

# święta CHLEBA

GAZETA Krakowska



## III MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU

9-10 CZERWCA  
PLAC WOLNICA,  
KRAKÓW

BEZPŁATNY DODATEK GAZETY KRAKOWSKIEJ

PUBLIKACJA PRZYGOTOWANA PRZY WSPÓŁPRACY Z URZĘDEM MARSZAŁKOWSKIM WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

9-10 CZERWCA 2007



## Tradycja z wysokiej półki

ROZMOWA Z MARKIEM NAWARĄ, MARSZAŁKIEM WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



■ Święto chleba, Małopolski Festiwal Smaku to przedsięwzięcia cieszące się w naszym regionie coraz większą popularnością. Zresztą nie ma się czemu dziwić, bowiem taka uczta dla podniesienia jest jednocześnie doskonałą okazją do prezentowania naszej tradycji oraz promocji regionu.

- Istotnie, to bardzo dobra, bo namacalna i niezwykle wyrazista forma promocji Małopolski. Dzięki aktywnemu udziałowi w tego typu imprezach poznajemy tradycję, utożsamiamy się z regionem, jego kulturowymi wartościami. Natomiast uczestnictwo producentów szlachetnych wyrobów jest przejawem zdrowej rywalizacji. Współzawodnictwo między piekarzami, masarzami, cukiernikami, sadownikami ma jednak znacznie szerszy wymiar, nie chodzi bowiem tylko o udowodnienie, kto jest lepszy w swym fachu, to jest przede wszystkim walka o pozycję na rynku, którą trzeba potwierdzić najwyższą jakością produkowanych wyrobów.

■ Małopolska słynie z wielu takich wyrobów, ale sztandarowy oscypek, kielbasa liwiecka czy śliwowica łącka mogą przyćmić blask innych smakowitości. Oczywiście z każdym rokiem przybywa ich choćby na Liście Produktów Tradycyjnych, ale konkurentów nie brakuje.

- Owszem, na taką listę oraz do rodzimych i zagranicznych konsumentów może trafić na przykład kaszanka, salceson,

coraz rzadziej hodowane jabłka z rodziny renety... W wielu produktach to właśnie my, Małopolanie, jesteście niezastąpieni, by wymienić jeszcze kapuszkę kiszoną czy kiszony ogórek, którymi zachwycają się mieszkańcy innych krajów.

■ No właśnie - z czym kojarzy się Małopolska chociażby w zaprzyjaźnionych z nami europejskich regionach?

- Kulinarnie zapewne z oscypkiem, mimo że w Europie jest przecież mnóstwo gatunków sera, to i nasz z Podhala zdobył zasłużoną sławę. Małopolska ma jednak wiele mocnych atutów, które trzeba maksymalnie wykorzystywać i pokazywać innym, korzystając w tej dziedzinie jeszcze bardziej z doświadczenia innych krajów. Kocham Toskanę między innymi za to, że poprzez rozwój agroturystyki promuje dziedzictwo historyczne i kulturowe. My też możemy to robić... Stworzyliśmy na przykład szlak architektury drewnianej, na którym znalazły się prawdziwe perełki, równie dobrze możemy więc stworzyć „drogę chleba”, na którą trafią młyny, piekarnie, cukiernie z bogatą tradycją i olbrzymim dorobkiem. Nie odkrywam tu Ameryki, wskazuję tylko, jak wiele jeszcze mamy do zrobienia w regionie, którego sami często dobrze nie znamy, nie mówiąc o tym, że nie znają go nasi goście.

■ Po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej rośnie jednak szansa na lepsze

poznanie Małopolski. Unia dobrze nam się przysłużyła, przyspieszając rozwój regionu...

- Istotnie, bo mimo obaw sprzed kilku lat, dzisiaj nawet tak rozdrobnione jak w naszym województwie rolnictwo szybko trafiło na wysoką europejską półkę ze swoimi produktami. Rolnicy bardzo dobrze radzą sobie na konkurencyjnym rodzimym i zagranicznym rynku, zwłaszcza małe zakłady produkcyjne i przetwórcze umacniają swoją pozycję. To tym ważniejsze, że przecież unijne pieniądze przeznacza się zarówno na duże, jak i na małe gospodarstwa, tym bardziej więc godna zauważenia jest poprawiająca się sytuacja na wsi.

■ Gdyby miał Pan ocenić tę sytuację przed i po wejściu Polski do UE, to jaki stopień by Pan wystawił małopolskiej wsi?

- Po 1989 roku na pewno była stagnacja, co wynikało w dużej mierze właśnie z nadmiernego rozdrobnienia gospodarstw, wielozawodowości ich właścicieli, którzy utrzymywali się z wielu innych, pozarolniczych źródeł. Stan rolnictwa sprzed akcesji do Unii ocenilibym na dwójkę-trójkę. Dziś wystawiłbym czwórkę, bowiem do najwyższej oceny jeszcze nam trochę brakuje. Małopolska wieś rozwija się jednak szybko i mimo swej specyfiki jest bogata. Podnosi się poziom gospodarowania, a więc i życia, poprawia się estetyka, także dzięki wykorzystaniu unijnych

pieniędzy. Dość powiedzieć, że budżet Regionalnego Programu Operacyjnego dla Małopolski na lata 2007-2013 wynosi prawie 1,3 mld euro, z czego aż 35 proc. będzie zainwestowane właśnie na terenach wiejskich. Na ich bezpośrednią modernizację oraz rozwój w ramach regionalnego Sektorowego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich przeznaczymy łącznie ok. 180 mln euro (to kwota wstępna, bez środków na gospodarowanie rolniczymi zasobami wodnymi).

■ Gdyby Marek Nawara, nie marszałek województwa, ale po prostu mieszkaniec, dysponował unijnym budżetem, na co przeznaczyłby pieniądze?

- Przede wszystkim na szeroko pojętą komunikację. I nie chodzi wyłącznie o dobrą sieć dróg, niezwykle ważną dla rozwoju każdego kraju i regionu, ale również o komunikację elektroniczną, dzięki której rozwijamy się jako społeczeństwo, możemy działać sprawniej, bowiem poprzez internet szybciej załatwiamy wiele codziennych spraw. Część pieniędzy wydałbym na edukację, zwłaszcza na nowoczesne szkolnictwo zawodowe i kształcenie ustawiczne - to bowiem zwiększa naszą konkurencyjność na rynku pracy, w gospodarce i wielu innych dziedzinach. Zainwestowałbym oczywiście także w turystykę, która jest silną stroną naszego regionu, zachowując i promując szeroko pojęte kulturowe dziedzictwo Małopolski.

### Nowe oblicze

W ostatnich trzech latach małopolska wieś zmieniła swe oblicze. To wynik realizacji Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich 2004-2006”. Zrealizowano 15 działań, w tym trzech wynikających z kompetencji władz samorządowych województwa:

● Scalanie gruntów - 3 123 702 zł

● Odnowa wsi oraz zachowanie i ochrona dziedzictwa kulturowego - 30 187 712 zł

● Gospodarowanie rolniczymi zasobami wodnymi - 27 388 004 zł.

■ Razem: 60,6 mln zł.

W latach 2007-2013 w kompetencji urzędu marszałkowskiego znajdują się działania mające na celu poprawę i rozwój infrastruktury, rolnictwa i leśnictwa, usług dla mieszkańców wsi, jej odnowę oraz na działanie Leader. Na te przedsięwzięcia przeznaczy się ok. 180 mln euro (to kwoty wstępne, bez środków na gospodarowanie rolniczymi zasobami wodnymi).

## ZAPRASZAMY NA ŚWIĘTO CHLEBA KRAKOWSKI PÓŁFINAŁ III MAŁOPOLSKIEGO FESTIWALU SMAKU

9-10 CZERWCA, PLAC WOLNICA W KRAKOWIE

*Przez dwa dni na placu Wolnica będzie można spróbować nie tylko chleba, ale również wielu innych małopolskich przysmaków.*

*Tegoroczne Święto Chleba jest zarazem półfinałem III Małopolskiego Festiwalu Smaku – cyklu kiermaszów, które odbędą się w największych miastach Małopolski w czerwcu, lipcu, sierpniu i wrześniu.*

*W półfinale udział wezmą producenci żywności z Krakowa i powiatów: krakowskiego, proszowickiego, miechowskiego, wielickiego i myślenickiego. Smak ich wyrobów oceni specjalna komisja konkursowa (m.in. znani z mediów eksperci kulinarni Kurt Scheller i Theofilos Vafidis).*

*Także publiczność, która odwiedzi w ciągu dwóch dni plac Wolnica, będzie mogła oddać głos w plebiscycie na najsmaczniejsze produkty.*



### ZASADY PLEBISCYTU

Głosowanie będzie trwało na pl. Wolnica przez dwa dni (sobota i niedziela) i może w nim wziąć udział każdy, kto w tych dniach odwiedzi plac między godziną 10.00 w sobotę, a 13.30 w niedzielę. Uczestnicy plebiscytu będą mogli dokonać degustacji prezentowanych produktów, a następnie mogą oddać głos na najsmaczniejsze, według nich, wyroby. **Kupon, na którym można głosować, wydrukowany jest na str. 15.** Będzie także dostępny na pl. Wolnica w dniu głosowania na stoiskach wystawców. Kupon należy wrzucać do urny ustawionej obok sceny.

- ▶ Wśród osób, które oddadzą głos w plebiscycie „Małopolski Smak”, zostaną rozlosowane atrakcyjne nagrody ufundowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.
- ▶ 10 czerwca (niedziela) marszałek województwa małopolskiego wręczy laureatom półfinału dyplomy uznania oraz nagrody. Zwycięzcy konkursu i plebiscytu wyłonieni w poszczególnych kategoriach zostaną zaproszeni do udziału w wielkim finale III Małopolskiego Festiwalu Smaku, który odbędzie się także na pl. Wolnica w Krakowie w dniach 15-16 września 2007 r.
- ▶ Głosować będziemy także w plebiscycie jubileuszowym organizowanym przez Stowarzyszenie Małopolska Izba Produktów Regionalnych, Tradycyjnych i Ekologicznych, nagradzając najsmaczniejsze pieczywo prezentowane na placu w ramach Święta Chleba.

ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA PLACU WOLNICA I ODDANIA GŁOSU!





## Produkty dotychczas wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych



### PRECELEK KRAKOWSKI – WPISANY 28 WRZEŚNIA 2005 R.

Precelki krakowskie mają kształt owalnego pierścienia z wewnętrznym spletem. Pierwsze wzmianki na temat wypieku precelków w Krakowie pochodzą z XIII wieku. Niezmienną od lat popularnością precelki krakowskie zawdzięczają kunsztowi miejscowych piekarzy.



### KIEŁBASA LISIECKA – WPISANA 28 WRZEŚNIA 2005 R.

Kiełbasa lisiecka kształtem przypomina wianek. Wytwarzanie kiełbasy lisieckiej rozpoczęło się w latach 30. XX wieku. Wyrobiano ją wówczas jako jedną z krakowskich kiełbas krojonych. Trudności w jej nabyciu przyczyniły się do powstania legendy tej kiełbasy, której poszukiwano ze względu na niepowtarzalny smak, recepturę i sposób wykonania, kojarzone właśnie z Liszkami.



### OSCYPEK – WPISANY 28 WRZEŚNIA 2005 R.

Oscypek jest bardzo starym wyrobem pasterszy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka.



### ŻENTYCZA – WPISANA 28 WRZEŚNIA 2005 R.

Żentycza ma postać gęstej lub rzadkiej cieczy. Przygotowuje się ją z samego mleka owczego lub mleka owczego z dodatkiem krowiego. Żentycza jest trwale związana z historią wypasu owiec oraz tradycją Podhala. Jej wytwarzanie jest nierozdzielnie związane z produkcją oscypka.



### BRYNDZA PODHALAŃSKA – WPISANA 28 WRZEŚNIA 2005 R.

Bryndza podhalańska ma równą lub lekko wypukłą powierzchnię, czasem nieco popękana. Nie ma ściśle określonego kształtu – jej kształt zależy od formy opakowania. Ser ma pikantny, stony smak, niekiedy lekko ostry lub kwaśny. Jej wytwarzanie było związane z wypasem owiec na obszarach górskich. Bryndzę utarło się nazywać bryndzą podhalańską pomimo bardzo szerokiego obszaru jej wyrabiania.



### BUNDZ – WPISANY 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Bundz ma kształt bochenka. Charakteryzuje się rzadkimi oczkami wielkości grochu, które nie muszą być regularne. Skórka jest cienka, elastyczna, z nalotem pleśni, która nadaje serowi białą lub białoseledynową barwę. Bundz jest serem wyrabianym z mleka owczego. Jego wytwarzanie odbywa się na halach i przebiega zgodnie z tradycją pasterską.



### REDYKOŁKA – WPISANA 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Redykołki mają kształt zwierzątek, parzenicy, serca albo wrzeciona. Otrzymuje się je z resztek sera przygotowywanego do produkcji oscypka. Redykołki są to np. zwierzątka z sera, które bacia daje w upominku znajomym dzieciom czy odwiedzającym szalas gospodarzom.



### ŚLIWOWICA ŁĄCKA – WPISANA 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Śliwowica łącka charakteryzuje się wyraźnym śliwkowym aromatem i niepowtarzalnym, dość łagodnym smakiem. Zawartość alkoholu w śliwowicy łąckiej wynosi powyżej 70 procent.



### JABŁKA ŁĄCKIE – WPISANE 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Łąckie sadownictwo ma wieloletnią tradycję. Wyrazisty smak i zapach jabłka łąckie zawdzięczają mikroklimatowi Kotliny Łąckiej. Większość owoców dojrzewających w rejonie Łącka cechuje się wyjątkową soczystością i aromatem.



### SÓL WIELICKA – WPISANA 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Sól wielicka to produkt drobnokrystaliczny. Historia warzenia soli na terenie Wieliczki jest znacznie starsza niż górnictwo solne. Udokumentowane są liczne ślady warzelnictwa od okresu neolitu aż po czasy współczesne. Z chwilą znikania solanek w słonych źródłach rozpoczęło się wydobycie soli metodami górnictwymi. Stopniowe pogłębianie źródeł doprowadziło do złoże solnego.

## ŻUREK PO KRAKOWSKU – WPISANY 28 LUTEGO 2007 R.

Tradycja kiszenia żuru i sporządzania z niego smacznych zup sięga w Małopolsce XIII wieku. W ubogich rodzinach jadano go dwa, a nawet trzy razy dziennie. Spożywanie żuru kojarzy się nie tylko z zamożnością mieszkańców, z porą dnia, tygodnia, roku, ale i okresem postu przestrzeganego w religii chrześcijańskiej. W wigilie ważniejszych świąt i tzw. suche dni spożywano wyłącznie żur postny (bez dodatku mięsa). Żurem zalewano wywar z suszonych grzybów i jarzyn, a podawano go z ziemniakami i pajdą chleba. Podstawowym składnikiem do kiszenia żuru jest mąka, którą uzyskiwano się z bogatych zbiorów żyta w Małopolsce. Historia młynarstwa w Małopolsce sięga wieków średnich. Świadczą o tym liczne pola uprawne i młyny w dolinie Prądnika oraz rzeki Szreniawy. Przepis na żurek po krakowsku znajduje się również w Archiwum Miasta Krakowa:

### ŻUREK PO KRAKOWSKU:

- ▶ garście trzy mąki rżanej (żurkowej)
  - ▶ kwarta wody po ugotowaniu
  - ▶ chleba prądnickiego lub krakowskiego maluta pajda
  - ▶ czosnku żąbek dla smaku
  - ▶ garnik mąki białej (pszennej)
- Zmiększywszy wszystko w kamiennym garncu, Odstaw na dwie noce blisko pieca (...).



## BARSZCZ CZERWONY KRAKOWSKI – WPISANY 28 LUTEGO 2007 R.

Kiszenie i spożywanie barszczu czerwonego ma długą tradycję. Tradycja ta przetrwała w Krakowie i okolicach do dziś dzięki niepowtarzalnemu smakowi. Osiąga się go przez przeróżne sposoby gotowania oraz podawania tej potrawy z ulubionymi dodatkami. Barszcz czerwony doskonale smakuje zarówno przygotowany na mięsie i podany z ziemniakami, jak również jako danie wigilijne z uszkami czy grzybami. Żyzne gleby Małopolski, w dolinie Prądnika i rzeki Szreniawy, sprzyjały rozwojowi rolnictwa. Buraki uprawiano tu od stuleci nawet w małych przydomowych ogródkach. Każda gospodyni przygotowywała kwas buraczany do przyrządzania smacznych zup lub do bezpośredniego spożycia, jako zdrowy napój. Barszczyk czerwony stanowi tradycyjne danie podawane od wieków w Wigilię Bożego Narodzenia. Serwuje się go wtedy z uszkami z grzybami lub pierogami z kapustą.



## KARP ZATORSKI – WPISANY 28 LUTEGO 2007 R.

**K**arpia zatorskiego hoduje się na terenie trzech sąsiadujących z sobą gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego: Zator, Przeciszów, Spytkowice. Gminy te od 2003 r. wspólnie realizują projekt „Dolina Karpia”. Ta rodzima linia, wywodząca się z rasy karpia polskiego (galicyjskiego) została wyhodowana z materiału miejscowego, w drodze wieloletniej selekcji. Karp zatorski jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołęską i izraelską (Dor-70). Tak uzyskane heterozygoty charakteryzują się wysokimi cechami produkcyjnymi. Bliskie sąsiedztwo rzek i dobrze zagospodarowanych wyrobisk poźwirowych zaowocowało ścisłą współpracą w zbyciu i propagowaniu spożycia karpia. Tym sposobem Dolina Karpia stała się miejscem do odpoczynku, wędkowania, a także uprawiania sportów wodnych.



## BALSAM KAPUCYŃSKI – WPISANY 28 LUTEGO 2007 R.

**B**alsam kapucyński należy do specjalnej grupy środków spożywczych zwanych suplementami diety, a jego dobroczynne działanie wynika z połączenia odpowiednich składników: ziół, miodu, propolisu oraz żywic balsamicznych. Tradycja wytwarzania balsamu sięga dwóch wieków, jego produkcja rozpoczęła się w Czechach w praskim klasztorze Ojców Kapucynów. Według ustnego przekazu, otrzymali oni recepturę od lekarza, który powierzył im ją po śmierci swojej żony. Blisko 100 lat temu recepturę balsamu przekazano członkom zakonu kapucynów w Krakowie, którzy od tego czasu bez przerwy zajmują się jego produkcją i rozprowadzaniem. Popularność balsamu była ogromna i już w okresie przedwojennym pojawiały się podróbki tego produktu, o czym świadczą ostrzeżenia zawarte w ulotkach reklamowych przygotowywanych przez braci oraz zachowane w archiwum dwie butelki.



Niezbędnych informacji związanych z produktami tradycyjnymi i regionalnymi można uzyskać w Departamencie Środowiska i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWM, tel. (012) 63 03 549, e-mail: aswi@malopolska.mw.gov.pl



## CHLEB PRĄDNICKI – WPISANY 10 PAŹDZIERNIKA 2005 R.

Tradycja wypieku chleba prądnickiego sięga XV w., kiedy to biskup Wojciech Jastrzębiec w 1421 r. nadał część gruntów w Prądniku Białym swemu kucharzowi, zobowiązując go jednocześnie do dostarczania chleba na stół biskupi.

Z tego czasu biorą się początki sławnego (także w Warszawie) chleba prądnickiego.



## TUSZKA GĘSI ZATORSKIEJ – WPISANA 24 KWIETNIA 2006 R.

Mięso gęsi zatorskiej wyróżnia się znakomitymi wartościami smakowymi i dietetycznymi, zawiera niskie ilości cholesterolu.



## JODŁOWNICKI KOŁACZ Z SEREM – WPISANY 24 KWIETNIA 2006 R.

Przygotowywany z odpowiednio dobranych składników ciasta oraz najlepszego sera daje oryginalny smak, a pieczony w odpowiedniej temperaturze oryginalny wygląd.



## JABŁKO Z RACIECHOWIC – WPISANE 24 KWIETNIA 2006 R.

Wpływ na wyjątkowy smak jabłek z Raciechowic mają duże różnice temperatur pomiędzy nocą a dniem. Ze względu na warunki klimatyczne, które są tu bardzo dobre, oraz specyficzny mikroklimat górski, jabłka mają wyjątkowy smak, jedność i zapach.



## ŚLIWOWICA WYBORNĄ – WPISANA 24 KWIETNIA 2006 R.

Jest to przedni destylat z Chełmskiej Góry nad Rabą. Przygotowuje się ją według starego przepisu produkcji destylatu ze śliw węgerek.



## NASIONA FASOLI „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA – WPISANE 28 LISTOPADA 2006 R.

W województwie małopolskim uprawa fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca, bo właśnie w dolinie tej rzeki panują bardzo dobre warunki do wzrostu i rozwoju roślin fasoli tyczkowej. Gwarantują one wyrównany i o dobrej zawartości plon nasion.



## CHARSZNICKA KAPUSTA KWASZONA – WPISANA 28 LISTOPADA 2006 R.

Surowcem wykorzystywanym do produkcji charsznickiej kapusty kwaszonej jest kapusta biała głowiasta wyhodowana w gospodarstwach miejscowych rolników, u których jest również kwaszona. Przygotowanie surowca do kwaszenia kapusty, czyli uprawa kapusty białej głowiastej, nie zmieniło się od lat, począwszy od przygotowania rozsady, jej pielęgnacji, a skończywszy na technologii reżnego zbioru.



## ŁUKOWICKA ŚLIWKA SUSZONA – WPISANA 28 LISTOPADA 2006 R.

Suszenie śliwek w gminie Łukowica odbywa się już co najmniej od 100 lat. Doskonale świadczą o tym suszarnie znajdujące się na terenie gminy. Najczęściej suszono owoce węgierki. W latach 40. i 50. prawie przy każdym gospodarstwie domowym spotykało się tzw. „susnie”.



## SUSKA SECHŁOŃSKA – WPISANA 28 LISTOPADA 2006 R.

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



## OBWARZANEK KRAKOWSKI – WPISANY 28 LISTOPADA 2006 R.

Piekarze krakowscy od dawna wypiekali obwarzanki krakowskie. W dokumencie lokacyjnym Krakowa wydanym przez księcia Bolesława Wstydliego w 1257 r. znajdują się pierwsze historyczne informacje o piekarzach krakowskich dające im przywileje sprzedaży swoich wyrobów na rynku w Krakowie. Nazwa obwarzanek pochodzi od sposobu obwarzania, tj. obgotowywania ciasta w wodzie.





## JAK ZAREJESTROWAĆ PRODUKT REGIONALNY?

# Gwarancja pod ochroną

### PROCEDURA REJESTRACJI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

#### Poziom krajowy

1. Złożenie wniosku do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
2. Ocena formalna wniosku - trwa 14 dni
3. Publikacja wniosku i związana z tym możliwość wniesienia zastrzeżenia - 30 dni
4. Ocena merytoryczna - dokonuje jej Rada ds. Regionalnych i Tradycyjnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych - 30 dni
5. Decyzja ministra - szef resortu ma na jej wydanie 14 dni
6. Przekazanie wniosku do Komisji Europejskiej (procedura wydłuża się w przypadku wniesienia zastrzeżenia).

#### Poziom Komisji Europejskiej

1. Rozpatrywanie wniosku przez Komisję - 12 miesięcy
2. Publikacja w dzienniku urzędowym Wspólnoty Europejskiej, co oznacza też możliwość wniesienia zastrzeżenia (procedura wydłuża się w przypadku wniesienia sprzeciwu) - 6 miesięcy
3. Decyzja o rejestracji (lub odmowie rejestracji) oznacza:
  - umieszczenie nazwy w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych lub
  - w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.
4. Publikacja w dzienniku urzędowym Wspólnoty Europejskiej.

### WNIOSKI Z MAŁOPOLSKI O OCHRONĘ I OZNACZENIA PRODUKTÓW

Wnioski o chronione oznaczenie geograficzne złożone w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczą następujących produktów:

- ▶ **obwarzanek krakowski**
- ▶ **jabłka łąckie**

Wnioski przesłane do Komisji Europejskiej obejmują następujące produkty:

- ▶ **kielbasa lisiecka** - o chronione oznaczenie geograficzne
- ▶ **redykołka** - o chronioną nazwę pochodzenia
- ▶ **karp zatorski** - o chronione oznaczenie geograficzne
- ▶ **suska sechlońska** - o chronione oznaczenie geograficzne.

### PRODUKTY Z MAŁOPOLSKI OCZEKUJĄCE W KOMISJI EUROPEJSKIEJ NA REJESTRACJĘ

- ▶ **oscypek** - wniosek o chronioną nazwę pochodzenia (opublikowany w Dzienniku Urzędowym Wspólnoty Europejskiej 2 sierpnia 2006 r.)
- ▶ **brązka podhalańska** - wniosek o chronioną nazwę pochodzenia (opublikowany w Dzienniku Urzędowym Wspólnoty Europejskiej 23 września 2006 r.)



### CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub – w wyjątkowych przypadkach – kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju oraz którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu oraz którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywają się na określonym obszarze geograficznym.



### CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca albo w wyjątkowych przypadkach nazwę kraju używaną do opisu produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z regionu, konkretnego miejsca albo kraju. Produkt posiada szczególną jakość, reputację lub inne cechy przypisywane jego pochodzeniu geograficznemu. Produkcja lub przetwórstwo lub przygotowanie produktu odbywa się na ściśle określonym obszarze geograficznym. „Środowisko geograficzne” jest rozumiane poprzez środowisko naturalne i czynniki ludzkie, m.in. klimat, woda, jakość gleby lub lokalne know-how.



### GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ

oznacza tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter poprzez jego rejestrację zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

\*\*\*

Wnioski o rejestrację nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego i gwarantowanej tradycyjnej specjalności składa się do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



## UNIJNE PIENIĄDZE NA ROZWÓJ WSI

## Małopolska w krajowej czołówce

ROZMOWA Z ANDRZEJEM MASNYM, DYREKTOREM DEPARTAMENTU ŚRODOWISKA I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



■ W ramach kierowanego przez Pana departamentu będzie funkcjonował wydział odpowiedzialny za wdrażanie Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Będzie to kontynuacja działań Sektorowego Programu Operacyjnego...

– Tak, Program Rozwoju Obszarów Wiejskich przewiduje możliwość realizacji projektów podobnych do dotychczasowych wdrażanych przez samorząd województwa w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego 2004–2006. Kontynuacją projektów służących poprawie jakości życia na małopolskiej wsi, zaspokojeniu potrzeb społecznych i kulturowych jej mieszkańców oraz podniesieniu atrakcyjności turystycznej terenów wiejskich, realizowanych dotychczas w ramach działania „Odnowa wsi oraz zachowanie i ochrona dziedzictwa kulturowego” będzie działanie o podobnej nazwie „Odnowa i rozwój wsi”. Nowością w nim będzie możliwość składania wniosków o dofinansowanie nie tylko przez gminy i instytucje kultury, ale również przez kościoły, związki wyznaniowe oraz organizacje pozarządowe mające status organizacji pożytku publicznego.

Natomiast działanie „Poprawianie i rozwijanie infrastruktury związanej z rozwojem i dostosowaniem rolnictwa i leśnictwa” będzie obejmowało dwa pozostałe wdrażane przez samorząd województwa małopolskiego w latach 2004–2006, tj: „Scalanie gruntów” oraz „Gospodarowanie rolniczymi zasobami wodnymi”. Ale to nie wszystko, aktualny projekt PROW 2007–2013 przewiduje jeszcze cztery dodatkowe działania wdrażane przez samorząd województwa małopolskiego.

■ Do kogo skierowane będą nowe działania i co będzie można w ramach nich realizować?

– W ramach działania „Podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej” możliwe będzie dofinansowanie projektów z zakresu gospodarki wodno-ściekowej, segregacji odpadów komunalnych oraz wykorzystywania energii odnawialnej. Z pomocy finansowej będą mogły skorzystać gminy i jednostki, dla których organizatorem jest j.s.t. Już teraz wiadać olbrzymie zainteresowanie tym działaniem z ich strony.

Kolejne nowe działania wdrażane przez samorząd województwa będą związane z osią Leader, tj. Wdrażanie Lokalnych Strategii Rozwoju (LSR), Wdrażanie projektów współpracy oraz Funkcjonowanie lokalnej grupy działania. Ich celem jest przed wszystkim aktywizacja mieszkańców wsi oraz stworzenie nowych miejsc pracy na obszarach wiejskich.

Nie zapominajmy jednak, że w poprzednim okresie programowania, w ramach SPO ROL, istniał Pilotazowy Program Leader+ (PPL+), który przyczynił się do aktywizacji społeczności wiejskich i był przygotowaniem do działań Leadera w ramach PROW 2007–2013.

■ Jakimi środkami finansowanymi będzie dysponował samorząd województwa małopolskiego na realizację tych działań?

– Obecnie dysponujemy wstępną propozycją podziału środków między województwa dla dwóch działań, tj. „Odnowa i rozwój wsi” – ok. 30 mln euro oraz dla „Podstawowych usług dla gospodarki i ludności wiejskiej” – ok. 73 mln euro. Daje to Małopolsce piątą pozycję w skali kraju. Jednakże przekazaliśmy już do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi uwagi dotyczące zastosowanych wskaźników, od których zależy podział środków, mając na celu osiągnięcie możliwie maksymalnej kwoty.

Musimy się tu pochwalić wysoką, drugą pozycją Małopolski pod względem przydziału pieniędzy na wspomniane już przez mnie działania w ramach osi Leader, które z całą pewnością będzie się cieszyło dużym zainteresowaniem beneficjentów. Przewiduje się, że będzie to kwota do 75 mld euro. Więcej informacji można uzyskać w Departamencie Środowiska i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWM, tel. (012) 63 03 529.

■ Kiedy będzie pierwszy nabór wniosków w ramach PROW 2007–2013?

– Teraz oczekujemy od MRiRW dokumentów programowych umożliwiających rozpoczęcie realizacji działań. Wstępnie ministerstwo określa koniec roku 2007 jako możliwy termin pierwszego naboru wniosków. Namawiam wszystkich zainteresowanych do kontaktu z pracownikami Wydziału Wdrażania PROW w celu uzyskania szczegółowych informacji.





*W dniach 9-10 czerwca 2007r.*  
zapraszamy na  
**ŚWIĘTO CHLEBA**  
**III MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU**

„Smak krakowskiego chleba” opisał w wierszu W. Pol:

„A to idzie z łaski boskiej,  
Chleb prądniczy, chleb krakowski!  
By u wozu przednie koło  
Toczy się do dom wesolo,  
Święć się, wielki Boże, w niebie!  
A na ziemi polski chlebie!”

Historia i tradycja piekarstwa krakowskiego związane są czasowo z 750-leciem powołania najstarszego CECHU PIEKARSKIEGO.

Wszystkie Cechy ówczesnej Europy i oczywiście polskie, które się na tamtych wzorowały, miały jedną wspólną podstawę, a mianowicie łączy je potrojny, nie znający wyjątków węzeł kościelny, gospodarski i towarzyski.

Kierując zaproszenie do wspólnego „ŚWIĘTOWANIA CHLEBA” mamy nadzieję, że Koleżanki i Koleżdy w codzienności wprowadzą ww. „POTROJNY WĘZEŁ” – czego życzą organizatorzy wszystkim piekarzom w Ojczyźnie.

**BARDOZO WAŻNE!** – przychodźcie i przyjeżdżajcie na plac Wolnica w dniach 9-10 czerwca br. – czekamy na wydzielonym Forum Piekarskim – „od młynarzy dla piekarzy” z grillem i kuflem.

Owocnymi niech będą spotkania z naszymi zaprzyjaźnionymi dostawcami surowców.

Cel edukacyjny dla dzieci i młodzieży nadal wypełnimy w całości.

## ŚWIĘTO CHLEBA

### III MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU

Kraków, plac Wolnica 09-10.06.2007.

#### plac Wolnica 09.06.2007

- 9.30 – Otwarcie stoisk wystawienniczych
- 10.00-11.30 – Koncert orkiestry dętej Kopalni Soli w Wieliczce
- 11.00 – Uroczyste otwarcie Święta Chleba i III Małopolskiego Festiwalu Smaku
- 11.30-16.30 – Rozpoczęcie plebiscytu „Małopolski Smak” oraz plebiscytu jubileuszowego
  - prezentacje wystawców
  - występy orkiestri i zespołów folklorystycznych z różnych regionów Małopolski
  - plenerowe gotowanie regionalnego żuru – firma „Steskal” z Nowego Targu
  - degustacje produktów regionalnych i małopolskiego pieczywa
  - pieczenie krakowskich obwarzanków, precli i bajgli z udziałem dzieci. Pokaz prowadzony przez mistrzów piekarstwa pod hasłem: „zcerpanie ze źródła”, przybliżająca temat wypieku ze starych receptur
- 16.30 – Losowanie nagród dla dzieci biorących udział w pieczeniu
- 17.00-18.30 – Koncert zespołu „Kurtyna Siemiradzkiego”
- 18.30-18.45 – Uroczyste zakończenie I dnia Święta Chleba

#### plac Wolnica 10.06.2007

- 9.00 – Otwarcie stoisk wystawienniczych,
- 9.30 – Uroczysta msza święta w kościele Bożego Ciała na Kazimierzu w intencji rzemieślników i przedsiębiorców
- 9.30 – Rozpoczęcie drugiego dnia plebiscytu „Małopolski Smak” oraz plebiscytu jubileuszowego w ramach Święta Chleba
  - prezentacje wystawców
  - koncert Big Bandu „Echo Podhala”
  - pieczenie w piecu chlebowym obwarzanków i figurek przygotowanych przez dzieci.
  - występy kapel regionalnych, zespołów tańca regionalnego
  - wielka degustacja produktów regionalnych oraz tradycyjnych wypieków
- 11.30 – Rozpoczęcie konkursu „Małopolski Smak” z udziałem jury konkursowego, m.in. Kurt Scheller, Theofilos Vafidis
- 13.30 – Zakończenie plebiscytu „Małopolski Smak” oraz plebiscytu jubileuszowego w ramach Święta Chleba, zakończenie obrad kapituły konkursu „Małopolski Smak”
- 17.00 – Rozstrzygnięcie plebiscytów i konkursu „Małopolski Smak” – wręczenie nagród laureatom, losowanie nagród dla publiczności
- 17.30 – Uroczyste zakończenie imprezy
- 17.40 – Koncert

#### HONOROWY PATRONAT IMPREZY:

Metropolita Krakowski Kardynał Stanisław Dziwisz  
Marszałek Województwa Małopolskiego Marek Nawara  
Prezydent Miasta Krakowa Jacek Majchrowski

#### PATRONAT IMPREZY:

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego  
Urząd Miasta Krakowa

Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego SA

#### WSPÓŁORGANIZATORZY:

Stowarzyszenie Małopolska Izba Produktów Regionalnych, Tradycyjnych i Ekologicznych

i Ogólnopolskie Porozumienie Piekarzy

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego  
Urząd Miasta Krakowa

Cech Rzemiosł Spożywczych w Krakowie  
**KOMITET ORGANIZACYJNY „ŚWIĘTA CHLEBA”**

BIURO: Stowarzyszenie Małopolska Izba Produktów Regionalnych, Tradycyjnych i Ekologicznych

Kraków, ul. Wawrzyńca 16

Tel. /fax: 012/ 432-56-90

swietochleba@neostrada.pl

#### PATRONAT MEDIALNY:

Telewizja Polska, Przegląd Piekarski i Cukierniczy,  
Cukiernictwo i Piekarstwo, Magiczny Kraków,  
Gazeta Krakowska, Radio Wanda Złote Przeboje

Imprezy towarzyszące:

- Forum Przemysłu Piekarskiego,
- konferencja pt. Urynkowanie produktów regionalnych i tradycyjnych – rola organizacji branżowych i samorządowych w procesie rejestracji, kontroli i marketingu

**Organizatorem Święta Chleba  
jest Stowarzyszenie Małopolska Izba  
Produktów Regionalnych, Tradycyjnych  
i Ekologicznych**



WSPÓLORGANIZATORZY:



SPONSOR GŁÓWNY:



PATRONAT MEDIALNY:



SPONSORZY:



## Lista wystawców Święta Chleba i III Małopolskiego Festiwalu Smaku

Kraków, plac Wolnica, 9-10.06.2007.

### Uczestnicy Święta Chleba

I.p.	Nazwa Firmy	Wystawiony produkt	Adres
1.	Zakład Produkcji Spożywczej „Ekler” T. Filipek, S. Filipek, Ł. Bednarek	Wyroby piekarskie i cukiernicze	Baranówka 189, 32-010 Kocmyrzów
2.	Jumex Ryzbig Sp z o.o.	Wyroby piekarskie	ul. Zawila 55B, 30-390 Kraków
3.	Halagarda Sp. Jawna	Wyroby piekarskie	ul. Mrozowa 27, 30-969 Kraków
4.	Spółdzielnia Produkcji Piekarskiej i Ciastkarskiej	Wyroby piekarskie	ul. Bociana 13, Kraków,
5.	Zakład Piekarniczy „Złoty Chleb”	Wyroby piekarskie	ul. Prof. Ślaskiego 4, 30-381 Kraków,
6.	PPUH Tłocznia Maurer	Soki owocowe	Łącko, Zarzecze 1
7.	Pracownia Cukiernicza Adamek	Wyroby piekarskie i cukiernicze	os. Kolorowe 47, 31-941 Kraków
8.	Altnet Sp. z o.o.	Wyroby piekarskie i cukiernicze	ul. Listopadowa 4, Międzyrzec Podlaski
9.	Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol	Wyroby spożywcze	ul. Chałupnika 14, 31-464 Kraków
10.	Kopalnia Soli Wieliczka Trasa Turystyczna Sp. z o.o.	Promocja kopalni soli	ul. Daniłowicza 10, 32-020 Wieliczka
11.	Góralsko Strawa – Steskal	Kultura i rzemiosło Podhala	ul. Ludźmierska 29, 34-400 Nowy Targ
12.	Cech Pekarov a Cukrarov Regionu Zapadnego Slovenska	Kultura i rzemiosło Słowacji	Stefanika c. 10, Pezinok MR
13.	Bacówka U Kazka, Kazimierz Furczoń	Kultura i rzemiosło Podhala	ul. Polna 33, 34-406 Leśnica
14.	Krak-Sitexi Sp. z o.o.	Wyroby cukiernicze	ul. Wadowicka 12, 30-415 Kraków
15.	PPHU Katarzyna Łysoń, Adam Tomiczek	Miody, produkty pszczelarskie	ul. Raclawicka 162, 34-125 Sułkowice
16.	PPUH Patrycja & Paweł, Zofia Rydyk	Wyroby piekarskie i cukiernicze	ul. Rodacka 6, 32-310 Klucze
17.	Jolanta i Marek Piekara, Przetwórstwo Rybne „KraK-Marfish”	Wyroby rybne	Poskwitów 112, 32-095 Iwanowice

### Uczestnicy krakowskiego półfinału III Małopolskiego Festiwalu Smaku

I.p.	Nazwa Firmy	Wystawiony produkt	Adres
1.	Zakład Masarski s.c. Stanisław, Danuta, Andrzej Mądry	Paszтет wiejski	Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki
2.	F.P.H.U. Melba, Andrzej Mędrala	Lody tradycyjne	Rynek 2, 32-065 Krzeszowice
3.	Henryk Kosiorek	Miód lipowy	ul. Spacerowa 15, Libertów, 30-444 Kraków
4.	Ubój Zwierząt Rzeźnych i Przetwórstwo Mięsne Lesmar Leszek Piłala	Boczek wiejski	Krzyszkwice 292
5.	Cukiernictwo – Piekarnictwo Z. S. Słowiak s.c.	Chleb wiejski z kapustą kiszoną, cebulką i skwarkami	Lubień 668
6.	Cecylia, Adam, Mariusz Lenart, F.P.H. Zakład Masarski, Spółka jawna	Boczek wędzony tradycyjny	32-415 Raciechowice 280
7.	Janex – Producent Żywności	Kiełbasa wiejska	Połanka 22, 32-400 Myślenice
8.	Zakład Mięsny Rolmat – Alicja Rusek	Kabanos wieprzowy	Biertowice 251, 32-440 Sułkowice
9.	Czesław Pałonek, Władysław Brożek, Zdzisław Brożek Piekarnia Złoty Kłosa	Chleb chłopski	ul. Jagiellońska 33a 34-410 Dobczyce
10.	Jadłodajnia „U Antona”, Gospodarstwo agroturystyczne Anna Jędrzyk	Wasze ziemniaki po chłopsku, połędwica z masłem czosnkowym	Tenczyn 154, 32-433 Lubień
11.	Wytwórnia Artykułów Spożywczych Kraksmak	Chrupki cebulowe	ul. Jurajska 75, Bolechowice
12.	Przetwórstwo mięsa FHP „Grajpek” W. Dębowski, P. Czepiec	Kiełbasa głogowska	Grajów 45, 32-020 Wieliczka
13.	Benedicite – Jednostka Gospodarcza Opactwa Benedyktynów w Tyńcu	Żurek opakci	ul. Benedyktyńska 37, 30-398 Kraków
14.	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Miechowie	Kefir	ul. B. Prusa 5, 32-200 Miechów
15.	Masarnia Krakowska sp. z o.o.	Kiełbasa krakowska sucha	ul. Mogilska 35, 35-545 Kraków
16.	Piekarnia B. Przyborowska, A. Madej	Chleb orkiszowy	ul. Wawrzyńca 16, 31-060 Kraków
17.	Piekarnia „Rafapol”	Bajgiel z Kazimierza	ul. Niecała 32, 32-080 Zabierzów

## SMAK KRAKOWSKIEGO CHLEBA

# Książę zawodów ma 750 lat



**ANTONI MADEJ,**  
piekarz, członek Cechu  
Rzemiosł Spożywczych  
w Krakowie

**T**egoroczne Święto Chleba i towarzyszący mu IV Festiwal Produktów Regionalnych to w historii i tradycji piekarstwa krakowskiego wyjątkowy czas, rok uznany 1257 został

bowiem za datę powołania najstarszego cechu piekarskiego. Nie bez znaczenia jest więc wpisanie „Święta” przez Radę Programową do kalendarium imprez towarzyszących obchodom 750-lecia lokacji na prawie magdeburskim Stołecznego Królewskiego Miasta Krakowa.

### TRWAŁY TRÓJKĄT

Wszystkie cechy polskie, które się na tamtych wzorowały, miały jedną wspólną podstawę, a mianowicie łączy je potrójny, nie znający wyjątków węzeł kościelny, gospodarski i towarzyski. Umacnianiu tych stosunków sprzyjały niewątpliwie przywileje królewskie:

- przywilej Władysława Łokietka z roku 1306 nadany wójtom krakowskim, w którym król przeznacza im między innymi czynsz z kramów piekarskich,
- przywilej Kazimierza Wielkiego z roku 1358, dzięki któremu

miasto otrzymuje w Rynku Głównym 22 stragany gdzie można sprzedawać chleb.

Rzemiosło i cechy rozwijały się w Krakowie niezwykle dynamicznie, szczególnie do chwili przeniesienia stolicy do Warszawy. W końcu XVI wieku cech piekarski liczył 50 mistrzów oraz wdów po nich.

Bardzo ważny jest też dokument z 1442 r., który podkreśla „układ” między cechem a proboszczem parafii św. Krzyża – zgodnie z dokumentem w kościele tym ma się odprawiać w każdą środę „suchedniową” msza święta śpiewana za dusze zmarłych członków cechu. Tradycja ta trwa do dzisiaj.

### KSIAŻĘ KONTYNUATOR

Piekarz to „książę zawodów”. Za książką dr. Franciszka Bardla pt. „Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej Polskiej – 1901 r.” podaje się dowód

pochożenia i świadectwo moralności kandydata do „terminu piekarskiego”: „ (...) iż tento przereczony Wojciech Stach z ojca Jana, a matki Anny, małżonkowie, wedle zwyczaju i postanowienia Kościoła Powszechnego Krześcijańskiego złączonych, urodzony jest i tak uczciwie wychowany, jako wedle stanu jego przynależało”.

Dalsze losy Cechu Piekarzy Krakowskich przeplatały się z dziejami i historią Polski i Krakowa. Nawet w okresie Polski Ludowej połowa wypieków na zaopatrzenie krakowian pochodziła właśnie od rzemieślników zrzeszonych w cechach. I wtedy, i teraz to oni kultywują tradycję piekarniczą, dostarczając nam smaczne i bardzo różnicowane pieczywo. Święto Chleba rozpoczyna uroczystości jubileuszowe, które – jak przystało na najstarszy cech piekarski – zostaną zakończone we wrześniu 2007 r.

## Białe złoto



**Kopalnia jest też liderem rozwoju gospodarczego regionu i kraju oraz jego wizytówką. Poprawa estetyki i atrakcyjności nie tylko podziemi, ale i terenów wokół sztybów, przyczynia się do poprawy wizerunku miasta – mówi ZBIGNIEW ZARĘBSKI, prezes Zarządu Kopalni Soli Wieliczka S.A.**

**S**ól ziemi, witać chlebem i solą, słone ceny, zjeść z kimś beczkę soli – każdy z nas zna wiele przysłów i obyczajów związanych z solą. Wszak artykuł ten wszyscy używamy na co dzień. Bez szczypty soli żadna potrawa nie miałaby smaku. Wydawać by się zatem mogło, że o soli wiemy prawie

wszystko. Ale czy na pewno? Historia soli jest równie długa jak historia ludzkości. Od zarania dziejów towarzyszyła człowiekowi. Zanim powstały mennice królewskie, a odkrycie elektryczności pozwoliło na zbudowanie lodówki, sól była nazywana białym złotem. Przez tysiąclecia owo białe złoto służyło ludziom jako środek konserwujący oraz jednostka płatnicza. Obecnie używana jest również w przemyśle chemicznym, spożywczym, szklarskim, tekstylnym oraz drogownictwie, chłodnictwie, a kryształy soli służą często za pryzmaty i soczewki w urządzeniach. W Polsce sól kojarzy się przede wszystkim z Wieliczką. To najstarsza działająca na ziemiach polskich kopalnia. O wydobyciu soli w Wieliczce (nazwanej wtedy Magnum Sal, czyli Wielka Sól) w oficjalnym dokumencie wspomniano już w XII wieku. Jednakże z wykopalisk archeologicznych wiadomo, że sól na tym terenie produkowano już 3,5 tys. lat p.n.e. Wtedy otrzymywano sól metodą warzelniczą, czyli poprzez odparowywanie słonych wód powierzchniowych. Odkrycie soli kamiennej

w XIII w. wiąże się z węgierską księżniczką Kingą, która według legendy jadąc do Polski, aby poślubić polskiego księcia Bolesława Wstydlwego, wrzuciła swój pierścień zaręczynowy do szybu kopalni w Maramuresz, aby sól kamienną ofiarować Polakom. W magiczny sposób sól przywędrowała za księżną aż do Polski. W Wieliczce, gdzie na przyszłą żonę czekał Bolesław z orszakiem, Kinga kazała kopać. We wskazanym przez nią miejscu odkryto sól, w pierwszym bloku tkwił pierścień księżniczki. W podzięce za ten dar wiele lat później wielicy górnicy uczynili ją swoją patronką oraz wykuli w soli najpiękniejszą na świecie podziemną kaplicę, w której obecnie odbywają się msze, śluby i koncerty. Każdego roku to niezwykle miejsce odwiedza ponad milion turystów przybywających z całego świata. Wszak Kopalni Soli w Wieliczce to najstarsze na ziemiach polskich przedsiębiorstwo solne, wpisane w 1978 r. na Światową Listę Dziedzictwa Kulturalnego i Naturalnego UNESCO. **(SOB)**

FOT. J. PODLECKI





## PROMOCJA TRADYCJI TO TEŻ ELEMENT ROZWOJU

# Dobre, bo z naszego regionu

ROZMOWA Z WOJCIECHEM KOZAKIEM, CZŁONKIEM ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



### ■ Dlaczego samorząd województwa angażuje się w takie przedsięwzięcia jak Święto Chleba?

– Choćby dlatego, żeby dziennikarz mógł zadać takie pytanie. Poważnie jednak mówiąc, czwarta już edycja Święta Chleba służy propagowaniu wśród mieszkańców walorów żywności wytworzonej przez rodzimych producentów. Z tego powodu samorząd województwa małopolskiego zawsze chętnie będzie wspierał takie inicjatywy.

### ■ W tym roku Święto Chleba przypada w przedłużony weekend i wielu mieszkańców opuści Kraków, nie docierając na tę imprezę.

– Większość mieszkańców zostanie jednak w mieście. Ponadto w tych dniach do Krakowa przyjedzie wielu turystów spoza Małopolski. Ich również, a może przede wszystkim naszych gości, należy zapoznawać z regionalnymi i tradycyjnymi produktami, znakomitą i niepowtarzalną małopolską żywnością.

### ■ Czy małopolska żywność jest rzeczywiście taka wyjątkowa? Przecież kuchnia polska jest dość podobna bez względu na region.

– Mam odmienne zdanie w tej kwestii. Szczególnie chciałbym przypomnieć, że mieszkańcy Małopolski wytwarzają produkty o specyficznych cechach, spośród których dwadzieścia cztery już zostały na wniosek marszałka województwa ma-

polskiego wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, osiem natomiast przechodzi procedurę zmierzającą do nadania przez Komisję Europejską statusu produktu regionalnego. To wielkie bogactwo wszystkich mieszkańców regionu i część narodowego dziedzictwa. Mówię te słowa bez emocji, nie ma w nich przesady.

### ■ Produkty tradycyjne i regionalne to nie jedyne zagrożenia z dziedziny rolnictwa, którymi zajmuje się samorząd województwa małopolskiego.

– Promowanie małopolskiej żywności i jej producentów to ważny cel i wykorzystujemy do tego wiele innych okazji, w tym poważne imprezy wystawiennicze. Na stronie internetowej województwa ([www.małopolskie.pl](http://www.małopolskie.pl)) można znaleźć wykaz firm, które są laureatami inicjatyw podejmowanych przez samorząd województwa małopolskiego we wspomnianym przeze mnie zakresie.

Ale oczywiście to tylko fragment naszej aktywności dotyczącej rozwoju obszarów wiejskich. Problemy rolnictwa i terenów wiejskich są w przekonaniu samorządu województwa jednym z najważniejszych elementów gospodarki i życia społecznego regionu, dlatego też korzysta się z każdej prawnej możliwości, aby pozytywnie oddziaływać na rozwój obszarów wiejskich w Małopolsce.

### ■ Ustawodawca trochę poskąpił samorządowi województwa kompetencji w dziedzinie rolnictwa i obszarów wiejskich?

– Prawdą jest, że nasze kompetencje w tej dziedzinie są mocno ograniczone. Spośród zadań mogących istotnie oddziaływać na region wymienię rejestrację grup producentów rolnych. Ich tworzenie to nieodzowny element zdrowego rynku rolnego, niestety tradycyjne podejście do gospodarowania na małopolskiej wsi nie sprzyja powstawaniu nowych grup. Samorząd

województwa małopolskiego próbuje przełamywać społeczną niechęć do organizowania się. Departament Środowiska i Rozwoju Obszarów Wiejskich wkłada wiele wysiłku i energii w propagowanie tworzenia grup producenckich. Obecnie w regionie jest 10 takich grup, co znacznie odbiega od reszty kraju. To o wiele za mało, także ze względu na możliwości ubiegania się o środki z Unii Europejskiej.

### ■ Skoro poruszył Pan sprawę środków unijnych przeznaczonych dla terenów wiejskich, to jakie możliwości ma w tym zakresie samorząd województwa?

– Województwo jest instytucją wdrażającą dla Sektorowego Programu Operacyjnego „Rozwój, restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich 2004-2006”. W ramach trzech działań tego programu, dotyczących odnowy wsi, melioracji oraz scalania gruntów w naszym województwie rozdysponowano ponad 60 milionów złotych między gminy regionu. Ponad 20 milionów już wypłacono beneficjentom. To ważne zadanie województwa znajduje kontynuację w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, w ramach które-

go samorządy województwa będą instytucjami wdrażającymi dla niektórych działań.

### ■ Z Pana wypowiedzi wyłania się obraz samorządu województwa jako czynnika rozwoju Małopolski.

– Użyłbym nawet stwierdzenia że samorząd jest ważnym graczem o rozwój regionu. Oczywiście to Małopolanie najlepiej wpływają na ten rozwój, nie mniej samorządowcy także mogą poszczycić się znaczącym udziałem w tym procesie, również w unowocześnianiu małopolskiej wsi.

### ■ To o czym Pan mówi, nie wyczerpuje kompetencji województwa w dziedzinie rolnictwa i obszarów wiejskich?

– To prawda, samorząd województwa ma także kompetencje i zadania dotyczące łowiectwa, reguluje też część gospodarki wiejskiej, jaką jest rybactwo śródlądowe. Te dwie dziedziny wymagają nadzoru, aby zapobiec nadmiernej eksploatacji środowiska. Podejmowane są także działania z inicjatywy Sejmiku oraz Zarządu Województwa Małopolskiego. Zmierzają one do ochrony krajobrazu i tradycyjnych form gospodarowania, np. w Karpatach, rozwoju gospodarstw ekologicznych itd.



## CERTYFIKAT I LOGO GWARANCJĄ JAKOŚCI

## Małopolska ekologią stoi

**S**ektor rolnictwa ekologicznego znajduje się obecnie w początkowej fazie budowania rynku dla swoich produktów. Jest to możliwe dzięki rozwinięciu jasno określonego sposobu wytwarzania produktów, systemowi kontroli oraz zaufaniu klientów do jakości produkcji.

## MOCNE WIĘZI

Podstawową formą dystrybucji produktów ekologicznych jest bezpośrednia ich dostawa od rolnika do konsumenta. Taki system wymiany wzmacnia powiązanie rolników z konsumentami, co jest jednym z głównych założeń rolnictwa ekologicznego. Mimo to najszybciej rosnącym kanałem dystrybucyjnym jest sprzedaż produktów ekologicznych w sklepach specjalistycznych i za pośrednictwem supermarketów. Coraz więcej tego rodzaju artykułów żywnościowych jest przygotowywanych i konsumowanych w ramach usług cateringowych.

## LOGO I CERTYFIKAT

W Polsce, podobnie jak w innych państwach członkowskich UE, istnieje możliwość sprzedaży tylko takich produktów ekologicznych, które posiadają logo krajowej lub

lokalnej instytucji kontrolującej i certyfikującej. Otrzymanie certyfikatów jakościowych jest ważnym elementem systemu kontroli gospodarstw na etapie produkcji żywności „od pola do stołu”. Dodatkowej kontroli i ścisłym reżimom technologicznym podlega również proces przetwarzania żywności ekologicznej. W gospodarstwach ekologicznych zabronione jest stosowanie nawozów sztucznych, chemicznych pestycydów, syntetycznych hormonów i stymulatorów wzrostu, a także organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO) oraz wszelkich produktów otrzymanych z takich organizmów.

## GWAŁTOWNIE PRZYBYŁO

Od chwili przystąpienia Polski do struktur Unii Europejskiej w roku 2004 rolnictwo ekologiczne zostało objęte programami rozwoju obszarów wiejskich. Wraz z akcesją i wprowadzeniem dopłat do gospodarstw prowadzących produkcję metodami ekologicznymi nastąpił gwałtowny wzrost liczby gospodarstw w województwie małopolskim. Obecnie są 1694 takie gospodarstwa. Wskaźnik ten lokuje województwo małopolskie na pierwszym miejscu w Polsce.

## Same korzyści

Rolnictwo ekologiczne jest ważnym narzędziem w realizacji strategii integracji warunków środowiska naturalnego ze środowiskiem gospodarczym. Wynika ono z przyjętej koncepcji zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich Małopolski. Do głównych korzyści płynących z wdrażania tego typu rolnictwa należą:

- ograniczenie stosowania pestycydów (badania wykazują, że rolnictwo ekologiczne wywiera dużo większy wpływ niż rolnictwo intensywne na ochronę dzikiej przyrody i poprawę jakości wody, a także zmniejszenie ilości pestycydów w produktach żywnościowych),
- zmniejszenie zawartości w glebie i wodach pozostałości nawozów sztucznych niewykorzystanych przez rośliny (zwłaszcza azotu w glebie),
- ochrona gleby w wyniku powszechnego stosowania przedplonów i poplonów wychwytyjących nadmiar nawozów i pestycydów oraz zróżnicowanej rotacji upraw,
- utrzymanie wysokiego stopnia różnorodności biologicznej w rolnictwie w wyniku dużego udziału terenów trawiastych, stosowania tradycyjnych technik uprawy, a także wykorzystania miejscowych odmian roślin uprawnych i lokalnych ras zwierząt gospodarskich,
- ochrona dziedzictwa przyrodniczego w środowisku naturalnym: praktyki stosowane w rolnictwie ekologicznym mają zwykle duży wpływ na bogactwo świata roślinnego i zwierzęcego w sąsiedztwie upraw i poza nimi,
- bogata oferta rynkowa produktów ekologicznych i duża wartość biologiczna produkowanej żywności.





## Liczba gospodarstw ekologicznych w Polsce wg. województw



Źródło danych: GIJAR-S

## Liczba gospodarstw ekologicznych w województwie małopolskim wg. powiatów (łącznie z gospodarstwami, które są na etapie przestawiania produkcji)



### DODATKOWE INFORMACJE

- ▶ Stowarzyszenie Gospodarstw Eko i Agroturystycznych „Gazda” w Niedźwiedziu, tel. (018) 331 72 03, e-mail: jank\_kochniarczyk@wp.pl
- ▶ Stowarzyszenie Producentów Żywności Ekologicznej „NATURA” w Stryszowie, tel. (033) 879 79 14

# III MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU



**M**ałopolski Festiwal Smaku to największe w Polsce regionalne wydarzenie o charakterze kulinarnym, promujące małopolskich producentów, produkty lokalne i tradycyjne oraz potrawy regionalne. W wybranych miastach regionu organizowane są kiermasze półfinałowe, podczas których małopolscy producenci artykułów rolno-spożywczych prezentują swoje wyroby. Laureaci wyłonieni podczas półfinałów zostają zaproszeni do udziału w kiermaszu finałowym organizowanym we wrześniu na placu Wolnica w Krakowie.

Wystawcy biorą udział w kiermaszach nieodpłatnie. Organizator (tj. Samorząd Województwa Małopolskiego) zapewnia wystawcom bezpłatne stoisko, jak również możliwość sprzedawania prezentowanych produktów. Zapraszamy małopolskich producentów do udziału w kiermaszach.

## TERMINY KIERMASZÓW W 2007 ROKU

**PÓŁFINAŁ NOWOSĄDECKI** w ramach XV Międzynarodowego Festiwalu Dziecięcych Zespołów Regionalnych - Święto Dzieci

Gór odbywającego się **29 lipca 2007 r. (niedziela) na Rynku w Nowym Sączu** (dla wystawców z Nowego Sącza i powiatów: nowosądeckiego, limanowskiego, gorlickiego).

**PÓŁFINAŁ OŚWIĘCIMSKI** w ramach Tygodnia Kultury Beskidzkiej odbywającego się **5 sierpnia 2007 r. (niedziela) na placu przy Oświęcimskim Centrum Kultury** w Oświęcimiu (dla wystawców z Oświęcimia i powiatów: oświęcimskiego, chrzanowskiego, olkuskiego, wadowickiego, suskiego).

**PÓŁFINAŁ ZAKOPIAŃSKI** w ramach XXXIX Międzynarodowego Festiwalu Folkloru Ziem Górskich odbywającego się **18 sierpnia 2007 r. (sobota) na Równi Krupowej w Zakopanem** (dla wystawców z Zakopanego i powiatów: tatrzańskiego, nowotarskiego).

**PÓŁFINAŁ TARNOWSKI** w ramach Tarnowskiej Parady Konnej odbywającej się **2 września 2007 r. (niedziela) w stadninie koni w Klikowej** (dla wystawców z Tarnowa i powiatów: tarnowskiego, dąbrowskiego, brzeskiego, bocheńskiego).

**KIERMASZ FINAŁOWY** w Krakowie odbywający się **15-16 września 2007 r. (sobota/niedziela) na placu Wolnica** w Krakowie (dla laureatów konkursu i plebiscytu „Małopolski Smak” wyłonionych podczas półfinałów).

## WYSTAWCY

▶ producenci wyrobów spożywczych prowadzący zarejestrowaną działalność gospodarczą,

- ▶ restauracje, w tym restauracje hotelowe,
- ▶ koła gospodyń wiejskich,
- ▶ gospodarstwa agroturystyczne,
- ▶ stowarzyszenia i inne organizacje,
- ▶ osoby fizyczne.

## KATEGORIE

- 1) przetwory owocowe i warzywne,
- 2) wyroby piekarnicze i cukiernicze,
- 3) sery i inne przetwory mleczne,
- 4) wędliny oraz przetwory mięsne,
- 5) inne produkty,
- 6) gotowe dania i potrawy wykonane indywidualnie przez koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, stowarzyszenia i inne organizacje, osoby fizyczne,
- 7) najatrakcyjniejsze danie restauracyjne (nie będące wyprodukowanym daniem gotowym, dostępnym w sprzedaży detalicznej, a jedynie w restauracjach, w tym również hotelowych).

## TERMINY ZGŁOSZEŃ

- 1) półfinał nowosądecki - do 20 lipca 2007 r.
- 2) półfinał oświęcimski - do 27 lipca 2007 r.
- 3) półfinał zakopiański - do 9 sierpnia 2007 r.
- 4) półfinał tarnowski - do 24 sierpnia 2007 r.
- 5) kiermasz finałowy - do 25 sierpnia z wyjątkiem laureatów wyłonionych w Tarnowie, którzy mogą się zgłaszać do udziału w kiermaszu finałowym w terminie do 4 września 2007 r.



  
**GAZETA Krakowska**

www.malopolskie.pl

Redakcja: Elżbieta Cegła, tel. 012 688 82 82, e.cegla@gk.pl

Teksty: A. Masny, J. Dymek, St. Flaga, M. Gdowska, K. Jabłoński, A. Świątek, A. Mazur

Zdjęcia: archiwum UMWM, Digitouch©

Skład i opracowanie graficzne: Joanna Gustkiewicz

Adres: Dział Dodatków Gazety Krakowskiej, 31-548 Kraków, al. Pokoju 3



## KONKURS MAŁOPOLSKI SMAK

W konkursie eksperci kulinarni oceniają zgłoszone produkty i potrawy, w poszczególnych kategoriach. W komisji oceniającej zasiadają znani z mediów szefowie kuchni renomowanych warszawskich restauracji, w tym Kurt Scheller, Theofilos Vafidis, a podczas wielkiego finału również Karol Okrasa i Robert Sowa.

## PLEBISCYT MAŁOPOLSKI SMAK

Także publiczność odwiedzająca kiermasze w Krakowie, Nowym Sączu, Oświęcimiu, Zakopanem, Tarnowie i podczas kiermaszu finałowego nagradza te wyroby, które najbardziej jej smakują. Uczestnik plebiscytu oddaje głos na jeden wybrany produkt zgłoszony do plebiscytu w danej kategorii. Wymienia nazwę produktu oraz nazwę firmy na kuponie plebiscytowym dostępnym na stoisku Organizatora oraz na stoiskach wystawców. Wypełniony kupon wrzuca do urny usytuowanej obok sceny. **Wśród tych, którzy oddadzą głos w plebiscytcie, rozlosowane będą nagrody ufundowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.**

## Regulamin III Małopolskiego Festiwalu Smaku

Regulamin III Małopolskiego Festiwalu Smaku, w tym formularze zgłoszeniowe do konkursu i plebiscytu, dostępny jest na stronie internetowej [www.malopolska.pl](http://www.malopolska.pl) pod hasłem III Małopolski Festiwal Smaku oraz [www.modr.pl](http://www.modr.pl)



# PLEBISCYT

w ramach:  
**III MAŁOPOLSKIEGO FESTIWALU SMAKU**

.....  
Imię i Nazwisko Głosującego

.....  
Adres

.....  
Telefon

.....  
Podpis

Zgodnie z Ustawą o ochronie danych osobowych wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych w zakresie rozstrzygnięcia plebiscytu.

**Prosimy o zaznaczenie jednej z sześciu poniższych kategorii:**

<input type="checkbox"/> przetwory owocowe i warzywne	<input type="checkbox"/> wędliny i przetwory mięsne
<input type="checkbox"/> wyroby piekarnicze i cukiernicze	<input type="checkbox"/> inne produkty
<input type="checkbox"/> sery i inne przetwory mleczne	<input type="checkbox"/> gotowe dania i potrawy

.....  
Nazwa firmy

.....  
Produkt




**KUPON KUPON KUPON**

# PLEBISCYT JUBILEUSZOWY

w ramach **ŚWIĘTA CHLEBA**  
9-10 czerwca 2007r.

.....  
Imię i Nazwisko Głosującego

.....  
Adres


.....  
Telefon

.....  
Podpis

Zgodnie z Ustawą o ochronie danych osobowych wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych w zakresie rozstrzygnięcia plebiscytu.

.....  
NAZWA CHLEBA

.....  
NAZWA PIEKARNI

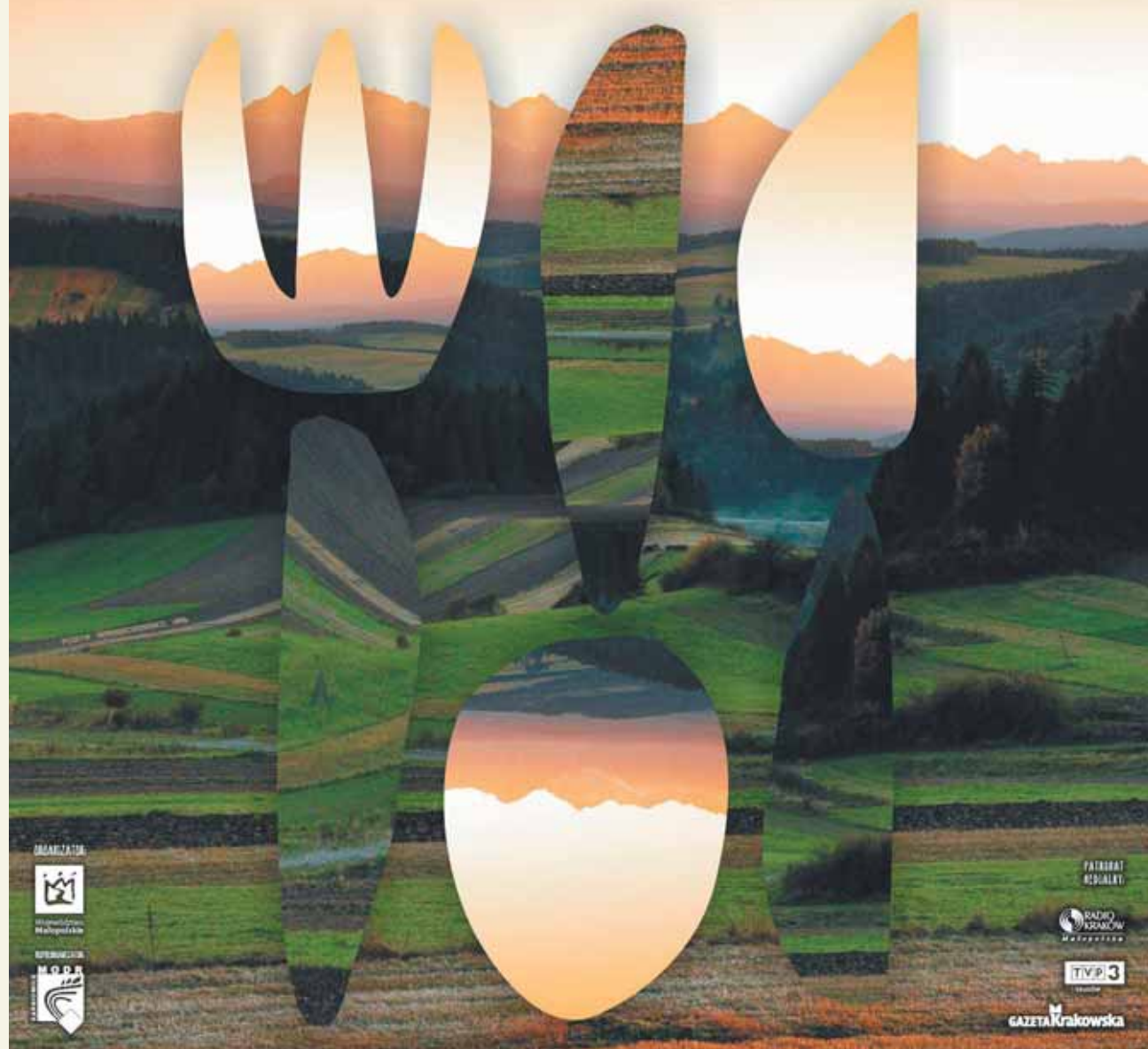


**TRZEBA BYĆ DOBRYM JAK CHLEB**

**KUPON KUPON KUPON**

Marek Kawara Marszałek Województwa Małopolskiego zaprasza na

# III MAŁOPOLSKI FESTIWAL SMAKU



ORGANIZATOR



Urząd Marszałkowski  
Województwa Małopolskiego

KOOPERACJA



PATROBAT  
MEDIALNY



RADIO  
KRAKÓW

TV P 3

GAZETA Krakowska

POŁFINAŁY:

**KRAKÓW** **NOWY SĄCZ** **OŚWIĘCIM** **ZAKOPANE** **TARNÓW**

9-10 czerwca 2007  
Plac Wolnica

29 lipca 2007  
Rynek

5 sierpnia 2007  
Plac przy OGK

18 sierpnia 2007  
Równia Krapowa

2 września 2007  
Stadnina w Klikowej

WIELKI FINAŁ

**KRAKÓW 15-16 WRZEŚNIA 2007 PLAC WOLNICA**