KOMPAS KREATYWNOŚCI

Regionalne smaczki



Teresa Smoleń

Regionalne smaczki

Cele

- rozwijanie płynności, giętkości i oryginalności myślenia
- rozwijanie umiejętności oceny własnych pomysłów
- rozwijanie wyobraźni twórczej
- rozwijanie operacji odległych skojarzeń
- rozwijanie umiejętności zarządzania procesem twórczym
- rozwijanie umiejętności pracy w zespole i prezentowania efektów pracy na forum grupy
- rozszerzenie wiedzy na temat patentów oraz chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych w Polsce
- poznanie historii wybranych polskich przysmaków regionalnych
- rozwijanie tożsamości kulturowej

Materiały

- kartki
- mazaki
- ciastolina lub plastelina
- koraliki
- kolorowy papier, bibuła
- sznureczki
- nożyczki
- klej
- dostęp do krótkich artykułów, książek lub Internetu (materiały źródłowe o przysmakach regionalnych)
- papierowe talerzyki (opcjonalnie)

Ilustracje i karty aktywności

karty aktywności: REGIONALNE PRZYSMAKI 1–2, PRZYSMAKI MINI, CO NAS ŁĄCZY, GWIAZDA SKOJARZEŃ, SPECYFIKACJA PRODUKTU, POLSKIE PRODUKTY TRADYCYJNE

Czas

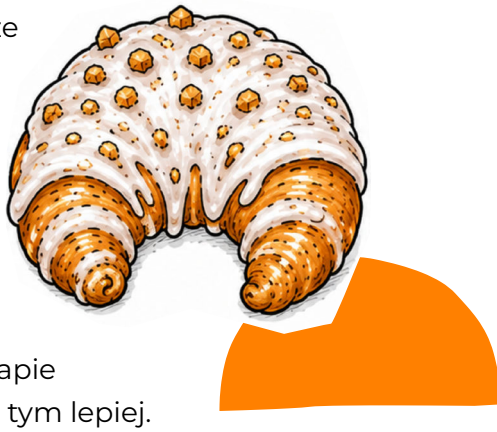
45 minut; 90 minut (w wersji rozszerzonej)

ZACIEKAWIENIE

REGIONALNE PRZYSMAKI

Zanim zaczniesz. *Przygotuj dla każdego zespołu zestaw kart aktywności REGIONALNE PRZYSMAKI 1–2, PSZYSMAKI MINI oraz CO NAS ŁĄCZY. Zadbaj o przestrzeń do pracy w zespołach – rozstaw stoliki tak, aby grupy mogły swobodnie rozłożyć karty i dyskutować.*

ETAP 1: Usiądź z dziećmi tak, żeby wszyscy widzieli rozłożone karty REGIONALNE PRZYSMAKI 1–2. Poproś, żeby samodzielnie dopasowały do siebie ilustrację, nazwę i region, opierając się na tym, co już wiedzą lub kojarzą, np. z własnego degustowania regionalnych przysmaków, opowieści rodzinnych czy wycieczek. Nie podpowiadaj poprawnych odpowiedzi – część dzieci być może zna niektóre z tych smaków osobiście, a niepewne dopasowania na tym etapie są w porządku, bo i tak wspólnie je zweryfikujecie.



ETAP 2: Zapytaj dzieci, co łączy te wszystkie przysmaki. Powiedz, że najbardziej oczywiste odpowiedzi, takie jak „to jest jedzenie" czy „każdy pochodzi z innego regionu Polski", na pewno są prawdziwe, ale poproś o coś mniej oczywistego, np. mając 100 zł, prawdopodobnie da się kupić każdy z tych smakołyków. Zachęć zespoły do szukania właśnie takich nieoczywistych połączeń. Rozdaj zespołom karty PRZYSMAKI MINI oraz CO NAS ŁĄCZY i poproś, żeby zapisały jak najwięcej cech wspólnych, jakie tylko przyjdą im do głowy – kształt, kolor, sposób jedzenia, brzmienie nazwy itp. Podkreśl, że na tym etapie nie oceniają i nie odrzucają żadnego pomysłu – im więcej pomysłów, tym lepiej.



ETAP 3: Po kilku minutach poproś, żeby każdy zespół przejrzał swoją listę cech wspólnych i wybrał 2–3 połączenia, które uważa za najbardziej trafne i oryginalne –takie, które naprawdę pasują do wszystkich sześciu przysmaków, a jednocześnie nie są banalne ani oczywiste. Poproś przedstawicieli zespołów o odczytanie wybranych połączeń na forum grupy. W podsumowaniu zaznacz, że wszystkie te smakołyki łączy jeszcze jedna, ważna cecha – są chronione w Polsce specjalnym oznaczeniem nadawanym przez Komisję Europejską: chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) albo chronione oznaczenie geograficzne (ChOG).

Warto wiedzieć! *Celem ChNP i ChOG jest ochrona konsumentów i producentów poprzez zapewnienie, że produkt ma unikalne cechy związane z danym regionem i jest produkowany zgodnie z określonymi standardami. Oznaczenie to gwarantuje konsumentom autentyczność i wysoką jakość, a producentom zapewnia ochronę ich praw własności intelektualnej. Warto też wiedzieć, że nie można opatentować potrawy, ponieważ patenty chronią techniczne rozwiązania problemów, a sam przepis kulinarny, jego smak i idee nie spełniają tych kryteriów. Więcej informacji o produktach regionalnych i tradycyjnych znajdziesz na stronie: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1*

TWÓRCZE POSZUKIWANIA

FABRYKA NIEZWYKŁYCH SMAKÓW

Zanim zaczniesz. *Przygotuj karty aktywności GWIAZDA SKOJARZEŃ oraz SPECYFIKACJA PRODUKTU dla każdego zespołu, a także zestaw plasteliny, koraliki, sznurki, bibułę, nożyczki i klej.*

ETAP 1: Podziel dzieci na pary lub trójki. Poproś, żeby na karcie GWIAZDA SKOJARZEŃ zapisały jak najwięcej określeń, które kojarzą się im z ich własnym miastem lub regionem – mogą to być dźwięki, zapachy, kolory, zwyczaje, ulubione miejsca, cokolwiek przyjdzie im do głowy. Zachęcaj do tworzenia dużej liczby skojarzeń, bez oceniania ich na tym etapie.

ETAP 2: Powiedz zespołom, że właśnie zostały właścicielami fabryki produkującej smakołyk – teraz mają wymyślić, co będą produkować. Poproś, żeby spojrzały na swoją gwiazdę skojarzeń i wybrały jedno skojarzenie lub kilka skojarzeń, które posłużą jako inspiracja do stworzenia zupełnie nowej, unikatowej potrawy związanej z ich regionem. Do potrawy trzeba dodać jakiś unikatowy składnik lub cechę, która będzie stanowić też część jej nazwy.

ETAP 3: Poproś uczestników o rozmowę nad propozycjami w swoich zespołach. Następnie rozdaj ciastolinę lub plastelinę, koraliki, kolorowy papier i bibułę i poproś dzieci, żeby zaprojektowały, jak ich potrawa będzie wyglądać. Nazwę potrawy należy zapisać i umieścić obok gotowej pracy. Na karcie aktywności SPECYFIKACJA PRODUKTU zespoły tworzą krótki opis swojej potrawy – tak jak prawdziwe specyfikacje produktów regionalnych. Wykonane prace można estetycznie zaprezentować, np. na papierowych talerzykach.



ETAP 4: Poproś każdy zespół o zaprezentowanie i omówienie swojej potrawy forum. Przykładowe pytania: Które skojarzenie z gwiazdy stało się inspiracją do waszej potrawy? Jak zmieniał się wasz pomysł w trakcie pracy? Co sprawia, że wasza potrawa jest unikatowa? Skąd wybór właśnie takiej nazwy? Oddaj też głos dzieciom, niech zadają swoje pytania zespołom prezentującym.

ODKRYWANIE

Zanim zaczniesz. *Zabezpiecz odpowiednią liczbę źródeł informacji dla zespołów – krótkie artykuły, książki, a także, jeśli to możliwe, dostęp do Internetu. W wersji podstawowej przygotuj informacje ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (karta aktywności POLSKIE PRODUKTY TRADYCYJNE 1–12).*

Poproś zespoły, żeby zapoznały się z materiałami i podzieliły się wiedzą na temat poznanych regionalnych przysmaków. Możecie też skupić się na jednym przysmaku – np. jeśli wybieracie się na wycieczkę do Krakowa, możecie pogłębić wiedzę na temat obwarzanka i zachęcić dzieci do jego opisania, degustacji oraz analizy, co czyni go tak unikatowym i popularnym jednocześnie.

Opcjonalnie. Na podstawie zgromadzonych materiałów możesz z dziećmi wykonać lapbooka o polskich, regionalnych smakołykach. Jeśli to Wasza pierwsza przygoda z lapbookiem, możecie obejrzeć razem krótki film pokazujący, jak go zrobić krok po kroku (YouTube): https://www.youtube.com/watch?v=-YghqFOiGBw

Warto wiedzieć. *Lapbook to rodzaj interaktywnej, papierowej teczki na wybrany temat – zwykle powstaje z jednej, dużej kartki złożonej na pół, do której przykleja się mniejsze, ruchome elementy: rozkładane kieszonki, wywijane klapki, harmonijki czy obracane koła. Pod każdym takim elementem kryje się fragment informacji, rysunek lub notatka – dzięki temu cała zdobyta wiedza zostaje zebrana w jednym, atrakcyjnym wizualnie miejscu, które można przeglądać wielokrotnie.*

OBWARZANEK KRAKOWSKI

To wypiek przypominający pierścień, o kształcie owalnym, z otworem w środku (rzadziej w formie regularnego koła). Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali, a przekrojony splot ma okrągły lub owalny kształt. Kolor obwarzanka waha się od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego, z wyraźnym połyskiem. Oryginalny produkt ma średnicę 12–17 cm, grubość splotu 2–4 cm oraz masę 80–120 g. Do dekoracji stosuje się różne posypki: sól, sezam, mak, czarnuszkę, mieszankę ziół lub przypraw (papryka, kminek, pieprz), a także ser czy cebulę. Swoją renomę obwarzanek krakowski zawdzięcza piekarzom z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom miasta ten wyśmienity wyrób. Od 2006 roku jest on zarejestrowany jako produkt regionalny z zastrzeżonym sposobem produkcji, a handlowcy uprawnieni do jego sprzedaży posiadają dodatkowe oznaczenie z napisem „Chronione Oznaczenie Geograficzne", umieszczone na wózku z obwarzankami.



ODKRYWANIE

OSCYPEK

Ma kształt dwustronnego stożka, a jego środkowa, najszersza część jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Wzory te nadaje się za pomocą specjalnych drewnianych foremek zwanych „oscypiorkami", specyficznych dla każdego producenta – bacy. Po przekrojeniu oscypka widoczne jest jedno duże oczko w centralnej części, pozostałość po szpikulcu, wokół którego ser był formowany. Oscypek to bardzo stary wyrób pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich – przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów i sposobem przerabiania mleka.

ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Jego kształt, według podań, został zaczerpnięty od złotej końskiej podkowy zgubionej przez wierzchowca św. Marcina. Tradycja spożywania i dzielenia się rogalami pielęgnowana jest co roku 11 listopada. Legenda głosi, że pewien poznański cukiernik, natchniony kazaniem wzywającym do wsparcia ubogich, rozdał potrzebującym kilka blach swoich wypieków – gest ten spodobał się innym poznańskim piekarzom i cukiernikom, którzy w kolejnych latach coraz liczniej przyłączali się do tej inicjatywy. Rogal świętomarciński ma kształt półksiężyca, posmarowanego pomadą i posypanego rozdrobnionymi orzechami. O jego wyjątkowym charakterze decydują: ciasto półfrancuskie (listkujące), nadzienie z białego maku oraz specyficzny sposób zawijania ciasta i nakładania masy makowej.

KOŁACZ ŚLĄSKI

Ciasto ma prostokątny kształt, co odróżnia je od innych, tradycyjnie okrągłych kołaczy. Zmiana ta nastąpiła w XIX wieku ze względów praktycznych – prostokątne blachy lepiej pasowały do nowoczesnych pieców. Ciasto drożdżowe jest pulchne i sprężyste, a na wierzchu znajduje się charakterystyczna maślana kruszonka. Kołacz występuje w czterech odmianach: z nadzieniem serowym, makowym, jabłkowym oraz bez nadzienia, jedynie z posypką. Kołacz zwyczajowo spożywało się rękami – tradycja ta utrzymuje się do dziś, choć przy bardziej oficjalnych okazjach używa się łyżeczki lub widelczyka.



ODKRYWANIE

ANDRUTY KALISKIE

Andruty (cienkie, okrągłe, lekko słodkie wafle) produkowane są w Kaliszu od 1850 roku. Sławę zawdzięczają parkowi miejskiemu w Kaliszu, założonemu w 1798 roku, w którym sprzedawane były na straganach razem z napojami, a z czasem stały się atrakcją i wizytówką parku. Produkcję andrutów kontynuowano po II wojnie światowej, mimo nieprzychylnej wówczas atmosfery dla prywatnej inicjatywy. Tradycja wypieku andrutów kaliskich przetrwała do dziś.

CEBULARZ LUBELSKI



Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają średniowiecza, a receptura tego placka, wywodzącego się z kuchni żydowskiej, została opracowana w XIX wieku. Jako pierwsi zaczęli go wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta. Z czasem wypiekanie cebularzy rozprzestrzeniło się po całej Lubelszczyźnie. Piękny, złocisty kolor, chrupiąca skórka, niepowtarzalny zapach i smak sprawiają, że mieszkańcy tego regionu są z niego tak dumni, jak górale z oscypka.

PODSUMOWANIE: Tworząc własną, unikatową potrawę, uczestnicy zrobili dokładnie to, co przez wieki robili twórcy prawdziwych przysmaków regionalnych: połączyli lokalną tradycję z czymś nowym i osobistym. Stworzony produkt – podobnie jak obwarzanek krakowski czy rogal świętomarciński – mógłby z czasem stać się rozpoznawalną wizytówką regionu.

Źródła

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne

https://www.krakow.pl/turystyka/78661,artykul,produkty-tradycyjne-i-regionalne.html

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/obwarzanek-krakowski

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/oscypek-oszczypek

https://www.gov.pl/web/ijhars/rogal-swietomarcinski-chog--najslodszy-symbol-poznania

https://www.gov.pl/web/ijhars/kolocz-slaski-slodki-ambasador-tradycji-z-serca-slaska

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/andruty-kaliskie

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/cebularz-lubelski

https://www.youtube.com/watch?v=-YghqFOiGBw

Źródła ilustracji

https://pl.wikipedia.org/wiki/Obwarzanek#/media/Plik:Obwarzanek_(cropped).jpg

https://pl.wikipedia.org/wiki/Oscypek#/media/Plik:Oscypki.jpg

https://pl.wikipedia.org/wiki/Rogal_%C5%9Bwi%C4%99tomarci%C5%84ski#/media/Plik:Polish_St._Martin's_croissant_(Rogal_%C5%9Bwi%C4%99tomarci%C5%84ski),_halved.jpg

https://pl.wikipedia.org/wiki/Ko%C5%82ocz_%C5%9Bl%C4%85ski

https://culture.pl/pl/artykul/cebularz-lubelski fot. Jakub Orzechowski / Agencja Gazeta

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Andruty_kaliskie?uselang=pl#/media/File%3AKalisz_02.JPG

Ilustracje: POLSKIE PRODUKTY TRADYCYJNE 1–12, regionalne przysmaki 1–2, PRZYSMAKI MINI, CO NAS ŁĄCZY 1–2, SPECYFIKACJA PRODUKTU, GWIAZDA SKOJARZEŃ przygotowane przy wsparciu generatywnych narzędzi sztucznej inteligencji

Autorka: Teresa Smoleń

Jestem nauczycielką edukacji wczesnoszkolnej, trenerką kodowania i TIK, autorką publikacji i scenariuszy edukacyjnych. Współpracuję z poradniami oraz ośrodkami doskonalenia nauczycieli. Na co dzień wspieram nauczycieli w poszukiwaniu nowoczesnych, alternatywnych metod uczenia.



I_ANDRUTY KALISKIE

ANDRUTY KALISKIE

REGIONALNY PRZYSMAK

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2005-12-09

• Kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze • Województwo: wielkopolskie

WYGLĄD

Powierzchnia kolorystycznie niejednolita, lekko połyskująca, gładka.

KSZTAŁT

Cienki krążek o nieregularnych brzegach.

ROZMIAR

Krążek o średnicy 15 do 17 cm i grubości 0,8 do 1,5 mm.

BARWA

Barwa jasnokremowa, przez słomkową aż do ciemnozłotej.

KONSYSTENCJA

Delikatne, kruche, lekkie, suche, gładkie, chrupiące.

SMAK

Lekko słodki.

DODATKOWE INFORMACJE

—

TRADYCJA

Andruty kaliskie swoją renomę zawdzięczają parkowi miejskiemu, który został założony w 1798 roku. Bardzo szybko park stał się miejscem, w którym kaliszanie całymi rodzinami spędzali czas wolny, szczególnie niedziele i święta. W parku pojawiły się stragany i kioski, w których sprzedawano napoje i andruty kaliskie. Stały się one swoistą atrakcją i wizytówką parku. Starsze pokolenie Kaliszan twierdzi, że andruty były tam „od zawsze". Po II wojnie światowej andruty nadal pozostały atrakcją parku, pomimo znacznej zmiany kulturowej i obyczajowej – produkcję kontynuowano mimo nieprzychylnej atmosfery dla „prywatnej inicjatywy". Sprzedażą andrutów w parku zajmowali się między innymi w latach 50. i 60. XX w. rodzice obecnej mieszkanki Kalisza, sprzedający je w kiosku w pobliżu dawnej oranżerii. Tradycja wypieku andrutów kaliskich przetrwała do dnia dzisiejszego.



I_CEBULARZ LUBELSKI

CEBULARZ LUBELSKI

REGIONALNY PRZYSMAK

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2007-04-30

• Kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze • Województwo: lubelskie

WYGLĄD

Placek pszenny o średnicy 15–20 cm. Powierzchnię cebularza stanowi cebula pokrojona w kostkę wymieszana z makiem.

KSZTAŁT

Okrągły.

ROZMIAR

15–20 cm.

BARWA

Złocista.

KONSYSTENCJA

Stała.

SMAK

Zapach swoisty, smak cebulowy.

DODATKOWE INFORMACJE

–

TRADYCJA

Cebularz to jeden z najbardziej popularnych produktów tradycyjnych w województwie lubelskim. Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o cebularzu i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej placka, sięgają dziewiętnastego stulecia. Cebularze jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta, skąd receptura rozprzestrzeniała się po całej Lubelszczyźnie – przed wojną wypiekali je m.in. Żydzi kazimierscy i zamojscy. Po wojnie przysmak ten szybko rozpowszechnił się w całym regionie. Piękny złocisty kolor, chrupiąca skórka oraz niepowtarzalny zapach sprawiają, że cała Lubelszczyzna jest z niego tak dumna, jak górale z oscypka.



I_KOŁACZ ŚLĄSKI

KOŁOCZ ŚLĄSKI

REGIONALNY PRZYSMAK

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) od 22 lipca 2011 r.

Kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze • Region: Śląsk (woj. śląskie i opolskie)

WYGLĄD

Prostokątny, płaski wypiek drożdżowy pokryty na wierzchu warstwą maślanej kruszonki; w zależności od odmiany pod kruszonką znajduje się nadzienie serowe, makowe lub jabłkowe, ewentualnie sama posypka bez nadzienia.

KSZTAŁT

Prostokątny – kształt ten upowszechnił się w XIX w. ze względów praktycznych, zastępując dawniejszą, okrągłą formę kołacza.

ROZMIAR

Wymiary uzależnione od wielkości blachy piekarniczej, w której wypiekany jest kołocz; specyfikacja nie narzuca sztywnej normy wagowej ani wymiarowej.

BARWA

Złocista powierzchnia ciasta, z jasną, kruszącą się warstwą kruszonki na wierzchu.

KONSYSTENCJA

Ciasto drożdżowe pulchne i sprężyste, kruszonka krucha i maślana; w zależności od odmiany nadzienie kremowe (ser), wilgotne i zwarte (mak) lub miękkie (jabłka).

SMAK

Słodki, zróżnicowany w zależności od odmiany nadzienia: serowej, makowej, jabłkowej lub samej kruszonki bez nadzienia.

DODATKOWE INFORMACJE

Produkcja i jakość kołocza śląskiego objęta jest nadzorem Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która kontroluje zgodność wypieku ze specyfikacją produktu. Wniosek o rejestrację ChOG złożyło w 2007 r. Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego, zrzeszające producentów z województwa opolskiego.

TRADYCJA

Historia kołocza śląskiego sięga co najmniej X wieku, kiedy wypiekano go jako kosztowne ciasto weselne, mające zapewnić nowożeńcom dostatek. Z czasem ukształtował się zwyczaj „chodzenia z kołoczem" – obdarowywania sąsiadów ciastem przed ślubem. Na Śląsku funkcjonuje wiele legend o jego powstaniu, m.in. o tajemniczym piekarzu-aniele, który wypiekiem ocalił biedną rodzinę przed wstydem podczas wesela, oraz o skrzatach z Doliny Nysy, które nauczyły piec kołocz zabłąkaną w lesie dziewczynę. Dziś towarzyszy Ślązkom uroczystościom rodzinnym – weselom, komuniolom i piknikom – jako symbol gościnności.



I_OBWARZANEK KRAKOWSKI

OBWARZANEK KRAKOWSKI

REGIONALNY PRZYSMAK

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2006-11-28
• Kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze • Województwo: małopolskie

WYGLĄD

Wyrób w kształcie pierścienia spiralnie zwinięty, z widocznymi splotami, w kolorze złocistym (jasnobrązowym) z połyskiem, dobrze upieczony, posypany makiem, solą, sezamem lub inną posypką – przekrój okrągły, biały charakterystyczny dla ciasta.

KSZTAŁT

Kształt pierścieniowy, ze splotami z 2-3 kawałków ciasta – sulek – wynikający z ręcznego formowania; na przekroju okrągły.

ROZMIAR

Pierścień o przekroju 12-17 cm, grubości 3-4 cm i wadze 120-200 g.

BARWA

Jasny brąz przez złocisty aż po intensywny brąz z połyskiem (w przekroju biały).

KONSYSTENCJA

Lekko twardy, powierzchnia zróżnicowana, gładka lub chropowata.

SMAK

Smak wyjątkowy, właściwy dla tego rodzaju wyrobu – charakterystyczny dla świeżego dobrze wypieczonego pieczywa.

DODATKOWE INFORMACJE

Używana jako posypka sól pochodzi z terenów Polski – sól kłodawska, wielicka, bocheńska.

TRADYCJA

Piekarze krakowscy od dawna wypiekali obwarzanki krakowskie. W dokumencie lokacyjnym Krakowa wydanym przez księcia Bolesława Wstydliwego w 1257 r. znajdują się pierwsze historyczne informacje o piekarzach krakowskich dające im przywileje sprzedaży swoich wyrobów na Rynku w Krakowie. O produkcji i wypieku obwarzanków mówi uchwała Rady Miasta Krakowa o wypieku chleba i wynagradzaniu „rodziny", pomocników piekarskich z 22 kwietnia 1529 r. O pieczeniu obwarzanków przez piekarzy krakowskich jest wzmianka w Senatu Consultum de pane cogendo et de mercedes familiae pistorum.



OSCYPEK

REGIONALNY PRZYSMAK

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2006-09-25

• Kategoria: Produkty mleczne • Województwo: śląskie

WYGLĄD

Oscypek ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa część (najszersza) jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Pas zdobień podzielony jest na trzy części – środkową (główną) i dwie boczne. Wzory wytłoczone i umieszczone na oscypku poprzez założenie formy – „oscypiorki" (drewniane foremki nadające serom charakterystyczne kształty) są specyficzne dla każdego z producentów – baców. Po przekrojeniu oscypka może być widoczne jedno duże oczko w centralnej części, pozostałość po szpikulcu, wokół którego ser był formowany, oraz duża ilość drobnych małych oczek.

KSZTAŁT

Produkt w kształcie osełki, dwustronnego stożka, wrzeciona. Środkowa część jest walcowata.

ROZMIAR

Długość: 17-23 cm.

BARWA

Barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza; dopuszcza się barwę zbliżoną do białej. Barwa skórki słomkowo-lśniąca (jasnobrązowa z delikatnym połyskiem).

KONSYSTENCJA

Twardy, elastyczny miąższ.

SMAK

Wyraźny zapach wędzenia (dymu), lekko słony.

DODATKOWE INFORMACJE

Kształt dwustronnego stożka połączony ze wzorem odcisku w czasie formowania nadaje oscypkowi regularną estetyczność podnoszącą jego wartość poprzez kolor od jasnego (kremowożółty) do ciemnego (pomarańczowobrązowy), nadanego podczas procesu wędzenia. Z organoleptycznego punktu widzenia, zamknięta i twarda tekstura oscypka i bogata aromatyczna paleta smaków nadaje mu szczególną oryginalność.

TRADYCJA

Oscypek trafił na Żywiecczyznę razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka. Jest starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich.



I_ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

REGIONALNY PRZYSMAK

Nazwa wpisana do unijnego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1070/2008 z 30 października 2008 r.
• Kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze • Województwo: wielkopolskie

WYGLĄD

Wyrób w kształcie półksiężyca, na wierzchu posmarowany białą pomadą i posypany rozdrobnionymi orzechami; na przekroju widoczne wyraźne uwarstwienie (listkowanie) ciasta oraz wilgotne, ciemne nadzienie makowe.

KSZTAŁT

Kształt półksiężyca (podkowy), nawiązujący według legendy do złotej podkowy zgubionej przez konia św. Marcina.

ROZMIAR

Masa pojedynczej sztuki minimum 150 g (do 2013 r. dolna granica wynosiła 200–250 g).

BARWA

Ciasto złocistobrązowe po wypieku, na wierzchu biała pomada; nadzienie makowe ciemno-brązowe do czarnego.

KONSYSTENCJA

Ciasto półfrancuskie (listkujące), kruche i wyraźnie warstwowe; nadzienie makowe wilgotne i zwarte.

SMAK

Wyraźnie słodki, z aromatem cytrynowym w cieście oraz migdałowym w nadzieniu; wyczuwalny smak maku, bakalii i orzechów.

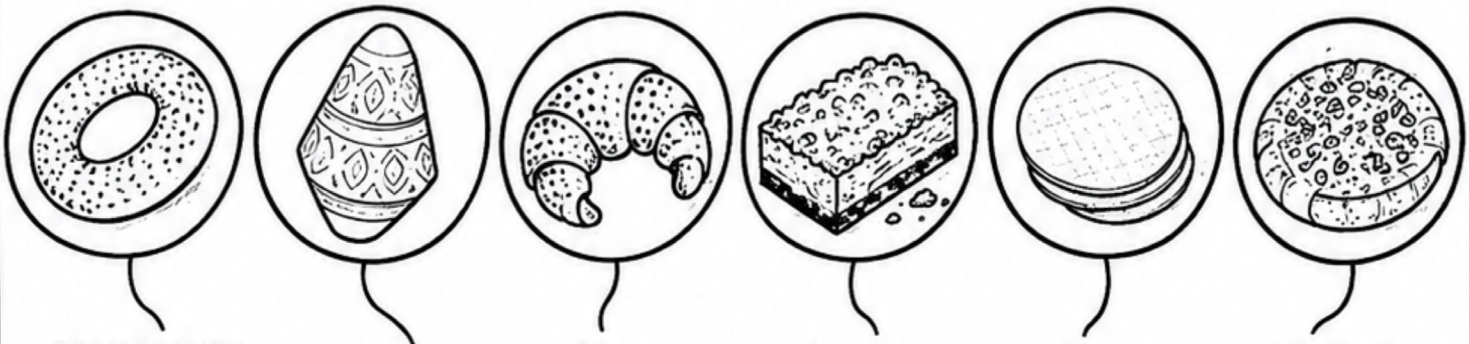
DODATKOWE INFORMACJE

Ciasto wyrabia się z mąki pszennej o zawartości powyżej 27% elastycznego glutenu, margaryny, mleka, jaj, cukru, drożdży, soli i aromatu cytrynowego. Nadzienie makowe zawiera mak, cukier, okruchy ciasta biszkoptowego, masę jajową, margarynę, rodzynki, orzechy oraz owoce w syropie lub kandyzowane (np. czereśnia, gruszka, skórka pomarańczowa). Produkt może być wytwarzany na obszarze Poznania oraz 26 powiatów województwa wielkopolskiego (m.in. chodzieskiego, czarnkowskiego, gnieźnieńskiego, gostyńskiego, grodziskiego, jarocińskiego, kaliskiego, kolskiego, konińskiego, kościańskiego, krotoszyńskiego, leszczyńskiego, nowotomyskiego, obornickiego, ostrowskiego, pilskiego, pleszewskiego, rawickiego, słupeckiego, szamotulskiego, śremskiego, średzkiego, wągrowieckiego, wolsztyńskiego i wrzesińskiego).

TRADYCJA

Wypiek związany jest ze świętem patrona Poznania, obchodzonym 11 listopada. Według legendy zwyczaj rozdawania rogali zapoczątkował poznański cukiernik Józef Melzer, który pod wpływem kazania o dobroczynności św. Marcina rozdał ubogim swoje wypieki – gest ten podchwycili inni poznańscy cukiernicy. Inne podania łączą kształt rogala z podkowami zdobytymi przez Jana III Sobieskiego pod Wiedniem lub z pogańską tradycją ofiar z rogatych zwierząt. Współcześnie 11 listopada poznańskie cukiernie notują największy w roku popyt na ten wypiek.

Co nas łączy?



OBWARZANEK KRAKOWSKI

OSCYPEK

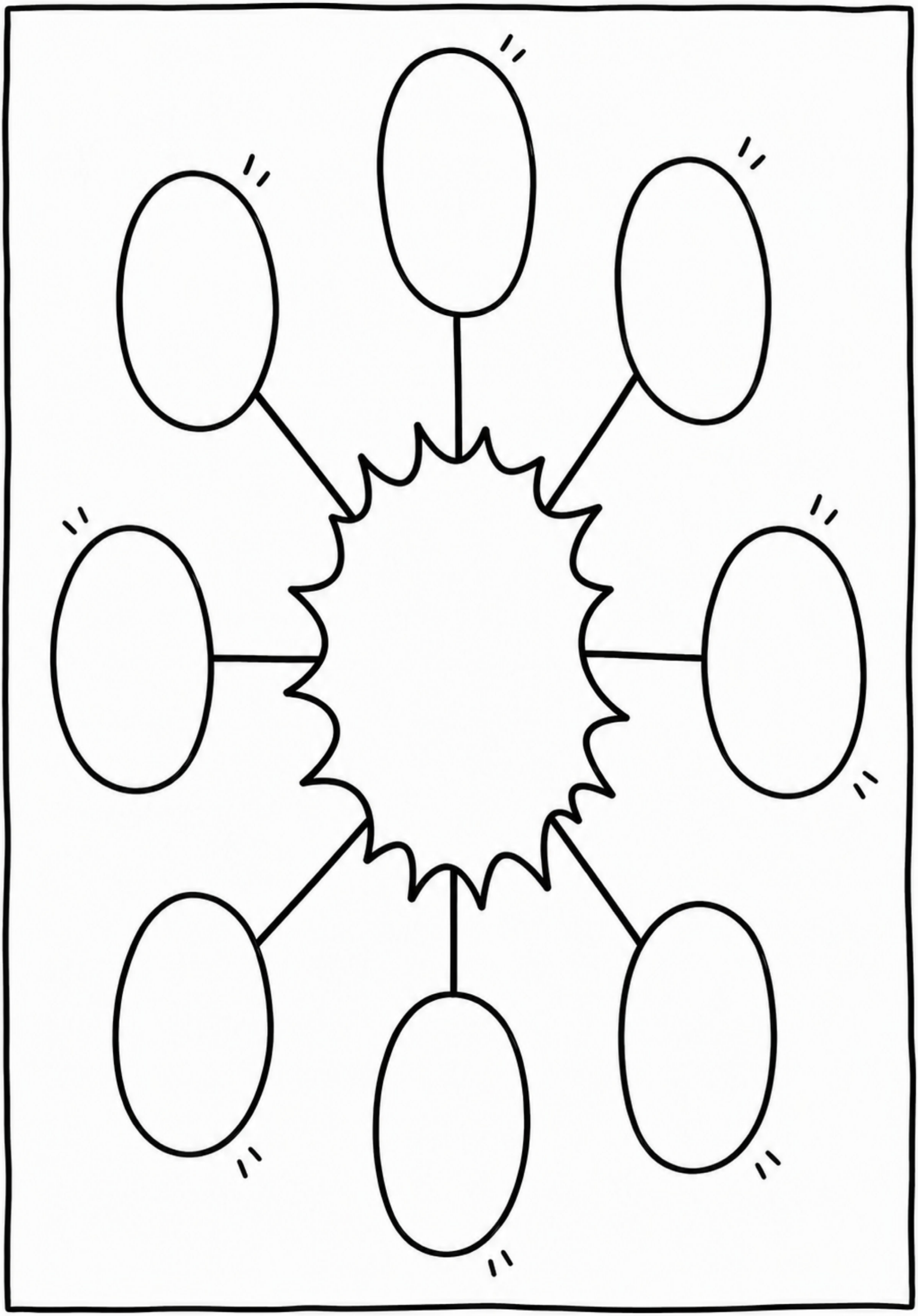
ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

KOŁACZ ŚLĄSKI

ANDRUTY KALISKIE

CEBULARZ LUBELSKI

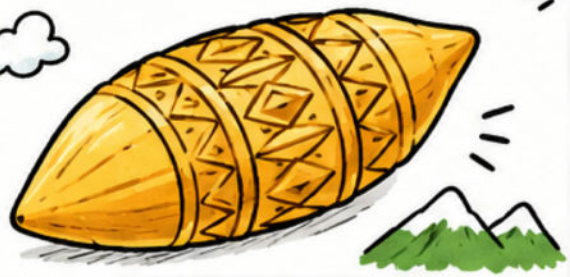
Co nas łączy?





OBWARZANEK KRAKOWSKI

Obwarzanek to chrupiący precel w kształcie pierścienia. Krakowscy piekarze pieką go od ponad 600 lat! Można go posypać solą, sezamem, makiem albo serem.



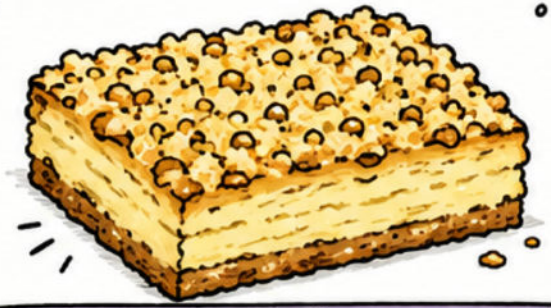
OSCYPEK

Oscypek to wędzony ser robiony przez górali na Podhalu. Jego wzory wyciska się specjalną, drewnianą foremką zwaną oscypiorkiem. Każdy baca ma swój własny wzór!



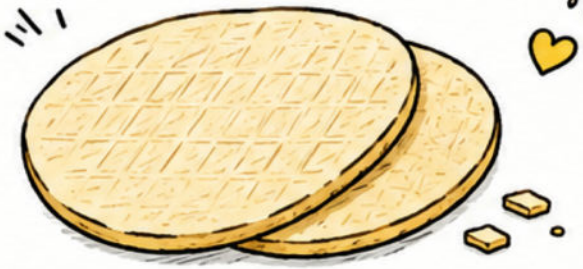
ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Rogal świętomarciński to słodki rogalik w kształcie podkowy, w środku ma nadzienie z białego maku. Poznaniacy jedzą go 11 listopada, w Święto Świętego Marcina.



KOŁACZ ŚLĄSKI

Kołacz śląski to puszyste ciasto drożdżowe z chrupiącą kruszonką na wierzchu. W przeciwieństwie do innych kołaczy jest prostokątny, a nie okrągły! Można go jeść rękami.



ANDRUTY KALISKIE

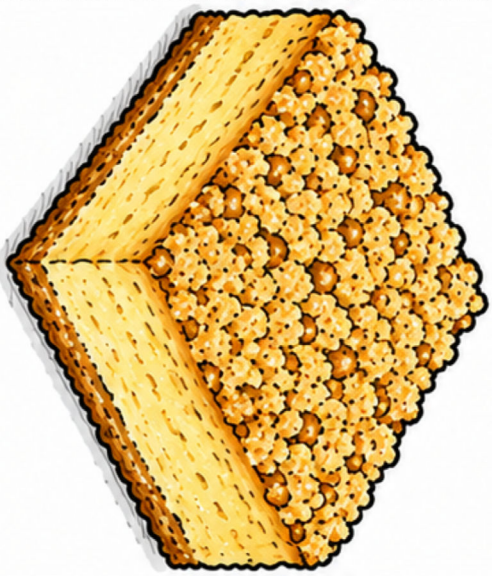
Andruty to cienkie, chrupiące wafle z Kalisza. Sprzedawano je w parku miejskim już ponad 200 lat temu, a mieszkańcy uwielbiają je do dziś!



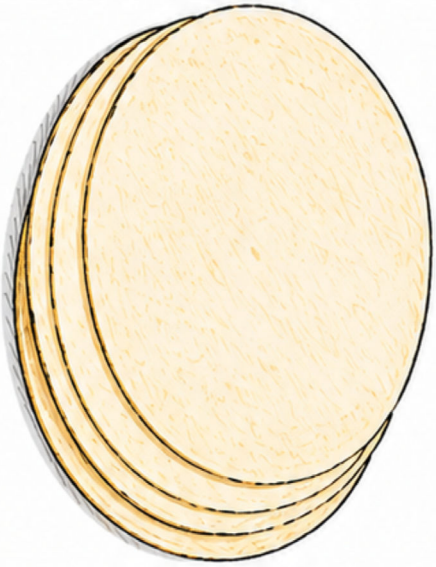
CEBULARZ LUBELSKI

Cebularz to okrągły placek z cebulą i makiem na wierzchu. Jego przepis pochodzi z Lublina, a wymyślili go tam żydowscy piekarze ponad 100 lat temu.

KA_PRZYSMAKI MINI

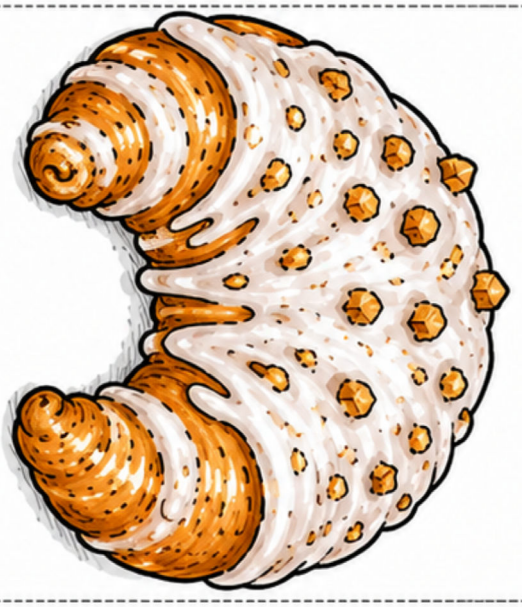












WOJ.
MAŁOPOLSKIE

WOJ.
ŚLĄSKIE
I MAŁOPOLSKIE

WOJ.
WIELKOPOLSKIE
(POZNAŃ)

WOJ. ŚLĄSKIE
I OPOLSKIE

WOJ.
WIELKOPOLSKIE
KALISZ

WOJ.
LUBELSKIE

OBWARZANEK
KRAKOWSKI

OSCYPEK

ROGAL
ŚWIĘTOMARCIŃSKI

KOŁOCZ (KOŁACZ)
ŚLĄSKI

ANDRUTY
KALISKIE

CEBULARZ
LUBELSKI

Specyfikacja produktu



Nazwa potrawy: .....

Region: .....

Jak wygląda?

Co ją wyróżnia?

.....

.....

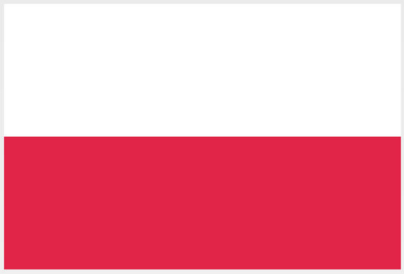
.....

Dlaczego jest wyjątkowa?

.....

.....

.....





DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU PAŃSTWA

Kompas Młodego Obywatela MODUŁ 2
Nasze tradycje

Kompas kreatywności Małe Ojczyzny

DOFINANSOWANIE 73 884,00 zł
CAŁKOWITA WARTOŚĆ 73 884,00 zł

DATA PODPISANIA UMOWY
2026-07-02