

Certyfikacja produktu tradycyjnego – innowacyjny kierunek promocji żywności regionalnej



PUBLIKACJA PRZEDSEMINARYJNA



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja opracowana przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie

Certyfikacja produktu tradycyjnego – innowacyjny kierunek promocji żywności regionalnej

PUBLIKACJA PRZEDSEMINARYJNA

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn, tel./fax 89 535 76 84, 526 44 39
e-mail: sekretariat@w-modr.pl, www.w-modr.pl

WMODR Oddział w Olecku
ul. Kolejowa 31, 19-400 Olecko
tel. 87 520 30 31, 520 30 32, fax 87 520 22 17
e-mail: olecko.sekretariat@w-modr.pl

Dyrektor WMODR
mgr inż. Damian Godziński

Zastępca Dyrektora WMODR
mgr Małgorzata Micińska-Wąsik

Zastępca Dyrektora WMODR
mgr Sonia Solarz-Taciak

p.o. Dyrektor Oddziału WMODR w Olecku
mgr Robert Nowacki

Współpraca merytoryczna:
prof. dr hab. Stanisław Achremczyk, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
mgr inż. Marta Bieciuk, WMODR

Wydawca: Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
tel./fax. 89 526 44 39, 89 535 76 84
e-mail: redakcja@w-modr.pl, www.w-modr.pl

Nakład: 200 egz.
Wydanie: I

SPIS TREŚCI

1. Zasady funkcjonowania oraz cele SIR	4
2. Tradycje kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla	5
3. Kierunki certyfikacji żywności regionalnej i tradycyjnej	16
4. Produkty tradycyjne województwa warmińsko-mazurskiego	26
5. Dobre przykłady promocji i certyfikacji żywności regionalnej	32
6. Bibliografia	36

1. Zasady funkcjonowania oraz cele SIR

Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich funkcjonuje w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich i ma charakter otwarty. Uczestnikami Sieci mogą być wszystkie podmioty zaangażowane w rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich.

Funkcjonowanie struktury organizacyjnej KSOW, w tym SIR i realizacja zadań Sieci, w szczególności plany działania, w latach 2014-2020 są finansowane ze środków Pomocy Technicznej PROW 2014-2020.

Zadania Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, w tym zadania brokera innowacji, wykonują WODR-y umiejscowione we wszystkich 16 województwach, a koordynację wykonania tych zadań zapewnia CDR.

Cel główny SIR:

Wspieranie innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich.

Cele szczegółowe SIR:

- ułatwienie tworzenia oraz funkcjonowania sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, podmiotami doradczymi, jednostkami naukowymi, przedsiębiorcami sektora rolno-spożywczego oraz pozostałymi podmiotami wspierającymi wdrażanie innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich;
- ułatwienie wymiany wiedzy fachowej oraz dobrych praktyk w zakresie innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich;
- pomoc w tworzeniu grup operacyjnych na rzecz innowacji oraz pomoc w opracowaniu projektów przez grupy operacyjne i partnerstwa na rzecz innowacji.

Zadania wojewódzkich ośrodków doradztwa rolniczego w ramach SIR:

- wyszukiwanie partnerów do współpracy w ramach sieci w zakresie realizacji operacji na rzecz innowacji;
- identyfikacja problemów i potrzeb związanych z funkcjonowaniem SIR na obszarze danego województwa;
- ułatwienie tworzenia sieci kontaktów na rzecz innowacji;
- współpraca z CDR w zakresie tworzenia baz danych i zbierania propozycji operacji do realizacji w ramach planu dwuletniego;
- gromadzenie i rozpowszechnianie wyników badań naukowych i prac badawczych, a także informacji na temat wdrażania nowych rozwiązań oraz dobrych praktyk w zakresie innowacji w województwie;
- zapewnienie świadczenia usług przez brokerów innowacji.

Koordynatorem wojewódzkim SIR w Warmińsko-Mazurskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie jest Arkadiusz Tabaka,
tel. 89 535 76 84 w. 51, kom. 665 830 954, e-mail: a.tabaka@w-modr.pl.

2. Tradycje kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla

W dziejach Warmia, Mazury, Powiśle stanowiły jeden region kulturowy. We wczesnym średniowieczu mieszkaly tu pruskie plemiona, których łączyła religia, język wspólna kultura. W średniowieczu były pod panowaniem zakonu krzyżackiego. W wyniku osadnictwa, procesów integracyjnych wykrystalizował typ mieszkańca nazwanego Prusakiem. Prusakiem było się bez względu na to, czy ktoś był Niemcem, Prusem, Polakiem czy pochodził z Niderlandów. W XVI wieku Powiśle znalazło się w Królestwie Polskim wraz z Warmią, a tereny nazwane Mazurami w Prusach Książęcych. Te trzy ziemie były jednak w granicach Rzeczypospolitej.

Dokonały się w XVI wieku na tych ziemiach ogromne zmiany osadnicze. Napłynęła na południowe Prusy Książęca ludność polska, pojawiła się ona także na południowej Warmii i na Powiślu. Następował stopniowy proces polonizacji. Jednocześnie na skutek reformacji nastąpiło zróżnicowanie wyznaniowe mieszkańców. Warmiacy będący pod władzą katolickich biskupów pozostali przy katolicyzmie. Osadnicy polscy zamieszkali w południowych Prusach Książęcych przyjęli wyznanie ewangelickie. Jedynie na Powiślu mieszkali katolicy, jak i ewangelicy.

W XIX stuleciu Warmia i Mazury stanowiły części Prus Wschodnich a Powiśle należało do Prus Zachodnich. Dopiero po I wojnie światowej ziemie te znalazły się w jednej prowincji – w Prusach Wschodnich. W 1945 roku owe Prusy Wschodnie bez północnego sambijskiego skrawka znalazły się w Polsce. W utworzonym wówczas okręgu mazurskim Powiśle z Elblągiem, Warmia i Mazury stanowiły wspólnotę administracyjną. W wyniku reformy administracyjnej z 1999 roku dawne ziemie wschodniopruskie, oczywiście poza Sambią, znalazły się w województwie warmińsko-mazurskim.

Czy zatem zmieniające się losy ziem, które dzisiaj nazywamy Warmią i Mazurami, miały wpływ na oblicze kulturowe tych ziem? Pod względem etnicznym, narodowościowym, a także wyznaniowym zawsze były zróżnicowane. Na próżno obecnie doszukiwać się na Warmii i Mazurach, a także Powiślu regionalnej kuchni dawnych Prus Wschodnich jako kuchni żywej. Wiadomo, że kulinarne tradycje, kuchnie ukształtowały bardzo zmienne dzieje i struktura etniczna. Jedno jest jednak pewne, że przez stulecia dzięki naturze łatwo było mieszkańcom naszych ziem pozyskać mięso, zwłaszcza dziczyznę, ryby, grzyby, owoce, zboża, dobry nabiał. Warto zastanowić się co z dawnej kuchni, dawnej tradycji sięgającej nawet czasów staropruskich można zaliczyć do naszej tradycji i ją odtworzyć.

Trudno dziś, choć wiemy coraz więcej, stwierdzić, co pozostało z kulinarnych tradycji Bałtów, czy tylko upodobanie do tłuszców i kiełbas. Co jadali Prusowie, możemy dowiedzieć się z lakonicznych zapisów źródłowych, a przede wszystkim dzięki archeologicznym odkryciom. Z przekazów krzyżackich można wnioskować, że jadali skromnie, ale obficie. Jedli głównie potrawy mączne w formie zup. Najbardziej ulubione potrawy przygotowywali z owsa. Popularną potrawą, którą jeszcze reszta ludności staropruskiej przyrządzała w XVII wieku był meltan. Przygotowywano ją z ziaren owsa rozartych i zalanych wrzątkiem. Gdy powstała gęsta zawiesina, dodawano do niej kawałki mięsa albo ryb. Z owsa sporządzano też różnego rodzaju polewki, tak aby czuć fermentację. Konsystencja

polewki była gęsta, dodawano do niej soku brzoźowego albo miodu. Nie gardzili Prusowie daniami mięsnymi. Kronikarz krzyżacki odnotował „*karmią się mięsem bydłęcym*”. Najbardziej popularna i w cenie była konina, ale tą jadali tylko najzamożniejsi. W staropruskich grodziskach archeolodzy odkryli dużo kości krowy, owiec i świń. Najchętniej jadali kiełbasy nazywane *laitian*, wiszące nad paleniskiem, kiełbasy wędzone, dojrzewające, suszone. Suszone mięso dodawali do zup. Z mleka krów i owiec wyrabiali sery, potrafilili je wysuszyć i uwędzić.

Mieszkając nad jeziorami i w puszczy korzystali z dobrodziejstwa wody oraz lasu. Ryby zatem stanowiły ważny składnik pożywienia Prusów. Z nich sporządzali zupę rybną przyprawioną ziołami, ryby wędzili, suszyli, a także sprzedawali poza pruskie granice. Puszcza otaczająca pruskie osady dawała grzyby, jagody, orzechy, różnego rodzaju kłącza jadalne, z leśnych barci wybierali miód. Polowania na dzikie zwierzęta uzupełniało pruską spizarnię.

Pojawienie się zakonu krzyżackiego na ziemiach nadbałtyckich, podbój tych ziem i ściągnięcie nowych osadników z Turynii, Saksonii, Śląska, Czech, Pomorza spowodowało wielkie przemiany cywilizacyjne. Zachodnioeuropejska cywilizacja chrześcijańska dotarła ze swą techniką, kulturą, prawem, wojskowością, a także sztuką kulinarną do ziem pruskich. Reguła zakonna krzyżacka określała, co spożywać mają bracia i ile posiłków dziennie. Stosowne paragrafy postanawiały, by mięso na stół podawać w niedzielę, wtorek i czwartek. W pozostałe dni zakonnicy powinni spożywać ser i jaja, w piątek zaś tylko potrawy postne i to dwa razy dziennie. Zakonna wstrzeźliwość spożywania mięsa złagodzona została w trakcie podboju uzasadnieniem, iż zbytnie umartwianie się odbiera braciom siły witalne i chęć walki z poganami. Nic dziwnego, że w każdym zamku krzyżackim były spizarnie, kuchnie, kantory przypraw korzennych, magazyny naczyń i narzędzi kuchennych, piwnice z napojami, izby do przechowywania soli i pomieszczenia na zboże. Był też browar. Sprowadzeni osadnicy zakładali też winnice. Znane były wina toruńskie, ostródzkie czy malborskie, choć smakowo nie dorównywały winom zachodnioeuropejskim.

W każdym z zamków prowadzono staranne spisy zapasów żywności. Z jednego z nich sporządzonego w 1392 roku odnotowano, że w konwencie malborskim przechowuje się: „*20 kop potaci mięsa, trzy szynki, cztery kopy wędzonych szczupaków, wędzone mięso z 40 wołów, 7 wędzonych baranów, 20 beczek smalcu, cztery beczki jesiotrów, cztery beczki węgory, cztery beczki dorszy, 9 łasztów śledzi, 8 łasztów i 4 beczki soli, 7 beczek masła, 8000 serów, trzy beczki toju, 400 dorszy*”. Nie brakowało kaszy jęczmiennej i gryczanej, kurczaków, jagniąt, jaj. Dokumenty nadmieniały, iż do kuchni konwentu malborskiego dostarczano groch, flaki, gęsi, cielaki, rzepę, czosnek, siemię lniane, bób, soczewicę a także ryby zamorskie, ryż, cukier, figi, rodzynki, migdały. Nie brakowało też owoców i warzyw. Na malborskim przedzamczu były ogrody warzywne i sady owocowe, także przy zamkach komturów nie brakowało warzywników i sadów, a nawet plantacji chmielu. Najchętniej jadano jabłka, śliwki, gruszki i wiśnie. Nie brakowało orzechów laskowych. W zamkowych ogrodach rosły zioła i korzonki. Zakonnicy przez zioła rozumieli warzywa wyrastające ponad ziemię – sałatę, nać pietruszki, ogórki, cebulę, kapustę, a przez korzonki to, co rośnie w ziemi, a więc: buraki, rzepę, pasternak, marchew. Z zagranicy sprowadzano: pieprz, kminek, imbir, trybulę, szafran, koper, czosnek, anyżek.

Bogata była kuchnia wielkiego mistrza, a produkty do niej dostarczali komturowie. W czasie przyjęć, a tych na dworze wielkiego mistrza nie brakowało, podawano wyszukane potrawy, takie jak: potrawa z królika, wiewiórek, żurawi, perliczek, szczygłów czy skowronków. Jadano świeże owoce i owoce kandyzowane, cukiernicy przyrządzali cesarskie przekąski, rajske groszki. Na stoły trafiało: mięso peklowane, suszone, wędzone, pieczone, smażone, pasztety, drób, dziczyzna.

Zachował się zbiór przepisów kulinarnych zawierający 34 receptury z połowy XV wieku, głównie dań mięsnych z drobiu, podrobów. Krzyżacka książka kucharska zawiera przepisy na pieczone drób, ciasto jajeczne z dodatkiem mąki. Opisano sposób przyrządzania galarety drobiowej z dodatkiem pietruszki nadający kolor zielony. Przepis na zieloną kurę pieczoną też z dodatkiem pietruszki. Zawarty jest też przepis na drób po królewsku, czyli z dużą ilością szafranu, drób na czarno z dodatkiem ciasta kruszonego spalonego jak pieprzowy chleb. Podroby według krzyżackiej książki kucharskiej należy przygotować z nerki, płucka, mózdzka, głowy prosięcia. Posiekane nerki z dodatkiem jajek, cebuli lub słoniny i winogron, płucka przyrządzić w formie pulpecików ze słoniną, smażonych na tłuszczu. Mózdzek pokroić w cienkie plastry gotowane na miodzie. Znany przepis na przygotowanie do spożycia bobu, a jadano go sporo. Książka kucharska polecała dodawanie do potraw przypraw: imbiru, szafranu, goździków, pieprzu, cynamonu, siekanej pietruszki, szaławii, cukru, miodu, winogron, migdałów, rodzynek, fig. Zachęcano, by dania doprawiano winem i octem. Kuchnia z wieloma przyprawami, w tym orientalnymi, miała spełniać trzy istotne zadania – zmienić smak, dodać barwę i ukazać bogactwo gospodarza.

W krzyżackiej książce kucharskiej, jak przystało na kuchnię zakonną i wiele dni postnych, znalazły się przepisy na dania rybne – jak przygotować szczupaka nadziewanego, galarety rybne czy smakołyk z węgorka. Podano recepturę na pasztet z ryb czyli siekaninę z ryb z dodatkiem wina i dużej ilości warzyw, a wszystko zapieczone w cieście. Z dań bezmięsnych odnotowano przepis na pieczone jabłka z dużą ilością cukru, cynamonu, miodem i winem. Znalazł się również przepis na gotowaną kapustę, a także na dania jajeczne.

Wielcy mistrzowie Konrad i Ulryk von Jungingen wydawali spore pieniądze na konfekty. Pod tą nazwą kryły się: cukierki karmelkowe, rajske groszki, cukierki anyżowe czy też lekarstwo. W dokumentach odnotowano np. zakup w Gdańsku w 1404 roku 90 funtów konfektów kubebinowych, kardamonowych i anyżowych. Na spotkanie z królem Władysławem Jagiełłą kupiono konfekty anyżowe, kolendrowe, kubebinowe. W 1407 roku wielki mistrz na zorganizowane w Kownie spotkanie z królem Władysławem i księciem Witoldem zakupił 27 funtów konfektów anyżowych, tyleż samo konfektów kolendrowych i kubebinowych. Kupowane konfekty to nie gotowe do spożycia słodycze, a półprodukty stosowane do potraw i mające lecznicze zalety. Często kupowany konfekt kardamonowy pomagał w trawieniu, pozbyciu się niestrawności, biegunek, bólów żołądka, działał też przeciwkaszlowo. Leczniczo sprawdzał się anyż, kolendra, kubebina.

Sztuka kulinarna wielkich mistrzów, również komturów, czasami wyspecjalizowana, kosztowna, z pewnością w niewielkim stopniu była naśladowana przez niższe warstwy społeczeństwa. Chłopi

spożywali głównie potrawy mączne, kasze, jaja, warzywa, w tym kapustę, buraki, ogórki, rzepę. Nie brakowało na ich stołach wieprzowiny i potraw z ryb. Krzyżacka kuchnia zawiera wpływy kuchni niemieckiej charakteryzującej się skłonnością do słodko-kwaśnych przypraw, klusek i przetworów mięsnych.

Po pokoju toruńskim roku 1466, a zwłaszcza po traktacie krakowskim z 1525 roku, nasiliły się wpływy kuchni polskiej. Kuchnia polska wniosła stosowanie ziół przyprawowych, śmietany, smakowite kiełbasy, barszcze, bigos mięsny, flaki. Na ziemiach pruskich widoczne były także wpływy kuchni włoskiej, w XVII wieku francuskiej, a nawet szwedzkiej. Kuchnia pruska księcia Albrechta sięgała po wzorce polskie. Polska zaś w XVI wieku była krajem zamożnym, zamożność zaś przejawiała się w odżywianiu się. Nawet chłopi odżywiali się dobrze. Marcin Kromer, bystry obserwator polskiej codzienności, zwrócił na to uwagę, pisząc *„od najdawniejszych czasów żywi się głównie wieprzowiną, mlekami, rybami i jarzynami. Obecnie wielu jada także baraninę, cielęcinę oraz wołowinę. Mieszczanie i szlachta odżywiają się lepiej, stoły ich zastawione bywają wykwintniejszymi potrawami z mięsa zarówno zwierząt hodowlanych jak też dziczyzny, ptactwa i ryb. Do potraw używa się zwykle mnóstwo wonnych korzeni, niemało cukru oraz innych przypraw zagranicznego pochodzenia, podaje się obok nich wyszukane gatunki jarzyn. Nie brak łakoci. Podawanie na stół wina i pszennego chleba przyjęło się nie tak dawno u tych, których stać na większy zbytek”*.

Dwory szlacheckie były samowystarczalne na mięso, wędliny, mąkę, kasze, nabiał, warzywa i owoce. Brać szlachecka długo była odporna na wpływy kuchni obcej, zwłaszcza że były kosztowne. Natomiast magnateria wykształcona na uniwersytetach włoskich, francuskich chętnie przyjmowała kulinarne nowinki. W Rzeczypospolitej rosło zainteresowanie kuchnią innych narodów i spisywanie receptur kuchennych. Przybycie do Polski królowej Bony spowodowało dwoistość kuchni polskiej. Bona nie znosiła kuchni tłustej, obfitej, mięsnej i ubogiej w warzywa. Przeniesienie menu włoskiego na polskie stoły nie wzbudzało początkowo entuzjazmu, ale w miarę upływu lat i na naszych stołach pojawiało się coraz więcej warzywnych sałatek, dań bezmięsnych, ciast wyszukanych. W czasach pobytu Bony przez Kraków przewinęło się ponad dwa tysiące Włochów. I tak podczas okazałego przyjęcia w Knyszynie w 1582 roku, a więc już po śmierci Bony, pojawiła się cielęcina z limonami, galareta pomarańczowa, ciasto formiane, zwierzyzna słona potrząsiona cukrem wielkim, pasztety, kapłon w małmazji, torty. W drugiej połowie XVII stulecia książki kucharskie zalecały uprawianie karczoch, kard, szparagów, kalarepę, kapustę włoską, szpinak, kalafior, różne sałaty, a nawet melony.

Na ziemiach pruskich wielkopańską kuchnię prowadzili biskupi warmińscy, książę pruski, magnaci Prus Królewskich i Książęcych, patrycjat gdański, elbląski oraz toruński. Na przyjęciu weselnym księcia Albrechta, który poślubił w 1550 r. księżniczkę brunszwicką Annę Marię, danie przygotowywali kucharze księcia wzmocnieni kucharzami przysłanymi z polskiego dworu królewskiego. Na polecenie księcia starostowie mieli dostarczyć: 120 cieląt, 346 baranów, 52 wieprze, 109 kop kapłonów, 270 kop jajek. Do kuchni mieli dostarczyć dziczyznę, ptactwo, ryby. Przygotowano 150 beczek miodu i duże ilości piwa z browaru książęcego. Wino sprowadzono z Wrocławia, Krakowa, Torunia, Gdańska, korzenie z Królewca. Dane te świadczą, że preferowano potrawy mięsne.

Podobnie były na dworze biskupów warmińskich. Jeszcze w XV wieku na dworze biskupim serwowano danie proste, ale obfite. W XVI stuleciu, gdy na Warmii zasiedli biskupi polscy, także stół zmienił się na polski, a w XVII i XVIII stuleciu zagościła kuchnia barokowa, tłusta, mięsna, bardzo korzenna, ale też z dobrze przyrządzanymi daniami z ryb. Można ją poznać z kucharskiej książki kucharza Lubomirskich Stanisława Czernieckiego wydanej w 1682 roku. Książka ta ogromną popularność zdobyła w XVIII stuleciu.

W Polsce było upodobanie do ostrych smaków. Gdy w 1646 r. w Gdańsku witając królową Ludwikę Marię, wydano ucztę, to towarzyszącym jej Francuzom przyrządzone na wzór polski potrawy, a więc tłuste, korzenne, pieprzne, wydały się niejadalne. Tylko dwie kuropatwy podane królowej nadawały się do zjedzenia. Według Czernieckiego kuchnia polska powinna być zaprzeczeniem kuchni obcej zwłaszcza francuskiej. Kucharze powinni znać kulinarne przepisy europejskie, ale niekoniecznie je stosować w kuchni polskiej. Dania powinny zaskakiwać biesiadników dobranymi smakami, wyglądem, jak choćby ryby udające kuropatwy, kasza bez kaszy. To wszystko weszło na stół biskupi warmiński, który naśladowali kanonicy, a także szlachta warmińska przybyła z Polski. Dobrzy kucharze byli w cenie, zwłaszcza specjalizujący się w wyrobach kiełbas, pasztetów, pieczeni, sosów, również lodów. Poszukiwani byli piekarze potrafiący upiec dobry chleb żytni i pszenny. Biskup Jan Stefan Wydzga wręcz mawiał, że bez chleba nie ma jedzenia.

**Dobrzy kucharze byli w cenie,
zwłaszcza specjalizujący się w wyrobach kiełbas, pasztetów, pieczeni,
sosów, również lodów. Poszukiwani byli piekarze
potrafiący upiec dobry chleb żytni i pszenny.**

Do dań mięsnych dodawano sosy zwane gąszczami, sos żółty, biały ze śmietaną, szary z czosnkiem i cebulą, czarny z powidłem, niezwykle popularny sos czerwony z soku wiśniowego i sos chrzanowy. Nie brakowało dziczyzny. Obdarowywano się nawzajem kuropatwami. Kuropatwy przysyłał biskupowi Hozjuszowi wojewoda malborski Stanisław Kostka, przysyłało je także biskupowi Wydzdze. Ten, jako wyjątkowy smakofyk, otrzymywał kwiczoła, jarząbka. Chcąc zdobyć sympatię biskupa Jana Dantyszka, książę Albrecht przysłał mu poroże łosia. Gdy na Warmii osiadł biskup Ignacy Krasicki, odwiedzający go goście zachwycali się nie tylko gościnnością gospodarza, jego znajomością świata, nawiązywaniem konwersacji, ale przede wszystkim stołem. Gdy tylko na dłużej zatrzymał się na Warmii, kazał zamówić u braniewskich Oestreichów: 5 antałów minogów, 4 antały łosia, 2 beczki wędzonych łososi, 4 antały jesiota, 2 beczki i 5 antałów śledzi, 2 beczki kablionu duńskiego, 2 paki sztokfiszów, 4 funty gulaszu, 3 skrzynki precli, 3 skrzyneczki konfitur francuskich, migdały, orzeszki, ryż, cytryny, cukier puder oliwę prowansalską i hiszpańską. Gdy urządził przyjęcia, można było zjeść indyka pieczonego, pieczeń z samy, dzika, podawano bażanty czeskie, pstrągi, gęś starogardzką, kawior. Na obiad, który spożywał biskup w licznym towarzystwie, kucharze podawali „szczupaka dużonego, jajecznicę ze szczypiorkiem, szczawiu półmisek, szparagi, ostrygi i dość dużego łosia”.

Innym razem w czasie obiadu podano: „oprócz śledzi holenderskich, które co dzień mamy dla zastrzeżenia apetytu i które są tego roku wyśmienite (...), mieliśmy kalafiory nadzwyczajnej wielkości i groszek młody. Na wety zaś gruszki, poziomki, maliny, wiśnie i jak co dzień cztery melony”.

Dość często trafiał się szczupak duszony, makaron włoski, ostrygi, a także ziemniaki w mundurkach. Kanonik dobromiejski Stanisław Drożyłowski, gdy dowiedział się, że biskup Ignacy ma przyjechać do Dobrego Miasta, polecił, by strzelec postarał się o zwierzyńcę, stangret co drugi dzień w ogrodzie ścinał szparagi, gospodyni zakwasiła ogórki, zakupiła dobre mięso u miejskich rzeźników, chleb biały dostarczyli piekarze. Gdy nastawał czas polowań po św. Bartłomieju, na stół nie tylko biskupi trafiała dziczyzna. Nie brakowało wówczas pieczeni z dzika, kiełbas z dzika, pieczeni z jeleni, saminy, pasztetów z zającą, dzikiego ptactwa. Zresztą biskupi posiadali w Smolajnach, Wielochowie i Łaniewie zwierzyńce pełne dzikiej zwierzyny, które były żywą spizarnią.

Elbląg słynął z przyrządzania jesiotrów. Beczułki tej marynowanej ryby eksportowano do Anglii. Mikołajowi Kopernikowi rodzina z Gdańska przysyłała skrzynie z jesiotrami i sandaczami.

Na stole biskupim dość często pojawiały się ryby i z tego kuchnia warmińska, a także polska słynęła właśnie z dań rybnych. W kraiku katolickim, takim jak Warmia, dni postnych było dużo. W średniowieczu takowych dni beźmięsnych miało być 192, w tym 51 postu ścisłego. W wiekach późniejszych rygory były mniejsze. Nic dziwnego, że w dni postne królowały dania rybne. W XVIII wieku tak rygorystycznie do dni postnych już nie podchodzono. Gdy goszczący w Puławach biskup Ignacy Krasicki w piątek sięgnął po danie z wołowiny, zde gustowanym biesiadnikom miał odpowiedzieć: „Nie zmyśli tego żadna zabobonność wściekła, bym ja w piątek na wole zajechał do piekła. A waść miał na szczupaku dostać się do nieba”. U siebie miał jednak kucharza specjalizującego się w przyrządzaniu ryb. Na Warmii ryb zaś nie brakowało. Elbląg słynął z przyrządzania jesiotrów. Beczułki tej marynowanej ryby eksportowano do Anglii i trafiały też na stół warmińskich biskupów. Mikołajowi Kopernikowi rodzina z Gdańska, chcąc zdobyć jego względy, przysyłała skrzynie z jesiotrami i sandaczami. Ryby podawano smażone, gotowane, wędzone. Za niezwykle smaczne danie uchodziły łososie z rusztu, karpie gotowane w winie z gałką i kwiatem muszkatołowym. Zachwycono się zupą rakową, szyjkami rakowymi. U najbogatszych pojawiały się ostrygi, a także ślimaki. Hodowlę ślimaków kazał zaprowadzić w Lidzbarku Warmińskim u schyłku XVII wieku biskup Jan Stanisław Zbąski.

Specyficzne dania polskiej kuchni wymagały wręcz picia trunków. Na stołach najbogatszych pojawiało się wino. Wiemy, że smakoszem wina był biskup Hozjusz, ale sam pił niewiele. Nie odżegnywał się od tego trunku Andrzej Batory, który uwielbiał biesiadowanie przy suto zastawionym stole i muzyce. Tokaj węgierski zapełniał wówczas piwnice lidzbarskiego zamku. Marcin Kromer zachwalał miód pitny – maliniak, trójniak, kirsztank. Szymon Rudnicki sprowadzał tokaj z Krakowa. Biskup Grabowski też

winem węgierskim nie gardził, skoro pozostawił Krasickiemu siedem beczek rocznika 1746, 16 beczek rocznika 1749 i beczkę wina rocznika 1754. Biskup Jana Stefan Wydźga kupował dobre wina nie tylko węgierskie, ale też włoskie, hiszpańskie, reńskie. W słodkich winach gustował biskup Załuski.

Z kolei biskup Teodor Potocki, jak na Sarmatę, przystało żadnym trunkiem nie gardził i wypijał go wiele. Ignacy Krasicki nie przepadał za węgryznem ani pitnymi miodami. Kupował wina: francuskie, włoskie, argentyńskie, alzackie. Na przyjęciach do obiadu wypijał tylko jeden kielich wina, pijaństwa nie znosił. Wydał nawet dekret zakazujący sprowadzania na Warmię napojów alkoholowych. W nim tłumaczył mieszkańcom Warmii, że wódka pita w nadmiarze szkodzi zdrowiu ludzkiemu. Jeśli zaś poddani nie odżegnują się od mocnych trunków, niech je kupują z biskupiej gorzelni. Zawsze w cenie była złota wódka gdańska. Gdańszczanie pilnowali, by receptura sporządzania tej wódki była zachowana w tajemnicy. Dziś wiemy, jak ją przyrządzano, a był to produkt też leczniczy z dodatkiem ziół, przypraw i płatków złota.

Codziennym napojem na Warmii i ziemiach pruskich było piwo. Warzono je z jęczmienia oraz pszenicy. Na pierwszym miejscu w Prusach stawiano piwo gdańskie. Doppelbier był eksportowym gdańskim produktem. To piwo „*gęste jak syrop (...), tego gdzieżby dobry trunek do garnca piwnego wlać, uczynił smaczny i użyteczny trunek osobliwie posilny*”. Cenione było piwo elbląskie. Wydźga uwielbiał piwo warcekie i kowińskie. Krasicki kupował w Warszawie piwa: wilanowskie, bielawskie, piastowskie i inflanckie. Potęgą piwną było Braniewo, sporo go produkowano w Ostródzie, ciemne piwo słaWiło Barczewo. Caspar Henneberger przytacza w swej kronice z 1595 roku nazwy wielu piw. Według degustujących otrzymały specjalne nazwy. Piwo ostródzkie nazwali „*cienkim wypiekim*”, miłomłyńskie „*włos w gębie*”, olsztyneckie „*wytrzymam to*”, pasymskie „*gruba breja*”, jedno z piw braniewskich nazwano „*upadek chłopa*”. Jak już nadmieniono, ceniono ciemne piwo wartemborskie, ale też takie same produkowane w Lidzbarku Warmińskim i Ornece było cenione i chętnie kupowane poza Warmią. Warmiak jednak bez piwa nie mógł się obejść. Na stołach bogatszych chłopów pojawiały się miody sycone.

Kuchnia biskupów, pruskiej magnaterii nieporównywalna była z kuchnią mieszczarską czy chłopską. Ta ostania bazowała na kaszach, kluskach. Mięso pojawiało się od święta. Chłopskim przysmakiem była smażona wątroba, jajecznicza, groch z boczkiem, kielbasy. Zamożność, przynajmniej w XV i XVI wieku, mierzono miarą posiadania chleba. Chleb razowy był podstawą pożywienia wieśniaków i mieszczan. Proszono o chleb w codziennej modlitwie, chłopi modlili się o dobrą pogodę, dobre zbiory, tak aby starczało zboża na chleb i na sprzedaż. Chłop piekł chleb sam, bogaty mieszczanin też, ale biedota kupowała chleb od piekarzy. Ci zaś żyli nie ze sprzedaży chleba, lecz ze sprzedaży bułek, ciasta i chleba pszennego. Poszukiwany był w regionie w XVIII wieku biały chleb z Olsztyna. Z nim piekarze jeździli na jarmarki do wielu miasteczek.

Gdy był urodzaj, chleba nie brakowało, gdy przyszła klęska nieurodzaju, dla wielu go brakowało, choć kapituła i biskup wspomagali wieśniaków zgromadzonym w zamkach zbożem. Na przednówku, gdy kończyły się zimowe zapasy, czekano na pierwsze oznaki wiosny, na lebiodę, mleczy, pokrzywę, szczaw. Na sok brzozy i klonowy. Chłopi spożywali też dużo warzyw. W 1766 roku warmińska

ordynacja krajowa wręcz nakazywała, by przy każdym gospodarstwie był sad owocowy i ogród warzywny, a w ogrodach „*dobre jarzyny do garnka rosty, a to ziemniaki, rzepa, brukiew, kapusta, marchew i insze takoż, żeby tez grosz domowy nie tylko z worka sprzedanej mąki pochodzi!*”.

Wiek XIX przyniósł ziemiom pruskim ogromne przemiany cywilizacyjne. Dzięki budowie dróg i linii kolejowych wyszły z izolacji komunikacyjnej, otworzyły się na świat. Z chwilą, gdy nastąpiło zjednoczenie Niemiec i powstało niemieckie cesarstwo, zaczęły zanikać regionalnej odrębności, nastąpił proces centralizacji – jeden język, jednak kultura. Wszystko to miało wpływ na kulinaria. Potrawy w wyniku procesu globalizacji wprawdzie czasami inaczej nazwane były wszędzie takie same. Arystokracja przestała nadawać styl dla mody i biesiadowania. Zresztą zubożała. Uwłaszczenie chłopów prowadziło do ich zamożności. Karczma stawała się restauracją.

Pierwsze lata XIX stulecia nie zapowiadały ani długich lat pokoju, ani dobrobytu. Wojny napoleońskie doprowadziły do zniszczeń, epidemie chorób do wyludnienia, klęski nieurodzajów wywoływały zjawisko głodu. Mieszkańcy jedli byle co, by przeżyć. Ratunkiem dla nich było wprowadzenie uprawy ziemniaka. Kiszona kapusta, brukiew, groch, fasola, marchew, ziemniaki, kluski, chleb były podstawowymi potrawami w wyżywieniu pierwszej połowy XIX wieku. Dla zubożałej ludności mazurskiej chleb był podstawą wyżywienia. Max Toeppen, znakomity historyk żyjący w drugiej połowie XIX stulecia, zauważył: „*Chleb i potrawy mączne są uważane za smakofyk. Chleba nawet u gburów starcza tylko do Wielkanocy, biedni zadawalają się nim podczas żniw. Biały chleb spożywany przez mieszkańców nazywają kołaczem*”. Mazurzy chłopi zaś stwierdzali: „*Można nie mieć minsa, można nie mieć syra, twarogu, nicego. Jeżeli w domu jest chlib akuratnie wyrobiony i fajnie upieczony, tedy głodu nie zaznas*”.

Chleb wypiekano z mąki żytniej, jęczmiennej, pszenicy, orkiszu i owsa. Dodawano do niej ziemniaki i również buraki. Raz na tydzień albo raz na dwa tygodnie wypiekano chleb z mąki żytniej i to było rodzinne święto. W wielkim chlebowym piecu pieczono bochny chleba ważące nawet cztery kilogramy. Zapach pieczonego chleba zapełniał izby i dom. Była to też radość dla dzieci, gdyż piekąc chleb, pieczono małe chlebki zwane podptomykami. Świeży chleb z masłem, marmoladą, cukrem, też ze smalcem uznawany był za jedzenie wieśniaków syte i wyborne. Gdy były lata nieurodzajów, chleb wypiekano z otrąb z dodatkiem startych żołądździ i był tak kruchy, że nie dało się go kroić, tylko łamać. Chleb nie mógł się zmarnować, zawsze zjadano go do końca, a z czerstwego sporządzano zupełną chlebową. Kołaczce drożdżowe z kruszonką pojawiały się w czasie świąt i ważnych uroczystości. Kasza jęczmienna, gryczana, pęczak przyrządzane na różne sposoby stanowiły ważny posiłek chłopski. Mazurzy zbierali owoc kostrzewy, suszyli go, łuskali, by uzyskać kaszę manną.

Uprawa ziemniaków zachwalanych przez biskupa Ignacego Krasickiego spowodowała, że chłopi mazurski i warmiński przetrwał przednówek. Wschodniopruska kuchnia wiejska stała na ziemniakach, które w jadłospisach zaczęły zastępować kasze. Ziemniaki plonowały dobrze, rzadko zdarzało się ich nieurodzaj, dobrze przechowywały się przez zimę, a przede wszystkim były niedrogie. Gospodynie potrafiły z nich sporządzić nawet wyszukane potrawy. Jadano ziemniaki z kiszoną kapustą. Przymakiem

na Mazurach były placki kartoflane, piekło się je w piekarnikach, z ziemniaków sporządzano kluski. Podawano ziemniaki z wody posypane pietruszką, ziemniaki w mundurkach z jajecznicą, skwarkami i smażoną cebulą. Popularne na Mazurach, a także na Warmii były baby ziemniaczane. Przyrządzano je z utartych ziemniaków z dodatkiem pokrojonej cebuli, soli, pieprzu, skwarek. Pieczono, krojono na kawałki i zjadano na gorąco. Mazurzy zwali je kokorami. Cenione były kluski ziemniaczane z okolic Lidzbarka Warmińskiego zwane Heilsberger Keilchen, czyli klinki lidzbarskie.

Wydarzeniem w rodzinach wiejskich, ale też na dworach arystokratycznych było świniobicie. W latach 70. XIX wieku u biednych chłopów mięso należało do potraw świątecznych, u bogatszych w niedziele i w czasie żniw. Pod koniec XIX wieku, gdy wieś się wzbogaciła, mięso pojawiało się na stołach często. Ubojem świń zajmowali się rzeźnicy zwani szlachtarzami albo flakarzami. Owi szlachtarze, a także gospodynie, potrafili sporządzić popularne i poszukiwane kiełbasy przyprawiane majerankiem i jałowcem. Ceniona była metka z siekanej albo mielonej wołowiny i mięsa peklowanego wieprzowego. Wyrabiano kaszanki, wątrobianki, czarne i białe salcesony. Wątrobiankę przygotowywano ze sparzonej wątroby wieprzowej, mielonej z mięsem z łopatki, głowizną, tłuszczem z dodatkiem przypraw.

Pod koniec XIX wieku, gdy wieś się wzbogaciła, mięso pojawiało się na stołach często. Ubojem świń zajmowali się rzeźnicy zwani szlachtarzami albo flakarzami.

Chłopi najwięcej jedli wieprzowiny. Na początku XIX wieku tak jak dawniej mięso solono na sucho, układając je warstwami w kamionkowym garnku, drewnianej skrzyni lub beczce. W drugiej połowie XIX stulecia mięso wędzono. Pojawiły się smakowite: wschodniopruskie szynki dojrzewające, szynki wędzone, polędwice, boczek, żeberka, stonina, kiełbasy. W XX wieku nauczono się mięso wekować, zamykać w słojach Wecka zwanych na Warmii szklankami, a na Mazurach glaskami.

Mieszkańcy Prus Wschodnich spożywali stosunkowo dużo mięsa i to tłustego, gdyż pracowali ciężko, a i klimat nie był tu łagodny. Wschodniopruska prowincja słynęła z hodowli gęsi i kaczek, kur. Cenione i sprzedawane były wędzone piersi gęsie, zjadano się czernią, ciągle w cenie były kapłony. Wielu gospodarzy hodowało króliki, a ich mięso pieczone czy duszone było smakowite. Wschodniopruska kuchnia kojarzona była z królewieckimi klopsikami sporządzonymi z mielonej cielęciny w sosie kwaśno-korzennym. Od Litwinów nauczyli się wędzenia szynki w żołądkach wieprzowych. Oskar Kolberg odnotował, iż Mazurzy „jedzą też rodzaj salcessona zwanego po litewsku skitaudź, a u Mazurów kindziuk – jest to grubo posiekane mięso z tłuszczem, suto osolone i przyprawione czosnkiem”.

W XIX wieku nie wyobrażano sobie posiłków bez zup. We wspomnieniach dawnych mieszkańców pozostał rosół z ziemniakami, zupa z dyni na mleku, kartoflanka z kawałkami wędzonki, zupa

z pokrzywy, brukwi, lebiody, kapuśniak, zupa szczawiowa. Mniej znane były barszcze zwane sznitkami. Jedzono treściwe zupy jarzynowe i słynne eintopfy. Do najprostszych eintopfów należał kapuśniak zwany kwaśnicą. Treściwa podawana żniwiarzom była mazurska zupa ziemniaczana z kiszoną kapustą z dodatkiem wędzonych żeberek, boczku, kiełbasek, cebuli.

Nie brakowało na Warmii i Mazurach dobrego nabiału – serów, masła. Na mazurskie i warmińskie stoły, wprowadzie nie codziennie, trafiały też ryby i raki. Najbogatsi zajadali się: sielawą, szczupakami, karpiami, jesiotrami, tłustymi leszczami. Biedniejszym wystarczały karasie, okonie i płocie. Mazurzy kochali się w stynce. Znakomitą sielawę sprzedawano w Mikołajkach i Dąbrównie. Powiadali Mazurzy, że „*mikołajska sielawa jest w smaku najlepsza*”. W Mikołajkach za specjal uchodziły świeżo wędzone trocie. Przyrządzano zupy rybne z jaszgarzy, jedzono smażone na maśle stynki, uwielbiano śledzie matiasy w śmietanie z cebulą i jabłkiem. Poszukiwana przez gości odwiedzających Prusy Wschodnie była zupa rakowa, masło rakowe z szyjkami suszonymi tłuczonych skorupiek. Na Wielkanoc podawano faszzerowanego szczupaka w bogatszych domach, biedniejszym wystarczał smażony karaś.

Na mazurskie i warmińskie stoły trafiały też ryby i raki.

Najbogatsi zajadali się: sielawą, szczupakami, karpiami,
jesiotrami, tłustymi leszczami.

Biedniejszym wystarczały karasie, okonie i płocie.

Osobliwością XIX stulecia było pojawienie się książek kucharskich. W 1834 roku na łamach jednej z gazet królewieckich reklamowano „Preussisches Kochbuch”, zaznaczając, że jest to trzecie wydanie tej książki. W Królewcu w 1865 i 1866 roku reklamowano siódme wydanie kucharskiej książki Paulinuy Jonas „Gepuftes Kochbuch oder 2003 Recepte”. W niektórych wschodniopruskich miasteczkach pojawiły się kulinarne wydawnictwa zachwalające miejscową kuchnię. W pierwszej połowie XX wieku takowych książek kucharskich lokalnych i regionalnych wydawano bardzo dużo. Na ile w nich zawarto przepisów czysto regionalnych, a na ile ogólnoniemieckich, a nawet europejskiej kuchni, dokładnie nie wiadomo. Polecano wschodniopruski, już nie mazurski czy warmiński, świat zup mlecznych, owocowych, reklamowano zupę winną, pomidorową oczywiście kapuśniak, kartoflanekę, grzybową i barszcz czerwony. Z potraw mięsnych zawarto przepis na sznyceł wieprzowy, cielęcę, barani, smażone kiełbasy panierowane w mące, galarete z mięsem, zrazy wołowe, klopsy. Nie zabrakło przepisów na dania z ryb, jednorazowe obiady, potrawy jajeczne. Przepisy te niewiele odbiegają od podobnych zamieszczanych we współczesnych książkach kucharskich.

Warmińską kuchnię świąteczną południowej polskiej Warmii opisał proboszcz brąsawdzki ks. Walenty Barczewski. Po kermasie zapraszali się Warmiacy na rodzinne spotkania, by nie tylko dobrze zjeść, ale i porozmawiać. W bogatszych domach podawano kilka potraw. Jak zazna-

czytł ks. Barczewski najpierw „rzadki ryż z kurą przyprawiony muszkatowym kwiatem (...), do tego chleba sitnego (...). Druga strawa zwana słodką skopziwą z seslerią do niej ziemniaki (...). Idzie trzecia potrawa. Weźta no sia do ty czarniny z pszennymi kluskami (...). Czwarta potrawa rantowa pieczonka dobrze zaprawiona cebulą i solą, do niej zaś nieunikniony chrzan i kartofle (...). Piąte i szóste danie: pieczone gęsi z cebulą, majranem, jabłuszkami tego natkane i prosiaczki (...), prażona kapusta i na życzenie chleb gruby, dalej zaprawiane wiśnie, ogórki, borówki (...). Przynoszą jeszcze dziesięćfuntową szynkę i zajęczyne. Lecz czynią to więcej na okaz obfitości, niż na dalszy pokarm (...). Siódmy i ostatni Brycht: gęsty ryż lub grys, kasza albo krupy gotowane na mleku, z kanelą, przestodzone miodem, słodkimi migdałami i koryntami”. Oczywiście nie u wszystkich taki stół był po kiermasie, ale była zawsze kura, pieczeń, kuchy.

W świat warmińskiej i mazurskiej kuchni w pierwszej połowie XX wieku wdarty się tak zwane ersatze namiastka artykułów żywnościowych. Przyszły dania gotowe, margaryna zaczęła zastępować masło, a inne sztuczne tłuszcze smalec. Był też świat napojów owocowych, piwa i mocnych trunków. W źródłach pisanych, na łamach prasy, w pamiętnikach, książkach zachowały się przepisy na sporządzenie dobrych trunków, na piwo, miody, wódkę, a także soki czy brzozowe szampany. Mimo upływu czasu ciemne piwo wciąż było znakiem rozpoznawczym Warmii i Mazur.

Ten wschodniopruski świat skończył się, gdy zaczęli po 1945 roku wyjeżdżać z Warmii i Mazur rodowici mieszkańcy. Wielu z nich odplynęło w czasie wielkiej ucieczki w roku 1945, wielu zginęło, wielu wywieziono w głąb ziem rosyjskich. Na ich miejsce przyjechali nowi przybysze z różnych stron Polski. Przywieźli ze sobą nowe obyczaje, inne przepisy kulinarne. Wnet okazało się, że pieką takie same baby ziemniaczane, takie same wyrabiają kiełbasy, smażą placki ziemniaczane, gotują kapuśniaki i grochówki, zjadają się ziemniakami. Przywieźli zwyczaj wieczerzy wigilijnej i wielkanocnego śniadania, nie przejęli od Warmiaków spotkań po kiermasie, czyli odpustowym nabożeństwie. Gdy na dobre zadowolili się, gdy przyszło na świat ich czwarte pokolenie, zaczęło poszukiwać dawnych kulinarnych tradycji. Pozostaje pytanie: czy jeszcze jest? Co jest warmińską kuchnią czy potrawami mazurskimi? Babka ziemniaczana przyrządzana podobnie na Mazurach i Warmii, na Mazowszu czy Podlasiu? Nawet dania wigilijnej wieczerzy kiedyś bardzo regionalne każdej grupy ludnościowej tu osiadłej dziś stają się podobne. Powszechny brak produktów żywnościowych, wyrobów mięsnych w Polsce Ludowej doprowadził do zatracenia regionalności potraw. Każdy zadawała się tym, co kupił wystanego w długich kolejkach, co dało się kupić za żywnościowe kartki. Całe szczęście, iż ten szary świat odszedł.

Wszechwładna prasa, a zwłaszcza telewizja kreuje świat kuchni narodowej bardziej niż regionalnej. W dobie globalizacji wszystko staje się prawie takie same i kuchnia też. Warto jednak poszukiwać tego, co było regionalne w długim swym trwaniu, nie krótkim i jednostkowym. A to wszystko kryją archiwalia, stare książki kucharskie, przepisy prasowe z XVIII i XIX wieku, pamiętniki, diariusze, luźne zapiski. Dopiero tak wnikliwie przeprowadzona kwerenda pozwoli odtworzyć rzeczywiście to, co było charakterystyczne dla dań warmińskich, mazurskich, arystokracji, mieszczan czy prostych chłopów. Należy pamiętać, że kuchnia była zróżnicowana, zależna od zamożności.

3. Kierunki certyfikacji żywności regionalnej i tradycyjnej

Produkty regionalne i tradycyjne odgrywają znaczącą rolę w wielofunkcyjnym i zrównoważonym rozwoju obszarów wiejskich. Ich ochrona i promocja jest ważnym elementem Wspólnej Polityki Rolnej realizowanej przez państwa członkowskie Unii Europejskiej w obszarze wsparcia produkcji żywności wysokiej jakości. Jest to możliwe dzięki jednemu systemowi certyfikacji i znakowania regionalnych produktów żywnościowych.

Na poziomie kraju członkowskiego prawo unijne dopuszcza tworzenie krajowych systemów jakości notyfikowanych w Unii Europejskiej. Jednakże podstawowym narzędziem identyfikacji i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych jest ministerialna Lista Produktów Tradycyjnych, która ukazuje bogactwo i różnorodność rodzimych tradycji kulinarnych.

Unijny system wyróżniania żywności wysokiej jakości

Podstawowymi znakami tworzącymi system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, służącymi do identyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych przez Komisję Europejską i chronionych w całej Unii Europejskiej są: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne (oba wyróżniające produkty regionalne znanego pochodzenia) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (dotyczący produktów tradycyjnych).

Podstawowe akty prawne:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych;
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Korzyści i obowiązki producentów wynikające z uczestnictwa w systemach jakości żywności

KORZYŚCI	OBOWIĄZKI
<ul style="list-style-type: none"> • ochrona nazwy • prawo do używania chronionej nazwy i unijnego logo • walka z nieuczciwą konkurencją • zwiększona rozpoznawalność produktu w kraju i za granicą • promocja systemów to także promocja produktów • promocja regionu • korzyści finansowe • wsparcie ze środków publicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • poddawanie się kontroli • ponoszenie kosztów kontroli • prowadzenie dokumentacji

źródło: materiały szkoleniowe Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)

- przyznawany produktom, których wszystkie surowce pochodzą ze ściśle określonego obszaru geograficznego oraz odbywa się tu cały proces jego wytwarzania;
- nazwa i wyjątkowa jakość produktu są ściśle związane z miejscem, w którym są wytwarzane i podkreślają z nim związek.



Polskie produkty zarejestrowane jako ChNP: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, wiśnia nawiślanka, podkarpacki miód spadziowy, karp zatorski, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny.

Aplikuje o rejestrację: miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (wg stanu na wrzesień 2018 r.).

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)

- przyznawany produktom, których przynajmniej jeden z etapów procesu wytwarzania odbywa się na określonym obszarze geograficznym; wyjątkowa jakość, renoma bądź inna specyficzna cecha wynika z pochodzenia geograficznego, czynników naturalnych lub ludzkich;
- nazwa i wyjątkowa jakość produktu są ściśle związane z miejscem, w którym są wytwarzane i podkreślają z nim związek.



Polskie produkty zarejestrowane jako ChOG: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, rogal świętomarciński, wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie, truskawka kaszubska, fasola korczyńska, miód kurpiowski, suska sechleńska, kiełbasa lisecka, obwarzanek krakowski, śliwka sztyfłowska, jabłka łąckie, chleb prądnicki, miód drahimski, kołocz śląski/kołacz śląski, jabłka grójeckie, ser koryciński swojski, jagnięcina podhalańska, cebularz lubelski, krupnioki śląskie, kiełbasa biała parzona wielkopolska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski.

Aplikuje o rejestrację: podpiek kujawski (wg stanu na wrzesień 2018 r.).

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

- przyznawany produktom wytwarzanym z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami; przy czym tradycyjny oznacza stosowany co najmniej od 30 lat;
- nazwa jest ściśle związana ze specyficznym charakterem lub jest tradycyjnie stosowana dla danego produktu.



Polskie produkty zarejestrowane jako GTS: półtorak staropolski tradycyjny, dwójniak staropolski tradycyjny, trójniak staropolski tradycyjny, czwórniak staropolski tradycyjny, olej rydzowy tradycyjny, pieriekaczewnik, kiełbasa jałowcowa staropolska, kabanosy staropolskie, kiełbasa myśliwska staropolska, kiełbasa krakowska sucha staropolska.

Zakres produktów kwalifikujących się do rejestracji:

- w ramach systemów ChNP, ChOG i GTS produkty rolne oraz środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi (wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (WE) oraz załączniku I do rozporządzeń Rady (WE) nr 509/2006 oraz 510/2006);
- w ramach systemu GTS mogą to być również gotowe dania;
- ochrona nie dotyczy win i napojów spirytusowych.

Wnioskodawcą w systemie unijnym może być grupa producentów. Grupa, zgodnie z rozporządzeniem 1151/2012, to zespół producentów działających razem w celu rejestracji produktu w Komisji Europejskiej, jego dalszej ochrony i promocji. Grupą może być każda organizacja producentów lub przetwórców, niezależnie od jej formy prawnej lub składu, której działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym. Pojedyncza osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek pod warunkiem, że jest jedynym producentem na określonym obszarze geograficznym.

Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych wnioski o rejestrację nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego lub nazwy specyficznego charakteru produktu rolnego lub środka spożywczego składa się do ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Formularze są dostępne na stronie www.gov.pl/rolnictwo zakładka „Jakość żywności”, następnie „Produkty regionalne i tradycyjne”, „Formularze wniosków”.

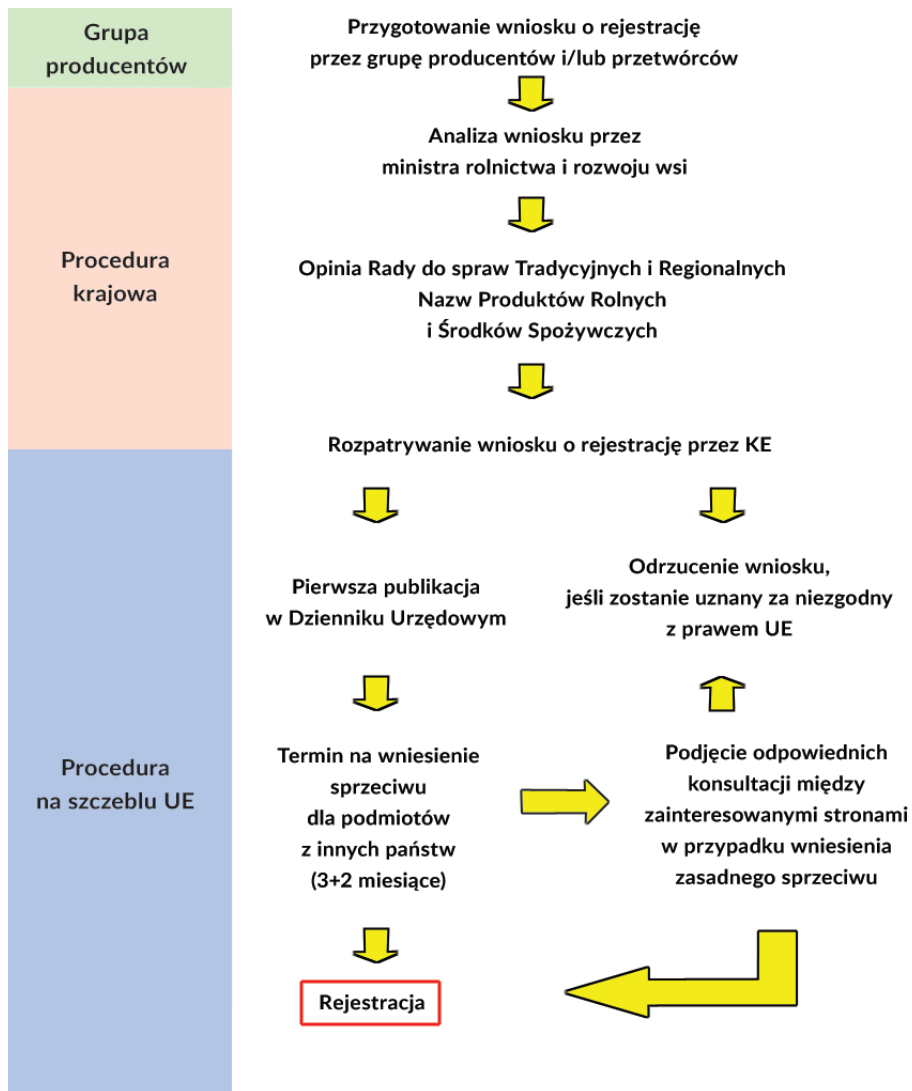
Kontrola i certyfikacja może być przeprowadzana przez akredytowane i upoważnione przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi jednostki certyfikujące uprawnione do kontroli zgodności ze specyfikacją, tj:

- PNG Sp. z o.o.,
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji SA,
- Cobico Sp. z o.o.,
- Biocert Małopolska Sp. z o.o.,
- QA Solutions Sp. z o.o.

(wg stanu na wrzesień 2018 r.).

Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych do kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją upoważnieni są również wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Na koszt rejestracji składa się koszt złożenia wniosku (300 zł) oraz koszt kontroli zgodności produkcji ze specyfikacją (uzależniony przede wszystkim od rodzaju produktu oraz wybranej jednostki kontrolnej).

Procedura rejestracji produktów w unijnych systemach jakości



źródło: materiały szkoleniowe Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Krajowy system jakości żywności „Jakość Tradycja”

Pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli żywności wysokiej jakości „Jakość Tradycja” został opracowany na wzór systemów europejskich przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej. 12 czerwca 2007 r. decyzją ministra rolnictwa i rozwoju wsi został uznany za krajowy system jakości żywności. Znak „Jakość Tradycja” został zarejestrowany w Urzędzie Patentowym pod numerem Z-307821 i jest chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako znak wspólny gwarancyjny.



Zasady systemu:

- jakość produktu: w systemie uczestniczą produkty wysokiej jakości o tradycyjnym charakterze, wyróżniające się szczególną jakością, reputacją lub innymi cechami odróżniającymi je od innych należących do tej samej kategorii;
- kontrola jakości: producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, który potwierdza wytwarzanie produktu zgodnie z jego specyfikacją; producent dokonuje wyboru jednostki kontrolującej i ponosi jej koszty; kontroli tej nie należy mylić z kontrolą urzędową z zakresu bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej przez służby weterynaryjne i sanitarne;
- otwartość: do systemu mogą przystąpić rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nie należący do niej; jedynym kryterium przyjęcia do systemu jest jakość produktu; uczestnictwo w systemie jest całkowicie dobrowolne;
- przejrzystość i identyfikowalność produktu: tryb i zasady korzystania ze znaku określa regulamin znaku; producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

Kategorie produktów:

- produkty rolne – zgodnie z załącznikiem I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską, załącznikiem II do Rozporządzenia Rady nr 2081/92;
- środki spożywcze – zgodnie z załącznikiem I do Rozporządzenia Rady Europy nr 2082/92 i załącznikiem I do Rozporządzenia Rady Europy nr 2081/92;
- napoje spirytusowe – zgodnie z Rozporządzeniem Rady nr 1576/89 ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych.

Surowce wykorzystywane do produkcji produktów objętych systemem „Jakość Tradycja” powinny pochodzić z gospodarstw ekologicznych, z gospodarstw stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce służące do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (Traceability).

Produkty w systemie „Jakość Tradycja” muszą charakteryzować się:

- tradycyjnym składem;
- tradycyjnym sposobem wytwarzania;
- szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter;
- szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii;

przy czym za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter, uważa się takie produkty, które posiadają co najmniej 50-letni rodowód (dwa pokolenia). Natomiast za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

Producenci ubiegający się o prawo używania znaku „Jakość Tradycja” dla danego produktu zobowiązani są do złożenia w Biurze Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie wniosku o udzielenie prawa do używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego „Jakość Tradycja” (wzory formularzy dostępne na stronie produktyregionalne.pl).

W systemie „Jakość Tradycja” uczestniczy 201 producentów oraz 256 produktów i potraw w skali kraju. W województwie warmińsko-mazurskim w systemie tym jest 7 producentów i 13 produktów (wg stanu na 20.08.2018 r.)

Produkty posiadające znak „Jakość Tradycja” – województwo warmińsko-mazurskie

Lp.	Produkt	Producent
1.	Chleb żytni z Wydmin	Eko-Piekarnia Sp. z o.o., Wydminy
2.	Chleb słowiański z Wydmin	
3.	Chleb gryczany z Wydmin	
4.	Porter Warmiński z Browaru Kormoran	Browar Kormoran Sp. z o.o., Olsztyn
5.	Kapusta kwaszona	P.U.H. Dominik Wiesława Pawlikowska, Mierzyn
6.	Ogórki kwaszone	
7.	Masło extra osełka	Mleczarnia Ekołukta Sp. z o.o., Łukta
8.	Masło ekstra osełka EKO	
9.	Okowita miodowa mazurska	Mazurskie Miody Bogdan Piasecki
10.	Okowita miodowa warmińska	
11.	Okowita miodowa Bairille	
12.	Ser topiony mazurski	Lactima Sp. z o.o.
13.	Śliwka dobromiejska w czekoladzie	Jutrzenka Dobre Miasto Sp. z o.o.

źródło: www.produktyregionalne.pl

Lista Produktów Tradycyjnych

Zasady procesu rejestracji produktów na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi określa Ustawa z dnia 17 grudnia 2001 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, mającej na celu potwierdzenie zgodności produkcji, z metodą wytwarzania zadeklarowaną w wniosku. Wpis na Listę Produktów Tradycyjnych nie podlega opłacie.

Lista Produktów Tradycyjnych służy:

- identyfikacji i promocji polskich produktów tradycyjnych;
- zwiększeniu świadomości konsumentów na temat tradycyjnej żywności i dziedzictwa kulturowego;
- promocji regionu oraz własnej działalności;
- przygotowaniu producentów do ubiegania się o rejestrację produktów na poziomie krajowym i europejskim.

Zgodnie z ww. ustawą produkt tradycyjny to taki, którego:

- jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (skład, surowce użyte do produkcji, sposób produkcji lub przetworzenia);
 - stanowi element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany;
 - jest elementem tożsamości społeczności lokalnej;
- przy czym za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat.

O wpis na Listę Produktów Tradycyjnych może wnioskować osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej wytwarzająca dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy, czyli może to być: osoba indywidualna, pojedynczy producent, przedsiębiorca, restauracja, gospodarstwo agroturystyczne, koło gospodyń wiejskich, stowarzyszenie.

Kategorie produktów, które mogą ubiegać się o wpis na listę produktów tradycyjnych:

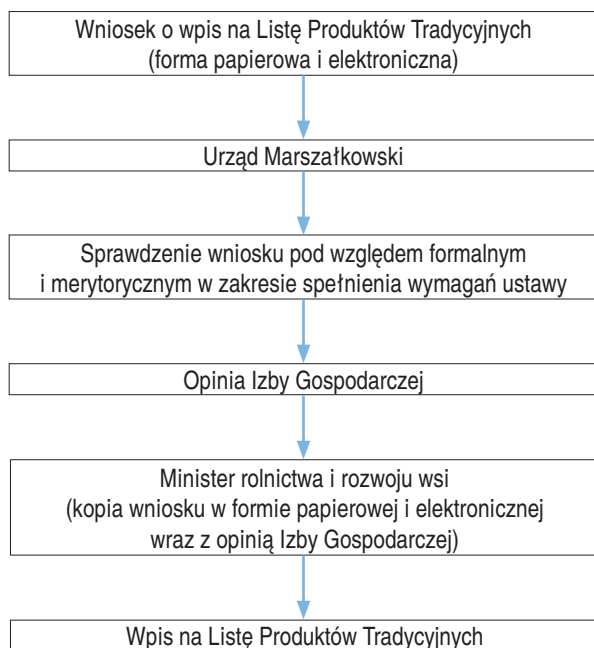
- sery i inne produkty mleczne;
- mięso świeże oraz produkty mięsne;
- produkty rybołówstwa, w tym ryby;
- orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie);
- wyroby piekarnicze i cukiernicze;
- oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.);
- miody;
- gotowe dania i potrawy;
- napoje (alkoholowe i bezalkoholowe);
- inne produkty.

W kategorii inne produkty mogą zostać wpisane produkty, które nie wchodzą w powyższy zakres merytoryczny punktów i wymienione są:

- w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską lub,
- w załącznikach do rozporządzenia Rady nr 2081/92 dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych lub,
- w załączniku do rozporządzenia Rady nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych.

Wzór wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych. Formularz jest dostępny na stronie [gov.pl/rolnictwo/zakładka „Jakość żywności”](http://gov.pl/rolnictwo/zakladka_„Jakość_żywności”), następnie „Produkty regionalne i tradycyjne”, „Formularze wniosków”.

Procedura wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych*



źródło: opracowanie własne

* Procedura nie uwzględnia czasu wynikającego z uzupełnień/wyjaśnień do wniosku na etapie Urzędu Marszałkowskiego oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Korzyści z wpisu produktu/potrawy na listę produktów tradycyjnych:

- prestiż i renowa wynikające ze stosowania ugruntowanego historycznie tradycyjnego sposobu wytwarzania; podkreślenie tradycyjnego charakteru własnej działalności;
- możliwość wykorzystania do celów marketingowych, np. umieszczenie informacji o wpisie produktu/potrawy w menu, własnej stronie internetowej, udostępnienie zaświadczenia potwierdzającego wpis gościom;
- ukazanie tradycyjnego dorobku kulinarnego osób zrzeszonych w kołach gospodyń wiejskich lub stowarzyszeniach, podkreślającego charakter podejmowanych działań mających na celu rozwój wsi, krzewienie polskiej tradycji i kultury kulinarnej;
- możliwość udziału w wydarzeniach promujących produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych.

Regionalny system znakowania żywności naturalnej, tradycyjnej i regionalnej



Pomysł powołania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne został zapoczątkowany w południowo-wschodniej Skanii w Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 r. Do Sieci należą regiony z różnych części Europy, mające na celu promocję i poprawę jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. W obrębie każdego regionu należącego do Sieci funkcjonuje regionalna sieć, która zrzesza podmioty w niej uczestniczące.

W Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne zrzeszonych jest 45 regionów z 13 państw europejskich. Z Polski do sieci przynależy 10 województw, tj.: dolnośląskie, kujawsko-pomorskie, małopolskie, mazowieckie, opolskie, pomorskie, świętokrzyskie, warmińsko-mazurskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie (wg stanu na wrzesień 2018 r. na podstawie culinary-heritage.com).

Województwo warmińsko-mazurskie jako pierwsze w Polsce przystąpiło do sieci regionalnego Dziedzictwa Kulinarne 21 grudnia 2004 r., stając się członkiem kandydującym. Pełne członkostwo pod nazwą Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle uzyskało 21 października 2005 r. Obecnie sieć zrzesza 135 podmioty z terenu województwa warmińsko-mazurskiego (stan na wrzesień 2018 r. na podstawie warmia.mazury.pl).

Cele funkcjonowania Sieci:

- rozwój i promocja rynku żywności naturalnej (tradycyjnej, lokalnej, regionalnej, ekologicznej) opartej na lokalnych/regionalnych zasobach surowcowych;
- współpraca oraz wymiana wiedzy i doświadczeń pomiędzy członkami Sieci;
- rozwój współpracy pomiędzy regionami działającymi w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne;
- rozwój regionalny;
- promocja i rozwój małych i średnich przedsiębiorstw, wzmacnianie ich konkurencyjności;
- zwiększanie zainteresowania producentów i konsumentów żywnością naturalną wysokiej jakości;
- zapewnienie konsumentom/turystom regionalnej oferty kulinarnej;
- podniesienie atrakcyjności kulinarnej regionu;
- wzmocnienie tożsamości lokalnej/regionalnej;
- podnoszenie wiedzy na temat historii i tradycji kuchni Warmii i Mazur.

O członkostwo w Sieci w oparciu o Regulamin funkcjonowania Sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle mogą ubiegać się:

- producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybołówstwie;
- producenci i przetwórcy żywności;
- restauratorzy i właściciele innych obiektów gastronomiczno-hotelarskich;
- hurtowi i detaliczni sprzedawcy artykułów rolno-spożywczych.

Właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle” oraz szyldów z logo Sieci jest województwo warmińsko-mazurskie. Szczegółowych informacji w tym zakresie udziela:

Biuro ds. Żywności\Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa
Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn, pokój 412
tel. 89 52 19 250, e-mail: dow@warmia.mazury.pl

Więcej informacji na stronie oficjalnej Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne culinary-heritage.com, na stronie Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego warmia.mazury.pl, zakładka „Obszary wiejskie”, następnie „Dziedzictwo Kulinarne” lub dziedzictwokulinarne.pl.

4. Produkty tradycyjne województwa warmińsko-mazurskiego

Na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 1841 produktów tradycyjnych, w tym 32 z województwa warmińsko-mazurskiego (wg stanu 10.09.2018 r.). Na tle innych województw Warmia i Mazury wypadają najsłabiej. Jednakże pozytywną stroną jest fakt, iż po tak długim okresie stagnacji w tym temacie, dzięki inicjatywie i wspólnym działaniom kilku instytucji oraz wnioskodawców, stan ten uległ zmianie.

Działania Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie

W ciągu trzech ostatnich lat (2016-2018) Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie w ramach prowadzonej działalności szkoleniowo-informacyjno-doradczej przyczynił się do wpisu siedmiu produktów na Listę Produktów Tradycyjnych. Dzięki temu działaniu liczba zidentyfikowanych produktów wzrosła z 25 do 32 (stan na rok 2018 w porównaniu do roku 2013).

W latach 2016-2018 zostały zidentyfikowane i wpisane na ministerialną listę następujące produkty tradycyjne:

- miody ziemi oleckiej – 29 czerwca 2016 r.
- kawior ze szczupaka – 18 lipca 2016 r.
- gofry pruskie – 17 marca 2017 r.
- warmińska szynka wołowa wędzona – 17 marca 2017 r.
- olsztyńskie jagodzianki – 8 listopada 2017 r.
- kiełbasa polska wędzona z Mazur – 30 listopada 2017 r.
- anielskie ruchańce – 30 maja 2018 r.



Produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych – województwo warmińsko-mazurskie

Kategoria produktu	Nazwa produktu	Data wpisu na LPT
Produkty mleczne	Mleko zsiadłe	25.09.2006 r.
	Ser welski	4.05.2007 r.
	Ser salami mazurski	4.09.2008 r.
Produkty mięsne	Mazurska szynka wędzona	29.02.2008 r.
	Mazurska kiełbasa wędzona	29.02.2008 r.
	Mazurski boczek wędzony	29.02.2008 r.
	Mazurska polędwica wędzona	29.02.2008 r.
	Mazurska słonina wędzona	29.02.2008 r.
	Mazurska karkówka wędzona	29.02.2008 r.
	Polędwica wędzona z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Baleron wędzony z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Boczek wędzony z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Kiełbasa jałowcowa z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Kiełbasa wiejska pieczona z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Szynka z mazurskiej masarni	6.05.2008 r.
	Szynka dylewska dojrzewająca	7.06.2010 r.
	Warmińska szynka wołowa wędzona	17.03.2017 r.
Kiełbasa polska wędzona z Mazur	30.11.2017 r.	
Produkty rybołówstwa	Kawior ze szczupaka	18.07.2016 r.
Warzywa i owoce	Syrop buraczany	4.04.2006 r.
Wyroby piekarnicze i cukiernicze	Sękacz mazurski	1.06.2006 r.
	Brukowiec mazurski	18.01.2010 r.
	Fefernuszki	6.03.2012 r.
	Gofry pruskie	17.03.2017 r.
	Olsztyńskie jagodzianki	8.11.2017 r.
	Anielskie ruchańce	30.05.2018 r.
Miody	Miód Mazur Garbatych	21.07.2010 r.
	Miód lipowy z Barcji	9.11.2012 r.
	Miód wielokwiatowy z Barcji	9.11.2012 r.
	Miody Ziemi Oleckiej	29.06.2016 r.
Napoje	Niedźwiedziówka mazurska nalewka	29.02.2008 r.
	Okowita miodowa warmińska	5.12.2013 r.

źródło: gov.pl/rolnictwo

MIODY ZIEMI OLECKIEJ

Nazwa produktu nawiązuje do najpiękniejszych zakątków Mazur, na których obszarze znajduje się ziemia olecka położona na terenie czterech gmin: Olecko, Kowale Oleckie, Świątajno, Wieliczki. Tradycje wytwarzania miódów na tych terenach sięgają średniowiecza, kiedy zasiedlało je pruskie plemię Jaćwiągów, trudniące się bartnictwem. Jego rozwój zapoczątkował hodowlę pszczoł w pasiece, czyli pasiecznictwo. W Rejonie Leśnej Produkcji Niedrzewnej „Las” Olecko jego rozkwit nastąpił w latach 60. ubiegłego wieku. Miody pozyskiwane na ziemi oleckiej pochodzą z wielopokoleniowych pasiek rodzinnych, co zapewnia kontynuację rodzimych tradycji i podtrzymywanie wspianego zawodu. Miody pozyskiwane są w sposób tradycyjny. Wiosną miód rzepakowy, później lipowy, gryczany, leśny, spadziowy i wielokwiatowy. Ich wyjątkowe cechy są zasługą mikroklimatu, bogatej specyfiki terenu i roślinności.



Fot. Gospodarstwa Pasieczne: Mazurska Pasieka i Pasieka Jurewicz, Olecko

KAWIOR ZE SZCZUPAKA

Produkt specyficzny dla historycznego obszaru Mazur, zwanego krainą tysiąca jezior. Obszar ten od pradawnych dziejów słynął z obfitości ryb słodkowodnych bardzo dobrej jakości i wyjątkowych walorów smakowych. Tradycja jego pozyskiwania jest nierozdzielnie związana z burzliwymi dziejami ówczesnej wsi Głódow. W czasach przedwojennych miejscowość słynęła głównie z rybołówstwa. W czasach powojennych, mimo odmiennych warunków politycznych i ustrojowych, tutejsza rybacka brгада również się nim trudniła. Tradycja przygotowania potraw z ryb, w tym również kawioru ze szczupaka, została przekazana przez autochtonów w formie ustanej. Obecnie kawior ze szczupaka należy do specjaltów przyrządzanych we wsi Głódowo. Jest serwowany z jajkiem na twardo, do kanapek lub jako przekąska do wódek, koniaków bądź szampana.



Fot. Firma Handlowo-Uslugowa Gošciniec, Głódowo

GOFRY PRUSKIE

Nazwa produktu odnosi się do krainy zwanej Warmią, pochodzącej od pruskiego plemienia Warmów oraz stanowiącej jedną z części historycznej krainy Prus. Wypiek pewnego rodzaju wafli, zwanych goframi, był jedną z ówczesnych tradycji kulinarnych podtrzymywanych w domostwach w czasach powojennych. W powszechnym użytku była posiadana przez każdą gospodynię żeliwna gofrownica, zwana żelazkiem. Stanowiły ją dwie płaskie, okrągłe formy złączone zawiasami z wypustkami w fajercie. Jej cechą specyficzną jest możliwość wypieku na kuchniach węglowych. Charakterystyczne dla formy kraciaste serduszka z ciasta podobnego do naleśnikowego wypiekano dzieciom. Warmińskie gospodynie przyrządzały je według receptury wytloczonej na wieczku, zachowując odpowiednio proporcje mąki, mleka, jaj, masła i drożdży. Tradycja wypieku jest kontynuowana przez warmińskie gospodynie w powiecie bartoszyckim.



Fot. Gospodarstwo Rolne Stary Dom – Das Alte Haus, Łądek

WARMIŃSKA SZYNKA WOŁOWA WĘDZONA

Produkt specyficzny dla historycznej krainy zwanej Warmią, będącej częścią historyczną Prus. Kuchnię dawnych Prus Wschodnich cechowało naturalne pochodzenie wysokiej jakości składników oraz samowystarczalność gospodarstw wiejskich. Powszechnym pożywieniem na stołach warmińskich było wędzone mięso, wędliny i słonina. Ludność dobrze sytuowana, głównie miejska i pańska, jadła dobrze i tłusto. Na jej stołach powszechna była przyrządzana na różne sposoby wołowina. Receptura produkcji szynki wołowej wędzonej sięga 1964 r. i bazuje na przepisach historycznych opracowanych przez Centralę Przemysłu Mięsnego. Zamieszkująca tereny Warmii ludność, bazując na surowcach pochodzących z regionu, zaczęła stosować przepisy ogólne. Aktualnie tradycje wytwarzania są kontynuowane przez niewielkie zakłady mięsne położone na Warmii.



Fot. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra, Gołogóra

OLSZTYNECKIE JAGODZIANKI

Produkt niewątpliwie związany z Olsztynkiem, miasteczkiem położonym w powiecie olsztyńskim na obszarze Mazur Zachodnich (dawnych Prus). Bogactwo tutejszych lasów w czarne jagody zaowocowało ich wszechstronnym zastosowaniem głównie przez cukierników i piekarzy. Jagodzianki są wytwarzane od lat 80. ubiegłego wieku przez miejscową cukiernię.

Prosty i tradycyjny przepis na ciasto drożdżowe oraz znaczna ilość jagód w środku to jego cechy charakterystyczne. Zostały uznane za lokalny przysmak przez mieszkańców i tutejsze władze. Popularność zyskały również wśród turystów, głównie tych z okolic Warszawy, zatrzymujących się na ten tradycyjny przysmak w drodze nad morze. Rarytasu tego można skosztować również podczas corocznego „Konkursu Jedzenia Olsztyneckich Jagodzianek” organizowanego przez władze gminy Olsztynek.



Fot. Zakład Cukierniczy Jagodzianka, Olsztynek

KIEŁBASA POLSKA WĘDZONA Z MAZUR

Produkt specyficzny dla historycznego obszaru województwa zwanego Mazurami. Od ponad 50 lat jest kulinarną wizytówką Miłomłyn, miasteczka położonego w powiecie ostródzkim. Tradycje kulinarne zapoczątkowane przez lokalne Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” (potocznie nazywane GS-ami) opierają się na tradycyjnych recepturach i technologii oraz wykorzystaniu lokalnego potencjału surowcowego w działalności przetwórczej. Do najbardziej pożądaných wyrobów mięsnych należały kiełbasy krojone i wędzone na surowo, o charakterystycznym ciemnym kolorze, intensywnym smaku i zapachu. Specyfika kiełbasy polskiej wędzonej wynika z tradycyjnej receptury i sposobie wytwarzania bazującym na lokalnych surowcach. Tradycja wytwarzania jest obecnie kontynuowana przez niewielkich regionalnych producentów na terenie Miłomłyna.



Fot. Zakład Wędliniarski Flis-Pol, Miłomłyn

ANIELSKIE RUCHAŃCE

Tradycja i receptura wytwarzania sięga lat 40. XX wieku i wywodzi się ze starych warmińskich zwyczajów. Nazwa produktu wywodzi się od nazwy miejscowości Aniołowo – anielskie oraz ruszania się ciasta w czasie wypieku, czyli ruchańce. Jest to rodzaj pączków wypiekany dawniej głównie w okresie zwanym zapustami, obchodzonymi hucznie na terenie Aniołowa. Prosta receptura oraz dostępność składników spopularyzowały wypiek wśród jego mieszkańców.

Receptura ruchańców przetrwała do dnia dzisiejszego w niezmienionej formie: 1 kg mąki, 10 dag drożdży, sześć jaj i około litra ciepłego mleka. Istotna jest konsystencja ciasta, które nie może być „ani za rzadkie, ani za gęste”. Specjał najlepiej smakuje posypany cukrem pudrem i popijany ciepłym mlekiem, konsumowany w dobrym towarzystwie. Anielskie ruchańce są przysmakiem goszczącym na wielu lokalnych i regionalnych wydarzeniach o charakterze kulinarnym.



Fot. Stowarzyszenie na rzecz Rozwoju Wsi Aniołowo, Aniołowo

*Tradycja i receptura
wytwarzania
ruchańców sięga
lat 40. XX wieku
i wywodzi się
ze starych
warmińskich
zwyczajów.*

5. Dobre przykłady promocji i certyfikacji żywności regionalnej

PIEREKACZEWNIK

Produkt tradycyjny województwa podlaskiego wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 20 lipca 2005 r. Pierekaczewnik został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność 30 czerwca 2009 r. na wniosek Konsorcjum Producentów „Pierekaczewnika”. Jest to specjał kuchni tatarskiej, przygotowywany przez Tatarów dwa razy do roku na święto Bajram.

Nazwa pierekaczewnik pochodzi od czasownika pierekatyw, który w języku białoruskim i rosyjskim oznacza rozwałkowywanie. Pierekaczewnik jest to rodzaj pieroga o charakterystycznej strukturze oraz wielkości – średnica 26-27 cm, waga po upieczeniu ok. 3 kg. Cechą specyficzną produktu jest sposób rozwałkowywania ciasta, mający wpływ na jego specyficzny charakter. Pierekaczewnik wyglądem przypomina skorupę ślimaka. Efekt ten jest osiągnięty dzięki specyficznemu sposobowi jego wykonania, polegającym na nakładaniu na siebie sześciu warstw cienko rozwałkowanego ciasta, które przekłada się farszem i zwija w rulon. W zależności od użytego farszu może być przygotowywany wytrawnie, np. z baraniną, wołowiną, gęsiną bądź na słodko, np. serem białym z rodzynkami, owocami. Tradycja wypieku pierekaczewnika jest kontynuowana głównie w Kruszynianach i Bohonikach, gdzie żyją polscy Tatarzy.



Fot. Tatarska Jurta, Kruszyniany

*Pierekaczewnik
to rodzaj pieroga
o charakterystycznej
strukturze
oraz wielkości*

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI

Produkt tradycyjny województwa podlaskiego wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 19 września 2005 r. Ser koryciński swojski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne 10 sierpnia 2012 r. na wniosek Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego. Jest wytwarzany na terenie trzech gmin województwa podlaskiego w powiecie suchowolskim: Korycin, Suchowola, Janów.

Ser koryciński swojski jest produkowany z niepasteryzowanego pełnego mleka krowiego z dodatkiem podpuszeczki i soli kuchennej, poddanego tylko i wyłącznie filtracji nieczystości i chłodzenia w temperaturze środowiska. Dopuszczalny jest dodatek przypraw i ziół do sera, zarówno świeżych, jak i suszonych. Może to być, np. czosnek, **czarnuszka (na zdjęciu)**, kminek, koperek, czy też suszone grzyby. Charakterystyczny dla produktu jest kształt spłaszczonej kuli. Wielkość sera jest zależna od wielkości cedzaka i ilości włożonej do niego masy serowej oraz okresu dojrzewania. Wielkość sera korycińskiego swojskiego nie przekracza średnicy 30 cm i wagowo mieści się w przedziale 2,5-5 kg. Cechą różnicującą sery korycińskie jest okres ich leżakowania. Ser świeży dojrzewa od 2 do 4 dni, leżakowany od 5 do 14 dni, dojrzwały – powyżej 14 dni.



Fot. Produkty Mleczarskie Sp. c., Aulakowszczyzna

*Ser koryciński
jest produkowany
z niepasteryzowanego
pełnego
mleka krowiego*

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY /ŁÓDZIEJSZCZYZNY

Miód wielokwiatowy z Sejneńszczyzny to produkt tradycyjny województwa podlaskiego wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 16 maja 2006 r. Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny jest produktem tradycyjnym pogranicza dwóch państw – Polski i Litwy. Został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chroniona Nazwa Pochodzenia 31 stycznia 2012 r. na wniosek Terenowego Koła Pszczelarzy w Sejnach oraz Regionalnego Związku Pszczelarzy w Łódziejach. Obszar produkcji obejmuje pogranicze Polski i Litwy. Po stronie polskiej obszar czterech gmin powiatu sejneńskiego, tj.: Sejny, Giby, Krasnopol, Puńsk oraz pięciu gmin powiatu suwalskiego: Suwałki, Szypliszki, Jeleniewo, Rutka-Tartak, Wizajny. Po stronie litewskiej teren 12 gmin regionu Łódzieje, tj.: Kapčiamiestis, Veisiejai, Kuciunai, Lazdijai, Seirijai, Norageliai, Svetezeris, Teizai, Slavantai, Budvietis, Sestokai, Krosna. Zarejestrowany produkt jest miodem pszczelim nektarowo-wielokwiatowym pozyskanym z obszaru, dla którego charakterystyczna jest różnorodność roślin miododajnych, m.in.: wierzby, klonu, mniszka polnego, maliny, kruszyny, koniczyny białej i łąkowej, komonicy, nostrzyka, miodunki, lipy, chabra bławatka. Ze względu na krótki okres wegetacyjny roślin miód jest pozyskiwany wyłącznie od połowy maja do połowy sierpnia.



Fot. Gospodarstwo Pasieczne, Pótkoty

*Miód wielokwiatowy
z Sejneńszczyzny
/Łódziejszczyzny
jest produktem
z pogranicza Polski i Litwy*

PODLASKIE CENTRUM TECHNOLOGII ROLNO-SPOŻYWCZYCH W SZEPIETOWIE

Modelowa przetwórnia produktów rolnych powstała przy Podlaskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Szepietowie. Stanowi bazę dydaktyczną dla rolników i mieszkańców obszarów wiejskich zainteresowanych przetwórstwem surowców rolnych na poziomie gospodarstwa. Cały obiekt stanowią cztery moduły (przetwórnice) wyposażone w nowoczesne urządzenia i sprzęt do małego przetwórstwa, tj.: przetwórnia owoców, warzyw i ziół (produkcja suszu), przetwórnia owoców i warzyw (produkcja soków), przetwórnia mięsa, przetwórnia mleka. W województwie podlaskim jest to jedyna ogólnodostępna baza dydaktyczna małego przetwórstwa rolnego. Wykwalifikowana kadra doradcza oraz obiekty przetwórnice tworzą kompendium praktycznej wiedzy i umiejętności dla zainteresowanych producentów rolnych w zakresie uruchomienia przetwórstwa we własnym gospodarstwie. Odbывают się tutaj szkolenia i zajęcia praktyczne umożliwiające zapoznanie z technologią produkcji danego produktu, aspektami ekonomicznymi planowanego przedsięwzięcia oraz niezbędnymi wymogami sanitarnymi, jak również z zakresu marketingu produktów rolnych wraz z tworzeniem sieci współpracy oraz grup producenckich. Docelowo przetwórnia ma również funkcjonować na zasadzie inkubatora przedsiębiorczości.



Fot. Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

*Przetwórnia
stanowi bazę
dydaktyczną dla rolników
i mieszkańców
obszarów wiejskich*

6. Bibliografia

- ❑ Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Dziedzictwo kulinarne, red. Stanisław Achremczyk, Olsztyn 2007
- ❑ Życie na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność, red. Tomasz Chrzanowski, Olsztyn 2011
- ❑ K. Bockenheimer, Przy polskim stole, Wrocław 2004
- ❑ Ł. Kozaryn-Okulicz, Dzieje Prusów, Warszawa 1997
- ❑ G. Labuda, Źródła skandynawskie i anglosaskie do dziejów Słowiańszczyzny, Warszawa 1961
- ❑ S. Józwiak, J. Trupinda, Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309-1457), Malbork 2007
- ❑ J.Gancewski, Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do 1454 roku, Olsztyn 2001
- ❑ M. Kromer, Opolska czyli o położeniu, ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie, przekład S. Kozicki, oprac. R. Marchwiński, Olsztyn 1977
- ❑ J. Obłąk, Miscellanea Krasiciana, Studia Warmińskie, t. XIX, 1982
- ❑ M/Fox, Dziariusz z Heilsberga, Kraków 1898
- ❑ S. Achremczyk, Ignacy Krasicki. Nie tylko literat, Olsztyn 2016
- ❑ J. Sikorski, Prywatne życie Mikołaja Kopernika, Olsztyn 2011
- ❑ M. Jankowska-Bittita, Niezapomniana kuchnia Warmii i Mazur, Zakroczym 2007
- ❑ Smak Mazur. Kuchnia dawnych Prus Wschodnich. Wybór T. Ostojki, oprac. R. Wolski, Dąbrówno 2006
- ❑ W. Barczewski, Kiermasz na Warmii, wyd. W. Ogrodziński, Olsztyn 1984
- ❑ A.Weck, Mazurzy, w: Mazurzy. Tradycja i codzienność, Olsztyn 2002
- ❑ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych;
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych
- ❑ 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 2017 r. poz. 1168)
- ❑ Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych (Dz.U. z 2005 Nr 58, poz. 509)
- ❑ Publikacje powstałe w ramach kampanii informacyjno-promocyjnej Trzy Znaki Smaku
- ❑ Materiały szkoleniowe Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi ze spotkania dotyczącego Listy Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi oraz unijnego systemu Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS), rok 2017 i 2018 r.
- ❑ strony internetowe: gov.pl/rolnictwo; trzyznakismaku.pl; produktyregionalne.pl; warmia.mazury.pl; dziedzictwokulinarne.pl; culinary-heritage.com



Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z siedzibą w Olsztynie

ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
tel. 89 535 76 84, 89 526 44 39

e-mail: sekretariat@w-modr.pl
www.w-modr.pl

Koordynator SIR

Arkadiusz Tabaka
tel. 665 830 954
tel. 89 535 76 84 wew. 51
a.tabaka@w-modr.pl