Łukasz Stokłosa
Jan Krupa
Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie

ŻYWNOŚCIOWE PRODUKTY TRADYCYJNE I REGIONALNE JAKO KULTUROWY WALOR TURYSTYCZNY PODKARPACIA. ANALIZA NA PRZYKŁADZIE DZIEDZICTWA KULINARNEGO POWIATU ŁAŃCUCKIEGO

Streszczenie

W Polsce, podobnie jak w innych krajach Unii Europejskiej, coraz większe znaczenie przywiązuje się do produkcji, ochrony i promocji żywności wysokiej jakości, a do takiej należą bez wątpienia produkty tradycyjne i regionalne serwowane w przydrożnych zajazdach czy na licznych imprezach kulinarnych organizowanych w poszczególnych powiatach i gminach województwa podkarpackiego. Rozwój produktów tradycyjnych i regionalnych stanowi ważny czynnik wyróżniania, aktywizacji oraz promocji regionów, ochrony dziedzictwa kulturowego wsi oraz przyczynia się do wzrostu różnorodności obszarów wiejskich i stanowi dodatkowe źródło zarobkowania dla rolników.

W artykule przedstawiono problematykę produktów żywnościowych tradycyjnych i regionalnych jako kulturowego waloru turystycznego województwa podkarpackiego, ze szczególnym uwzględnieniem powiatu łańcuckiego. Dokonano krótkiej charakterystyki obszaru badań i jego żywnościowych produktów tradycyjnych oraz producentów zajmujących się wytwarzaniem, sprzedażą oraz promocją tych wyrobów. Pozyskano opinie kilku osób zajmujących się wyrobem żywności wysokiej jakości na temat aktualnego stanu oraz możliwości rozwoju tej działalności w perspektywie kolejnych lat. Zastosowane metody badawcze obejmowały głównie analizę dostępnych materiałów źródłowych, obserwacje własne oraz wywiady przeprowadzone w terenie.

Słowa kluczowe: dziedzictwo kulinarne, żywność tradycyjna, powiat łańcucki, turystyka

TRADITIONAL AND REGIONAL FOOD PRODUCTS AS A CULTURAL VALUE OF PODKARPACKIE PROVINCE. THE ANALYSIS OF THE EXAMPLE OF ŁAŃCUT DISTRICT'S CULINARY HERITAGE

Summary

In Poland, similarly to the other countries in The European Union, more and more attention is paid to production, protection and promotion of high quality food. It is obvious that such

food includes traditional and regional products which are served in road houses or during numerous food events organized in several communities of Podkarpackie Province. Development of traditional and regional food products is an important factor of distinguishing, elicitation and region promotion as well as rural heritage protection. It also contributes to an increase of diversity of rural areas and provides an additional source of livelihood for farmers.

The article presents the issues of traditional and regional food products as cultural tourist value of Podkarpackie Province with particular emphasis on the Łańcut District. The article includes a brief characterization of the study area and its traditional food products and manufacturers involved in the production, sale and promotion of these products. Moreover, the opinions of several people involved in the production of high quality food products on the current status and the possibility of the development of this business in the coming years have been acquired. Research methods that have been used include the analysis of the available source materials, own observations and interviews conducted in the field.

Keywords: culinary heritage, traditional food, Łańcut District, tourism

1. Wprowadzenie

Produkowanie wysokiej jakości artykułów żywnościowych stanowi jeden z ważniejszych elementów polityki rolnej oraz polityki rozwoju obszarów wiejskich w UE. Konsumenci europejscy coraz częściej poszukują wyrobów o wysokich walorach smakowych, produkowanych według tradycyjnych receptur i metod. Produkty takie cechują znacznie wyższe standardy zdrowotne.

Produkty tradycyjne i regionalne w dobie chemizacji oraz modyfikacji genetycznych są dla konsumentów alternatywą. Jedną z głównych cech charakteryzujących produkty tradycyjne są naturalne cechy organoleptyczne oraz wyższa wartość odżywcza i zdrowotna związana z małym stopniem ich przetworzenia w porównaniu z artykułami produkowanymi przemysłowo. Ogromnie ważnym czynnikiem jest jakość surowców użytych do przygotowania wyrobów tradycyjnych. Mała skala produkcji pozwala z kolei na szybki ich przerób, uniknięcie strat podczas magazynowania oraz zachowanie walorów organoleptycznych gotowych produktów[1].

Rolnictwo polskie oraz branża przetwórcza ma wiele do zaoferowania. W dużej części tradycyjny sposób chowu zwierząt i uprawy roślin gwarantuje surowce o wyjątkowej jakości, natomiast przywiązanie do tradycji pozwala również na zachowanie naturalnych sposobów przetwarzania żywności, co znajduje duże uznanie w preferencjach żywieniowych konsumentów[2]. Zdrowa i smaczna kuchnia to największy walor w promocji polskiego rolnictwa. Produkty tradycyjne i regionalne ze względu na pracochłonny sposób ich przetwarzania zapewniają nowe miejsca pracy, stanowią o atrakcyjności turystycznej, są istotnym elementem promocji miejsc oraz pozwalają

[1] J. Krupa, B. Dec, *The importance of traditional and regional products in rural tourism development,* [w:] *Problemy ochrony przyrody, korzystania ze środowiska i promocji walorów turystycznych południowo-wschodniej Polski, wschodniej Słowacji i zachodniej Ukrainy,* J.R. Rak (red.), Wydawnictwo Muzeum Regionalnego w Brzozowie, Brzozów 2012, s. 247–277.

[2] J. Krupa, B. Romankiewicz, *Bezpieczeństwo żywności i żywienia w turystyce kulinarnej,* [w:] *Potencjał i uwarunkowania ruchu turystycznego w południowo-wschodniej Polsce i zachodniej Ukrainie,* J.R. Rak (red.), Wydawnictwo Muzeum Regionalnego w Brzozowie, Brzozów 2013, s. 121–144.

na podniesienie opłacalności produkcji rolnej, co skutkuje wzrostem poziomu życia mieszkańców w regionie[3].

Zwyczaje żywieniowe ludzi są jedną z najciekawszych form odzwierciedlenia ich dziedzictwa kulturowego. Są one jednym z ostatnich elementów ulegających zmianie w procesach globalizacyjnych[4]. Żywność tradycyjna i regionalna, będąca materialnym przejawem zwyczajów i obyczajów żywieniowych, to nie tylko określone tradycją surowce i potrawy, ale pełen różnorodnych treści, zadziwiający bogactwem powiązań element kultury. Dziedzictwo kulinarne stanowi cząstkę dziedzictwa kulturowego, a pozbawienie narodu tego ważnego elementu spowodowałoby duże „spustoszenie" w kulturze ogólnonarodowej[5]. Dlatego istotne jest podtrzymywanie polskich tradycji kulinarnych, a turystyka kulturowa kulinarna może być bez wątpienia narzędziem do realizacji tego celu. Jest też bardzo często połączona z poznawaniem kultury i przyrody, które dla wielu osób stanowi nieodłączny element podróży[6].

Turystyka kulinarna odgrywa dużą rolę w rozwoju regionalnym. Jest ona narzędziem, dzięki któremu napływają środki finansowe. Bardzo ważne jest, aby turysta był godnie przyjmowany, w jego wspomnieniach został smak kuchni tradycyjnej i element obrzędowości lokalnej[7].

Dziedzictwo kulinarne należy do jednych z największych wartości kraju, stanowiąc ważny element bogactwa kulturowego. Każdy region kraju posiada własną, kształtowaną przez dziesiątki lat regionalną kuchnię, w której przepisy kulinarne są przekazywane z pokolenia na pokolenie, a proste potrawy kuchni chłopskiej są niejednokrotnie szczególną atrakcją turystyki wiejskiej[8].

Województwo podkarpackie należy do ekologicznie czystych regionów Polski. To teren, gdzie tradycje kulinarne, stanowiące część bogatych tradycji kulturowych, są żywe i praktykowane w sposób niekomercyjny w wielu gminach i środowiskach. Naturalne warunki przyrodnicze oraz bogactwo receptur i metod wytwarzania sprzyjają produkcji szerokiej gamy wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Województwo podkarpackie zajmuje pierwsze miejsce pod względem liczby tych produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W regionie podkarpackim powstaje coraz więcej lokali gastronomicznych typu karczmy, zajazdy, oberże, w których spożyć można potrawy wywodzące się z ludowej kuchni. W obiektach rezydencjonalnych, typu zamki, pałace i dwory, stanowiących

---

[3] J. Krupa, *Ludowe tradycje kulinarne jako atrakcja turystyczna Podkarpacia,* [w:] *Zrównoważona turystyka szansą ochrony środowiska naturalnego, dziedzictwa kulturowego i rozwoju gospodarczego gmin Pogórza Dynowskiego,* J. Krupa (red.), Wydawnictwo ZGTPD, Dynów 2014, s. 291–305.

[4] L.M. Long, *Culinary Tourism,* University Press of Kentacky, Lexington 2004.

[5] P. Dominik, *Związki pomiędzy turystyką kulturową a podtrzymywaniem polskich tradycji kulinarnych,* Turystyka i Rekreacja, t. 11, nr 2, 2014, s. 91–100.

[6] J. Krupa, *Dziedzictwo kulinarne elementem atrakcyjności turystycznej regionu,* „Problemy Ekologii Krajobrazu", t. 27, *Krajobrazy rekreacyjne – kształtowanie, wykorzystanie, transformacja,* Państwowa Szkoła Wyższa w Białej Podlaskiej, Warszawa–Biała Podlaska 2010, s. 451–455.

[7] *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza,* P. Dominik (red.), Wydawnictwo ALMAMER, Warszawa 2012, s. 10–19.

[8] M. Woźniczko, D. Orłowski, *„Kraina w kratę" jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie muzealnej zagrody w Swołowie,* [w:] *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji,* E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), Wydawnictwo Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa 2011, s. 269–271.

atrakcję turystyczną regionu, serwuje się potrawy kuchni staropolskiej, myśliwskiej i regionalnej. W gospodarstwach agroturystycznych również można poznać smak potraw i produktów tradycyjnych, a także tajniki ich receptur i przygotowania.

Kuchnia ludowa, oparta na jadłospisie chłopskiej ludności rolniczej, jest ważnym elementem produktu turystycznego województwa podkarpackiego[9]. Wyroby te mogą stanowić element promocji regionu poprzez obecność na różnego rodzaju imprezach kulinarnych i uczestnictwo w konkursach, gdzie turyści i mieszkańcy mają możliwość ich degustacji. Turystyka kulinarna staje się coraz powszechniejszą formą spędzania czasu wolnego przez turystów, którzy poszukują nowych smaków. Jest autentycznym i niepowtarzalnym doświadczeniem kulturowym.

Różne są formy i motywy jej uprawiana. Doświadczenie konsumentów oraz znajomość potrzeb, przy rosnącej pomysłowości usługodawców i wytwórców, mogą przyczynić się do kreowania poszukiwanych i ciekawych produktów turystycznych, w których lokalne, tradycyjne smaki będą odgrywać główną rolę. Wzorcem tych działań mogą być festyny oraz festiwale gastronomiczne. Województwo podkarpackie ma swoje tradycje, obrzędy i zwyczaje. Kultywowano je najdłużej na terenach wiejskich, gdyż to właśnie wiejskie środowisko kształtowało warunki do funkcjonowania przekazu ustnego podtrzymywanego z pokolenia na pokolenie[10].

Celem opracowania było przedstawienie produktów żywnościowych tradycyjnych i regionalnych jako kulturowego waloru turystycznego województwa podkarpackiego, ze szczególnym uwzględnieniem powiatu łańcuckiego. Dokonano krótkiej charakterystyki obszaru badań i jego żywnościowych produktów tradycyjnych i regionalnych oraz zaprezentowano organizacje społeczne oraz producentów zajmujących się wytwarzaniem, sprzedażą oraz promocją tych wyrobów. Pozyskano opinie kilku osób zajmujących się wyrobem żywności wysokiej jakości na temat aktualnego stanu oraz możliwości rozwoju tej działalności w perspektywie kolejnych lat.

W opracowaniu starano się uzyskać odpowiedzi na kilka pytań, m.in.: jakie jest zainteresowanie producentów dalszym wytwarzaniem wyrobów tradycyjnych, a także czy produkty tradycyjne i regionalne mogą stanowić atrakcję turystyczną regionu oraz źródło dodatkowego dochodu. Zastosowane metody badawcze obejmowały głównie obserwacje własne oraz wywiady przeprowadzone w terenie oraz analizę dostępnych materiałów źródłowych.

2. Położenie i walory powiatu łańcuckiego

Powiat łańcucki leży w centralnej części województwa podkarpackiego, ok. 17 km od stolicy Podkarpacia – Rzeszowa (ryc. 1), graniczący z powiatami rzeszowskim (od zachodu i południa), leżajskim (od północy) i przeworskim (od wschodu)[11]. Siedzibą

[9] J. Krupa, B. Dec, *Produkty tradycyjne i regionalne elementem promocji regionu,* [w:] E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji,* Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa 2011, s. 232–249.

[10] J. Krupa, R. Konewecka, J. Lenik, *Dziedzictwo kulturowe wsi jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego,* [w:] *Krajobraz kulturowy a turystyka,* J. Wojtanowicz, Ł. Zbucki (red.), Państwowa Szkoła Wyższa, Biała Podlaska 2011, s. 145–151.

[11] http://www.powiat-lancut.com.pl/?menu=l&id=9 (dostęp: 10.08.2014).

władz jest Łańcut. Powiat ten wchodzi w skład obszaru metropolitarnego miasta Rzeszowa. Tworzy go sześć gmin wiejskich i jedna miejska (ryc. 2).

Ryc. 1 i 2. Podział administracyjny województwa podkarpackiego oraz powiatu łańcuckiego

Źródło: https://www.google.pl/search?q=mapa+powiatu oraz http://pl.wikipedia.org/wiki/Powiat_łańcucki

Powiat łańcucki położony jest na skraju Pogórza Karpackiego i Niziny Sandomierskiej. Położenie na skraju dwu krain geograficznych skutkuje różnorodnym ukształtowaniem powierzchni – od równin w północnej jego części po górzyste tereny na południu. Region charakteryzuje również bogata i różnorodna szata roślinna.

Zdecydowaną większość powiatu łańcuckiego stanowią użytki rolne. Jest to region rolniczo-przemysłowy, a podstawową gałęzią gospodarki jest przemysł spożywczy.

Łańcut jest ważnym ośrodkiem kulturalnym, oświatowym i turystycznym regionu. Główną atrakcję miasta stanowi unikatowy na skalę europejską zespół zamkowo-parkowy odwiedzany każdego roku przez rzesze turystów z kraju i zagranicy. W Łańcucie znajduje się jedyne w Polsce Muzeum Gorzelnictwa. Mieści się ono na terenie Fabryki Wódek, w klasycystycznym dworku wybudowanym w 1833 r. W aranżowanych w stylu i duchu końca XIX w. wnętrzach muzeum, nawiązujących do czasów ordynacji, można prześledzić rozwój Fabryki Likierów, Rosolisów i Rumu hrabiego Alfreda Potockiego[12].

Dla miłośników turystyki aktywnej powiat łańcucki ma atrakcyjną ofertę. Łagodny klimat, czyste stawy i rzeki, lasy bogate w zróżnicowaną faunę i florę stwarzają doskonałe warunki do wycieczek zarówno pieszych, jak i rowerowych. Podczas upalnych dni można znaleźć ochłodę w jednym z wybranych kąpielisk w Łańcucie, Wysokiej czy Żołyni. Miłośnicy koni mogą oddać się swemu hobby w pięknie położonym wśród

[12] *Powiat Łańcucki*, folder, A. Duda-Świerk (red.), Wydawnictwo Eureka Plus Agencja Reklamy w Rzeszowie, Starostwo Powiatowe w Łańcucie, Łańcut 2013, s. 10–12.

lasów Julinie, Albigowej, Zalesiu, Głuchowie lub Czarnej. Z kolei wędkarze znajdą urokliwe łowiska na stawach Korniaktowa, Czarnej, Rakszawy i Tarnawki. Zimą na narciarzy czeka dobrze utrzymany czterystumetrowy stok z wyciągiem orczykowym w Handzlówce. Na terenie powiatu wytyczono oznakowane trasy rowerowe oraz piesze (ryc. 3).

Ryc. 3. Mapa powiatu łańcuckiego uwzględniająca jego infrastrukturę

Źródło: http://powiat-lancut.com.pl/plikiStrona/folder_powiatu_lancuckiego.pdf

Diagnoza i waloryzacja terenów powiatu łańcuckiego wskazuje na możliwości rozwijania różnych form turystyki w tym regionie. Turystyka stosowana (piesza, rowerowa, samochodowa) do miejsc o wyjątkowych walorach kulturowo-historycznych mogłaby być łączona z rozwojem agroturystyki w najbardziej malowniczych rejonach

powiatu. Na podstawie wstępnej analizy struktury gospodarczej rolnictwa i stanu środowiska naturalnego zakłada się, iż rozwój agroturystyki jako dodatkowego źródła dochodów jest możliwy na ok. 50% powierzchni wiejskiej powiatu.

3. Dziedzictwo kulinarne powiatu łańcuckiego

Potrawy kuchni powiatu łańcuckiego od zawsze były silnie zróżnicowane, m.in. z uwagi na wielonarodowość i wielokulturowość jego mieszkańców. W połowie XVI w. na terenie dzisiejszego województwa podkarpackiego zaczęli osiedlać się Żydzi. Ich pobyt na tych ziemiach miał ogromny wpływ na tradycje kulinarne obszaru obecnego powiatu łańcuckiego. Cechą charakterystyczną kuchni żydowskiej jest stosowanie bogatej gamy przypraw, jak np.: goździków, kminku, gałki muszkatołowej i szafranu oraz częste używanie czosnku i cebuli. Zamiast smalcu, który był niedozwolony, używano cukru i miodu, zarówno do potraw rybnych, jak i mięsnych. Najpopularniejsze z nich to: karp po żydowsku, kawior żydowski, sałatka galicyjska i koszerna śliwowica[13]. Potrawy kuchni żydowskiej na stałe weszły do tradycyjnej kuchni polskiej, co szczególnie widoczne jest na obszarach południowo-wschodniej Polski.

Na terenie obecnego powiatu łańcuckiego na co dzień gotowano żurek. Z uwagi na dużą uprawę drzew owocowych popularne były też zupy owocowe. W wiosce Handzlówka uprawiano dużo śliw, stąd też często na stołach pojawiały się placki z powidłami. W Rakszawie gospodynie serwowały przede wszystkim kasze. Podstawą był olej lniany. Z kolei w Markowej, która uchodziła za bogatą wioskę oraz posiadała dobrej jakości ziemie, kuchnia oparta była nie tylko na mleku i maśle, ale też na wieprzowinie. Z kolei w Żołyni, gdzie gleba była gorsza, mieszkańcy zajadali się ziemniakami i chlebem, natomiast w Białobrzegach dominowały proziaki. Bez względu na miejscowość na wsi przygotowywane były dania jednodaniowe. Choć było dużo kur, rosół gotowano tylko podczas świąt. Na co dzień na kolację jadło się ziemniaki z podsmażoną cebulką i chlebem oraz popijało maślanką. W Łańcucie dominowała już kuchnia dworska. Stołowano się też w restauracjach. Jadło się znacznie lepiej niż na wsi, a obiady były zwykle dwudaniowe. Rosół pojawiał się bardzo często, a na drugie z reguły serwowano ziemniaki z mięsem, najczęściej z wołowiną i cielęciną.

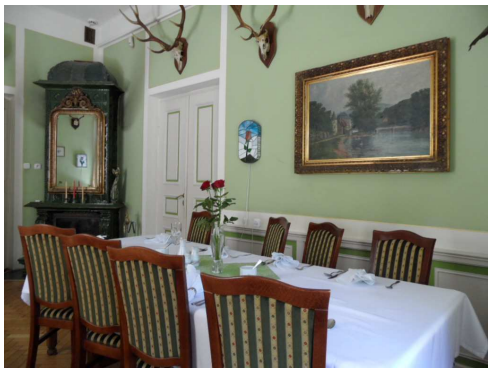
Współcześnie, w niektórych obiektach dziedzictwa kulturowego znajdujących się na terenie Łańcuta degustować można tradycyjne potrawy związane z ziemią łańcucką, przygotowywane według starych receptur. Wśród tych obiektów na uwagę zasługuje Hotel i Restauracja Zamkowa (fot. 1 i 2).

[13] *Leksykon Podkarpackich Smaków,* K. Zieliński, E. Grata (red.), Wydawnictwo Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, Rzeszów 2012, s. 188.

Fot. 1 i 2. Zamek w Łańcucie oraz wejście do Hotelu i Restauracji Zamkowej
Źródło: fot. J. Krupa

Wnętrze restauracji opiera się na stylizacji z czasów świetności obiektu, w związku z tym klienci odwiedzający to miejsce mogą poczuć klimat minionej epoki. Menu nawiązuje do kuchni polskiej i staropolskiej. W karcie można odnaleźć, m.in. takie potrawy, jak: rosół dworski na sposób łańcucki, kurczak w białym winie po hrabiowsku, żurek staropolski, pieczeń huzarska, sola a'la Sobieski, roletki z indyka, pieczeń wieprzowa, jabłko księżnej Lubomirskiej. Można tu także smakować rosolisy i likiery przygotowywane według receptur hr. Potockiego.

Innym godnym polecenia obiektem jest Hotel i Restauracja „Pałacyk" (fot. 3 i 4).



Fot. 3 i 4. Hotel i Restauracja „Pałacyk" w Łańcucie oraz sala konsumpcyjna
Źródło: fot. J. Krupa

W chwili obecnej zabytkowa willa „Pałacyk" mieści w swoich stylowych wnętrzach hotel, restaurację i kawiarnię. Bywa tu wielu znakomitych gości ze świata kultury, arystokracji, polityki oraz biznesu, którzy cenią sobie nie tylko rodzinną atmosferę i gościnność gospodarzy, ale także połączenie staroszlacheckich tradycji ze współczesnością. Wnętrza restauracji nawiązują do czasów świetności obiektu. Menu jest bardzo bogate, bowiem występuje w nim 30 potraw kuchni polskiej i staropolskiej, m.in.: żur staropolski, kapuśniak galicyjski, flaki wołowe, placki ziemniaczane, golonka

pałacowa pieczona w piwie i miodzie, półmisek hrabiego Potockiego (trzy rodzaje mięs), tatar z koniny, kotlet wieprzowy po łańcucku, jabłko księżnej Lubomirskiej.

Dziedzictwo kulinarne powiatu łańcuckiego najlepiej reprezentują produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Należą do nich, m.in.: kiełbasa markowska, przysmak zapiekany markowski, szynka wiejska markowska oraz salceson wiejski markowski. Ponadto staropolski chleb sanacyjny pieczony na drewnie i liściach kapusty, chleb razowy łańcucki na liściu kapusty, proziaki, amoniaki korniaktowskie, tort chlebowy z Korniaktowa, handzlowska bułka pszenna, barszcz kwaszony z buraka ćwikłowego, ogórki kiszone z Handzlówki, ser biały z Handzlówki, serownik handzlowski oraz powidło galicyjskie z kotła i soki z owoców tłoczone na zimno z ziemi łańcuckiej.

Powiat łańcucki obecnie jest jednym z nielicznych w Polsce, który w dziedzinie promocji produktów tradycyjnych zdobył dwukrotnie najwyższe wyróżnienie, jakim jest „PERŁA". W 2004 r. Czesława i Jan Fołtowie z Markowej, prowadzący zakład masarski, zdobyli główną nagrodę za kiełbasę markowską, a w 2006 r. Anna Surmacz, właścicielka firmy PPHU „ANMAR" z Łańcuta otrzymała „PERŁĘ" za staropolski chleb sanacyjny pieczony na liściu kapusty w piecu opalanym drewnem. Smak i aromat tych wyrobów znane są nie tylko w Polsce, ale i poza jej granicami[14].

Poniżej przedstawiono krótką charakterystykę wybranych produktów tradycyjnych z powiatu łańcuckiego wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Handzlowska bułka pszenna – drożdżowe bułki świąteczne zwane inaczej plackami, wypiekane w miejscowości Handzlówka, najczęściej w przeddzień Wigilii lub świąt Wielkanocnych, jak również podczas uroczystości rodzinnych i kościelnych (fot. 5). Wielkość i kolor bułki zależały od zamożności rodzin. Jeżeli rodzina była biedniejsza, dawano tylko jedno jajko i wtedy kolor bułki był jasny, natomiast jeżeli pieczona była w rodzinie zamożnej, dawano więcej jajek, przez co kolor był ciemnożółty. Na wierzchu bułkę smarowano jajkiem, posypywano kruszonką lub makiem. Jeśli gospodyni ozdobiła placek krzyżakiem, wtedy bułkę nazywano struclą. Tradycja zdobienia i wypiekania bułek w Handzlówce była znana od czasów sprzed I wojny światowej.

Kiełbasa markowska – do najpopularniejszych wyrobów masarskich z terenu Markowej zaliczyć można: kaszanki, boczek, kiełbasy (fot. 6), szynkę oraz mięso kiełbasiane zapiekane w garnkach glinianych. Proces wytwarzania kiełbasy markowskiej był następujący: mięso, które przeznaczone było do wyrobu kiełbasy, mielono w maszynce, następnie przyprawiano pieprzem, solą oraz zmiażdżonym czosnkiem. Mieszano je ręcznie w drewnianym korycie, a następnie nadziewano w osłonki jelitowe przy pomocy ręcznej nadziewarki. Przyrządzoną kiełbasę początkowo wędzono w kominie, później w blaszanych wędzarniach. W celu nadania specyficznego zapachu do wędzenia używano głównie drewna olchowego[15].

---

[14] http://www.powiat-lancut.com.pl/?news=246 (dostęp: 11.08.2014).

[15] http://podkarpackiesmaki.pl/pl/kulinaria-podkarpackie/produkty/podkarpackie-produkty-tradycyjne/ (dostęp: 10.08.2014).

Fot. 5. Handzlowska bułka pszenna
Źródło: https://www.facebook.com

Fot. 6. Kiełbasa markowska
Źródło: https://www.facebook.com

Powidło galicyjskie z kotła – wyrabiane jest przede wszystkim w Husowie leżącym w południowej części powiatu łańcuckiego i znanym z sadownictwa. Do smażenia powidła używano miedzianych kotłów oraz szerokich mis, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Powidła smażono w domostwach na paleniskach, natomiast dorodniejsze śliwki suszono w piecach po wypieku chleba. Doskonałe powidło musiało być lśniące, pachnące i gęste. Przechowywano je w kamionkowych lub glinianych garnkach przez wiele miesięcy. Bardzo często było zapiekane w tych naczyniach w chlebowym piecu. Dzięki temu tworzyła się lśniąca skórka chroniąca przez zepsuciem. Powidło smażono bez dodatku cukru. Ma smak śliwkowo-winny z zachowanym zapachem smażonej śliwki i nieznacznym aromatem dymu i pestki. Barwa od ciemnego brązu do bordowego, na przekroju koralowa. Tradycja smażenia powideł znana była również w okolicznych miejscowościach – w Albigowej, Handzlówce i Markowej[16].

Proziaki – to potrawa spożywana od ponad 150 lat przez mieszkańców Podkarpacia. Przepis na proziaki przekazywany jest ustnie z pokolenia na pokolenie. Wyrabia się je z mąki pszennej, jajek, kwaśnego mleka, śmietany, dodając troszkę sody, cukru i soli (fot. 7). Współcześnie należą do rarytasów kuchni staropolskiej, ponieważ ich aromat i smak odbiega znacznie od obecnych produktów. Idealnym dodatkiem do proziaków jest słodka śmietana lub świeże wiejskie masło oraz konfitura i powidła. Dzięki szybkiemu przygotowaniu w przeszłości często zastępowały chleb wiejski. Pieczone były bez dodatku tłuszczu, bezpośrednio na płycie kuchennej. W Podkarpackim znane są także pod innymi nazwami, np. prołzioki, prozioki, sodziaki, łosuchy. Mają owalny lub prostokątny kształt, szerokość 10 x 15 cm, grubość do 1,5 cm.

Amoniaczki korniaktowskie – są to pierwsze domowe ciasteczka, które starszym ludziom kojarzą się z dzieciństwem. Przepis na amoniaczki przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie i różni się niektórymi składnikami. Pieczone w Korniaktowie amoniaczki, czyli domowe ciasteczka, sięgają tradycją dawnych czasów, kiedy pieczono je na uroczystości rodzinne oraz z okazji świąt. Są to kruche, okrągłe ciasteczka po-

[16] http://podkarpackiesmaki.pl/, *op. cit.*

sypane cukrem (fot. 8). W zależności od użytej foremki mają średnicę od 3 do 5 cm. Wyróżniają się charakterystycznym maślanym smakiem.

Fot. 7 i 8. Proziaki i amoniaczki korniaktowskie
Źródło: http://podkarpackiesmaki.pl/pl/produkty-wg-regionow/powiat-lancucki

Chleb razowy łańcucki na liściu kapusty – pieczony był od pokoleń w okolicach Łańcuta. Metoda pieczenia do tej pory nie uległa zmianie. Chleb dzięki dodaniu ugotowanych ziemniaków zachowuje świeżość przez około dwa tygodnie. Zakwas przygotowuje się w przeddzień pieczenia, natomiast samo pieczenie odbywa się w specjalnym naczyniu – dzieży. Składnikami podstawowymi zakwasu są resztki ciasta pozostałe na ścianach dzieży z poprzedniego pieczenia, które rozpuszcza się ciepłą wodą. Do tego dodaje się trochę kwasu z barszczownika, rozgotowane ziemniaki oraz mąkę i dokładnie miesza. Ciasto wyrabia się na drugi dzień. Gotowe wkłada się do form w postaci koszyków. Gdy wnętrze pieca jest odpowiednio nagrzane i jednolicie czerwone, wygarnia się żar i drewnianą łopatą wsuwa ciasto do pieca. W sezonie letnim można pod nie podłożyć liście chrzanu, kapusty, czy też dębu, dzięki czemu chleb nabiera lepszego smaku. Jego średnica wynosi 33 cm, waży 3,2 kg po wypieku. Ma kwaskowaty smak i zapach, charakterystyczny dla chleba żytniego o delikatnym zapachu mielonego kminku.

4. Formy promocji dziedzictwa kulturowego w powiecie łańcuckim

W województwie podkarpackim działa około 1360 kół gospodyń wiejskich. Coraz więcej powstaje również organizacji pozarządowych, takich jak fundacje i stowarzyszenia, których głównym celem jest promocja wsi, potraw z niej się wywodzących, a także promowanie dziedzictwa kulinarnego. Imprezy powiązane z promocją tradycyjnej żywności przyczyniają się do wpisania wielu często zapomnianych już dziś potraw do rejestru produktów tradycyjnych na szczeblu ministerialnym.

W powiecie łańcuckim jest 28 kół gospodyń wiejskich, które pełnią obecnie bardzo ważną rolę w życiu kulturalnym i społecznym ludności powiatu. Panie, które należą do tych grup, są „strażniczkami" lokalnych tradycji, organizują różnego rodzaju kiermasze oraz pokazy jadła, dzięki którym młodsze pokolenie może poznać smak dawnej, tradycyjnej żywności. Aktywnie w działaniach na rzecz utrwalania

i promocji dziedzictwa kulturowego i kulinarnego powiatu łańcuckiego uczestniczą osoby zrzeszone w Stowarzyszeniu Razem dla Wsi Łańcuckiej (fot. 9). Należy również wspomnieć o „Zagrodzie Handzlowianka" – Stowarzyszeniu na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich działającym w Handzlówce, którego celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, stymulowanie rozwoju obszarów wiejskich oraz promocja ochrony środowiska naturalnego i dorobku kulturowego (fot. 10).

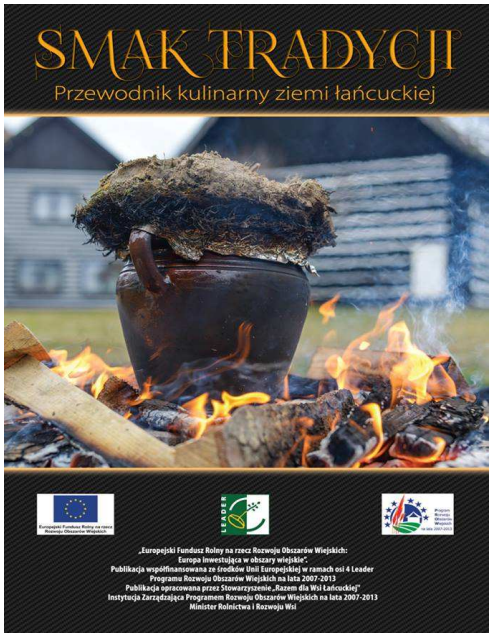
Fot. 9 i 10. Członkinie Stowarzyszenia Razem dla Wsi Łańcuckiej oraz Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich „Zagroda Handzlowianka"

Źródło: https://www.facebook.com/ziemialancucka/photos oraz http://handzlowianka.pl/onas.html

Istotnym działaniem Stowarzyszenia jest popieranie i popularyzacja produkcji wyrobów regionalnych, rękodzieła, twórczości artystycznej, turystyki i wypoczynku. Stworzono markę „Zagroda Handzlowianka" obejmującą liczne produkty żywnościowe o znakomitych walorach smakowych i zdrowotnych[17].

Stowarzyszenie Razem dla Wsi Łańcuckiej, przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich z powiatu łańcuckiego, wydało folder z przepisami na tradycyjne potrawy „Smak tradycji. Przewodnik kulinarny ziemi łańcuckiej" (fot. 11). To pierwsza książka kucharska, w której znaleźć można przepisy typowe dla wszystkich gmin powiatu łańcuckiego. Folder zawiera 84 przepisy, które udostępniły kobiety z 28 kół gospodyń wiejskich. Inspiracją do wydania tej publikacji było 150-lecie powstania i działalności kółek rolniczych na ziemiach polskich. „Kółkowcy" ziemi łańcuckiej wiedli prym w ciekawych inicjatywach społecznych podnoszących poziom rolnictwa, szkolnictwa i życia na wsi. Folder oprócz przepisów zawiera jeszcze zdjęcia wyjątkowych miejsc i obiektów ziemi łańcuckiej. Zamysłem autorów jest podniesienie w ten sposób walorów estetycznych oraz promocja regionu[18].

Należy również wspomnieć o wydanym w 2007 r. folderze pt. „Potrawy tradycyjne powiatu łańcuckiego" przez Fundację Fundusz Współpracy ze środków programu „Agro-Smak 2", zawierający opisy i zdjęcia potraw powiatu łańcuckiego, które uzyskały wpis na Listę Produktów Tradycyjnych w 2005 i 2006 r., a także tych wytwarzanych w oparciu o stare receptury, lecz nie zgłoszonych na wspomnianą listę[19].



Fot. 11. Folder „Smak tradycji. Przewodnik kulinarny ziemi łańcuckiej"
Źródło: https://www.facebook.com/ziemialancucka/photos

[17] http://handzlowianka.pl/onas.html (dostęp: 10.08.2014).
[18] https://www.facebook.com/ziemialancucka/photos (dostęp: 10.08.2014).
[19] http://www.podkarpackiesmaki.pl/pl/kulinaria-podkarpackie/wydawnictwa/ (dostęp: 11.08.2014).

Na podkreślenie zasługuje również działalność Towarzystwa Przyjaciół Markowej, którego początki sięgają 1979 r. Działania Towarzystwa pozwoliły 25 sierpnia 1985 r. na otwarcie Skansenu Zagroda – Muzeum w Markowej. Otwarcie skansenu powiązane było z jubileuszem obchodów 600-lecia Markowej[20]. W Zagrodzie prezentowane są dawne chałupy (fot. 12), narzędzia, sprzęty domowe i gospodarskie, które wykorzystywano na przełomie XIX i XX w. Ciekawie prezentuje się np. pomieszczenie kuchenne w chałupie kmiecej z 1874 r. (fot. 13). To właśnie w kuchni toczyło się życie rodzinne, tam gotowano, jedzono, myto się, spano, jak również wykonywano przeróżne prace.

Fot. 12 i 13. Chałupa kmieca i pomieszczenie kuchenne
Źródło: fot. J. Krupa

[20] http://bazy.ngo.pl/search/info.asp?id=6992 (dostęp: 10.08.2014).

W muzeum organizowane są imprezy związane z prezentacją pracy kowala, garncarza, wytwórcy oleju czy też wypieku ciemnego chleba, który tak jak przed laty pieczony był przez markowskie gospodynie. Działalność Towarzystwa to nie tylko zagroda, to również skrupulatne dokumentowanie dziejów wsi poprzez wydawnictwa, sesje popularno-naukowe, archiwizowanie fotografii i starych dokumentów[21].

Co roku w sierpniu organizowane są tradycyjne dożynki, natomiast we wrześniu Dni Powiatu Łańcuckiego. W każdej gminie powiatu działają również Gminne Ośrodki Kultury, które kultywują i pielęgnują tradycje przodków. W powiecie łańcuckim nie organizuje się typowych imprez kulinarnych, jednak przy okazji wszelkiego rodzaju festynów lub imprez folklorystycznych wystawiane są stoiska, na których zakosztować można tradycyjnych produktów z terenu powiatu.

5. Wyniki badań – wywiady z wytwórcami produktów regionalnych i tradycyjnych

Wywiady przeprowadzone zostały z wytwórcami produktów tradycyjnych i regionalnych z powiatu łańcuckiego, z ugruntowaną pozycją na rynku. Poniżej zostaną przedstawione opinie tylko wybranych osób, tj. wytwórcy soków z jabłek metodą tradycyjną (wywiad I), producentów naturalnie suszonych owoców, warzyw i ziół (wywiad II) oraz przedstawiciela „Zagrody Handzlowianka" – Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (wywiad III).

Pytania dotyczyły głównie problemów, jakie pojawiały się na etapie rozwoju działalności, formy prowadzonej obecnie współpracy oraz metod promocji i sprzedaży produktów.

Wywiad I

„Problemem przy rozpoczęciu produkcji było nabranie przekonania i uświadomienie o celowości podjęcia produkcji tradycyjnymi metodami. Innym zagadnieniem, dość problematycznym, było dość długie oczekiwanie na wpisanie produktu tradycyjnego na Ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Czas oczekiwania wyniósł aż trzy lata. Kolejnym problemem dla małych producentów jest zaistnienie na rynku. Wyprodukowanie czegokolwiek metodą tradycyjną nie stanowi technicznego problemu, z pozyskaniem surowców potrzebnych do produkcji też nie ma większych kłopotów, z uwagi na posiadanie własnego surowca. Sprzęt do produkcji tłoczenia soków w części został skonstruowany własnymi siłami, część sprzętu zakupiono. Należy pamiętać, że odbiorcy produktu wymagają posiadania działalności gospodarczej (najlepiej VAT-owska), nadzoru jakościowego przez sanepid, co przy małej skali produkcji jest dość kłopotliwe. Kolejnym problemem jest to, że wyrób tradycyjny posiada wyższą cenę, jest z reguły około 50% droższy od podobnego (zbliżonego do naturalnego) produktu sprzedawanego w sklepie i to zniechęca klientów do jego zakupu. Często stosowaną formą dystrybucji jest sprzedaż bezpośrednia.

[21] http://www.skansen-markowa.pl/ (dostęp: 10.08.2014).

Członkostwo firmy w Podkarpackim Klastrze Produktów Tradycyjnych umożliwia bezpłatne uczestnictwo w różnego rodzaju targach żywnościowych, wynajęcie stoiska, przejazdy oraz noclegi. Jest to duże udogodnienie dla producenta żywności. Bardzo dużą rolę obecnie w promowaniu i podtrzymaniu tradycji odgrywa w regionie Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia". Ogólnie dzięki grantom szwajcarskim może się rozwijać tradycyjna produkcja. Producenci korzystają z programów pomocowych na zmodernizowanie i utworzenie firmy produkującej tradycyjne soki jabłkowe.

Promowanie produktów jest bardzo trudne, ponieważ jest kosztowne i niekiedy nie do pokonania przez małego producenta. Kolejnym problemem jest lokalizacja gospodarstwa. W okolicy nie ma dużych aglomeracji, np. Rzeszów nią nie jest. Dodatkowo znaczna część mieszkańców Rzeszowa ma dość blisko rodzinę na wsi, która w zasadzie z tych tradycji wyrosła i stanowi źródło zaopatrzenia w żywność. Co innego, np. w Krakowie, Lublinie, Warszawie, Łodzi, Wrocławiu, Katowicach. Nawet w Kołobrzegu prowadzimy sprzedaż naszych produktów. Mieszkańcy tych regionów czegoś takiego nie znają, dla nich jest to nowość i jeżeli wyrób jest dobry, są skłonni zapłacić wyższą cenę i nie ma później problemu z dalszymi zamówieniami. Należy jednak unikać pośrednictwa w sprzedaży, co wiąże się z ustalaniem wyższej, mało konkurencyjnej ceny".

Wywiad II

„Pomysł na założenie własnej działalności wziął się z panującej wówczas sytuacji gospodarczej. Kiedyś prowadziliśmy gospodarstwo rolne trochę ukierunkowane na sadownictwo, ale że zmiany gospodarcze były tak znaczne, że z posiadaną powierzchnią sadu nie byliśmy w stanie sami sobie radzić, to trzeba było wymyślić działalność związaną z przetwórstwem surowca. Pomysł zaczerpnęliśmy z tradycji lokalnej, ponieważ tutaj bardzo dużo się dawniej suszyło ziół i owoców. Jako że mieliśmy do wykorzystania budynki oraz dostęp do surowca (owoców), był to najprostszy sposób, aby coś zmienić, tzn. nie tylko produkować, ale i świadczyć usługi. Początkowo działaliśmy trochę eksperymentalnie. Świadczyliśmy usługi dla innych podmiotów, czyli byliśmy takim pośrednikiem. Ilości produktów były duże, jednak problem polegał na tym, że firmy zielarskie zamawiały u nas gotowy produkt, a do nas należało zakupienie owoców, wysuszenie i przechowanie ich przez prawie cały rok. Generowało to dla nas bardzo duże koszty. Do dziś jest tak, że w naszym biznesie obieg pieniądza trwa ponad 10 miesięcy. Problemem było też to, że firmy nie do końca wywiązywały się z zamówień. Po pewnym czasie doszliśmy do wniosku, że gdybyśmy sami dawali klientowi produkt finalny, byłoby to dla nas bezpieczniejsze. Wtedy zaczęliśmy przekształcać nasz zakład do wymogów instytucji zajmujących się żywnością, jak np. sanepid. Od początku byliśmy nastawieni na jakość, czyli suszymy tylko gorącym powietrzem, bez żadnych dodatków i zawsze jest to dobry jakościowo surowiec.

Doczekaliśmy się takiego momentu, że cały czas otrzymujemy informację, że ktoś otwiera sklep z tzw. zdrową żywnością i poszukuje dostawcy produktów. My współpracujemy i zaopatrujemy sieć Benedyktyńską i to tylko z wybranymi produk-

tami, które oni sobie zażyczyli. Coraz więcej jest firm, które produkują wyroby na bazie naszych produktów, są to np. kosmetyki, suplementy diety lub jakieś dodatki w piekarniach lub gastronomii. Początkowo korzystaliśmy z pomocy Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, natomiast ostatnio była to pomoc z projektu szwajcarskiego, zaoferowana przez Stowarzyszenie „Pro Carpathia" i korzystaliśmy z niej w pierwszym naborze.

Około 10 lat zajęło nam edukowanie klientów, czyli jeżdżenie po wielu targach i kiermaszach, uczestniczenie w seminariach z młodzieżą. Bardzo dużo dała nam strona internetowa – Internet jest jednak wielką siłą. Od pierwszych miesięcy istnienia firmy otrzymywaliśmy zapytania i zamówienia z zagranicy, których nie byliśmy w stanie zrealizować. Niewiele osób zdaje sobie sprawę z tego, że na kilogram gotowego produktu suszonego potrzeba od 8 do 17 kilogramów świeżego surowca. Jeżdżąc po targach i kiermaszach, rozdawaliśmy ulotki z naszą ofertą, jednak zauważyliśmy, że jest to działanie nieskuteczne. Obecnie jeśli klient jest zainteresowany naszymi produktami, to posiadając adres strony internetowej, może wysłać do nas zapytanie o produkty i dostaje pełną ofertę. Taki sposób komunikowania jest znacznie szybszy, skuteczniejszy i tańszy.

Nasze produkty są skierowane do świadomego klienta. Kilka lat temu zaczęły nas „zalewać" podobne produkty z Chin. Klienci jednak na całe szczęście coraz większą wagę przywiązują do zdrowia i gdy okazało się, co jest w składzie tych produktów, zaczęto dochodzić do wniosku, że lepiej troszkę więcej zapłacić i w zamian otrzymać produkt naturalny i bezpieczny. Klientów nie można segregować. Pamiętam taką sytuację, gdy na którychś targach podszedł ojciec z trójką dzieci, gdzie widać było, że nie „ociekają" pieniędzmi. Jednak powiedział do dzieci, żeby sobie wybrały jakiś produkt z naszego stoiska, bo to na zdrowie. Mogła to być herbatka z malin na przeziębienie i wiele innych rzeczy. Zdarzają się też tacy, po których widać, że nie muszą się aż tak liczyć z pieniędzmi, ale gdy biorą coś za 8–10 zł, to zaczyna się straszny lament i mówienie, że strasznie drogo, bo np. w supermarkecie taki produkt można kupić dużo taniej.

Gdy zaczynaliśmy z cynamonowymi chipsami z jabłek, to one były wielkim hitem. Obecnie są nimi herbatka malinowa i suszone pomidory. Zauważalna jest sezonowość w zakupach. Gdy jest czas przeziębień, to sprzedaje się dobrze herbatka malinowa, pokrzywowa, z czarną porzeczką, z dziką różą. Był taki moment, że niesamowicie schodziła czarna porzeczka. Nie wiedzieliśmy, co się dzieje. Okazuje się, że jest to dobra przynęta na ryby i wędkarze to biorą. Jeżeli ludzie szukają rzeczy do pogryzania, to najlepsze są: suszona śliwka, czereśnia, gruszka i wiśnia".

Wywiad III

„Założenie samego stowarzyszenia nie było problemem, wystarczyło skrzyknięcie się kilku osób. Powstało Stowarzyszenie Rozwoju i Promocji Wsi. Ze względu na późniejsze problemy założyłyśmy swoje i poszłyśmy w innym kierunku. Do rozpoczęcia działalności potrzebowałyśmy 15 członków, a nas było nawet więcej i zaczęłyśmy się starać o projekt w Lokalnej Grupie Działania „Lider". Wyposażenie kuchni i biura było

mniej kosztowne niż analiza próbek w sanepidzie. Nikt od nas tego nie wymagał, lecz chciałyśmy wiedzieć, jaki termin przydatności do spożycia mają nasze produkty. Są to produkty tradycyjne, a więc krótkotrwałe. Sanepid potwierdził, że trwałość jednych wynosi trzy, a drugich cztery dni i w zasadzie na tyle dni mamy pozwolenie z ich sprzedażą. Aktualnie jesteśmy na etapie realizacji drugiego projektu w ramach środków, które oferuje „Pro Carpathia", dzięki którym chciałyśmy doposażyć nasze stowarzyszenie, ponieważ już wiemy, czego nam dokładnie potrzeba. Zakupiłyśmy, m.in. namioty, stoły, lekkie chłodziarki.

Sklepy ogólnie chciałyby z nami współpracować. Małe niekoniecznie, a duże już tyle razy nas oszukały, że zrezygnowałyśmy z tej współpracy. Nasz towar znajduje uznanie na rynku wśród nabywców, jednak jak jest następne zamówienie na towar, a my pieniędzy nie widzimy, jeszcze za poprzedni i pewnie nie zobaczymy, więc skończyłyśmy taką współpracę.

Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego trochę pomaga w promocji i jeśli coś organizują, to często dostajemy zaproszenie, jednak nie zawsze. Kilka lat temu złożyłyśmy w Urzędzie projekty o wpisanie naszych potraw na ministerialną listę. Do dziś, niestety, nie wszystkie się tam znalazły. Dość często uczestniczymy w różnego typu targach, rozdajemy foldery, ulotki. Jednak udział na takich dużych imprezach, jak np. ostatnio POLAGA w Poznaniu jest bardzo kosztowny i po prostu nas nie stać, a już niejednokrotnie z dość przykrymi doświadczeniami wróciłyśmy stamtąd, bo nasz towar zaginął. Dlatego już mało wyjeżdżamy na tak duże imprezy, głównie pilnujemy swojego rynku, jak Łańcut, Rzeszów. Grzecznościowo wystawiamy swoje produkty w różnych urzędach oraz uczelniach wyższych.

Zainteresowanie naszymi produktami jest dość duże, a sami klienci nas weryfikują. Staramy się produkować smacznie oraz zdrowo i chyba dlatego większość klientów do nas powraca. Głównie skupiamy się na sprzedaży w Rzeszowie, ponieważ Łańcut jest małym miasteczkiem i większość osób mieszkających tam ma bezpośredni dostęp do „wiejskiego jedzenia". W jednym tygodniu sprzedaje się dania obiadowe, a ciasto zostanie. W drugim, przykładowo przy okazji popularnych imienin dobrze sprzedają się słodkości. Zależy to również od pogody. Gdy zaczynają się chłodne dni, to większym zainteresowaniem cieszą się słodkości. Głównie dlatego, że łatwiej jest przewieźć je do domu".

6. Zainteresowanie punktów gastronomicznych produktami regionalnymi na podstawie przeprowadzonych wywiadów

Wywiady przeprowadzone zostały w punktach gastronomicznych w Łańcucie, jak: Zajazd „Gościniec" (I), Restauracja „Contigo" (II) oraz sklep „Świat Piw"(III).

Wywiad I

„Nie, nie posiadamy w menu potraw, które można zaliczyć do grupy tradycyjnych. Generalnie prowadzimy sprzedaż potrawy tradycyjnej, jak żurek, ale na tym się kończy nasza oferta. W większości sprzedajemy takie dania, jak: kotlet schabowy czy kurczak

z grilla. Nie mamy na tyle wymagającego klienta, aby serwować dania tradycyjne. Surowce zakupujemy bezpośrednio od rolników, jednak w większości zaopatrujemy się na giełdzie PTHW w Rzeszowie.

Najwięcej u nas sprzedaje się typowych domowych dań, jak np. wspomniany kotlet schabowy. Jesteśmy restauracją, która nie ma ukierunkowanego klienta. Często jest to klient z trasy, który chce zjeść jak najszybciej, dobrze i stosunkowo tanio, więc na takiego klienta się nastawiamy. To nie jest klient, który chce przyjść, degustować jedzenie i usiąść np. na godzinę. U nas potrawy muszą być podawane szybko. Nigdy nie szukałem dania tradycyjnego z ziemi łańcuckiej, które chciałbym tu wprowadzić, ponieważ nie mam takiego klienta i nie szukam takiego klienta. W naszej restauracji nikt też nie pyta o potrawy tradycyjne czy regionalne. Część klientów się spieszy i w przypadku dużej frekwencji jadą na stację paliw i tam wolą zjeść „hot-doga". W moim odczuciu potrawą markową województwa podkarpackiego może być typowy żurek. Nie widzę żadnego innego produktu, który mógłby nim być".

Wywiad II

„Posiadamy w naszym menu wiele dań regionalnych i tradycyjnych, jak np. ser smażony podkarpacki, razowe pierogi. Są to pierogi w razowym cieście z farszami tradycyjnymi. Cieszą się one bardzo dużym powodzeniem. Podobnie fasolka czy proziaki. Bardzo chętnie kupowane są też hreczanyki. Są to nasze kasze: jęczmienna, gryczana, manna z domieszką ryżu, wymieszane z kapustą słodką, mięsem mielonym i grzybami. Podaje się je na gorąco w formie klopsów duszonych w sosie pieczarkowym lub pomidorowym. Nasz zakład głównie skupia się na produkcji pierogów. Posiadamy własną pierogarnię, która zatrudnia osoby niepełnosprawne. Jednak bardzo trudno jest mi określić danie najczęściej wybierane przez naszych klientów.

Surowce do produkcji potraw kupujemy z różnych źródeł. Mamy trochę własnych upraw, np. hodowaliśmy w lecie boczniaka, z którego podajemy np. flaczki lub gulasz. Mamy również własne ziemniaki, jarzyny, robimy przetwory z owoców, które rosną w okolicy. Jagody zbierają dla nas ludzie z określonego miejsca i my od nich skupujemy.

Jesteśmy prawdopodobnie jedyną restauracją w powiecie łańcuckim oferującą dania tradycyjne i regionalne. Klienci najczęściej pytają, co mogą zjeść z terenu naszego powiatu lub regionu podkarpackiego i zawsze wychodzą zadowoleni. W Maneżu wynajmujemy stoisko już ponad 2 lata i wśród turystów jesteśmy bardzo popularni. Wieść niesie się przez Internet i różne znajomości, co przyciąga coraz większą liczbę klientów. Trudno wymienić produkt markowy Podkarpacia, ponieważ jest strasznie dużo takich potraw. Postawiłabym na hreczanyki, czyli podkarpackie kotlety mielone z kaszą gryczaną i czosnkiem. Jest to naprawdę pyszne jedzenie i bardzo oryginalne".

Wywiad III

„Turyści pytają o regionalne produkty, lecz z Podkarpacia nie mamy praktycznie nic do zaoferowania. Jedynie w Wojkówce koło Krosna jest browar restauracyjny i jako jedyny w tym momencie w województwie podkarpackim wytwarza naturalne, niepasteryzowane piwo. Posiadamy również „Podpiwek" z browaru „Van Pur" z Rak-

szawy. Mamy w ofercie wiele piw regionalnych z całej Polski, jak również z innych krajów, które cieszą się wielkim zainteresowaniem zarówno wśród mieszkańców, jak i turystów. Większość osób przyjezdnych jednak jest zaskoczona tym, że województwo podkarpackie nie ma swojego tradycyjnego, regionalnego produktu, który bezpośrednio kojarzyłby się z tym regionem Polski.

Zainteresowanie produktami tradycyjnymi i regionalnymi jest olbrzymie. Z produktów wytwarzanych w powiecie łańcuckim posiadamy miód pszczeli produkowany w Soninie przez pana Jana Mroza, który dostarcza go nam osobiście. Jeśli rozmawia się z turystami, np. z Pomorza czy Śląska, to wszyscy narzekają, że tutaj nie ma nic regionalnego. Większość chce zjeść jakieś dania regionalne, a tu nic nie ma. W Łańcucie przeważnie jest kuchnia grecka lub pizzerie. Jedynym miejscem, gdzie można znaleźć coś regionalnego, to restauracja „Contigo" w Maneżu. Moim zdaniem typowa restauracja z daniami tradycyjnymi i regionalnymi cieszyłaby się u nas wielkim powodzeniem wśród turystów.

Osobiście nie wiem, co mogłoby być produktem markowym z Podkarpacia. Swego czasu można powiedzieć, że było to piwo wytwarzane w Browarze Łańcut, jednak już od dłuższego czasu fabryka jest zamknięta. Jeśli jednak jakiś mały zakład zacząłby produkcję, nawet na małą skalę, swojego regionalnego piwa niepasteryzowanego i niefiltrowanego, to miałoby ono szansę stać się taką właśnie wizytówką naszego powiatu".

7. Wnioski z przeprowadzonych badań

Na podstawie przeprowadzonych wywiadów można stwierdzić, iż kuchnia podkarpacka jest smaczna i może budzić zainteresowanie wśród turystów. Osoby zamieszkujące ten teren coraz częściej powracają do tradycji i przyrządzają potrawy według dawnych receptur, które wyniosły z domu rodzinnego. Coraz chętniej zakładają też działalność gospodarczą i sprzedają swoje wyroby oraz świadczą usługi.

Podczas wywiadów z wytwórcami żywności tradycyjnej i regionalnej na pytanie dotyczące problemów przy rozpoczęciu produkcji badane osoby wymieniły takie kwestie, jak np. samo przekonanie się i zmobilizowanie do produkowania czegoś tradycyjnymi metodami, sprawy formalne, przykładowo związane z długim czasem oczekiwania na wpisanie produktów na Ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych, problem z zaistnieniem na rynku, duże koszty produkcji i promocji, wyższa cena wyrobu, a także ryzyko związane ze współpracą z partnerami (dostawcami i odbiorcami).

Na pytanie dotyczące zainteresowania sklepów współpracą z przedsiębiorcami wytwarzającymi produkty tradycyjne respondenci odpowiedzieli, że zainteresowanie i chęć współpracy są zauważalne, lecz pojawiają się pewne problemy formalne związane z funkcjonowaniem przedsiębiorców na rynku, jak np. kwestia uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, ubezpieczenia, kontroli sanepidu, podatku VAT. Poza tym właścicieli sklepów odstraszają wysokie ceny produktów tradycyjnych i regionalnych oraz ich krótki termin ważności. Przedsiębiorcy spotykają się również z nieuczciwością dużych sieci handlowych.

Jeśli idzie o korzystanie z pomocy instytucji promujących wyroby tradycyjne i regionalne, przedsiębiorcy najczęściej wymieniali dobrą współpracę ze Stowarzyszeniem „Pro Carpathia" oraz Urzędem Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego.

Podczas wywiadu na pytanie dotyczące promocji produktów wszyscy respondenci wymieniali uczestnictwo w różnego rodzaju targach, festynach, jarmarkach, jak również podkreślali dużą rolę Internetu oraz korzyści płynące z posiadania własnej strony internetowej.

Na pytania dotyczące zainteresowania klientów, jak również kwestii tego, który produkt cieszy się największym powodzeniem, wszyscy rozmówcy zgodnie stwierdzili, że zainteresowanie klientów produktami tradycyjnymi i regionalnymi jest bardzo duże i nadal wzrasta. Bardzo trudno było im natomiast wymienić produkt cieszący się największym powodzeniem, ponieważ jest to zależne od wielu czynników, w tym subiektywnych.

Przedstawiciele restauracji i punktów gastronomicznych biorący udział w wywiadach na pytanie dotyczące posiadania w menu dań lub potraw tradycyjnych lub regionalnych oraz chęci wprowadzenia takowych w przyszłości mieli diametralnie odmienne zdania. Jedni twierdzili, że tego typu dania w ich zakładzie w ogóle nie mają racji bytu, inni zaś bazują głównie na daniach regionalnych i nie wyobrażają sobie, żeby z nich zrezygnować. Podobne wyniki uzyskano przy okazji pytania dotyczącego zainteresowania klientów wyrobami tradycyjnymi. Część respondentów dostrzega duże zainteresowanie, natomiast inni twierdzą, że zainteresowania nie ma. Zależne jest to zapewne od specyfiki prowadzonej działalności.

Podsumowując wszystkie przeprowadzone wywiady można stwierdzić, że w powiecie łańcuckim wytwarzanych jest wiele produktów tradycyjnych i regionalnych. Wśród wytwórców panuje zgodność co do rynków zbytu, metod i narzędzi promocji, jak również zainteresowania klientów. Zdania i wiedza restauratorów na temat produktów regionalnych i tradycyjnych są jednak mocno podzielone. Jedni widzą w tego typu produktach przyszłość, zaś inni w ogóle nie wykazują chęci świadczenia usług z nimi związanych.

8. Podsumowanie

Obecnie turystyka staje się jedną z kluczowych funkcji kultury. Z kolei turystykę kulturową uważa się za najdoskonalszą formę turystyki. Zaliczyć do niej można również turystykę kulinarną. Obydwie formy aktywności są nieodłącznymi elementami atrakcji turystycznych. Do obszaru dziedzictwa kulturowego zaliczyć można, m.in. tradycję, gastronomię, folklor oraz sztukę ludową.

W turystyce Polski ważnym atutem staje się tradycyjna kultura ludowa. Na szczególną uwagę zasługują elementy folklorystyczne, które opierają się, m.in. na przedstawieniu tradycji kuchni regionalnej oraz obrzędów z nią związanych. Od kilku lat obserwuje się wzrost zainteresowania wśród społeczności wszystkim tym, co jest regionalne. Wśród turystów zauważa się coraz większe zainteresowanie miejscami, w których nie tylko spróbować można miejscowych produktów, lecz również poznać sposoby ich produkcji. Z turystyką kulinarną związane są ściśle imprezy plenerowe,

folklorystyczne oraz lokale gastronomiczne o charakterze regionalnym. Podtrzymywanie tradycji kulinarnych sprzyja promocji regionu. Dzięki niemu zwiększa się zainteresowanie turystów krajowych, ale i zagranicznych. Wszystkie te elementy wskazują na to, iż produkty tradycyjne i regionalne powinny być nieodzownym elementem w promocji województwa podkarpackiego.

Zmieniający się sposób żywienia ludności jest odbiciem prozdrowotnego i kulturalnego rozwoju społeczeństwa. Zauważalny jest korzystny trend powrotu do tradycji kulinarnych, modne stają się również powroty to tradycji ludowych. Turyści mało wiedzą o życiu na dawnej wsi. Nieznane im są polskie oraz regionalne tradycje. Zauważyć można spadające zainteresowanie modnymi regionami, natomiast turyści wykazują coraz większą chęć uprawiania turystyki kulinarnej, której nieodłącznym elementem jest tradycyjna i regionalna żywność. Turyści szukają nowych doznań i wrażeń smakowych z konsumpcji wyrobów wyprodukowanych na terenie destynacji turystycznej. Tym samym potwierdzając tezę, iż żywność tradycyjna może być alternatywą dla żywności wysoko przetworzonej.

Każda z potraw ma własną historię oraz tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Produkt tradycyjny to wyjątkowy specjał, który gwarantuje nowe nieznane smaki. Stanowi nieodłączny element bogatego, a zarazem regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

Bibliografia

1. Dominik P., *Związki pomiędzy turystyką kulturową a podtrzymywaniem polskich tradycji kulinarnych,* Turystyka i Rekreacja, t. 11, nr 2, 2014.
2. Krupa J., *Dziedzictwo kulinarne elementem atrakcyjności turystycznej regionu,* „Problemy Ekologii Krajobrazu", t. 27, *Krajobrazy rekreacyjne – kształtowanie, wykorzystanie, transformacja,* Państwowa Szkoła Wyższa w Białej Podlaskiej, Warszawa–Biała Podlaska 2010.
3. Krupa J., *Ludowe tradycje kulinarne jako atrakcja turystyczna Podkarpacia,* [w:] *Zrównoważona turystyka szansą ochrony środowiska naturalnego, dziedzictwa kulturowego i rozwoju gospodarczego gmin Pogórza Dynowskiego,* J. Krupa (red.), Wydawnictwo ZGTPD, Dynów 2014.
4. Krupa J., Dec B., *Produkty tradycyjne i regionalne elementem promocji regionu,* [w:] E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji,* Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa 2011.
5. Krupa J., Dec B., *The importance of traditional and regional products in rural tourism development,* [w:] *Problemy ochrony przyrody, korzystania ze środowiska i promocji walorów turystycznych południowo-wschodniej Polski, wschodniej Słowacji i zachodniej Ukrainy,* J.R. Rak (red.), Wydawnictwo Muzeum Regionalnego w Brzozowie, Brzozów 2012.
6. Krupa J., Konewecka R., Lenik J., *Dziedzictwo kulturowe wsi jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego,* [w:] *Krajobraz kulturowy a turystyka,* J. Wojtanowicz, Ł. Zbucki (red.), Państwowa Szkoła Wyższa, Biała Podlaska 2011.
7. Krupa J., Romankiewicz B., *Bezpieczeństwo żywności i żywienia w turystyce kulinarnej,* [w:] *Potencjał i uwarunkowania ruchu turystycznego w południowo-wschodniej Polsce i zachodniej Ukrainie,* J.R. Rak (red.), Wydawnictwo Muzeum Regionalnego w Brzozowie, Brzozów 2013.
8. Long L.M., *Culinary Tourism,* University Press of Kentacky, Lexington 2004.

9. Woźniczko M., Orłowski D., *„Kraina w kratę" jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie muzealnej zagrody w Swołowie,* [w:] *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji,* E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), Wydawnictwo Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa 2011.

Inne pozycje

1. *Leksykon Podkarpackich Smaków,* (red.) K. Zieliński, E. Grata, Wydawnictwo Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, Rzeszów 2012.
2. *Powiat Łańcucki,* folder, A. Duda-Świerk (red.), Wydawnictwo Eureka Plus Agencja Reklamy w Rzeszowie, Starostwo Powiatowe w Łańcucie, Łańcut 2013.
3. *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza,* P. Dominik (red.), Wydawnictwo ALMAMER, Warszawa 2012.

Źródła internetowe

1. http://bazy.ngo.pl/search/info.asp?id=6992
2. http://handzlowianka.pl/onas.html
3. http://podkarpackiesmaki.pl/pl/kulinaria-podkarpackie/produkty/podkarpackie-produkty-tradycyjne/
4. https://www.facebook.com/ziemialancucka/photos
5. http://www.podkarpackiesmaki.pl/pl/kulinaria-podkarpackie/wydawnictwa/
6. http://www.powiat-lancut.com.pl/?menu=l&id=9
7. http://www.powiat-lancut.com.pl/?news=246
8. http://www.skansen-markowa.pl/