majerankiem, odrobiną imbiru, goździkami, szczyptą szałwii, a jeśli ktoś lubi także czosnkiem). Jeśli chcemy mięso szybko zamarynować, dobrze jest zmieszać w równych proporcjach oliwę, musztardę i sok z cytryny, całość wzbogacić przyprawami i ewentualnie czosnkiem, a efekt będzie szybki i pewny. Do historycznych ciekawostek kulinarnych należy zakopywanie na kilka dni w ziemi mięsa owiniętego w lniane płótna, które wcześniej mocno skrapia się spirytusem. Pewną i godną polecenia metodą jest moczenie mięsa w zsiadłym mleku lub maślanie przez 12 godzin. Możemy wybrać rodzaj marynaty i dopasować ją do dziczyzny oraz potrawy, którą chcemy z niej przygotować.

*Potrzebne składniki i sposób przyrządzenia marynaty (w zależności od rodzaju mięsa):*

Jeśli mamy do dyspozycji szynkę ze starego kozła pozyskanego w rui, najlepiej będzie – tak jak robili to nasi przodkowie – jeśli sarninę najpierw zabejujemy octem, cebulą i korzeniami (4 szklanki wody, 1 szklanka octu, cebula, przyprawy). Po zagotowaniu bejcy, zaparzamy w niej przyprawy i wszystko studzimy. Na 5 kg mięsa potrzebujemy około 2 l marynaty. Mięso marynujemy przez 2 - 3 dni.

Jeśli mięso pochodzi z młodej sarny, najlepsza będzie dla niego bejca warzywna z winem lub zsiadłe mleko. Po zamarynowaniu, mięso mocno zbijamy pałką, gęsto szpikujemy stoniną i pieczemy, najpierw suto polewając masłem, a potem kwaśną śmietaną. Pod koniec pieczenia dobrze jest oprószyć pieczeń mąką, kilkakrotnie podlewając wytworzonym sosem. Pieczeń studzimy, kroimy na porcje i z powrotem składamy. Podajemy po odgrzaniu w sosie zrobionym z sosu powstałego podczas pieczenia oraz gęstej wiejskiej śmietany i przypraw. Przed polaniem sos musi choć raz zabulgotać.



## Sztuka mięsa po żołniersku

### Sposób przyrządzenia:

W niemal każdej XIX-wiecznej książce kucharskiej można znaleźć co najmniej kilkanaście sposobów przyrządzania sztuki mięsa nie tylko z wołowiny, ale także z dziczyzny (jelenia, łosia, sarny), wieprzowiny i baraniny. Bardzo ważny dla jakości tej potrawy jest właściwy wybór mięsa. Mięso mocno zbijamy drewnianym wałkiem, dzięki czemu będzie ono kruche. Jak głosi polskie przysłowie, rosół tęgi jest tylko z pręgi. Właśnie z tej części tuszy wołowej lub cielęcej można przygotować najsmaczniejszą sztukę mięsa. Mięso ugotowane do miękkości w rosolu (do którego dodajemy mięso z kości), przed podaniem tniemy razem z kością bardzo ostrą piłką na plastry, układamy na talerzu i otaczamy wianuszkiem drobno pokrojonych warzyw. Warzywa dodajemy do rosółu pod koniec gotowania pręgi, aby nie dopuścić do ich rozgotowania. Potrawa powinna wyglądać na talerzu jak kwiat. W centralnej części na słupku z kości, kładziemy małą grzankę posmarowaną tukiem wyjętym z kości oraz grubo zmielonym pieprzem i solą. Całość dekoracyjnie polewamy sosem śmietanowo-chrzanowym. Do takiej sztuki mięsa po oficersku podawano dawniej kieliszek zmrożonej wódki i w ten sposób rozpoczynano ucztę.

Przyrządzone jak wyżej mięso podawano z dużą ilością „sosu” – tak esencjonalnego i bogatego w składniki, że sam w sobie mógłby stanowić osobne danie – i zwano popularnie sztuką mięsa po żołniersku. W celu przygotowania „sosu” przesmażamy na maśle pomidory z cebulą, które następnie przecieramy lub miksujemy, aby pozbyć się skórki i pestek. Następnie dodajemy dobrze przesmażoną z cebulą drobno pokrojoną kiełbasę, boczeczek oraz szynkę. Do całości dodawano dawniej również co najmniej dwa rodzaje ugotowanej wcześniej fasoli i drobno pokrojone gotowane ziemniaki. Jeśli chcemy przyrządzić taki „sos”, składniki mieszamy w rondelku, w miarę potrzeby podlewając rosółem i zaprawiamy śmietaną. Całość przyprawiamy na ostro. Tym esencjonalnym i bardzo pożywnym „sosem” obficie polewamy mięso przed podaniem. Po zjedzeniu takiej sztuki mięsa żołnierz nabierał ducha walki.



### Potrzebne składniki to:

Mięso wołowe lub cielęce  
(najlepiej pręga,  
pierwsza krzyżowa  
z kwiatem (łuszczykiem)  
lub kawalek zrazówki)

Warzywa

Pieczynko na grzankę

Pomidory

Cebula

Kiełbasa, boczeczek, szynka

Gotowane ziemniaki

Gotowana fasola

Śmietana

Masło do smażenia

Sól

Pieprz czarny

Potrzebne składniki to:

Kapusta kiszona

Kapusta surowa

Rosół

(dokładny opis poniżej)

Gęsina i/lub pieczona kaczka

Boczek

Różniste peklowane

i pieczone mięsiva

Surowe mięso

(schab, polędwica, cielęcina

i/lub piersi z drobiu)

Smalec

Cebula

Świeże kwaśne jabłka

(najlepiej antonówka

lub szara reneta)

Tradycyjnie wędzone

śliwki polskie

Suszone grzyby

(najlepiej prawdziwki)

Przecier pomidorowy

Miód

Czerwone wino

(najlepiej domowe z czerwonej porzeczki)

Kieliszek nalewki

(najlepiej na dereniu, tarninie lub czarnej porzeczce)

Przyprawy

(pieprz, sól, mielone ziele angielskie, liść laurowy,

majeranek, jałowiec i inne

do wyboru i według uznania,

tj. tymianek, cząber, odrobinę

ruty, szaławii, kminku

i/lub rozmarynu)

## Bigos polski

### Sposób przyrządzenia:

Polski bigos musi być robiony z polskiej kiszanej tradycyjnie kapusty. Rozpoczyna się jego gotowanie, kiedy mamy do dyspozycji rosół ugotowany na warzywach z naturalnej uprawy i mięsie – najlepiej mięsie wołu, kury z tradycyjnego chowu albo też dziczyzny (bażant, sarna, jeleń) – do którego wrzucamy odcisniętą kapustę kiszoną z dodatkiem również szatkowanej kapusty surowej. Proporcje są tu wyborem kucharza. Ogromnie ważne jest to, by do bigosu trafiła większa wagowo ilość mięsa niż kapusty. Dobierając mięsa do tej potrawy, należy pamiętać, że lubi ona tłustości i dodanie tłustej gęsiny czy pieczonej kaczki lub boczku jest jak najbardziej na miejscu. Mięsa i wędliny powinny być różne, pieczone, gotowane, a niektóre świeże. Ale na pewno czwarta część mięs i wędlin powinna być peklowana. Wędliny i pieczenie kroimy i przesmażamy na smalcu z dodatkiem cebuli i po przesmażeniu wrzucamy do gotującej się kapusty w rosole. Mięsa surowe takie jak schab, polędwica, cielęcina czy piersi z drobiu kroi się na drobne kawałki w kostkę lub frytkę i tak jak w przypadku mięs pieczonych czy gotowanych po przesmażeniu wrzuca się je do garnka z kapustą. Bardzo ważnym dodatkiem do prawdziwego bigosu są suszone grzyby – najlepiej prawdziwki wymoczone i ugotowane na miękko. Grzyby kroimy w paseczki i wrzucamy do gotującej się potrawy, a wodą z gotowanych grzybów podlewamy kapustę. Aby uzyskać szlachetny smak bigosu, koniecznie trzeba do niego dodać tradycyjnie wędzonych śliwek polskich, a nie kandyzowanych kalifornijskich. Do bigosu dodajemy przecieru pomidorowego, kilka łyżek miodu i przyprawy (pieprz, sól, mielone ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, jałowiec i inne do wyboru i według uznania tymianek, cząber, odrobinę ruty, szaławii, kminku, rozmarynu...) Dobrze jest bigos podlewać czerwonym winem (znakomicie, jeśli jest to wino domowe z czerwonej porzeczki) lub wzbogacić smak potrawy kieliszkiem nalewki (z dereniu, tarniny czy czarnej porzeczki). W polskich sadach często rosną odmiany kwaśnych, winnych jabłek (np. antonówki czy szarej renety). Te jabłka dodane do bigosu (bez skórki i gniazd nasiennych) dają wspaniałe smakowe rezultaty. Na przykładzie bigosu widać, jak ważne dla jakości potrawy są poszczególne składniki i ich właściwa jakość. Bigos powinien być chroniony w Polsce tak jak francuski szampan czy wino z Bordeaux. Aby tej szlachetnej nazwy nie mogła nosić kwaśna kapusta z wdrojoną parówką, gdyż wprowadza to zamęt w głowach turystów i taka sytuacja przekreśla możliwość budowy marki wokół tej potrawy.



## Staropolskie pasztety

Pasztety w polskiej kuchni od wieków odgrywają ogromnie ważną rolę. Pieczono je w bardzo ozdobnych formach, a po ostudzeniu dekorowano marynatami. Wspaniałe pasztety nie tylko służyły do eksponowania innych potraw, ale same w sobie stanowiły ozdobę polskiego stołu. Podstawą pasztetów było duszone mięso z kawałkami tłustego boczku lub podgardla, a także przeróżne pieczenie. Mięso takie było wstępnie siekane i przecierane przez sita. Dopiero później dodawano do niego masło, przyprawy, jajka oraz na krwisto przesmażoną wątróbkę. Farsz na pasztet musiał mieć jak najbardziej jednorodną strukturę, dlatego ucieranie i przecieranie przez sita powtarzano kilkakrotnie. Bardzo często do masy dodawano trufle, grubo posiekane borowiki (suszone i odgotowane), pieprz zielony marynowany, kapary, przetarte sardele i inne składniki. Pasztety często aromatyzowano przyprawami ziołowymi i alkoholami. Proporcje poszczególnych składników stanowiły tajemnicę każdej kuchni.

### Pasztet z zająca

Zająca po sprawieniu moczymy w zimnej wodzie, kilka razy ją zmieniając. Dusimy go razem z tłuszczami, cielęciną i warzywami w małej ilości wody dopóki mięso z łatwością nie zacznie odchodzić od kości. Obieramy mięso i mielimy (bez warzyw) razem z wątróbką przesmażoną na mocno rozgrzanym tłuszczu oraz bułką moczoną w powstałym po gotowaniu rosole. Wszystko przepuszczamy przez maszynkę 2 lub 3 razy. Do masy pasztetowej dodajemy masło oraz 2 całe jajka i 3 żółtka. Całość dokładnie wyrabiamy. Przyprawiamy świeżo utartą gałką muszkatołową, mielonym jałowcem, solą i dużą ilością najlepiej świeżo zmielonego pieprzu. Szczelną brytfankę smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5 do 2 godzin w zależności od grubości pasztetu. Pasztet z zająca wyjmujemy z formy dopiero wtedy, kiedy całkowicie wystygnie.



#### Potrzebne składniki to:

Tuszka z jednego zająca  
Boczek tłusty  
lub podgardle 1 kg  
2 gicze cielęce  
lub odpowiednio cielęcina  
z przodu, mostek, karczek  
lub żeberka  
Wątróbka drobiowa  
lub cielęca 1 kg  
Jaja 5 sztuk  
Bułka 2 sztuki  
Masło 0,25 kg  
Sól  
Pieprz czarny  
Gałka muszkatołowa  
Jałowiec

## Pasztety z ryb

Pasztety z ryb, dziś zupełnie zapomniane, były niegdyś bardzo popularne. Przygotowywano je identycznie jak mięsne. Pasztety z ryb były zawsze pieczone, a nie gotowane w rosolach czy na parze, jak to się robi w przypadku ryb faszerowanych. Podawano je na zimno lub na gorąco z różnymi sosami albo pieczono w ciastach. Za pasztety rybne uważano musy z ryb. Były one przyrządzane z ryb pieczonych lub gotowanych. Po obraniu z ości ryby przecierano przez sита lub miksowano, a następnie dodawano do nich masło lub inny tłuszcz oraz aromaty. Na koniec dodawano do musu śmietanę i żelatynę. Musami faszerowano gotowane w warzywach ryby w całości. Tak przygotowane ryby układano w różne ciekawe kompozycje. Wspaniałą ozdobą bankietowego stołu mógł być ogromny sum gryzący własny ogon albo potężny jesiotr przyozdobiony marynatami i warzywami.

## Pasztet ze szczupaka lub sandacza

### Sposób przyrządzenia:

Wypatroszoną świeżą rybę filetujemy z ości i mielimy w maszynce lub w malakserze. Dodajemy przesmażoną na maśle (zeszkloną) cebulę, jaja, śmietanę, pozostałe masło oraz tartą bułkę. Całość dobrze przyprawiamy i wyrabiamy na jednorodną masę (najlepiej malakserem). Dokładnie smarujemy masłem szczelne foremki, a następnie posypujemy bułką tartą. Nakładamy farsz i pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około godzinę. Pozostawiamy do ostygnięcia. Pasztet z ryby podajemy na zimno z sosami majonezowymi lub tartym chrzanem ze śmietaną.



### Potrzebne składniki to:

Cebula jedna duża  
Masło 20 dag  
Szczupak lub  
Sandacz 1,5 kg  
Jaja 5 sztuk  
(2 całe i 3 żółtka)  
Śmietana 5 g  
Bułka tarta szklanka  
Gałka muszkatołowa  
Sól  
Pieprz czarny  
Cukier

## Torty pasztetowe

Ogromny, przebogaty dział wykwiintnej kuchni polskiej to musy pasztetowe, dzięki któremu półmiski z zimnymi mięsami zamieniały się w kulinarne dzieła sztuki. Masę tortu przygotowywano, ucierając pasztet z masłem. Dodawano do niej utarte w makutrach i przetarte przez sita sardele, grzyby, wędliny, wędzone ryby, drobno posiekane szyjki rakowe, trufle, przyprawy ziołowe, aromatyczne alkohole lub inne dodatki, które zmieniały i uszlachetniały smak. Z musami postępowano identycznie jak cukiernik z kremem. Nałożone w woreczki płócienne zaopatrzone w końcówki do dekoracji pozwalały na wyczarowanie róży z pasztetu czy koronkowego rantu tortu pasztetowego. Zamiast biszkoptu używano chleba, który przekładano musami o różnych smakach. Tort składał się z różnych pasztetów i musów ułożonych warstwami. Udekorowany marynowanymi prawdziwkami, korniszonami czy rydzami z octu przypominał do złudzenia tort czekoladowy czy owocowy, a podawany na początku przyjęcia był dowcipem kulinarnym.

## Tort pasztetowy

### Sposób przyrządzenia:

Z miększu chleba wycinamy okrągłe plastry podobne do tych, które wycina się z biszkoptu na tort. Potrzebujemy 3 takie plastry, najlepiej jak najcieńsze. Pierwszy plaster suto smarujemy (nasączamy) żurawiną lub borówkami do mięs. Przykrywamy drugim plastrem, który smarujemy musem pasztetowym. Otrzymujemy go, ucierając pasztet z masłem i z mocno zmiksowaną wędliną aż do uzyskania masy o konsystencji kremu czekoladowego. Mus przygotowujemy według uznania. Interesujący smak możemy uzyskać przez dodanie do niego śledzia, sardeli lub wędzonej ryby w miejsce wędliny. Kładziemy trzeci plaster chleba, który podobnie jak poprzedni smarujemy musem pasztetowym. Kroimy tort na porcje przed ostatnim przesmarowaniem i udekorowaniem całości. Następnie dekorujemy resztą musu pasztetowego, który wyciskamy z tubki (takiej jak do rozprowadzania kremu maślanego) oraz marynatami z grzybów i owoców zwykle podawanych do pasztetów.

### Potrzebne składniki to:

Świeże bochenki chleba  
Żurawina lub borówki  
do mięs

Pasztet mięsny domowy  
z mięs mieszanych  
z dziczyzny lub z drobiu

Dobrze uwędzona szynka  
lub ogonówka

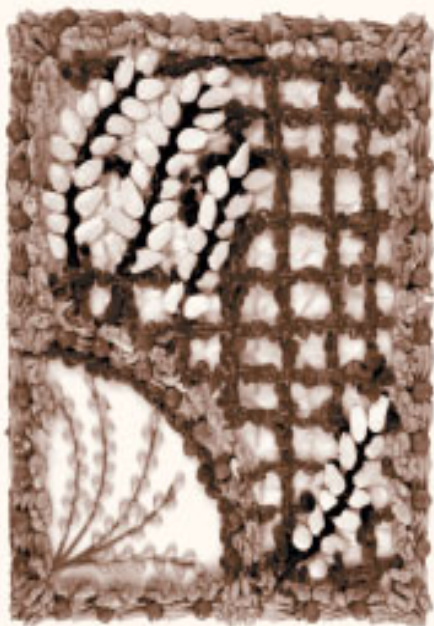
Masło  
Kieliszek koniaku  
Zioła

Sól  
Pieprz czarny

Do dekoracji:  
marynowane grzyby lub  
jarzębina

## Mazurki

Mazurki wielkanocne powinny mieć kształt prostokątów lub kwadratów. Spód z ciasta nie może być grubszy niż na połowę grubości palca. Z ciasta można zrobić ramkę, która ozdobi wypiek. Wierzchy mazurków pokrywa się lukrami i dekoruje owocami, konfiturami, bakaliami oraz marcepanem. Ciasto często zdobi się napisami lub rysunkami z czekolady. Mazurków w polskiej kuchni jest niezmiernie dużo. Każda gospodyni przygotowuje swoje ciasto na innych spodach, dekorując je w różny sposób, dlatego też trudno spotkać dwa takie same mazurki.



## Mazurek rodzynkowy

### Sposób przyrządzenia:

Na gorące spody z kruchego ciasta nakładamy przygotowaną wcześniej masę bakaliowo-miodową. W celu otrzymania masy najpierw bardzo delikatnie mieszamy na gorąco wszystkie potrzebne składniki, które później doprowadzamy do wrzenia. Tak przygotowaną masę pozostawiamy na noc do wystygnięcia. Następnie na ciepło ubijamy trzepaczką pianę z 7 jaj i 1 szklanki cukru w garnku o grubym dnie aż do uzyskania temperatury około 70 stopni (dobrze gorące). Garnek z zawartością wkładamy do zimnej wody, cały czas ubijając pianę aż do jej pełnego wystudzenia. W makutrze ucieramy pół kilograma masła, do którego dodajemy porcjami ubite z cukrem jajka i ucieramy krem. Kremem cienko pokrywamy dobrze schłodzone spody z nałożoną masą miodowo-bakaliową. Znowu mocno schładzamy mazurek, a zimny polewamy rozpuszczoną czekoladą.

Potrzebne na masę bakaliowo-miodową składniki to:

Miód 2 szklanki  
Rodzynki 2,5 kg  
Daktyle  
(pokrojone, bez pestek) 0,5 kg  
Konfitury z wiśni 1 szklanka  
Orzechy włoskie 20 dag  
Laska wanilii (zeskrobana)

## Nalewka na dereniu

### Potrzebne składniki to:

Owoce derenia

Cukier

Miód akacjowy

lub wielokwiatowy

Spirytus

Dobra polska wódka

### Sposób przyrządzenia:

Nalewka na dereniu, charakteryzująca się żywą czerwoną barwą, była szczególnym rarytasem na Kresach Południowych. Nie mogło jej zabraknąć w kredensie w dostatnim domu, chętnie raczyli się nią również myśliwi udający się na polowania. Dereń jadalny, dziko rosnący, występuje powszechnie najliczniej na Huculszczyźnie. Jego owoce mają wielkość połowy daktyla, podłużny kształt i barwę przechodzącą od jasnej czerwieni do bordo. Spotykamy go coraz częściej w ogrodach i na działkach. Ze względu na walory smakowe i odżywcze derenia zaczynają pojawiać się jego plantacje. Dereń może być wykorzystywany do przygotowywania nalewki bądź konfitury, która znakomicie pasuje do pasztetu z dziczyzny.

Owoce derenia jadalnego przed wsypaniem do szklanego słoja lub balonu dokładnie myjemy. Nakłuwamy lub nacinamy je nożem. Wsypujemy owoce do połowy objętości naczynia, a następnie nalewamy alkohol o mocy 65%, który uzyskujemy, mieszając wódkę ze spirytusem w proporcji pół na pół. Odstawiamy słoje na trzy miesiące. Następnie zlewamy ten pierwszy nalew i odstawiamy go. Owoce posypujemy cukrem w ilości ok. 0,7 kg na słoje, a po miesiącu zlewamy powstały likier dereniowy i dodajemy go (niekoniecznie całe) do pierwszego nalewu. Rozlewamy trunek do butelek i odstawiamy na leżakowanie. Możemy również rozpuścić miód i dolać do niego tyle wódki, aby uzyskać 30% roztwór. Następnie całość gotujemy i pozostawiamy do ostygnięcia. Miodem z wódką możemy według uznania dosładzać pierwszy nalew. Miód powinien być koniecznie akacjowy, ponieważ inne miody za bardzo zmieniają smak nalewki. Otrzymany w ten sposób nalew cukrowy z derenia zlewamy do butelek. Likier dereniowy odstawiamy na leżakowanie, tak jak nalewkę, na co najmniej 6 miesięcy w ciemne miejsce.



## Miodówka – smorodiniówka, czyli nalewka na czarnej porzeczce z miodem



Najlepsze na taką nalewkę są czarne porzeczki odmian późnych. Wsypujemy do słoja pozbawione szypułek, w pełni wybarwione owoce dojrzałe, a nawet przejrzałe. Owoce czarnej porzeczki różnych odmian i o różnym stopniu dojrzałości są słodkie lub bardzo słodkie, z nutą kwaśności albo o silnym kwaśnym smaku. Ten, gdy przejdzie do nalewu jest nieusuwalny. Właściwy dobór surowca to pierwszy i często najważniejszy warunek sukcesu. Przebrane i umyte owoce możemy zamrozić, co zwiększy ich słodkość. Słój wypełniamy owocami do około połowy – lepiej dać ich więcej niż mniej. Owoce zalewamy płynnym miodem, który uzyskujemy, umieszczając naczynie z miodem w garnku z gorącą wodą. Miodu musi być tyle, aby otoczył owoce, które będziemy zalewać spirytusem. Nalanie czystego spirytusu na owoce niechronione przez miód „pali” je i uniemożliwia pełną ekstrakcję. Owoce z miodem odstawiamy na 2 - 3 dni. Następnie zalewamy czystym spirytusem w ilości takiej samej jak objętość owoców z miodem. Trzymamy w ciemnym miejscu przez około 3 miesiące. Jeśli w pomieszczeniu jest ciepło, wystarczą 2 miesiące, jeśli pomieszczenie jest nieogrzewane – 4 lub 5 miesięcy. Naczyniem trzeba od czasu do czasu wstrząsać, a po upływie miesiąca od zalania dopełnić je dobrą wódką do pełna. Po zlaniu owoce zasypujemy cukrem, a nalewkę odstawiamy. Na 10 litrów objętości naczynia dodajemy nie więcej niż 0,5 do 0,75 kilograma cukru. Po nasypaniu cukru trzeba tak poruszać słojem, żeby cukier otoczył owoce. Po miesiącu zlewamy powstały w ten sposób syrop. Pozostałych owoców możemy użyć do ciast, kremów lub do marynowania dziczyzny. Przy robieniu nalewki nie marnują się żadne składniki wykorzystane do jej przygotowania. Najważniejsza czynność to dodanie odpowiedniej ilości syropu do pierwszego nalewu. Możemy do nalewki dodać czystej wódki, jeśli uznamy ją za zbyt esencjonalną. Po zestawieniu trunku rozlewamy go do butelek i odstawiamy w ciemne miejsce na pół roku, gdyż tyle czasu zgodnie z tradycją potrzeba, by nabrał szlachetnego smaku. Przygotowanie nalewki wymaga wiele pracy, cierpliwości, a ostatni etap – silnej woli.

Potrzebne składniki to:

Owoce czarnej porzeczki  
(mocno dojrzałe)

Cukier

Miód

(najlepiej rzepakowy,  
gryczany, wrzosowy,  
malinowy)

Spirytus

Dobra polska wódka

## Lista Produktów Tradycyjnych

Lista Produktów Tradycyjnych to specyficzna baza danych, w której można znaleźć informacje na temat poszczególnych tradycyjnych produktów. Została utworzona na podstawie Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Lista powstała z myślą o konsumentach coraz częściej szukających informacji na temat zdrowej, wytwarzanej z naturalnych składników i na podstawie tradycyjnych receptur, żywności. Osoba, która podejmuje decyzję o kupnie takiego produktu, który przez to, że jest produkowany na niewielką skalę i przy zachowaniu starodawnych metod, jest droższy, musi być przekonana o jego wyjątkowości. Lista zapewnia więc dostęp do informacji na temat tradycyjnych produktów, a przez to gwarantuje im promocję i wpływa na zwiększenie popytu na takie wyroby. Taka sytuacja jest także korzystna dla producentów, łatwiej bowiem znaleźć rynek zbytu na takie wyroby, które w pełni odpowiadają oczekiwaniom konsumentów.

Prowadzenie ogólnokrajowej bazy danych, zawierającej informacje na temat tradycyjnych produktów, usprawnia działania wytwórców oraz przygotowuje ich do aplikowania o rejestrację nazwy na szczeblu Unii Europejskiej. Przyznanie produktowi statusu produktu tradycyjnego może ponadto okazać się pierwszym etapem pozwalającym na jego zidentyfikowanie, komercjalizację i znaczne zwiększenie sprzedaży. System ten powinien być zatem swoistym „inkubatorem” dla producentów, których wyroby mogłyby ubiegać się o rejestrację w europejskim systemie ochrony. Umieszczenie nazwy wyrobu w ogólnokrajowej bazie produktów tradycyjnych powinno być traktowane przez producentów nie jako cel ostateczny, ale jako punkt wyjścia do rozpoczęcia procesu ubiegania się o rejestrację i umieszczenie oraz ochronę nazw w systemie Unii Europejskiej. Prawo do umieszczenia na Liście Produktów Tradycyjnych będą miały produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie (jako najkrótszy przyjmuje się okres 25 lat) metodą wytwarzania. Należy zauważyć, że Lista Produktów Tradycyjnych jest narzędziem służącym wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Nie jest ona natomiast instrumentem służącym ochronie nazw produktów.

Z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę Produktów Tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, wytwarzające dany produkt rolno, środek spożywczy lub napój spirytusowy. Wniosek powinien zostać złożony do właściwego miejscowo marszałka województwa w formie papierowej i na elektronicznym nośniku informacji. Do zadań marszałków województw należy przyjmowanie i ocena takich wniosków. Pozytywnie zweryfikowane wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Minister prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych oraz prezentuje informacje na temat zamieszczonych na niej produktów na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi ([www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)) oraz w Biuletynie Informacyjnym ministerstwa.

# Europejski system ochrony nazw produktów rolnych i spożywczych

W Unii Europejskiej system rejestracji i ochrony nazw produktów działa już od 1992 roku i realizuje założenia Wspólnej Polityki Rolnej oraz unijnej polityki jakości. Podstawę tego systemu stanowią dwa rozporządzenia Rady (EWG):

rozporządzenie Rady nr 2081/92/EWG w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;

rozporządzenie Rady nr 2082/92/EWG w sprawie świadectw szczególnego charakteru produktów rolnych i środków spożywczych.

Wydanie tych rozporządzeń świadczy o tym, iż na rynku wspólnotowym jakość oraz oryginalność są bardzo cenione, dlatego też muszą podlegać szczególnej ochronie. W UE produkty gwarantujące najwyższą jakość są oznaczone jednym z trzech specjalnych symboli. Chronią one producentów przed nieuczciwą konkurencją i jednocześnie informują konsumentów o wyjątkowości danego wyrobu. Na terenie Unii Europejskiej system oznaczeń jest jednolity, wyróżnia oznaczone produkty, dodając im prestiżu. Ma to bezpośredni wpływ na wzrost sprzedaży zarejestrowanych produktów.

Obecnie również w Polsce możemy zauważyć, iż konsumenci coraz częściej poszukują unikalnych, wyjątkowych wyrobów, za które są gotowi zapłacić znacznie więcej niż za produkty wytwarzane metodami przemysłowymi, na masową skalę. Dlatego system rejestracji nazw produktów regionalnych i tradycyjnych jest jedną z możliwości ochrony i promocji rodzimych specjałów, których w Polsce nie brakuje. Umieszczenie na produkcie symbolu Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności będzie widocznym dla konsumentów potwierdzeniem tradycyjnego lub regionalnego charakteru. Odpowiednie wykorzystanie możliwości, jakie stwarza system unijnych oznaczeń pozwoli także mocniej zaakcentować obecność polskich wyrobów na rynku wspólnotowym.

O rejestrację nazwy w kategorii Chroniona Nazwa Pochodzenia ubiegać się mogą producenci wyrobów, których jakość jest bardzo ściśle i obiektywnie związana z ich pochodzeniem, a cały proces technologiczny, czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym. Nazwa może być zarejestrowana jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, jeśli produkt posiada szczególną, specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też charakteryzuje się innymi cechami przypisywanymi jego pochodzeniu geograficznemu. Jakość ta może wynikać z czynników ludzkich lub naturalnych, takich jak klimat, szata roślinna, specyficzna gleba czy ukształtowanie terenu lub też niezmienna i tradycyjna metoda lokalna. Nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego można też zarejestrować i chronić jako Nazwę Specyficznego Charakteru. Oznacza to, iż wyrób o tej nazwie charakteryzuje się cechą lub zespołem cech, które w sposób klarowny odróżniają go od podobnych produktów lub też produktów należących do tej samej kategorii.

System rejestracji z jednej strony stanowi wyjątkową szansę dla polskich producentów na ochronę i wypromowanie wytwarzanych przez nich rodzimych produktów, z drugiej zaś pozwala konsumentom na odnalezienie w gąszczu produktów masowych wyrobów o najwyższej jakości – wytwarzanych z naturalnych składników w oparciu o tradycyjne metody.

## *Semper fidelis - zawsze wierni tradycji*

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest organizacją zrzeszającą producentów wyjątkowej żywności. Izba jest organizacją, której rolą jest zbudowanie, wspólnie z administracją rządową i samorządową, polskiego systemu jakości żywności dla produktów tradycyjnych regionalnych i lokalnych. Do zadań stojących przed tą organizacją należy przede wszystkim konieczność dotarcia do świadomości producentów żywności, przetwórców, instytucji kontrolnych, samorządów i konsumentów, czyli jednym słowem do świadomości społecznej, z informacją na temat roli produktów tradycyjnych i regionalnych, jaką odgrywają one na rynku konsumenckim Unii, a jaką powinny odgrywać na rynku polskim.

Zadaniem Izby jest obrona interesów wytwórców tego rodzaju produktów (ich sytuacja ekonomiczna jest słaba!) i szeroko rozumiana promocja segmentu produkcji tradycyjnych wyrobów rolno-spożywczych. Rozwojowi tej produkcji zagraża bowiem m.in. ekspansja produktów masowych. Bez odpowiedniej promocji oraz informacji produkcja ta nie jest w stanie zaistnieć na rynku. Izba zajmuje się także identyfikacją produktów regionalnych, edukacją producentów w kwestii opisu produktu (przygotowania jego specyfikacji), pomoc w przeprowadzeniu jego rejestracji, stworzeniu systemu kontroli przyjaznego producentowi, a zarazem zgodnego ze standardami europejskimi. Bardzo ważne jest to, że opinii Izby będącej zrzeszeniem producentów nie można pomijać przy stanowieniu prawa.

Produkty tradycyjne i regionalne funkcjonują w krajach unijnych jako specjalna i gwarantowana jakość i są własnością ogólnospołeczną. Własnością społeczną w znaczeniu otwartości na każdego, kto spełnia postawione przez samych producentów, a często i handlowców, wymogi. Własnością społeczną, gdyż produkt opiera się na historii, tradycji, czy specyficie miejsca, która jest własnością właśnie lokalnej czy regionalnej społeczności i jako taka nie może być przywłaszczona przez nikogo.

System produktów tradycyjnych i regionalnych to system ochrony specyficznej jakości i marki, system zachowania i ochrony naszego dziedzictwa kulturowego w jego aspekcie kulinarnym. Polska posiada ogromne możliwości wytwarzania takich produktów ze względu na tradycyjne rolnictwo, rodzinne gospodarstwa rolne, dużą ilość siły roboczej na obszarach wiejskich, czyste środowisko naturalne i ogromne bogate, zróżnicowane dziedzictwo kulturowe. Przeszkodami w rozwoju tego rynku są przede wszystkim brak tradycji przetwarzania przez rolników ich własnych surowców, brak tradycji sprzedaży bezpośredniej produktów wysoko przetworzonych na dużą skalę oraz brak firm zakładanych przez producentów rolnych w celu przetwarzania w tradycyjny sposób surowca przez nich produkowanego, co pozwalałoby zachować jego unikalne walory i zatrzymać należyty zysk poprzez eliminację pośredników.

Działania zmierzające do zmiany obecnej sytuacji na bliższą rozwiązaniom funkcjonujących w innych krajach europejskich to podstawowe zadanie powstałego samorządu gospodarczego zrzeszającego zarówno tych, którzy takie produkty już wytwarzają, jak i tych, którzy dopiero się do tego przygotowują. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego podjęła także wiele inicjatyw zmierzających do stworzenia rynku produktów tradycyjnych m.in. poprzez organizację targów promocyjno-sprzedażowych (Polagra Farm), targów promocyjnych, uczestnictwo naszych producentów w dużych prestiżowych wydarzeniach gospodarczych (np. Światowa Konferencja Gospodarcza Polonii), organizowanie ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“.

Jeśli zatem wytwarzasz wyjątkowe produkty, nie czekaj. Zadzwoń do nas! – dowiesz się więcej. Zostań naszym członkiem!



*Polska Izba  
Produktu Regionalnego i Lokalnego*

*ul. Wspólna 30, pok. 533  
00-930 Warszawa  
tel. (022) 623 24 94  
fax (022) 623 24 95  
[www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)  
e-mail: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl)*



*Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Wydział Oznaczeń Geograficznych*

*ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
tel. (022) 623 27 07  
fax (022) 623 25 03  
[www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)  
e-mail: [oznaczenia@minrol.gov.pl](mailto:oznaczenia@minrol.gov.pl)*

