

Produkty regionalne,
tradycyjne i lokalne
w programach
zagród edukacyjnych

ŚLĄSKI OŚRODEK DORADZWA ROLNICZEGO W CZĘSTOCHOWIE

Częstochowa 2014

ŚLĄSKI OŚRODEK DORADZWA ROLNICZEGO W CZĘSTOCHOWIE

Produkty regionalne, tradycyjne i lokalne w programach zagród edukacyjnych

Opracowanie:

Klaudia Kileljan, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie,
Oddział w Krakowie

Projekt okładki i redakcja techniczna:

Krzysztof Kucia

Korekta:

Maria Szaszkiewicz

© Copyright: Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie
Dyrektor Grzegorz Boski

Wydanie I

Nakład: 400 egz.

Częstochowa 2014

Druk i oprawa:

Drukarnia KEMOT

ul. Krakowska 45 (hala nr 5)

42-202 Częstochowa



Broszura opracowana w ramach projektu partnerskiego „Szwajcarskie gospodarstwa edukacyjne inspiracją dla innowacyjnych działań jednostek samorządowych w Polsce na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich” finansowanego z Funduszu Partnerskiego Grantu Blokowego Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy

Spis treści

Wprowadzenie.....	2
Szwajcarskie oznaczenia żywności.....	6
Produkty tradycyjne i lokalne w programach szwajcarskich gospodarstw edukacyjnych.....	9
Produkty regionalne, tradycyjne i lokalne w Polsce	14
Temat żywności lokalnej i tradycyjnej w programach edukacyjnych polskich zagród - Ogólnopolska Sieć Zagród Edukacyjnych.....	22
Podsumowanie	28
Załącznik.....	29
Bibliografia	35

Wprowadzenie

Przykłady szwajcarskie, do których odwołuje się niniejsze opracowanie wynikają z wizyty studyjnej pn. „Funkcjonowanie gospodarstw edukacyjnych na przykładzie Szwajcarii”, którą grupa osób koordynujących Ogólnopolską Sieć Zagród Edukacyjnych w Polsce, odbyła jesienią 2013 r. w kantonie Ticino w Szwajcarii.

Wytwarzanie żywności przez rolników to ogromna wartość od zawsze, jest niezbędne „dziś” i będzie konieczne w przyszłości. Odżywianie jest potrzebne dla naszego zdrowia, przemawia do wszystkich naszych zmysłów i może przynosić wiele radości. Szwajcarskie gospodarstwa edukacyjne bardzo duży nacisk stawiają na nauczanie o pochodzeniu żywności, o produktach naturalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami oraz domowym przetwórstwie, a wyżywienie przez nich oferowane oparte jest na lokalnych surowcach produkowanych w gospodarstwie i starych recepturach przygotowywania potraw.

Szwajcarski przewodnik "GESUND Essen" ¹ („Zdrowe odżywianie”), wydany w języku niemieckim w ramach działalności sieci „Schule auf dem Bauernhof” (SchuB) („Szkola w zagrodzie chłopskiej”) daje wskazówki i pomysły, jak można włączyć motyw żywności w nauczanie w gospodarstwach edukacyjnych.

Poradnik opiera się na pięciu obszarach tematycznych związanych z żywnością:

- przyjemność i radość,
- wzbogacanie zmysłów,
- produkty regionalne i sezonowe,
- zdrowe odżywianie,
- mięso i ubój zwierząt.

¹ http://www.schub.ch/fileadmin/customer/test/SchuB_Ernaehrung.pdf

Wszystkie te aspekty są ważne w edukacji dzieci i młodzieży. Niniejsze opracowanie przybliży rozdział dotyczący znaczenia i możliwości wykorzystania tematyki sezonowości i pochodzenia żywności. Mowa w nim o prostym, urozmaiconym i naturalnym pożywieniu. A przesłaniem jest sezonowość, produkty regionie i wysoka jakość.

Regionalizm i sezonowość

Dzieci przebywające w gospodarstwach edukacyjnych mogą doświadczyć kontaktu z produktami wytwarzanymi w gospodarstwie i kuchnią regionalną, opartą na produktach i potrawach z długoletnią i przekazywaną z pokolenia na pokolenie historią wytwarzania oraz lokalną żywnością pochodzącą z rodzimej, miejscowej produkcji.

O produktach wytwarzanych w gospodarstwach szwajcarskich mówi się, że są regionalne. Świadczy o tym fakt, że niektóre produkty mogą być wytwarzane tylko w niektórych regionach ze względu na uwarunkowania klimatyczne. Np. niektóre owoce i warzywa (truskawki, szparagi, winogrona) mają szczególne wymagania, co do gleby lub klimatu, a zatem nie mogą być wszędzie uprawiane. Inne produkty, takie jak mleko i mięso, mogą być wytwarzane na terenie całego kraju.

Drugi aspekt dotyczy sezonowości produkcji. Sezonowa żywność to produkty wytwarzane w konkretnych porach roku, najbardziej odpowiednich dla uprawy danej rośliny i danego gatunku. Świeże produkty rolne to właśnie te pochodzące z naturalnych sezonowych upraw, dostępne są w ściśle określonym czasie, kiedy to właśnie są najzdrowsze. Określona długość dnia i nocy wpływa na kwitnienie poszczególnych gatunków owoców i warzyw (rośliny dnia długiego i krótkiego). W przypadku np. produkcji mleka - jest ona niezależna od sezonu.

W jakich aspektach postrzegać produkty regionalne i sezonowe?

- wsparcie i promocja dla regionu, a więc i dla jego mieszkańców i ich pracy, dzięki poznaniu kuchni regionalnej, dzieci mogą dowiedzieć się o cechach kulturowych danego regionu i jego okolic, o specyfice obszaru, historii żywności - to wzmacnia poczucie tożsamości lokalnej,

- promocja i zachowanie starych odmian, np. jabłek, znaczenie sprzedaży bezpośredniej,
- świeże produkty z sezonowych upraw są zdrowsze i zwykle zawierają mniej pozostałości środków ochrony roślin,
- krótsza droga dostaw z miejsca zbioru do miejsca sprzedaży, produkty można sprzedać bezpośrednio zebrane, a więc już dojrzałe (nie muszą dojrzewać w transporcie), w związku z tym są świeższe, smaczniejsze i bogatsze w witaminy, minerały (w przeciwieństwie do żywności w puszkach lub importowanej),
- mniejsze zużycie energii, ropy, emisji CO^2 , zmniejszony negatywny wpływ na środowisko ze względu na krótszy transport,
- sezonowe uprawy to oszczędność energii, uprawa poza sezonem, np. w szklarniach, potrzebuje dużo energii do ogrzewania.

W tym kontekście można mówić o:

- nawykach zakupowych i żywieniowych,
- uprawie i czasie zbioru, o sezonach wegetacyjnych, w zależności od położenia, klimatu i pogody: dzieci zaczynają rozumieć, dlaczego wiele produktów może być zbieranych tylko w określonych porach roku,
- całorocznej ofercie w dużych marketach; masowa produkcja przemysłowa i powiązane zależności, np. zużycie ropy na długich trasach transportowych,
- zależności od natury i pogody; różne wielkości plonów w różnych latach i przez to zróżnicowane dochody rolników.

Przykłady realizacji zajęć – praktyczne wskazówki i pytania:

1. Doświadczenia regionalne i sezonowe: zebranie jajek w kurniku, zbieranie mięty w ogrodzie, zbieranie ziemniaków w polu; 4 kosze na 4 pory roku oraz owoce, warzywa (stare i nowe odmiany), w przypadku braku niektórych – można użyć zdjęć – dzieci mają rozpoznać i odpowiednio posegregować warzywa i owoce.
2. 1 pole krajowe i 1 pole spoza kraju (np. tropikalne), owoce i warzywa – zdjęcia – dzieci mają przypisać je do odpowiedniego pola.
3. Co rośnie w zimie, gdy nic innego nie rośnie? Brukselka, por?
4. Produkty regionalne i sezonowe w zimie? Wskazanie jak jabłka, ziemniaki, marchew są przechowywane w piwnicy; jak chronić warzywa korzeniowe, kapustne i inne przed mrozem, które mogą przetrwać zimę w ogrodzie; przetwarzanie żywności na zimę, robienie przetworów, suszenie jabłek, gruszek, śliwek.
5. Jak przechowywane jest jedzenie dla krów na zimę?
6. Dlaczego w marcu można kupić truskawki w sklepie, skoro nie uprawia się ich w polu?
7. Porównanie różnych owoców: malin, truskawek, moreli – pochodzących od rolnika i dużych dystrybutorów – porównanie dojrzałości, smaku i wyglądu,
8. Dlaczego u nas nie rosną banany?
9. Zużycie energii i koszty transportu owoców z zagranicy, porównanie cen.

Szwajcarskie oznaczenia żywności

Szwajcaria, tak jak większość krajów, posiada własne oznaczenia produktów o szczególnej jakości, żywności znanego pochodzenia, tradycyjnej i lokalnej. Poniżej zostały zaprezentowane wybrane programy.



Nie będąc członkiem Unii Europejskiej, Szwajcaria posiada własny system Chronionych Nazw Pochodzenia **Appellation D'origine Protégée**

(AOP) oraz Chronionych Oznaczeń Geograficznych **Indication Géographique Protégée (IGP)**. System został utworzony przez Szwajcarskie Stowarzyszenie AOP IGP w 1999 roku.

Produkty zarejestrowane jako AOP i IGP to produkty naturalne, autentyczne, silnie związane z obszarem ich pochodzenia. Wpływ na ich charakter mają właściwości geograficzne, topograficzne i klimatyczne obszaru, a umiejętności producentów i tradycyjne metody wytwarzania nadają im wyjątkowy charakter.

AOP i IGP to znaki jakości chronione prawem szwajcarskim. Oznaczenia przyznaje się produktom, które są silnie zakorzenione w danym regionie. Tło historyczne gwarantuje ich tradycyjny charakter, który jest przestrzegany przez producentów. Apelacja d'Origine protégée (AOP) gwarantuje, że wszystkie etapy produkcji mają miejsce w określonym obszarze. W przypadku IGP tylko jeden etap przetwarzania musi odbywać się na obszarze pochodzenia.

Rejestr AOP zawiera 20 produktów, w tym 11 serów i 4 napoje spirytusowe. W systemie IGP znajduje się 29 produktów, w tym 9 produktów mięsnych.²

² <http://www.aop-igp.ch/>, stan w grudniu 2013 r.

To właśnie w tym systemie zarejestrowane są sławne szwajcarskie sery, takie jak: Emmentaler czy Gruyère.³



Marchio Ticino (Marka Ticino) powstała w 1998 roku z inicjatywy Związku Rolników Tessyńskich, który chciał stworzyć charakterystyczny znak (etykietę) chroniony dla sektora rolnego regionu Ticino (Tessyn). Znak został zastrzeżony w Instytucie Własności Intelektualnej.

Marka Ticino jest gwarantem dla produktów lokalnych pochodzących z regionu Ticino. Znak jest zarezerwowany dla produktów i usług, które przyczyniają się do zrównoważonego rozwoju sektora produkcji rolno-spożywczej w rejonie Ticino. Aby uzyskać oznaczenie produkt musi być wytworzony w 75-80% z lokalnych surowców pochodzących z Ticino. Proces przygotowywania, przetwarzania i pakowania również musi odbywać się w Ticino.

Produkty, które są obecnie na rynku oznaczone marką Ticino to: sery i produkty mleczne, mięso, jaja, zboża i mąka, chleb, makarony, owoce, warzywa, miód, dżemy, lody, herbaty, lemoniady, leki ziołowe i aromatyczne, ale także pochodne naturalnych surowców i inne.



Marka **Vinatura** ® została stworzona, aby wyróżnić najlepsze wina szwajcarskie (białe, różowe lub czerwone) produkowane zgodnie ze ścisłymi kryteriami, które łączą w sobie charakter, autentyczność, jakość, doświadczenie, tradycję i szacunek dla środowiska naturalnego.

³ Fot. Szwajcarski ser Gruyere AOC. Zdjęcie pobrane ze strony <http://www.gruyere.com/>, data pobrania: grudzień 2013 r.

Krajowe stowarzyszenie VITISWISS skupia 6 regionalnych stowarzyszeń, jego członkowie to pasjonaci, którzy praktykują zrównoważoną uprawę winorośli. Producenci są systematycznie szkoleni, a ich wina badane przez grupę doświadczonych degustatorów i poddawane wyczerpującej analizie.



BIO SUISSSE jest federacją szwajcarskich rolników ekologicznych skupiającą 32 stowarzyszenia z członkostwem około 5.600 rolników i ogrodników. Organizacja powstała w 1981 roku. System jest odpowiednikiem europejskiego systemu rolnictwa ekologicznego.

„BUD” (Pączek), marka szwajcarskich producentów ekologicznych i ich produktów ekologicznych, zapewnia zgodność z wytycznymi Bio Suisse, a tym samym bardzo wysoki standard produkcji ekologicznej w całym gospodarstwie rolnym, deklaruje pochodzenie produktów i gwarantuje autentyczność i jakość.

Co najmniej 90 procent surowców w produkcji musi pochodzić ze Szwajcarii. Produkt nie zawiera więcej niż 10 procent importowanych surowców. Te podlegają równoważnym przepisom i kontroli jak produkty ze szwajcarskim „Bud”.



Znak **IP-SUISSE** zobowiązuje do ochrony środowiska oraz zrównoważonego ekonomicznie szwajcarskiego rolnictwa. Ostatecznym celem systemu jest produkcja zdrowej i wysokiej jakości żywności, która zbywana jest na rynku po uczciwych cenach. Gospodarstwa z oznaczeniem IP-

SUISSE powinny być w stanie godnie żyć z pracy własnej i są nagradzani za działania na rzecz ochrony środowiska i promowania różnorodności biologicznej.

Gospodarstwa i produkty rolne oznaczone etykietą biedronki to gwarancja naturalnie wytwarzanej żywności na terenie Szwajcarii. Unia zintegrowanych rolników produkujących zgodnie z IP-SUISSE to stowarzyszenie, które skupia około 20 000 rolników.

**Produkty tradycyjne i lokalne
w programach szwajcarskich gospodarstw edukacyjnych**

Szwajcaria kojarzona jest przede wszystkim z serami i czekoladą. Ale ten kraj to również ciekawe tradycje kulinarne, nawiązujące do kuchni niemieckiej, francuskiej i włoskiej. Układ kantonów podzielił kuchnię szwajcarską na odrębne strefy smakowe. W regionie niemieckim królują mięsa, kiełbasy oraz ziemniaki i kapusta. Francuski – to przede wszystkim sery, suszone wędliny oraz warzywa. W menu regionu włoskiego możemy znaleźć przede wszystkim makarony, polentę i pizzę.⁴

To właśnie polenta jest jednym z tradycyjnych dań włoskiego kantonu Ticino. Polentę gotuje się z mąki kukurydzianej. Jako potrawa ma długą tradycję w regionie Ticino, była pożywieniem dla znacznej części ludności od wieków. Dziś prawdziwa polenta w Ticino jest już rzadko gotowana, bo tradycja wymaga przyrządzenia jej na wolnym powietrzu nad ogniskiem lub na kominku. Na szczęście istnieje wiele gospodarstw i restauracji w Ticino, które na co dzień proponują to tradycyjne danie dla swoich gości zgodnie z tradycyjną metodą przygotowania jej na ogniu.

Polenta to danie dla osób cierpliwych: gotowanie polenty na małym ogniu – często mieszając – wymaga około dwóch godzin czasu. Ci, którzy odważą się ją ugotować, są nagrodzeni wspaniałym daniem o złotym kolorze. Polentę można podawać na rozmaite sposoby: z serami, kiełbasą, duszonym mięsem, gulaszem i wieloma innymi. Polenta jest również znakomita tylko w towarzystwie świeżego mleka: prosty smak dawnych czasów.⁵

Mąka na polentę z różnych odmian kukurydzy (Farina per polenta) posiada markę Ticino (Marchio Ticino). Produkowana jest również w systemie rolnictwa ekologicznego Bio-suisse.

⁴ Smaki Szwajcarii, <http://www.mojaszwajcaria.pl/>

⁵ <http://www.ticino.ch/it/commons/details/Polenta-ticinese/95106.html>



Na zdjęciu⁶ Czerwona kukurydza "Rosso del Ticino" stara lokalna odmiana Ticino. Nazwa Rosso odnosi się do czerwonego koloru kolby kukurydzy. Sama polenta jest żółta z czerwonymi plamkami.⁷

W załączniku do opracowania znajduje się dodatek do szwajcarskiej Ścieżki zbóż - „Od kukurydzy do polenty”, realizowanej w gospodarstwach edukacyjnych.

Podczas wizyty studyjnej w kantonie Ticino w Szwajcarii zaprezentowane zostały gospodarstwa edukacyjne funkcjonujące w sieci „Schule auf dem Bauernhof” („Szkoła w zagrodzie chłopskiej”) i przykłady realizowanych programów edukacyjnych.



Wszystkie te gospodarstwa, jak również cała Szwajcaria, kładą duży nacisk na edukację związaną z pochodzeniem zdrowej, naturalnej żywności i procesem jej produkcji i przetwarzania w gospodarstwie. Wiele gospodarstw prowadzi sprzedaż bezpośrednią swoich produktów.

 Gospodarstwo edukacyjne „Azienda Mugnaio” położone w miejscowości Semione w okręgu Blenio. Jest to ekologiczne gospodarstwo rolne posiadające certyfikat Bio-Suisse.

W zagrodzie realizowane są ścieżki tematyczne: ścieżka zwierząt, ścieżka dzikich ziół, ścieżka:



⁶ zdjęcie pobrane ze strony: <http://www.kingfoodshop.de/KingFood-p2969h159s208-Farina-per-Polenta-R.html>, data pobrania: grudzień 2013 r.

⁷ <http://www.kingfoodshop.de/KingFood-p2969h159s208-Farina-per-Polenta-R.html>

sezonowość i kasztany, ścieżka zbóż, ścieżka mleka, ścieżka jajka, ścieżka owoców.



Ważnym elementem gospodarstwa jest tradycyjny młyn żarnowy. W ramach ścieżki zbóż dzieci uczą się dawnych metod przetwórstwa poprzez mielenie ziarna: kukurydzy, kasztanów, żyta i pszenicy.



Ze zmielonej kukurydzy przygotowuje się w garze miedzianej polentę, a z innych zbóż – pieczywo.

Gospodyni jest pasjonatką zielarstwa, dodatkowo prowadzi sad, ogród, uprawia winorośl, hoduje króliki, indyki i kozy. Zajmuje się badaniem właściwości zdrowotnych roślin i ich oddziaływaniem na zwierzęta i ludzi. Dlatego też jej zajęcia edukacyjne dotyczą również zielarstwa, przetwórstwa owoców – dzieci wykonują wszelkie niezbędne prace przy zwierzętach i wspólnie zbierają zioła.



W gospodarstwie wytwarza się sery, soki między innymi z płatków kwiatów, dżemy i różne produkty z ziół. Gospodyni sprzedaje swoje przetwory w sklepiku położonym na terenie gospodarstwa.





Gospodarstwo edukacyjne „La Ghironda” położone jest w górach w miejscowości Lavertezzo w okręgu Locarno. Gospodarstwo posiada certyfikat rolnictwa ekologicznego - Bio Suisse i specjalizuje się głównie w hodowli kóz, a także owiec i świń. Gospodarstwo ma niewielką przetwórnę mleka i mięsa.

Produkty wytwarzane w zagrodzie to: kozi ser, wędliny, kiełbasa i kozie mięso, jagnięcina, wieprzowina. Produkty sprzedawane są turystom na halach oraz poprzez tzw. spółdzielnię produktów biologicznych prowadzącą sprzedaż internetową.

Tradycyjna potrawa gospodarstwa to placek przyrządzany z czerstwego chleba z mlekiem i bakaliami lub czekoladą. Przepis może być modyfikowany w różnych regionach, niektórzy nazywają ją „torta paesana” - „ciasto chłopskie/wiejskie” inni - „torta nera” - „czarne ciasto”.⁸



W gospodarstwie przygotowuje się także popularną włoską potrawę bollito - mięso owcze i kozie (może być z dodatkiem innego mięsa lub kiełbas) gotowane z warzywami i przyprawami, podawane zazwyczaj z gotowanymi ziemniakami i sosami (np. z sosem salsa verde - zielona pietruszka, czosnek, anchois i olej).

Gospodarze serwują również słynną polentę, tradycyjnie przyrządzaną nad ogniskiem.



⁸ <http://www.chez-babs.com/2008/11/pane-ambizioso.html>

Gospodarstwo realizuje ścieżki tematyczne: ścieżka wełny owczej, ścieżka mleka, ścieżka miodu, ścieżka mięsa, tydzień z kozą. Od kilku lat w gospodarstwie prowadzone są turnusy pobytowe organizowane przez WWF – międzynarodową organizację działającą na rzecz ochrony środowiska naturalnego. Do gospodarstwa należy baczówka wykonana z kamienia, położona w miejscowości Frasco, na wysokości 1500 m n.p.m. W baczówce prowadzone są zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

Podczas pobytu dzieci wykonują prace związane z prowadzeniem gospodarstwa. Pełnią rolę pasterzy, drwali, dojarzy, piekarzy. Czynnie uczestniczą w produkcji serów, poczynszyszy od dojenia kóz, filtrowania mleka, jego podgrzewania i mieszania. Piekarze wypiekają chleb z różnymi dodatkami. Dzieci samodzielnie przygotowują posiłki, podają do stołu i zmywają naczynia. Grupa drwali zbiera drewno w lesie, rąbie drzewo siekierami, tną piłami i układają w wyznaczonym miejscu. Ponadto dzieci karmią małe owieczki, grabią skoszoną trawę, a następnie układają siano, obserwują pszczoły, robią syropy z ziół, sprzątają obejścia dla zwierząt.

Gospodarz zabiera również dzieci na górskie wędrówki. Czasem szukają zabłąkanych w górach kóz lub owiec i sprowadzają je do gospodarstwa lub na hale.

W czasie deszczu wspólnie śpiewają, rzeźbią w drewnie, wyrabiają różne ozdoby z filcu i wełny. Wieczorami słuchają opowieści. Atrakcją turnusu jest nauka wspinaczki wysokogórskiej prowadzona przez wykwalifikowaną osobę.



Produkty regionalne, tradycyjne i lokalne w Polsce

Wytwarzane na danym obszarze od lat te same surowce, produkty i dania tworzą kuchnię lokalną i regionalną – niematerialny wyraz dziedzictwa poszczególnych regionów. Taka żywność jest absolutnie wyjątkowa, jest produkowana przez lokalne społeczności i pochodzi z konkretnego terytorium, z którym związana jest od dłuższego czasu. Produkty regionalne to często produkty sezonowe, jak najbardziej naturalne, różnorodne i smaczne. Wytwarzane w limitowanej ilości przez niewielkie gospodarstwa rolnicze i przetwórcze – potencjalnie zagrożone są zaginięciem.

W tym kontekście szczególnego znaczenia nabiera dbałość o ochronę dziedzictwa kulinarnego tak, by zachować je w niezmienionej formie. Wyróżnienie i ochrona żywności poprzez umieszczenie jej w określonym systemie jakości żywności lub innym programie gwarantuje jej promocję, zachowanie tożsamości i rozpoznawalność.

Systemy jakości żywności gwarantują jakość produktów poprzez spełnienie odpowiednich standardów jakościowych i zdrowotnych określonych w rozporządzeniach unijnych i przepisach krajowych. Takie produkty są kontrolowane i certyfikowane, co zapewnia ich oryginalności i autentyczności oraz są wyróżnione na rynku specjalnymi oznaczeniami – świadczącymi nie tylko o wyższej jakości, ale i pochodzeniu z konkretnych regionów, tradycyjnej metodzie wytwarzania, wykorzystaniu naturalnych, lokalnych surowców.

Europejski System Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności został stworzony w 1992 roku w celu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych Unii Europejskiej, ale do systemu mogą wnioskować również kraje spoza UE. W systemie zarejestrowanych jest ponad 1150 produktów, w tym 36 z Polski.⁹

⁹ Stan w grudniu 2013 r.

Jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) może być zarejestrowany produkt, którego cały proces technologiczny, czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na ściśle określonym obszarze geograficznym. Wszystkie surowce do wytworzenia tego produktu pochodzą z tego obszaru. Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Nazwa produktu odnosi się do miejsca jego wytwarzania.

Polskie produkty chronione i gwarantowane w europejskim systemie ChNP, ChOG, GTS ¹⁰



Polskie produkty z Chronioną Nazwą Pochodzenia:	Polskie produkty z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym:	Polskie produkty z Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością:
• Bryndza podhalańska • Oscypek • Redykołka • Wiśnia nadwiślańska • Podkarpacki Miód Spadziowy • Karp zatorski • Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca • Fasola wrzawska • Miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiej	• Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich • Rogal świętomarciński • Wielkopolski ser smażony • Andruty kaliskie • Truskawka kaszubska • Susza sechleńska • Miód kurpiowski • Kielbasa lisiecka • Fasola korczyńska • Śliwka sztyrerska • Jabłko łaskie • Chleb Prądnicki • Obwarzanek Krakowski • Miód drahimski • Kołacz śląski • Jabłko grójeckie • Jagnięcina podhalańska • oczekuje Cebularz lubelski	• Półtorak • Dwójniak • Trójniak • Czwórniak • Olej rydzowy • Pierzekaczewnik • Kielbasa jalowcowa • Kielbasa myśliwska • Kabanosy

¹⁰ Stan w grudniu 2013 r.

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) można przyznać produktowi, którego przynajmniej jeden z etapów procesu produkcyjnego ma miejsce na określonym obszarze geograficznym, do którego nawiązuje jego nazwa. Jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu lub wynikać z naturalnych lub ludzkich czynników, takich jak: klimat, szata roślinna, specyficzna gleba czy ukształtowanie powierzchni lub też niezmienna i tradycyjna metoda lokalna.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) oznacza tradycyjny produkt uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter. „Specyficzny charakter” oznacza cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkty od podobnych im produktów należących do tej samej kategorii.

Nazwa takiego produktu musi być tradycyjna, sama w sobie specyficzna lub wyrażać specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego.

Produkt posiada tradycyjny charakter, co oznacza, że jest w obiegu od co najmniej 30 lat, produkcja odbywa się przy użyciu tradycyjnych surowców lub charakteryzuje się tradycyjnym składem. Sposób produkcji, przetwórstwo, przygotowanie do sprzedaży odzwierciedla tradycję w metodzie wytwarzania.

W systemie ChNP, ChOG, GTS można rejestrować produkty rolne i środki spożywcze, a w przypadku GTS - również potrawy. Napoje spirytusowe i wina można chronić w ten sam sposób, ale na podstawie odrębnych przepisów prawa.

Nazwy produktów zarejestrowanych są prawnie chronione. W przypadku ChNP i ChOG produkty wytwarzać można tylko zgodnie z określonym obszarem geograficznym i zarejestrowaną specyfikacją procesu produkcyjnego. Produkty będące GTS można wytwarzać na obszarze całej Polski, Europy czy świata pod warunkiem spełniania warunków zarejestrowanej specyfikacji. W przypadku GTS nie ma powiązania z obszarem wytwarzania.

Wszystkie produkty zarejestrowane w Systemie ChNP, ChOG, GTS znajdują się w bazie na stronie Komisji Europejskiej.¹¹

Należy również wspomnieć, że w styczniu 2013 r. weszło w życie rozporządzenie UE w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, wprowadzające zmiany do przepisów prawnych, na których opiera się system ChNP, ChOG, GTS. Rozporządzenie wprowadza termin „określenia jakościowe stosowane fakultatywnie” i wprowadza jedno nowe określenie jakościowe – „produkt górski”, czyli produkt w odniesieniu do którego: zarówno surowce, jak i pasza dla zwierząt gospodarskich pochodzą przede wszystkim z obszarów górskich; w przypadku produktów przetworzonych, przetwarzanie odbywa się również na obszarach górskich.



W 2011 r. Rada Unii Europejskiej podpisała umowę z Konfederacją Szwajcarską w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń



geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych. Zarówno UE, jak i Szwajcaria obejmuje ochroną oznaczenia geograficzne drugiej „Strony”.

Krajowy system jakości żywności „**Jakość Tradycja**”. Oprócz systemów europejskich każdy kraj ma prawo do tworzenia własnych krajowych systemów jakościowych. W Polsce do wyróżniania produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych służy system „Jakość Tradycja” utworzony przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i uznany przez Ministra Rolnictwa.



Produkty w systemie muszą charakteryzować się tradycyjnym składem lub sposobem wytwarzania i tradycyjnym charakterem, co oznacza, co najmniej 50 letnią historią wytwarzania. Produkt posiada szczególną jakość lub reputację odróżniającą ją od produktów

¹¹ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

należących do tej samej kategorii. W programie promowane są również tradycyjne rasy i odmiany – te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

Lista Produktów Tradycyjnych (LPT) jest krajowym mechanizmem służącym identyfikacji i promocji polskich produktów tradycyjnych poza uznanymi systemami jakości żywności.

Lista jest prowadzona przy współpracy Marszałków Województw i Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na listę wpisać można produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe. Produkty odznaczają się tradycyjną metodą produkcji – wykorzystywaną od co najmniej 25 lat. Produkty takie muszą stanowić element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz być elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Wpis na LPT nie wiąże się z ochroną produktu, nie przyznaje producentom żadnych praw i nie wiąże się z obowiązkiem poddawania się kontroli. Użycie nazwy odnoszącej się do obszaru geograficznego nie stanowi uznania pochodzenia tego produktu z obszaru, do którego nawiązuje ta nazwa. Lista służy wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych promując równocześnie region i propagując kulturę i tradycję oraz zwiększając świadomość konsumentów.



Obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 1213 produktów z wszystkich województw.¹²

¹² www.minrol.gov.pl, stan w styczniu 2014 r., zdjęcie pobrane ze strony www.minrol.gov.pl, data pobrania: 24 stycznia 2014 r.

Krajowa lista chronionych oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi chroni na gruncie krajowym napoje spirytusowe, które swoją najwyższą jakością i wyjątkowością zawdzięczają pochodzeniu z konkretnych miejsc i regionów. Swoje właściwości i cechy charakterystyczne, związane z oddziaływaniem czynników naturalnych lub ludzkich, zawdzięczają pochodzeniu z miejsca, miejscowości, regionu lub terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, do którego nawiązuje jego nazwa. Wszystkie etapy produkcji, w trakcie których taki napój spirytusowy uzyskuje swoje cechy charakterystyczne i ostateczne właściwości, odbywają się na obszarze, do którego nawiązuje jego nazwa.

Na wniosek producenta, Minister Rolnictwa może zgłosić oznaczenie geograficzne napoju spirytusowego wpisane na listę do objęcia tej nazwy ochroną na szczeblu wspólnotowym.



Ochroną na szczeblu wspólnotowym objęte są już 3 oznaczenia geograficzne dla napojów spirytusowych:

- wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej/
Herbal vodka from the North Podlasie Lowland
aromatised with an extract of bison Grass
- „Polish Cherry”
- „Polska Wódka / Polish Vodka”

• oczekuje na wpis na listę „Miodówka witostawska”

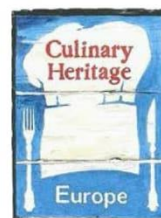
Na poziomie UE ochroną można objąć również nazwy wyrobów winiarskich, jako nazwy pochodzenia lub jako oznaczenia geograficzne. Na stronie Komisji Europejskiej funkcjonuje baza zarejestrowanych nazw win - E-Bachus.



Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” jest przedsięwzięciem krajowym identyfikującym i promującym produkty regionalne i tradycyjne.

Konkurs wyróżnia produkty z kategorii rodzimej żywności wyjątkowej, tradycyjnej jakości. Najlepsze produkty nominowane w czasie finałów regionalnych otrzymują oryginalną statuetkę „Perta”.

Na poziomie europejskim funkcjonuje **Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego (ESDK)** (European Network of Regional Culinary Heritage). Jest to sieć skupiająca regiony członkowskie z całej Europy, których wspólnym celem jest rozwój własnych regionów poprzez promocję lokalnej, regionalnej i tradycyjnej żywności.



Przynależność do sieci zapewnia, że oferowane produkty i posiłki są najwyższej jakości, pochodzą z danego regionu i zostały przygotowane zgodnie z regionalną recepturą. Gwarancją tego jest wspólne międzynarodowe logo, które otrzymują wszystkie zrzeszone w sieci Regiony i w ramach nich – podmioty. Mogą to być: restauracje i inne punkty gastronomiczne, gospodarstwa rolne i agroturystyczne, hurtownice, sprzedawcy detaliczni, przetwórcy żywności, schroniska i inne formy zakwaterowania sprzedające żywność.

Polskie regiony, które przystąpiły do Sieci to region: warmińsko-mazurski, opolski, pomorski, zachodniopomorski, wielkopolski, mazowiecki, świętokrzyski, dolnośląski, kujawsko-pomorski, kandyduje Małopolska.



Slow Food jest międzynarodowym ruchem wywodzącym się z Włoch. Slow Food określa swój cel jako: "ochronę prawa do smaku". Organizacja zajmuje się działalnością na rzecz ochrony i wspierania niewielkich regionalnych producentów żywności – szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, zdrowej i zagrożonej zniknięciem w wyniku coraz bardziej natarczywej ekspansji żywności przemysłowej. Slow Food rekomenduje produkty i restauracje, w Polsce jest inicjatorem akcji „Gęsina na św. Marcina”

oraz organizatorem festiwalu „Czas Dobrego Sera” w Sandomierzu. Także w Ticino działa lokalne convivium Slow Food.



Należy również wymienić najbardziej chyba znany system jakości żywności w całej Unii Europejskiej. Mowa o **Rolnictwie Ekologicznym**.

W lutym 2012 r. zostało podpisane porozumienie pomiędzy Unią Europejską i Stanami Zjednoczonymi w sprawie partnerstwa na rzecz handlu produktami ekologicznymi. Zgodnie z ww. porozumieniem, począwszy od dnia 1 czerwca 2012 r. produkty ekologiczne posiadające certyfikaty wydane w Europie lub w Stanach Zjednoczonych mogą być sprzedawane jako ekologiczne na obu tych rynkach.

Inne systemy jakościowe dla żywności w Polsce



Produkcja Integrowana
- system zrównoważonej produkcji wysokiej jakości
płodów rolnych



System Jakości Wieprzowiny PQS
(Pork Quality System)



System Jakości Wołowiny QMP
(Quality Meat Program)



System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP
(Quality Assurance for Food Products)

Temat żywności lokalnej i tradycyjnej w programach edukacyjnych polskich zagród
- Ogólnopolska Sieć Zagród Edukacyjnych



Ogólnopolska Sieć Zagród Edukacyjnych¹³ w swoich założeniach opiera się głównie na upowszechnieniu wiedzy na temat pochodzenia żywności i znaczenia rolnictwa. Jeden z celów edukacyjnych sieci dotyczy nauczania w zakresie świadomości ekologicznej i konsumenckiej. Tematyka zajęć oferowanych w ramach tego celu może dotyczyć żywności tradycyjnej, przetwórstwa surowców wytwarzanych w gospodarstwie rolnym, lokalnej kuchni domowej, ekologii czy zwyczajów związanych z przygotowaniem potraw.

W Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych większość gospodarstw prowadzi edukację w zakresie pochodzenia żywności, nawiązując do edukacji konsumenckiej i ekologicznej. Wiele zagród jest także członkiem Regionalnych Sieci Dziedzictwa Kulinarnego w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, inne prowadzą edukację w oparciu o produkty z krajowej Listy Produktów Tradycyjnych czy rolnictwa ekologicznego. Poniżej zostaną zaprezentowane wybrane przykłady zagród, których programy edukacyjne realizowane są w oparciu o produkty wyróżnione w mechanizmach jakości żywności.

Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne "Dereniówka", województwo lubuskie

Oferta gospodarstwa bazuje na dużym doświadczeniu gospodyni jako kucharza, wielokrotnej laureatki ogólnopolskich konkursów kulinarnych. Oferta edukacyjna oparta jest o warsztaty kulinarne,



*Fot. Gospodarstwo „Dereniówka”,
 Lepienie tradycyjnych pierogów*

¹³ OSZE jest prowadzona przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, www.zagrodaedukacyjna.pl

kursy gotowania i pieczenia. Program edukacyjny: „Warsztaty kulinarne” obejmuje przygotowanie między innymi Pierogów z kaszą gryczaną i twarogiem oraz Pierogów z kapustą i grzybami leśnymi wpisanymi na Listę Produktów Tradycyjnych. Ponadto, zagroda oferuje również inne produkty z „listy”. Są to:

- Schab Tradycyjny Słubicki
- Chleb domowy na zakwasie

Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka”, województwo lubuskie



Fot. Gospodarstwo „Borowiecka Łąka”,
Kozie sery

Gospodarstwo specjalizuje się w hodowli kóz mlecznych i przetwórstwie mleka. Program edukacyjny: „Od mleka do sera - warsztaty serowarskie” daje możliwość poznania wyrobu kozich serów, w tym „sera koziego Borowieckiego”, który posiada rekomendację Slow Food.

Ponadto realizacja programu ma na celu poznanie życia kóz oraz pojęć: koziarnia, dojarnia, dojarz, wybieg, pastwisko, serownia.

„Olejarnia Świąteczna”, województwo lubelskie

Oferta edukacyjna gospodarstwa skupia się wokół uprawy roślin oleistych (rzepak, len, rydzik) i ich przetwórstwa. W gospodarstwie produkuje się Olej Świąteczny Roztoczański wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, a program edukacyjny „Jak drzewiej biło się olej”, uczy o historii oleju, roślinach z jakich powstaje oraz maszynach i urządzeniach stosowanych do bicia oleju metodą tradycyjną.



Fot. „Olejarnia Świąteczna”,
Oleje wytwarzane w gospodarstwie

Zagroda Edukacyjna "Pod Berkową Górą", województwo śląskie



Fot. „Pod Berkową Górą”,
Kluchy połam bite

W ramach realizowanego programu „Kluchy połam bite - regionalny specjał” zagroda prowadzi edukację w zakresie przetwórstwa ziemniaka i możliwości jego wykorzystania do wyrobu produktu tradycyjnego wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych - Kluchy połam bite.

Ponadto program realizuje również zakres tematyczny - historia ziemniaka, uprawa i wartości odżywcze.

Zagroda „Gratka”, województwo świętokrzyskie

posiada certyfikat Rolnictwa Ekologicznego oraz jest członkiem regionalnej sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Produkty wykorzystywane w gospodarstwie pochodzą głównie z własnej ekologicznej uprawy.



Fot. „Gratka”, Chleb orkiszowy celiński,
mąka orkiszowa

Gospodarstwo specjalizuje się w uprawie pszenicy orkiszowej, z której w tradycyjnym piecu chlebowym wypieka się chleb. Realizując program edukacyjny „Tradycyjny wypiek chleba z mąki orkiszowej” dzieci poznają również kłosa i ziarna różnych gatunków zbóż oraz produkty z nich wytworzone (płatki, kasze, mąki).

Czerkieska mąka orkiszowa wpisana jest na świętokrzyską LPT.

¹⁴Gospodarstwo agroturystyczne "Lewandówka", województwo opolskie



„Pieróg postny ze Starych Kolni” - produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych jest głównym tematem programu edukacyjnego pn. „Smak przeszłości na współczesnym stole”. Program uczy o historii i specyfikacji produktu i daje

możliwość jego wypieku. Zagroda przekazuje również wiedzę ogólną o możliwościach identyfikacji produktów regionalnych i tradycyjnych. Pieróg postny ze Starych Kolni powstaje z ciasta drożdżowego z farszem i przypomina okrągły torcik, średniej wielkości. Po przekrojeniu widoczne są ciemne ziarna kaszy gryczanej w jasnożółtym farszu ziemniaczanym.¹⁵

„Dworek Tradycja” - województwo zachodniopomorskie

„Odkrywcy smaków Pomorza Zachodniego” to program realizowany w zagrodzie, dający możliwość poznania kuchni i dziedzictwa kulturowego regionu, w tym wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Pierników szczecińskich z możliwością ich wypieku według starej oryginalnej receptury. Gospodarstwo należy do Kulinarного Dziedzictwa Pomorza Zachodniego. Obiekt wielokrotnie był nagradzany w konkursach kulinarnych. Właścicielka jest autorką książki:



Fot. Piotr Gęsicki,
Pierniki szczecińskie

„Pomorska książka kucharska”. Dworek prowadzi warsztaty kulinarne („szkoła kucharzy”), oferuje potrawy kuchni regionalnej i wywarzone na miejscu wiejskie specjały.

¹⁴ Fot. Pieróg postny ze Starych Kolni, zdjęcie pobrane ze strony www.minrol.gov.pl, data pobrania: grudzień 2013 r.

¹⁵ www.potrawyregionalne.pl

Gospodarstwo „DOROTA”, województwo mazowieckie



Fot. Elżbieta Dziasek, Fafernuchy

Jeden z programów realizowanych w gospodarstwie to „Tradycje kulinarne na Kurpiach”, który pozwala poznać tradycje kurpiowskiej wsi poprzez udział w wykonywaniu potraw i wypieków regionalnych i tradycyjnych, w tym Fafernuchów (Lista Produktów

Tradycyjnych) - ciasto z dodatkiem miodu, pieprzu i tartej marchwi (także buraka cukrowego), o lekko pikantnym smaku i pomarańczowej barwie.¹⁶

Gospodarstwo "PSZCZÓŁKI", województwo małopolskie

posiada certyfikat Rolnictwa ekologicznego. Zajęcia edukacyjne prowadzone są głównie z zakresu gospodarki pasiecznej i życia pszczoł, ale także wytwarzania i przetwarzania żywności. Program "Ekologiczny ogródek - świeże jedzenie z ogrodu" dotyczy edukacji nt. ekologicznej uprawy owoców i warzyw, zrównoważonego rolnictwa,



Fot. Gospodarstwo „Pszczółki”,
Ekologiczna śliwka

przetwórstwa żywności i przygotowania potraw z ekologicznych warzyw. W zagrodzie działa „Eko-sklep” - ze zdrową ekologiczną żywnością taką jak: warzywa, owoce, zioła, jaja, pieczywo (chleb wiejski), mleko od krowy i kozy, sery, produkty zbożowe, przetwory owocowe i warzywne, gęsi, kury, kaczki, przepiórki, ryby.

¹⁶ www.potrawyregionalne.pl

Gospodarstwo "Trzy Świerki", województwo warmińsko-mazurskie



Fot. Gospodarstwo „Trzy Świerki”,
Wypiek sękacza

jest członkiem sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia-Mazury. Program edukacyjny „Ciasto na wałku” uczy o historii sękacza i daje możliwość jego wypieku.

Sękacz mazurski wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych województwa warmińsko-mazurskiego. Na liście województwa podlaskiego widnieje Sękacz sejneński/bankuchen. Zagroda proponuje również regionalną kuchnię i domowe smakołyki.

Gospodarstwo eko-agroturystyczne „U Mąków”, województwo mazowieckie

Zagroda zajmuje się hodowlą kóz i przetwórstwem mleka koziego z produkcją ekologicznych serów, w tym kuleczek z koziego sera w oleju z czosnkiem i przyprawami. W ramach programu edukacyjnego „Produkty z koziego sera” gospodarstwo prowadzi warsztaty na temat kóz, pozyskiwania mleka koziego i jego przetworów - wyrób masła i różnego rodzaju serów, w tym pokaz wędzenia serów i pakowania kozich produktów.



Fot. Gospodarstwo „U Mąków”,
Ekologiczne sery kozie

Podsumowanie

Edukacja dzieci i młodzieży jako konsumentów ma wpływ na rozwój ich świadomości ekologicznej i konsumenckiej, na decyzje podejmowane przez nich w przyszłości w zakresie rodzaju i miejsc zaopatrywania się w żywność oraz jakości wybieranych surowców. Dlatego tak ważne jest nauczanie w zakresie pochodzenia żywności. Ma to znaczenie nie tylko w kreowaniu przyszłych konsumentów, ale i dla umacniania znaczenia rolnictwa i pracy rolnika. Zarówno szwajcarska sieć „Schule auf dem Bauernhof”, jak i Ogólnopolska Sieć Zagród Edukacyjnych działają właśnie dla tych celów. Oba przedsięwzięcia powinny korzystać ze swoich doświadczeń i przykładów. W Polsce wskazane byłoby, śladem szwajcarskich materiałów dydaktycznych, opracowanie ścieżek edukacyjnych dla tradycyjnych/lokalnych produktów lub potraw. Utrwaliłoby to pamięć o dziedzictwie kulinarnym, jednocześnie stanowiąc pomoce dydaktyczne do prowadzenia zajęć w zagrodach edukacyjnych.

Załącznik

Szwajcarska „Ścieżka zbóż” - Od kukurydzy do polenty

Na podstawie: materiałów dydaktycznych „Schule auf dem Bauernhof” - „Ścieżka zbóż - Polenta”

<http://www.scuolainfattoria.ch/it/>

Pochodzenie kukurydzy

Roślina kukurydzy pochodzi z Ameryki Łacińskiej i znana była w Meksyku, już co najmniej 5500 lub 6000 lat temu. To zboże zostało przywiezione z drugiej wyprawy Kolumba w 1495r., wraz z ziemniakiem i tytoniem, ale było uprawiane począwszy od 1520 roku. Dziś kukurydza jest powszechnie uprawiana we wszystkich regionach o klimacie umiarkowanym.

Roślina kukurydzy

Kukurydza (*Zea Mays*) należy do rodziny Wiechlinowatych (Gramineae). Jest to roślina zielna, roczna. Wysiewa się ją wiosną (druga połowa kwietnia, maj) i zbiera późnym latem, kiedy zboże jest dojrzałe. Rośliny mogą osiągnąć 3 m wysokości, do rozwoju wymagają dużo ciepła i wody.

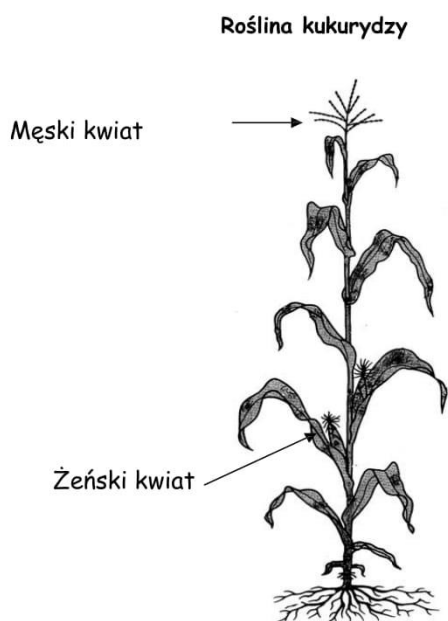
Kukurydza jest rośliną jednopienną, posiada odrębne kwiaty męskie i żeńskie.

Kwiatostany kwiatów męskich w postaci wiechy złożonej są osadzone na wierzchołkach źdźbeł. Wiecha składa się z licznych, dwukwiatowych kłosek osadzonych parami, spiralnie, na osi kwiatostanowej. W kwiecie trzy pręciki z pylnikami zawierającymi do 2500 ziaren pyłku.

Kwiatostany żeńskie osadzone są na skróconych pędach bocznych przekształconych w osadki tworzące kolby stojące pojedynczo w pachwinach liści, okryte pochwami liściowymi. Kłoski kolby są dwukwiatowe, z których jeden ma normalnie rozwinięty słupek z bardzo długim znamieniem (nawet do 70 cm), drugi jest

szczątkowy, niezdolny do zapłodnienia i tworzenia nasion. Masa kwitnącej kolby waha się od 40 do 500 g.

Owoce kukurydzy jest **ziarniak** o zmiennym kształcie i ubarwieniu zależnym od odmiany. Dojrzałe są od koloru białego poprzez żółty, pomarańczowy, brunatny do ciemnofioletowego.¹⁷



Istnieje wiele form uprawnych kukurydzy...

- *Zea mays* L. subsp. *mays* Grupa *Indentata* – kukurydza koński ząb – owoce tworzą ziarna spłaszczone, o wydłużonym kształcie z wgłębieniem na wierzchołku. Zaletą odmiany jest tworzenie bardzo dużej ilości masy zielonej, która w postaci zielonki, kiszonki oraz zmielonego suszu jest bardzo cenną paszą dla bydła i trzody.

¹⁷ www.wikipedia.pl

- *Zea mays* L. subsp. *mays* Grupa Indurata - kukurydza twarda (kukurydza zwykła) - wyróżnia się odmiany drobno- i gruboziarniste. Ziarna mają gładkie, głównie o barwie żółtopomarańczowej i szklistym przełomie. Ziarno w postaci śrutowanej jest jedną z najcenniejszych pasz dla tuczników. Jednocześnie służy do produkcji mąk i kasz, w tym mąki na „polentę”.
- *Zea mays* L. subsp. *mays* Grupa Everta - kukurydza pękająca, ziarna małe i zaokrąglone, wykorzystywane do produkcji "popcornu", ciepło powoduje ich wzrost.
- *Zea mays* L. subsp. *mays* Grupa Saccharata - kukurydza cukrowa - Ziarno pomarszczone, wewnątrz szkliste. Kukurydza słodka, przeznaczona do spożycia przez ludzi. Najczęściej wykorzystywana jako warzywo do produkcji mrożonek i konserw.¹⁸

Zastosowanie kukurydzy:

- kasze, mąka kukurydziana - do wypieków, na polentę, stosowana również w przemyśle piekarniczym (np. płatki kukurydziane),
- meksykańskie tortille kukurydziane lub tosty, wykonane z mąki kukurydzianej,
- produkcja oleju kukurydzanego i alkoholi, np. Chicha - rodzaj napoju alkoholowego wyrabianego w Ameryce Łacińskiej, ze specjalnego gatunku kukurydzy,
- mrożonki, konserwy.

Tradycyjna polenta w Ticino

Rozprzestrzenianie kukurydzy, przypisuje się św. Karolowi Boromeuszowi. Legenda głosi, że zboże to było trujące i stało się jadalne dzięki św. Karolowi Charles, który zlitował się nad ludnością z Lombardii w czasie głodu. W rzeczywistości to od 1600 roku uprawa kukurydzy została wprowadzona w Lombardii i regionie Sottoceneri

¹⁸ www.wikipedia.pl

w Ticino, gdzie również uprawiano proso i proso włoskie (włosznica). Doliny te, ze względów klimatycznych, były obszarami gdzie uprawiano żyto, jęczmień i proso aż do początku ubiegłego wieku. Dopiero na początku 1800 roku kukurydza wyparła proso w przygotowaniu polenty, dlatego można powiedzieć, że polenta kukurydziana jest potrawą stosunkowo nową.

W latach 60-tych, wraz z pojawieniem się hybrydowej kukurydzy paszowej, charakteryzującej się bardzo wysokim potencjałem produkcyjnym, uprawa kukurydzy na polentę (kukurydza szklista) została szybko porzucona. Z tego powodu w zasadzie wszystkie produkty z kukurydzy w Szwajcarii były wytwarzane z surowca importowanego.

Obecnie w Ticino uprawia się około 1000 hektarów kukurydzy, z czego 80% przeznaczone jest na uprawę ziarna na paszę, 20% do produkcji kiszonki dla zwierząt, a tylko 10-15 ha do produkcji mąki na polentę. Produkcja ta została wskrzeszona dzięki projektowi rozpoczętemu w 1992 roku przez Centrum Badań Rolniczych Cadenazzo w celu wyboru dostosowanej do klimatu odmiany kukurydzy odpowiedniej do produkcji wysokiej jakości tradycyjnej mąki polenta. Projekt stawiał na wysoką jakość, ocenianą podczas degustacji. Najbardziej odpowiednia okazała się szklista odmiana kukurydzy z ziarnami o intensywnej barwie pomarańczowej.

Produkcja i przetwórstwo

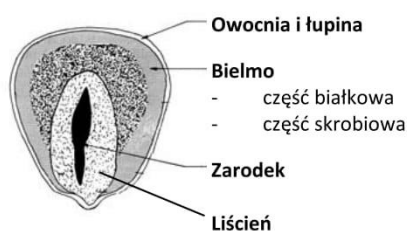
Uprawa kukurydzy na polentę jest zasadniczo podobna do uprawy kukurydzy paszowej. Różnica jest w sposobie przechowywania i dalszej obróbki.

Kukurydza na polentę, podobnie jak wszystkie szkliste kukurydze, jest mniej wydajna niż kukurydza paszowa. Jej wydajność w Ticino waha się pomiędzy 50 i 70 kwintali z hektara, co stanowi ok. 50-60% wydajności kukurydzy paszowej.

Przy zbiorze kukurydzy polenty zbiera się kolby. Pozwala to na ręczne sortowanie przed dalszą obróbką w celu wyeliminowania ewentualnego występowania pleśni lub innych wad. Proces ten ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia jakości produktu. Potem

następuje suszenie kolb, odziarnianie i przesiewanie w celu eliminacji małych ziaren i innych zanieczyszczeń. Po tych procesach kukurydza jest gotowa do szlifowania. Tradycyjnie w Ticino miele się całe ziarno, w związku z czym powstała mąka zawiera również części otrąb.

Ziarniak kukurydzy



Polenta w kuchni

Na stole rolnika mieszkającego w Ticino polenta gościła już od wczesnych godzin rannych. Dawniej przygotowywano ją z mąki z prosa i gryki, a dopiero potem z kukurydzy lub mieszane. Najczęściej zjadana była ze słodką wodą, mlekiem lub winem lub podsmażana na maśle. Polentę gotowano ze śmietaną lub mlekiem, dodawano również masło lub plasterki sera. W dolinie Verzasca, jeszcze około roku 1930 był to typowy obiad alpejski. Roztopione masło, które wydzielano się przy przyrządzaniu polenty było wykorzystywane jako paliwo do oświetlenia. Skorupa, która powstawała w kontakcie z powierzchnią garnka miedzianego była wykorzystywana do celów leczniczych, na przykład w leczeniu oczu lub zapobiegania bieguncie u cieląt.

Mimo, że żółta polenta nie jest potrawą Tessyńską, stała się podstawową potrawą jedzoną nawet trzy razy dziennie! W zimowe wieczory jedzona była na przemian z kasztanami, a latem, zwłaszcza w Sottoceneri (region Ticino), z zupą jarzynową.

W 1940 roku polenta przygotowana była 1-2 razy w tygodniu, obecnie przygotowuje się 3-4 razy w ciągu roku i stała się posiłkiem "odświeżającym" odpowiednim dla rodzinnych i towarzyskich spotkań. Obecnie w powszechnym użyciu przez młode rodziny jest "szybka" polenta, którą gotuje się w 10 minut!

Przepis na przygotowanie polenty

Polenta powinna być spożywana na gorąco. Tę tradycyjną potrawę można serwować na wiele sposobów, wszystko zależy od wyobraźni!

Podstawowe składniki (dla 4 osób): 1,5 litra wody , 500 g mąki kukurydzianej, sól.

Przygotowanie:

Na kominku lub na kuchni ugotować w garnku miedzianym 1,5 litra słonej wody (sól dodać do wrzącej wody).

Wodę wlać do mąki polenta, mieszając drewnianą łyżką lub trzepaczką. Kontynuując mieszanie, dodać w razie potrzeby jeszcze trochę wody. Postępować w ten sposób do pełnego ugotowania, tj. ok. 1 - 2 godz.

Warianty:

15 min. przed końcem dodać do gotowania 100 g masła .

Zmienić proporcję mąki - dodając garść czarnej mąki gryczanej.

Bibliografia

- <http://www.aop-igp.ch/home>
<http://www.ipsuisse.ch>
<http://www.vinatura.ch/it/>
http://www.agriticino.ch/servizi_agriticino/marchio_ticino/
<http://www.bio-suisse.ch/en/home.php>
http://www.agriturismo.ch/agriturismo/ponzio_top_ticino/
<http://www.lid.ch/de/service/pdf-dokumente/>
<http://www.scuolainfattoria.ch/it/>
<http://www.ticino.ch/it/commons/details/Polenta-ticinese/95106.html?itemId=95106&>
<http://www.minrol.gov.pl>
<http://www.zagrodaedukacyjna.pl>
<http://eur-lex.europa.eu>
<http://www.potrawyregionalne.pl>
<http://www.wikipedia.pl>
„Gesund Essen” – Nationales Forum Schule auf dem Bauernhof SchuB, 2012,
http://www.schub.ch/fileadmin/customer/test/SchuB_Ernaehrung.pdf
„Relacja z wizyty w gospodarstwie „La Ghironda”, Ticino, Szwajcaria”,
D. Arcipowska, G. Nowakowska, 2013;
„O systemach jakości żywności - vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych ”, K. Kieljan, lipiec 2011 r.

Notatki

Notatki

Notatki