

## **Małopolskie produkty regionalne**

(stan na dzień 02.11.2013r)

Produkty regionalne pachną, smakują - są wyjątkowe. Od momentu wejścia Polski do Unii Europejskiej rodzimi producenci żywności mogą chronić i promować swoje wyroby, nadając im specjalne oznaczenia i wpisując do rejestru Komisji Europejskiej. Produkt regionalny może otrzymać jeden z trzech rodzajów symboli: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Dzisiaj Małopolska może się poszczycić już **11 produktami** objętymi unijną ochroną, a pochodząca z Małopolski bryndza podhalańska była pierwszym polskim produktem regionalnym zarejestrowanym w Unii Europejskiej.

### **Bryndza podhalańska**

Miękki, podpuszczkowy ser o pikantnym i słonym smaku. Wytwarzany na Podhalu z mleka owczego lub z mleka owczego z domieszką mleka od krowy polskiej czerwonej. Bryndza z całą pewnością zasługuje na pojawienie się na desce serów. Ponieważ jej konsystencja nie nadaje się do ułożenia swobodnie wśród innych serów, możemy podać ją w misce udekorowanej sezonowymi warzywami. Najlepiej smakuje rozsmarowana na świeżym chlebie.

### **Oscypek**

Król polskich serów, legendarny wędzony ser owczy wyrabiany jest według niezmienionej od kilkuset lat receptury przez górali spod szczytów Tatr, Pienin i Beskidów. W większości składa się z mleka owiec wypasanych na górskich halach. Nie można go pomylić z żadnym innym serem – ma kształt wrzeciona albo... piłki do rugby. Również smaku nie da się zapomnieć – oscypek jest pikantny, lekko słonawy, przesiąknięty aromatem dymu ogniska. I choć można go kupić niemal w całej Polsce (i nie tylko), najlepiej smakuje w małopolskich górach.

### **Redykołka**

To nic innego, jak oscypek w wersji mini. Równie smaczna, jak jej większy kuzyn, redykołka produkowana jest w wielu fantazyjnych kształtach przypominających górskie zwierzęta, ptaka, serduszka lub wrzeciona. Może być ciekawym upominkiem.

### **Suska sechłońska**

Lokalna legenda z okolic Laskowej mówi, iż nieznany już dziś z nazwiska proboszcz zadawał swoim parafianom jako pokutę za grzechy sadzenie drzew śliwy. Drzewa dobrze owocowały, a gospodarze zaczęli wykorzystywać śliwy do produkcji śliwowicy. Aby temu zapobiec proboszcz ogłosił, że śliwy nadal trzeba sadzić, ale owoce obowiązkowo poddawać suszeniu. Okazało się bowiem, że suszonych dymem śliwek nie da się przerobić na śliwovicę... Tradycja zapoczątkowana przez proboszcza jest kontynuowana do dzisiaj. Ojcowie i synowie nadal sadzą, suszą i sprzedają śliwki. A o tym, jak długa to tradycja, świadczy chociażby nazwa wsi Sechna: „sechnie” znaczy tyle, co „suszenie”.

### **Kielbasa lisiecka**

Ulubiona wędlina Jana Pawła II produkowana jest w dwóch gminach niedaleko Krakowa: Liszkach i Czernichowie (a jej podróbki w niezliczonych masarniach w całej Polsce). Swoją delikatny smak zawdzięcza najlepszemu mięsu wieprzowemu z lokalnych hodowli. Trzeba jej spróbować, kiedy jest świeża i pachnąca dymem z wędzarni opalanej najlepszymi gatunkami drewna owocowego.

### **Obwarzanek krakowski**

Jeden z symboli Krakowa, turystom kojarzy się ze stolicą Małopolski, jak frankfurterki z Frankfurtem, a parmezan z Parmą. Już w roku 1496 król Jan Olbracht zarządził to, co potem potwierdziła Unia Europejska: prawdziwe obwarzanki można wypiekać w Krakowie! (dodatkowo w powiatach krakowskim i wielickim). Dziś na krakowskim rynku i w całym mieście kupuje się świeże i chrupiące obwarzanki do wyboru: z solą, makiem lub ziarnem sezamowym.

### **Jabłka łąckie**

W Łącku, bardziej znanym z wyrobu śliwownicy, uprawa jabłek trwa już od XII wieku. Dawniej suszone jabłka z Łącka znane były w wielu krajach europejskich. Dziś łąckie owoce to prawdziwy małopolski rarytas. Wyrazisty smak i zapach oraz wyjątkową soczystość jabłka łąckie zawdzięczają mikroklimatowi Kotliny Łąckiej. Ich „rumieniec” jest wyraźnie mocniejszy od jabłek nizinnych. Znakomicie nadają się również na owocowe soki.

### **Chleb prądnicki**

Tradycja wypieku chleba prądnickiego sięga 1421 r. kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swemu kucharzowi część gruntów w Prądniku Białym (dziś dzielnicy Krakowa), zobowiązując go jednocześnie do dostarczania chleba na stół biskupi. A był to – i wciąż jest! – chleb nie byle jaki: 14 kilogramów, metr długości i ok. pół metra szerokości! Na co dzień do sprzedaży trafia jednak wersja „mini” ważąca „tylko” 4,5 kilo... Znaczący mówią, że chleb prądnicki może zachować świeżość nawet przez kilka tygodni, a im bardziej czerstwy – tym smaczniejszy!

### **Karp zatorski**

Ponad 1100 hektarów stawów i początki sięgające XII wieku - to imponujące tradycje hodowli ryb w okolicach Zatora. Przez wiele lat karpie z Zatora na swoje stoły sprowadzali polscy królowie - stąd zachowana współcześnie nazwa gatunku ryby: karp królewski. Dziś turyści odwiedzają „Dolinę Karpia”, gdzie można wędkować, uprawiać sporty wodne, spacerować, po prostu odpoczywać!

### **Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca**

Dolina Dunajca to jeden z najcieplejszych terenów w Polsce, a występujące tam powodzie naniósł wartościowe namuły rzeczne, dzięki którym tamtejsze gleby stały się żyzne. Plantacje Pięknego Jasia wpisały się już na stałe w krajobraz Doliny Dunajca, a fasola pod różnymi postaciami stanowi ważny element regionalnej kuchni. Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca wyróżnia się dużymi nasionami, wysoką zawartością magnezu, słodkim smakiem, delikatną strukturą i konsystencją, cienką i miękką skórką oraz krótkim czasem gotowania.

### **Jagnięcina podhalańska**

Tradycja chowu owiec na Podhalu trwa od setek lat, o czym świadczą choćby pochodzące z końca XVI w. zapisy w przywilejach lokacyjnych tamtejszych wsi, zezwalające ich mieszkańcom na „wolny wypas owiec w górach”. Dzisiejsze hodowle tworzone są w oparciu o rasy „polska owca górska” i „cakiel”, prowadzone tradycyjnie, w sposób niezmienny od wieków. Chów owiec odbywa się w małych stadach, na pastwiskach, które nie są nawożone, a duży wpływ na smak mięsa jagnięciny podhalańskiej ma niespotykana poza obszarem Podhala specyficzna flora górską.