

# Znane i nieznanne produkty regionu podkarpackiego

Autor: **Paulina Kozyska**, mgr inż. Agnieszka Nieckarz  
Szkoła: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach  
Sekcja: VI. Sekcja Nauk o Żywności i Biotechnologii

Cel pracy:

Porównanie znajomości wśród młodzieży i pań z kół gospodyń wiejskich wybranych tradycyjnych produktów regionu podkarpackiego.

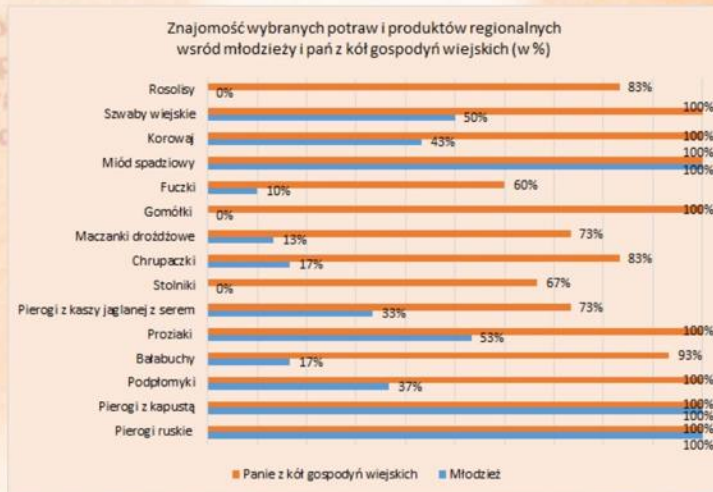
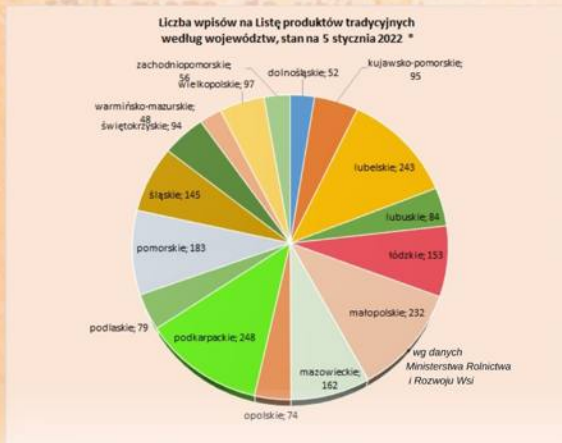
Metoda badawcza:

Badania przeprowadzono w marcu 2023 r. na terenie powiatu lubaczowskiego. W badaniach wykorzystano kwestionariusz ankietowy zawierający pytania dotyczące znajomości 15 tradycyjnych produktów podkarpackich. Kwestionariusz został udostępniony przez Internet.

Grupa badawcza:

W badaniach udział wzięło 60 osób, w tym 30 uczniów szkół średnich (zawody związane z gastronomią) oraz 30 pań z kół gospodyń wiejskich powiatu lubaczowskiego.

Wyniki badań ankietowych:



## Wnioski:

Podkarpacie jest najbardziej różnorodną kuchnią regionalną i posiada największą liczbę certyfikowanych produktów tradycyjnych, zarejestrowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Kuchnia podkarpacka opiera się na tradycyjnych smakach i aromatach, słynie z potraw o tajemniczych i nieznanymi nazwami takich jak proziaki, hałuszki, czy gomółki, które przyrządzane są według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Przeprowadzone badania potwierdzają wysoką znajomość tradycyjnych produktów regionu podkarpackiego wśród osób z kół gospodyń wiejskich, które na co dzień propagują tradycje kulinarne regionu, m.in. podczas organizowanych dożynek, pokazów, konkursów, degustacji.

Nieco niższy wskaźnik znajomości produktów tradycyjnych wśród młodzieży może zostać poprawiony poprzez współpracę i integrację działań kół gospodyń wiejskich z lokalnymi szkołami.

Podsumowanie wyników badań ankietowych:

Wyniki badań pokazują znaczną różnicę w znajomości wybranych produktów regionalnych między młodzieżą a paniami z KGW. Młodzież zna wybrane produkty, głównie pierogi, miód spadziowy i proziaki, zaś wśród uczestniczek KGW znajomość produktów jest dużo większa.

Zauważa się wśród młodzieży całkowity brak znajomości produktów: gomółki, stolniki, rosolisy.

## Wybrane produkty regionu podkarpackiego objęte badaniem

Fuczki

Placki z ziemniaków i kiszonej kapusty. Smakiem przypominające placki ziemniaczane, jednak są bardziej regionalne.



Proziaki

Puszyste placki zrobione z mąki, kwaśnego mleka, sody i soli, podawane z masłem czosnkowym lub z powidłami. Proziaki mają udokumentowaną tradycję wyrobu od ponad 150 lat.



Miód spadziowy

Miód ze spadzi iglastej wyróżnia się ciemnobursztynowym kolorem (niekiedy z zielonkawym odcieniem), delikatnie korzennym aromatem i łagodnym, żywicznym smakiem. Jest uznawany za najzdrowszy z miodów.



Gomółki

Produkt z suszonego twarogu wielkości orzecha włoskiego, w kształcie stożka, jego smak i zapach zależy od dodawanych przypraw, kminku, papryki, mięty, ziół, czosnku.



Chrupaczki

Ciasto z mąki, jaj, mleka, stoniny i cukru, wytwarzane tylko w Ulanowie. Produkt jest związany z zawodem flisaka.



Stolniki

Gołąbki wypełnione masą z surowych i ugotowanych ziemniaków, jajek i przypraw z dodatkiem twarogu i podsmażonej cebuli. Farsz zawija się w liście kapusty i całość zapieka.



Rosolisy

Są to wysokoprocentowe likiery o smakach: różanym, ziołowo-gorzkim i kawowym, których produkcja rozpoczęła się w Łańcucie pod koniec XVIII w. i trwa do dziś.



Źródła: Wykorzystane w pracy fotografie pochodzą ze stron internetowych: [www.smakizpolski.com.pl](http://www.smakizpolski.com.pl), [podkarpackiesmaki.pl](http://podkarpackiesmaki.pl).

Tło pracy stanowi fotografia własna strony książki kucharskiej z 1959 roku: "Gotuj smacznie i zdrowo", Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1959 r.