



Małopolska

zakupy z tradycją



Małopolska

Wydawca

Departament Promocji i Turystyki
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego,
Zespół ds. Rozwoju Turystyki
31-156 Kraków, ul. Basztowa 22
turystyka@malopolska.mw.gov.pl
www.visit.malopolska.pl

Koncepcja

Elżbieta Kantor

Konsultacja

Anna Niedźwieńska

Koordinacja

Anna Nawrot

Prowadzenie projektu

Ewelina Żak, Dorota Kłos

Tekst

Katarzyna Piszczkiewicz

Fotografie

Archiwum UMWM, w tym:

Piotr Drożdżik 4, 8, 26, 28, 31, 47, 51, 52, 53, 57, 62, 63, 64, 66, 83, 88, 89, 100;

Piotr Bolko 22, 79, Aneta Galon 39, Tomasz Gębuś 108, Marek Krauze 40,

Paweł Tokarczyk 38, 77, 84, 87; Krzysztof Tomaszewski 101, 102;

Tatrzańska Agencja Rozwoju Promocji i Kultury fot. Adam Brzoza 14, 21, 25, 27, 32, 41;

UMWM 3, 7, 9, 15, 18, 29, 90; Dariusz Zaród 1, Ewelina Żak 86;

oraz

Małgorzata Flis 5, 10, 11, 13, 17, 19, 20, 23, 24, 33, 35, 37, 42, 48, 49, 50, 54, 55, 56, 58,

60, 61, 74, 75, 76, 78, 80, 82, 85, 86, 87, 91, 107 w tym 72 i 73 z kolekcji Zespołu Skalni

a także

Archiwum Kazimierza Furczonia 6, 12, 16; Archiwum Moniki Drożyńskiej 94, Archiwum

Urzędu Miasta w Nowym Targu 30, Archiwum Muzeum Etnograficznego w Krakowie 2,

92, 93; Maciej Gąsienica Giewont 103, 104, 105, 106; greenFilc 95, 96; Stowarzyszenie

Dolina Karpia 36, Stowarzyszenie GREENWORKS fot. Paulina Kurnyta-Ciapala 34,

Tarnowskie Centrum Informacji 46, www.cepelia.com.pl 59; www.folkdesign.pl 97, 98, 99;

www.hafcik.com 65, 67, 68, 69, 70; www.nasliwkwymyszlaku.pl 43, 44, 45;

www.perfekt.krakow.pl 71, www.walczak-meble.pl 81.

Projekt graficzny

Małgorzata Flis

Skład, adiacja

Pracownia Grafiki Marek Szwarnóg

Korekta

Horyzont Henryk Sulek

Nakład

4000 egzemplarzy

ISBN 978-83-60538-60-9

Wydanie I, Kraków 2010

Autorzy i wydawca publikacji
dołożyli starań, by zawarte w niej
informacje były rzetelne, nie mogą
jednak wziąć odpowiedzialności
za ewentualne zmiany zaistniałe
po terminie opracowania
materiałów do wydawnictwa.
Materiały przygotowane wedle
stanu na dzień 19.11.2010.

Na okładce:

Drewniany konik fot. Piotr Drożdżik

Czerwone korale fot. Małgorzata Flis

Małopolska



zakupy z tradycją



Atrakcyjne położenie geograficzne Małopolski sprawiało, że od wieków kwitły tu handel i rzemiosło. Przez ziemie usytuowane w dorzeczu Wisły i Dunajca biegly historyczne szlaki handlowe, zapewniając znakomite warunki do rozwoju wymiany handlowej oraz tego, co dziś nazwalibyśmy transferem wiedzy i technologii. Przez Małopolskę biegł np. szlak bursztynowy, łączący południe Europy z Bałtykiem, a także trakt łączący zachód ze wschodem. Na skrzyżowaniu dróg rozwijały się wielkie miasta i mniejsze ośrodki, skwapliwie korzystające z przywilejów organizowania jarmarków. Drogą z Krakowa na Węgry jechały wypełnione towarami kupieckie wozy, mijając drobnych rzemieślników, obnoszących swoje wyroby na własnym grzbiecie od miasteczka do miasteczka. Po tym czasie pozostały nam odkrywane dziś na nowo ślady dawnych dróg i pamiątki w postaci nazw geograficznych. Jednak żywotność małopolskiej kultury ocalała dla współczesności miejsca, zwyczaje i produkty, których korzeni szukać możemy w dawnych czasach. Przetrwały nie tylko w bliskich nam rytuałach świątecznych, ale także w przestrzeni życia codziennego, w przyzwyczajeniach kulinarnych, w rzeczach i sprzętach prostych oraz w naszej predylekcji do paradności. Ocalała je nie tylko troska o tradycję, ale także witalność regionu i najdonioślejszy wynalazek z czasów rewolucji przemysłowej – turystyka. Oddajemy dziś w ręce Czytelnika publikację poświęconą małopolskim unikatom – produktom kulinarnym, rzemiosłu tradycyjnemu i wzorom inspirowanym kulturą regionu – z nadzieją, że będzie pomocnym przewodnikiem w zakupach z tradycją.





rarytasy

Wśród rarytasów kulinarnych regionu znajdują się produkty regionalne, wpisane do unijnych rejestrów „Chroniona Nazwa Pochodzenia” oraz „Chronione Pochodzenie Geograficzne”, a także wyroby z listy produktów tradycyjnych, tj. takie, których jakość i wyjątkowe walory wynikają z tradycyjnych – stosowanych od co najmniej 25 lat – metod produkcji. Wskazujemy też specjalia małopolskie, które choć nie znajdują się w żadnym z rejestrów, cieszą się sławą i powszechnym uznaniem smakoszy. Nasz przewodnik pomoże zorientować się

w gąszczu markowych ofert. O rarytasach trzeba bowiem wiedzieć, że poza walorami smakowymi mają także historię, swoistą opowieść, którą konsumować należy

wraz z produktem, jeśli chce się go naprawdę docenić. Najistotniejsze jednak to wiedzieć, jak rozpoznać produkt, odróżnić go od innych i gdzie można go kupić. Bo choć niektóre z małopolskich rarytasów podbiły wielkie sieci handlowe i są dostępne w całej Polsce, to większość jednak sprzedawana jest lokalnie, w pobliżu miejsca, gdzie powstała. I tam też najlepiej smakuje, czego najlepszym przykładem niech będzie oscypek, kupiony latem w baciówce na hali...





6



◁ oscypek



Najbardziej rozpoznawalna marka Małopolski. Ser owczy, twardy, typu wołoskiego, „pucony”, czyli wygniatany ręcznie w niezmienionej formule, na Podhalu, na halach górskich w okresie letniego wypasu owiec, od maja do września każdego roku. Oscypek ma archaiczny kształt wrzeciona, jasnozłotą, błyszczącą skórkę i wyrazisty, wędzony, lekko słony smak. Wyrób o tradycji sięgającej XV w. należy dziś do europejskiej kategorii produktów oznaczonych „Chronioną Nazwą Pochodzenia” i korzysta z ochrony unijnego prawa. Prawdziwy towar z wysokiej półki – szlachetnego smaku i barwy nabiera leżakując w dymie paleniska, na żerdziach umieszczonych pod samym dachem bacówki. Chciałoby się powiedzieć: dla koneserów!



8

gołka ▽

Przez niewtajemniczonych często mylona jest z oscypkiem, choć różni się od niego praktycznie wszystkim, z kształtem i smakiem na czele. Gołka, zwana serem gazdowskim, to miękki ser wędzony, wytwarzany na Podhalu z mleka krowiego praktycznie przez cały rok, a szczególnie poza sezonem wypasu owiec. Dawniej produkowana na własne potrzeby gazdów, z czasem wypełniła na rynku lukę wynikającą z sezonowości serów owczych. Swoją nazwę gołka zawdzięcza charakterystycznemu, walcowatemu kształtowi, a popularność – łagodnemu smakowi i przystępniejszej, zwłaszcza w porównaniu z oscypkiem, cenie.



10

redykotki ▷



12



Małeńkie serki w formie wrzecion, sprzedawane dziś powszechnie – od stoisk ulicznych po wielkie sieci handlowe – to przetworzona współcześnie forma dawnych redykotek, czyli figurek serowych o rozmaitych kształtach, jakie bacowie w redyku jesiennym przynosili z hal, by obdarować najbliższych, a szczególnie dzieci.



11



bundz ▽

Zwany też buncem, grudą lub syrem. Łagodny, dojrzewający ser, o lekko kwaśnym i orzechowym smaku, rodzaj suchego twarogu o zwartej, elastycznej konsystencji, pozwalającej na swobodne krojenie w plastry. Powstaje w procesie podgrzewania w specjalnym kotle zaprawionego podpuszczką mleka owczego. Smakosze twierdzą, że szczególnie godny polecenia jest bundz wiosenny, czyli taki, który powstał z majowego udoju i dojrzał przed nocą świętojańską.



zentyca ▲

Serwatka z mleka owczego, pozostała po produkcji oscypków. Ten napój cenili sobie dawniej juhasi wypasający owce na halach, przekonani, że dzięki jego spożyciu „wyrabiają się na chłopów”, czyli zyskują siłę i tężyznę fizyczną.



bryndza podhalańska ▲

Ma miękką, lekko grudkowaną konsystencję i ostry, słono-kwaśny smak. Od stuleci stanowiła podstawowe pożywienie pasterzy wypasających owce na górskich halach, a nawet była środkiem płatniczym, w którym pobierali oni swoje wynagrodzenie za pracę. Dziś to produkt delikatesowy i jeden z najbardziej cenionych serów tatrzańskich. Przywilej wytwarzania bryndzy – jak w przypadku oscypków – należy do niewielkiej grupy baców, spełniających wymogi prawa unijnego jako produkt oznaczony „Chronioną Nazwą Pochodzenia”.





▷ obwarzanek krakowski



Niezaprzeczalny symbol Krakowa, związany z historią miasta prawdopodobnie od czasów jego lokacji. W zapisach źródłowych pojawia się w XV w. wśród przywilejów nadanych piekarzom krakowskim przez króla Jana Olbrachta, a ich tradycje i receptury przejęli współcześni członkowie cechu piekarskiego z terenu Krakowa oraz powiatów krakowskiego i wielickiego. Od lat pieczony nieodmiennie w ten sam sposób, z obgotowywanego w wodzie ciasta, od czego bierze się nazwa tego niezwykłego produktu, wpisanego ostatnio do unijnego rejestru „Chronionych Oznaczeń Geograficznych”. Obwarzanek tworzą spiralnie zwinięte paski ciasta ukształtowane w okrąg, upieczone na złocisty kolor, pokryte chrupiącą skórką, posypaną hojnie solą lub makiem, a ostatnio także sezamem. Smakuje fenomenalnie, zwłaszcza gdy – jeszcze ciepły – sprzedawany jest z wózków i kramików ulicznych Krakowa.

z niejednego pieca



20

bajgiel ▽

– miniaturowa bułka z dziurką w środku, posypana czarnuszką, kminkiem lub makiem – to wypiek charakterystyczny dla dawnego Kazimierza. Był pieczywem obrzędowym, jakim gmina żydowska obdarowywała żydowskie położnice. Pierwsze wzmianki o bajglach pochodzą z XVII w.



22

▷ precel

Prawdziwe precelki mają kształt spłaszczonej ósemki, są drobne, pozbawione miększu i znakomicie się przechowują, co skłoniło ponoć króla Jagiełłę, by zamówić je u piekarzy krakowskich jako aprowizację wojsk zmierzających pod Grunwald.

Mało kto wie, że „precel” i „bajgiel” nie znaczą tego samego i niesłusznie używane są jako synonimy obwarzanka. Komu bajgle, precle i obwarzanki nieustannie się mylą, niech zapamięta różnicę, wyobrażając sobie, że obwarzanek krakowski to rodzaj wypieczonej bransolety, wiszące na sznureczku bajgle z Kazimierza są koralami, a nieduży precelek założyć można na palec – zupełnie jak pierścionek.





◀ chleb prądnicki

Tradycja wypieku chleba zwanego prądnickim sięga XV w. Autor jego receptury – kucharz biskupa Wojciecha Jastrzębca – zobowiązał się ponoć dostarczać ów chleb na stół swego pana w zamian za pozyskanie na własność ziem w podkrakowskim Prądniku Białym. Według legendy prądnicki wypiek tak przypadł do gustu krakowianom, że pierwszy po żniwach chleb z nowej mąki wójt krakowski miał zwyczaj przynosić w darze samemu królowi. Charakter chleba prądnickiego odtworzono w XX w. w efekcie imponującej archeologii kulinarnej. Jest to dziś chleb pieczony na zakwasie, o przyjemnym zapachu i smaku, znakomity także w stanie czerstwym. Ma charakterystyczną ciemnobrazową, porowatą skórkę, posypaną cienką warstwą otrąb żytnich. Powstaje w Krakowie z najlepszej małopolskiej mąki.



kukielka lisiecka ▶

Przetwała jako jedyna przedstawicielka pieczywa pszennego, typowego kiedyś dla okolic Krakowa. Jej wypiek poza Liszkami zanikł już pod koniec XVIII w. Dziś kukielka lisiecka ma wrzecionowaty kształt, matową skórkę, przerośnięte, pełne powietrza ciasto. Dla wielu stanowi konieczny akompaniament lisieckiej kielbasy. Jednak koneserzy uważają, że harmonię smaku osiąga się spożywając świeżą kukielkę z samym tylko masłem.



kukielka podegrodzka

Zupełnie inna od kukielki lisieckiej. Odrodziła się jako kulinarna atrakcja regionalna w okolicach Podegrodzia, gdzie do połowy XX w. istniała jako pieczywo obrzędowe. Kukielkę – wielkie, słodkie, splecione w formę rumianego warkocza pieczywo z białej mąki – otrzymywało dziecko od swych rodziców chrzestnych, jako symbol szczęścia i obfitości na całe życie. I choć przepis na kukielkę przechodzi z pokolenia na pokolenie, umiejętność jej upieczenia to rzadka i poważana wśród lokalnych gospodyń kwalifikacja.

△ chleb jurajski

Wypiekany przez kobiety z wsi położonych na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej. Początkowo pieczono go wyłącznie z żytniej mąki. Z czasem do żytniej dodawać zaczęto mąkę pszenną, a proporcje mieszanki do dziś stanowią o sekrecie znakomitego smaku jurajskiego chleba. Powstała wówczas recepturę wykorzystuje się przy współczesnej produkcji, dbając o znaki szczególne chleba jurajskiego: wydłużony kształt bochna, charakterystyczne skośne nacięcia posypanej mąką skórki oraz odcisnięty w niej motyw plecionki koszyczka piekarskiego.

chleb żarnowy z Łomnej

Spadkobierca chleba domowego jaki z pokolenia na pokolenie piekły na własne potrzeby rodziny mieszkające w Łomnej pod Wiśniczem. Do pieczenia używano mąki mielonej na żarnach, a w zależności od zasobności gospodarstwa doprawiano chleb ziołami. Jeszcze przed wojną chleb z Łomnej stał się produktem „eksportowym”, trafiając na pańskie stoły w pobliskim Nowym Wiśniczu. Dziś także cieszy się powodzeniem na lokalnym i regionalnym rynku, wyróżniany za wyróżniany za domowy smak i autentyczność receptury. Ma ciemnozłocistą, dobrze wypieczoną skórkę, posypaną zgniecionymi ziarnami pszenicy.



◀ kołacze

Kołacze piekło się kiedyś na wesela. Były pieczywem obrzędowym, wróżbą obfitości i zapowiedzią przyszłego szczęścia młodych.

Okrągły placek z pszennej mąki, osłodzony cukrem, z grubą warstwą gładko zmielonego sera, zrumienionego w piecu – taki jest charakterystyczny dla limanowszczyzny dzisiejszy kołacz jodłownik, którego smak odsyła współczesnego konsumenta w dawne, dobre czasy.

Kołacz jurajski, pieczony na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej do dziś zachował swą funkcję ciasta weselnego. Narzeczeni obdarowują nim najbliższych na dwa tygodnie przed weselem. W odróżnieniu od jodłownika, kołacz jurajski dekorowany jest nie tylko serem, ale i makiem, a także obficie posypany kruszonką.



◀ kremówka papieska

A było to tak: papież Jan Paweł II podczas pielgrzymki do Polski w 1999 r. odwiedził Wadowice i na spotkaniu z mieszkańcami miasta wspominał czasy swojej młodości, w tym słynne kremówki z nieistniejącej dziś cukierni Karola Hagenhubera. Cukiernicy wadowicki (i nie tylko oni) nie mogli przepuścić takiej okazji marketingowej. I do tradycyjnej kremówki – czyli ciastka złożonego z dwóch platków ciasta francuskiego i znacznej ilości kremu śmietankowego – dołożyli przymiotnik „papieska”.



lody nowotarskie ▷

Nowy Targ swoje słynne na całą Małopolskę lody zawdzięcza Franciszkowi Żarneckiemu, miejscowemu piekarzowi i cukiernikowi, który w latach 50. XX w. rozpoczął ich domową produkcję. Lody Żarneckiego wytwarzane były ręcznie na podstawie pilnie chronionej receptury, z zastosowaniem naturalnych składników, sprzedawane na wagę, nakładane do tradycyjnych wafli drewnianą łopatką. Od lat podziwiane za jednolitą, kremową konsystencję i znakomite, tradycyjne smaki, pozostały specjalnością rodzinnej cukierni. Każdego lata mieszkańcy miasta i turyści ustawiają się po nie w kolejkach, które z roku na rok są coraz dłuższe.



miody △

Sławne miody z regionu to małopolskie i sądeckie miody spadziowe. Ich zaletą jest mniejsza niż w nektarowych zawartość wody, znakomity, żywiczny smak i aromatyczna, korzenna woń, a cechą charakterystyczną – ciemna barwa, od brązowej, przez brunatną, do niemal czarnej, z odcieniem czerwonym lub zielonkawym. Miód spadziowy do dziś jest niezastąpionym domowym remedium na przeziębienie, chrypkę i choroby gardła. Dodajmy, że bardzo smacznym lekarstwem.



miodek turecki

Kto odwiedza Kraków jesienią niech nie przeoczy specjału nad specjały – miodku tureckiego. Miodek turecki to produkt sezonowy, sprzedawany przed krakowskimi cmentarzami w Dzień Wszystkich Świętych. Wytwarzany jest z cukru, olejków aromatycznych i kruszonych orzechów, sprzedawany w postaci pokruszonych bryłek, pakowanych w charakterystyczne foliowe torebki o kształcie różka.



◀ jagnięcina podhalańska

Tradycja chowu owiec na Podhalu trwa od setek lat, o czym świadczą choćby pochodzące z końca XVI w. zapisy w przywilejach lokacyjnych tamtejszych wsi, zezwalające ich mieszkańcom na „wolny wypas owiec w górach”. Dzisiejsze hodowle tworzone są w oparciu o rasy „polska owca górską” i „cakiel”, prowadzone tradycyjnie, w sposób niezmienny od wieków. Chów

owiec odbywa się w małych stadach, na pastwiskach, które nie są nawożone, a duży wpływ na smak mięsa jagnięciny podhalańskiej ma nie spotykana poza obszarem Podhala specyficzna flora górńska.



kielbasa lisecka ▶

Znakomita kielbasa, której receptura pochodzi ponoć z XVI w. Ceniona w Wiedniu pod nazwą „wurst aus Liszki”, rozpowszechniona przed stu laty za sprawą fabryki wędlin Andrzeja Różyckiego. Kielbasa lisecka jest produkowana z mięsa polędwicy i szynki wieprzowej, subtelnie doprawionego białym pieprzem, czosnkiem i solą, a jej receptura wypracowana została przez rzemieślników masarskich z terenu Liszek i Czernichowa. Produkcji lokalnej nie zatrzymała ani II wojna światowa, ani okres powojenny, choć praca liseckich wędliniarzy w tych czasach odbywała się w całkowitej konspiracji i wiązała z dużym ryzykiem. Dziś kielbasa ta króluje na półce polskich wędlin. Pięknie uwędzona w dymie liściastym, ciemnobrązowa, z suchą, lekko błyszczącą skórką, wonna, soczysta i jędrna, lisecka jest kulinarnym ideałem nawet dla wyrafinowanych smakoszy.



karp zatorski ▼

Powolana do życia w Małopolsce Zachodniej w 2003 r. inicjatywa „Dolina Karpia” jest historyczną kontynuacją tradycji rybackich sprzed wieków. Pierwsze wzmianki o hodowli ryb w okolicy Zatora pochodzą z XIV w., a rozkwit stawów rybnych na tym terenie przypada na wiek XVI. Dziś hodowla karpia obejmuje ponad 130 km² i prowadzona jest na terenie gmin Zator, Przewózów i Spytkowice. Karp zatorski to rasa rodzima, o oliwkowym lub oliwkowoniebieskim kolorze skóry. Znane szeroko głównie z wigilijnych stołów mięso karpia zatorskiego charakteryzuje się delikatnym smakiem i świeżym zapachem, na co istotny wpływ ma tradycyjna hodowla, czyste środowisko i unikatowa flora i fauna Doliny.

fasola piękny Jaś ▼

Fasola przywędrowała do Europy po odkryciu Ameryki i szybko rozpowszechniła się na całym kontynencie. Do Polski trafiła w XVI w. jako roślina ozdobna, hodowana głównie w przyklasztornych ogrodach. W XVIII w. upowszechnia się jako warzywo, a odmiana o nazwie „piękny Jaś” rozwija się szczególnie w dolinie Dunajca, gdzie do dziś uprawiana jest masowo. To największy gatunek fasoli tyczkowej, szczególnie dobrze rosnący w nisko położonych terenach nadrzecznych, osłoniętych od wiatru i zimna. Nasiona „pięknego Jasia” są białe, gładkie i błyszczące, i stąd zapewne wzięła się jego nazwa.



fasola z orzełkiem ▶

Drobne ziarenko z niezwykłą historią. Fasola z orzełkiem jest karłowatą odmianą o białych ziarnach ozdobionych przez naturę karminową plamką, przywodzącą na myśl orzełka. W okresie zaborów uznawano ją za patriotyczny symbol i pamiątkę, a ziarna przekazywano potajemnie. Na teren Sądeczyny fasola przywędrowała ponoć z kresów wschodnich i przetrwała tu do dziś, nazywana także „fasolą niepodległościową”.



△ kapusta charsznicka

Kapusta kwaszona z Charsznicy jest chrupiąca i jędrna, ma barwę kremowo-żółtą i świeży, lekko kwaskowy zapach. Do kwaszenia kapusty mieszkańcy Charsznicy używają wyłącznie soli, więc metoda osiągnięcia idealnego smaku pozostaje tajemnicą procesu produkcji, przekazywaną tradycyjnie z pokolenia na pokolenie. Surowcem do kwaszenia od lat pozostaje pozabawiona poezji biała kapusta głowiasta, którą wytwórcy kapusty charsznickiej hodują na potrzeby rodzinnych kwaszarni, a następnie przetwarzają w słynny na całą Małopolskę specjal lokalny.



34

38



◀ jabłka raciechowickie

Sady z Raciechowic nie mają tak długiej historii lokalnej, a ich intensywny rozwój przypadł na połowę XX w. Jabłka raciechowickie dojrzewają w klimacie podgórskim, charakteryzującym się dużym nasłonecznieniem stoków i znacznymi różnicami temperatur między dniem a nocą. Dzięki temu owoce zyskują wyśmienity smak, jędrność i zapach.



42

łukowicka śliwka suszona

Najstarsze łukowickie suszarnie śliwek mają blisko 100 lat i nazywane są lokalnie „suśniami”. To archaiczne konstrukcje, ze względu na bezpieczeństwo położone z dala od zabudowań wioski. Wznoszone własnym sumptem stanowią wyraz pomysłowości i zaradności mieszkańców, a suszone w nich owoce zachowują naturalny, nieskażony konserwantami smak i aromat.



△ suska sechłowska

Śliwki suszy się także na terenie gminy Iwkowa i Laskowa, szczególnie w miejscowości Sechna, której nazwa wywodzi się z gwarowego „sechnie”, czyli suszy się. Wedle przekazu mieszkańców tych okolic suszenie śliwek było pomysłem księdza, który przed laty chciał odwieść swoich parafian od popularnego gorzelnictwa i jego oplakanych skutków. Efektem tych zabiegów jest dziś aromatyczna „suska sechłowska”, o wędzonym smaku, pomarszczonej skórce i miękkim, soczystym miąższu, suszona w suśniach opalanych drewnem bukowym.



44



47

na rozgrzewkę

Wśród małopolskich produktów tradycyjnych nie brakuje alkoholi, ze słynną śliwowicą łącką na czele. Historia wyrobu śliwowicy w Łącku sięga przełomu XIX i XX w. Dziś produkcja i sprzedaż trunku ze śliwek pozostają nielegalne, a śliwowicy skosztować można wyłącznie podczas corocznego Święta Owocobrania w Łącku. Oczywiście degustacje te cieszą się ogromną popularnością. Listę małopolskich alkoholi z tradycją uzupełniają jarzębiak izdebnicki i nalewka jarzębinka stanowiące kontynuację działalności słynnej na przełomie XIX i XX w. Fabryki Wódek Zdrowotnych Jego Cesarskiej i Królewskiej Wysokości Arcyksięcia Rainera w Izdebniku.



jabłka łąckie ▶

Pierwsze wzmianki o uprawie drzew owocowych w Łącku pochodzą już z XII w. Suszone owoce z tych okolic wędrowały Dunajcem i Wisłą do Gdańska, a potem dalej w świat. Obfite zbiory owoców, ich nadzwyczajną soczystość i zapach Łącko zawdzięcza specyficznemu klimatowi, który do dziś jest istotnym warunkiem lokalnego urodzaju jabłek, wyróżniających się intensywnym rumieńcem, jak podkreślają sadownicy: „wyraźnie mocniejszym od owoców z innych regionów”.

42

44



piwo cysterskie

Tradycja wyrobu klasztornego piwa ze szczyrzyckiej wody źródlanej sięga XVII wieku. Jednak współcześnie zakon nie zajmuje się już piwowarstwem. Reprezentująca go firma Dominium jest natomiast właścicielem licencji na popularne na rynku polskim piwo Frater, opracowane według starych, cysterskich receptur.

△ balsam kapucyński

Recepturę balsamu kapucyńskiego krakowscy bracia otrzymali z Czech na początku XX w., podobno jako dziękczynienie za opiekę nad zakonikiem z praskiego klasztoru, zranionym podczas I wojny światowej. Balsam produkowany jest nieprzerwanie od prawie stu lat i rozprowadzany jako naturalny preparat wzmacniający organizm i kojący bóle. Jego popularność i renoma trwa od czasów międzywojennych, a w XXI w. na tyle wzrosła, że w 2005 roku bracia kapucyni postanowili zwiększyć produkcję. Wytwarzaniem balsamu zajmuje się tradycyjnie kustosz receptury – jedyny zakonnik znający tajemnice składu specyfiku, stanowiącego mieszankę dobroczynnie działających ziół, miodu, propolisu i żywic balsamicznych o intensywnym zapachu i smaku.



51

produkty benedyktyńskie △

Seria delikatesowych produktów spożywczych, wytwarzanych według dawnych – uratowanych od zapomnienia – receptur i tradycji klasztornych mnichów. Są wśród nich wędliny, nabiał, ryby, pieczywo, miody, przetwory owocowe, susze ziołowe, soki, syropy, słodycze, alkohole, a nawet kosmetyki. Wszystkie są sporządzane tradycyjnymi metodami, bez konserwantów i sztucznych barwników. Wyjątkowy charakter benedyktyńskich produktów podkreślają tradycyjne opakowania. Swoją ideę dzielenia się doświadczeniem klasztornym Benedyktyni realizują lokalnie i globalnie, rozwijając sieć sklepów w kraju i zagranicą.

sól – przyprawa i lekarstwo ▽

Niezbędna do życia, niezwykle wartościowa, SÓL była kiedyś jednym z największych bogactw Polski południowej - stanowiła nawet rodzaj pieniądza, a wydobywano ją jak cenny kruszec. Do dziś nazywana jest zresztą białym złotem, stanowi bowiem o sukcesie i rozwoju największej polskiej atrakcji turystycznej – Kopalni Soli w Wieliczce. Sól pochodząca z Wieliczki jest solą warzoną i przyprawą pierwszej potrzeby. Restauratorzy najwyższej próby szczerzą się tym, że podają na swoich stołach wyłącznie sól wielicką. Od jej jakości zależy też sława kapusty charsznickiej – jednego ze słynniejszych małopolskich produktów tradycyjnych. Wspominając o soli z Małopolski, nie sposób pominąć soli bocheńskiej, szczególnie cenionej za właściwości lecznicze, stosowanej w domowej i uzdrowskiej balneologii. W bogatej ofercie solnych produktów kosmetycznych z bocheńskiej i wielickiej kopalni znaleźć można znakomite mieszanki solne do kąpieli relaksacyjnych o rozmaitych aromatach i dobroczynnych właściwościach.



54



52

wody lecznicze ▽

Mocną stroną Małopolski jest bogactwo źródeł leczniczych wód mineralnych. Ich skład, bogaty w sole mineralne i mikroelementy nadaje im właściwości, które przesądziły o karierze uzdrowskiej Krynicy-Zdroju, Szczawnicy i Wysowej-Zdroju oraz ich trwającej do dziś popularności wśród kuracjuszy z całej Polski. Wydobywane z głębin ziemi mineralne wody lecznicze są dobroczynne dla nerek, wspomagają działanie układu pokarmowego i dróg oddechowych, mają właściwości antyalergiczne i przeciwzapalne. Najbardziej rozpowszechnione na rynku są wody ze źródeł krynickich – Zuber, Jan i Słotwinka, szczawnickie wody – Stefan, Magdalena, Helena i Pitoniakówka oraz wody Franciszek, Józef i Henryk z Wysowej-Zdroju.



Jarmarkowo

Tradycja organizowania jarmarków jest stara jak sama Małopolska. Jarmarki od stuleci budują zasobność ekonomiczną regionu, sprzyjając rozwojowi miast, dróg i handlu. Niektóre z nich żywe są jeszcze do dziś, jak cotygodniowy jarmark w Nowym Targu, na który we czwartek lub sobotę przyjeżdżają kupujący z całego Podhala, ze Słowacji, a nawet ze Śląska. Inne powołano do życia specjalnie dla turystów i podniesienia atrakcyjności miast i miasteczek. Na jarmarkach małopolskich kupić można wyroby rzemiosła tradycyjnego, rękodzieła artystyczne i proste sprzęty gospodarskie. Prezentujemy dalej niektóre z nich – produkty o długiej niekiedy historii, zadziwiająco atrakcyjne dla współczesności i do dziś chętnie używane. Kupując je warto porozmawiać ze sprzedawcami – często są ich wytwórcami i mają do opowiedzenia ciekawe historie o świecie w dawnej i obecnej postaci. Tropiciele autentyzmu niech nie przeoczą okazji do zapoznania się z zamierzchłymi technikami wytwarzania, jakie dają organizowane podczas jarmarków prezentacje narzędzi, umiejętności i sekretów warsztatowych dawnych rzemieślników.





owcza wełna

Owczą wełną była dla mieszkańców Podhala jednym z ważniejszych surowców, służących do produkcji tkanin i elementów ubioru. Wyrabiano z niej rękawice i torby pasterskie. Jednak przede wszystkim produkowano z wełny samodziały, czyli wykonywane własnym sumptem tkaniny, służące do szycia ubrań. Metoda produkcji samodziały była od wieków niezmienna: z wełny tkano rodzaj arkusza, który następnie folowano, czyli poddawano procesowi filcowania poprzez sukcesywne moczenie w gorącej wodzie, aż do momentu uzyskania twardego materiału o zwartej strukturze. Po takiej obróbce samodziałowe tkaniny góralskie były grube, sztywne i praktycznie nieprzemakalne.

▽ sweter z owczej wełny

Od czasów, kiedy górale z Podhala wykorzystywali wełnę owczą wyłącznie na własne potrzeby minęło dobrze ponad sto lat. Rozwój turystyki, zafascynowanie ceprów kulturą pasterską, a także zmysł do interesu mieszkańców Podhala stworzył i wypromował tzw. sweter góralski, do dziś utrzymujący się w ścisłej czołówce najpopularniejszych produktów stylizowanych. Swetry góralskie są ciepłe, naturalne, praktyczne i odkrywane na nowo przez każdą generację Polaków. Gama kolorystyczna charakterystyczna dla naturalnie barwionej wełny, a zdobienia – od dyskretnych do mocno wyakcentowanych – w ornamentyce podążają za aktualną modą.



△ haftowane pantofle

Miękkie, sukienne obuwie na skórzanej podeszwie rozpowszechniło się wśród górali w okresie międzywojennym. Dawniej nosiły je głównie kobiety i dzieci. Piękne hafty – nawiązujące do zdobień góralskich spodni – czynią dziś ze zwyczajnych pantofli unikalną pamiątkę z Podhala.



◁ skarpety góralskie

Dawniej uznawane wyłącznie przez amatorów turystyki pieszej i używane w komplecie z butami do wspinaczki. Dziś robią karierę w mieście, stanowiąc znakomite uzupełnienie botków wyrafinowanych elegantek. Prosty, rękodzielniczy splot szczególnie dobrze prezentuje się w zestawieniu z lakierowaną skórą kozaczków lub błyszczącymi kaloszami.

△ rękawice z jednym palcem

Tradycyjny sposób na ochronę dłoni przed siarczystym mrozem. Rękawice góralskie są ciepłe, szorstkie i najlepiej wkładać je metodą „na cebulkę”, na inne, cieńsze rękawiczki. Występują w wariantach mniej lub bardziej ozdobnych, zawsze jednak z przewagą jasnej, naturalnej wełny, przetykanej ciemniejszymi wątkami.





63

zimowe kapce



Wysokie buty zimowe zwane sukniakami na nowo wchodzą w góralską (i nie tylko) modę. Charakterystyczny jest ich ciężki, nieco pancerny krój, naturalna kolorystyka niebarwionego sukna i ozdoby – na ogół skórzane paski z klamrami lub kolorowy haft na cholewce.



kierpce

Każdy, nawet ceper znad samego morza, bez trudu rozpozna i nazwie kierpce – tradycyjne buty góralskie, od lat jeden z popularniejszych produktów regionalnych, jakie turyści przywożą w charakterze trofeum z pobytu na Podhalu. Jeszcze trzydzieści czy dwadzieścia lat temu kupowano je przede wszystkim dzieciom, jako alternatywę dla nudnych pantofli albo obowiązkowego obuwia szkolnego. Dziś, w dobie fascynacji ruchami slow, wykonywane ręcznie kierpce wchodzą na nowo w modę, a ich noszenie to swoiste wyznaczenie szacunku dla umiejętności rękodzielniczych, przywiązania do tradycji i kultury regionalnej. Zwłaszcza, że kierpce XXI wieku są solidnie podzelowane i dobrze spisują się nie tylko na górskich ścieżkach.



66



kożuszek

Powrócił do łask po okresie dominacji długich i obszernych kożuchów. Kożuszek typu liptowskiego rozpowszechnił się na Podhalu z początkiem XX wieku. Występuje w naturalnej gamie kolorystycznej, od stonowanej oliwki do ciepłego brązu, z charakterystycznym podbiciem z czarnego futerka jagnięcego. Do wyboru w odmianach gładkiej i bogato zdobionej haftem. Atrakcyjna i elegancka wersja ciepłego wdzianka miejskiego.

spinka góralska

Była niezwykle praktycznym elementem męskiej biżuterii na Podhalu, służyła do zapinania góralskiej koszuli. Wyrabiano ją z przypominającego srebro bakfonu i często ozdabiano koralami.

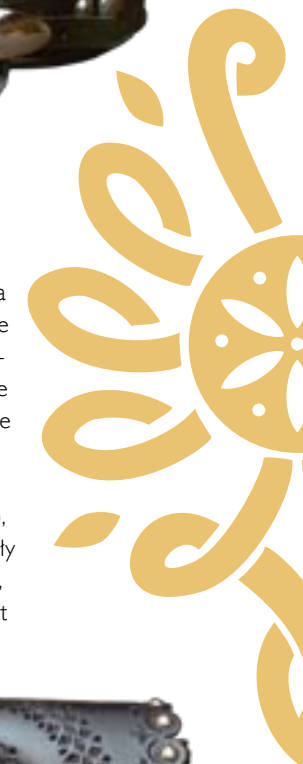


po zbójnicku

Góralskie wyroby ze skóry rozpoznawalne są na pierwszy rzut oka. Zdobi je charakterystyczny stemplekowy ornament, metalowe rozety i ozdobnie wycinane brzegi. Dawniej skórzane pasy i torby nosili tylko mężczyźni (także zbójnicy), dla których te akcesoria były świadectwem zamożności, pozycji społecznej, a nawet stanu cywilnego.



Upowszechnienie koszul zapinanych na guziki sprawiło, że już w latach dwudziestych ubiegłego wieku stała się wyłącznie ozdobą, po którą dziś chętniej sięgają kobiety.



Małopolska już przed stu laty słynęła z kilku prężnie działających ośrodków hafciarskich, upowszechniających z sukcesem tradycyjne wzornictwo regionalne. Do dziś słynne są wyroby hafciarek z Makowa Podhalańskiego, gdzie pod koniec XIX w. powstała nawet jedna z pierwszych polskich szkół hafciarskich. Wśród haftów podhalańskich, pochodzących z pracowni zakopiańskich i z okolic Zakopanego najbardziej popularny jest haft biały, płaski, z przewagą haftu angielskiego, znany nam dobrze z koszul, jakie góralki wkładają do dziś pod gorset lub serdaczek. Damskie koszule góralskie często zdobione są motywem ażurowej parzenicy. Z daleka robią wrażenie misternych, delikatnych i lekkich wycinanek.

hafty ▽



chusty z tybetu ▽

Tradycja chust tybetowych – kojarzonych przed wszystkim ze strojem góralskim – ma nieco ponad sto lat. To w latach 80. XIX wieku na Podhalu trafiły fabryczne lekkie materiały sporządzane z wełny owiec azjatyckich – zdobione kompozycją drobnych, a później wielkich RÓŻ. Kwieciste tybety – z białym, czerwonym, zielonym lub czarnym tłem – zrobiły szybko karierę, a szyto z nich przed wszystkim spódnice i chustki na głowę oraz wielkie chusty naramienne. Żywa kolorystyka podkreślała urodę właścicielki chusty i była znakomitą oprawą dla każdej karnacji. Pod koniec XX wieku tybety na moment straciły na popularności, w ostatnich latach natomiast przeżywają prawdziwy renesans. Od kilku sezonów w dobrym tonie jest pokazać się na ulicy z kolorową „tybetką” malowniczo zamotaną wokół szyi.



czerwone korale ▽

Dawniej nie mówiono się o nich „czerwone”, ponieważ w samo słowo korale wpisana była informacja o kolorze. Korale musiały być jak największe, bo ich wielkość świadczyła o zamożności właścicielki, a barwa – im intensywniejsza – tym lepszą była wróżbą szczęścia i powodzenia. Naturalne korale importowane były z Włoch czy Francji i kosztowały majątek, uboższe kobiety sprawiały więc sobie korale z ciasta chlebowego, udatnie imitujące te prawdziwe. Magia czerwonych korali przetrwała rewolucję przemysłową, technologiczny rozwój surowców syntetycznych i doczekała wreszcie do okresu fascynacji trendami eko. Dziś mamy więc do dyspozycji korale naturalne, hodowlane, syntetyczne, chlebowe i drewniane. Z czego nie byłyby wykonane zawsze działają tak samo – kto na nie popatrzy nie może się nie uśmiechnąć.

koronki

Koronkowe serwetki

z Bobowej do niedawna spotkać można było w wiejskich domach Małopolski, jak sztywno nakrochmalone pyszniły się pod telewizorem lub zdobiły półki kuchennych kredensów. Potem koronka wyszła z mody, a następnie szybko do niej wróciła, wraz z upodobaniem do unikatowych, wykonanych ręcznie, misternych plecionek, dzięki którym charakteru nabiera nawet wnętrze z wielkiej płyty, wyposażone seryjnymi meblami. Historia wyrobu koronek w Bobowej sięga końca XIX wieku. Wówczas otwarto tam Żeńską Krajową Szkołę Koronkarską, która szkoliła koronczarki pracujące na potrzeby rynku węgierskiego, a z czasem także turystów i kuracjuszy lokalnych uzdrowisk.





76

Wiklina jest wieczna. Rośnie w pobliżu rzek, na byle jakim podłożu i nie wymaga szczególnej uprawy, a człowiek wykorzystuje ją niemal od zawsze. W Małopolsce archaiczne tradycje wikliniarskie przetrwały do współczesności w ośrodkach położonych wzdłuż górnej Wisły, od Zatora do Ściejowic pod Krakowem. Dawniej powstawały tu rozmaite kosze gospodarcze, kufry, wiklinowe skrzynie i półkoszki do wozów, przeznaczone nie tylko na lokalny rynek, ale także na eksport. Dzisiejsze wyroby wiklinowe dostosowane są do potrzeb współczesnego konsumenta, stanowiąc funkcjonalne i ekologiczne wyposażenie kuchni, łazienki, samochodu czy garażu.



wiklina



ceramika

Choć trudno w to uwierzyć pierwsze ślady produktów garncarskich w Małopolsce pochodzą jeszcze sprzed ery nowożytnej. Gliniane naczynia – do początku XX wieku używane masowo w gospodarstwach domowych miejskich i wiejskich – stanowią dziś tylko ozdobę naszych mieszkań. Garncarstwo – jedna z najstarszych umiejętności człowieka – przetrwało w formie ludowej twórczości artystycznej, uprawianej przez coraz mniejszą grupę rzemieślników. Dzbany, misy, formy na ciasta, świeczniki powstają w pracowniach garncarskich położonych w zachodnich okolicach Krakowa – w Brodłach, Rybnej i Alwerni, a także w rejonie Wadowic, w Starym Sączu, Rabce oraz podtarnowskiej Łysej Górze.

drewno

W bogatej w lasy Małopolsce przez wieki rozwinęło się szereg rzemiosł związanych z obróbką drewna. Kołodzieje wytwarzali koła, stelmachowie wozy, bednarze – beczki. Dziś większość z tych profesji praktycznie już nie istnieje, albo zachowała się tylko lokalnie, jako atrakcja turystyczna. Wierni naturalnemu surowcowi i dawnej metodzie obróbki pozostali górale, produkujący po dziś dzień meble z litego drewna. Na targu w Nowym Targu kupić można na przykład zydle kuchenne czy urzekające kołyski, wzorowane na dawnych sprzętach góralskich.



metal

Sułkowice to ośrodek rzemiosła kowalskiego z ponad trzystuletnią tradycją. Prawdziwy rozwój kowalstwa nastąpił tu wraz z rozwojem przemysłu, budownictwa i zapotrzebowaniem na specjalistyczne wyroby metalowe. W połowie XIX wieku w Sulkowicach działało ponad 700 kowali, którzy mieli swoje stowarzyszenie, szkołę i organizację handlową. Produkowali łańcuchy, zamki, okucia i zawiasy, zaopatrując nie tylko pobliski Kraków, ale i inne miasta Polski. Dziś rzemieślnicy sułkowicy reklamują się w branży kowalstwa artystycznego i metaloplastyki. Kto marzy o stylizowanej bramie wjazdowej, fantazyjnej balustradzie czy ozdobnym grillu niech poszukiwania wykonawcy zacznie właśnie od Sulkowic.



łyżki z Nowicy

82



Kto szuka drewnianych łyżek rękojeźlniczych powinien wybrać się do Nowicy pod Gorlicami. Spotkać tam jeszcze można ostatnich rzemieślników wytwarzających łyżki na własnoręcznie skonstruowanych archaicznych tokarkach, napędzanych sznurkiem. Mieszkańcy Nowicy od końca XIX wieku trudnili się wyrobem drewnianych narzędzi: łyżek, wrzecion czy wałków do ciasta. Do ich produkcji wykorzystywali świeże drewno jaworowe, a umiejętności przekazywali z pokolenia na pokolenie, niemal do końca ubiegłego stulecia.



drewniany konik △

Czerwony konik jest ikoną małopolskiego zabawkarstwa i potomkiem wyrabianych w okolicy Stryszawy i Lachowic rozczulających prostotą formy buraczkowych „capów”, ciągnących bryczki, furki lub drabiniaste wozy. Dziś konik występuje głównie w postaci zgrabnego i kształtnego wierzchowca, pomalowanego na czerwono, z ciemną uprzężą na grzbiecie. Coraz popularniejsza jednak staje się wersja eko, czyli konik bez malatury, eksponujący piękno surowego drewna, zaznaczonego gdzieś dyskretnymi śladami rzeźbiarskiego dłuta.

ptaszki

W produkcji ptaszków specjalizują się rzemieślnicy ze Stryszawy. Z pokolenia na pokolenie przejmują warsztaty i umiejętności, wykonując figurki ptaków, których jaskrawa kolorystyka od zawsze wygrywałą z naturą. Ptaki stryszawskie to gile, kosy, dudki, dzięcioły, sówki, szczygły, wilgi i zimorodki, piękniejsze od pierwowzorów, w rozmiarach od naturalnych do zupełnie miniaturowych. Kto postanowi kupić ptaszka stryszawskiego, wybiera długo i na ogół zawsze kupuje co najmniej trzy. Bo jak tu wybrać jednego?



kwiaty z bibuły

piękne jak te jak z rajskiego ogrodu – powstawały dawniej jako dekoracja palm wielkanocnych, dożynkowych wieńców i pająków zdobących chłopskie izby. Dziś misterne struktury z kolorowych papierków są niezwykłą rzadkością i spotkać je łatwiej w galeriach sztuki ludowej i sklepach pamiątkarskich, niż w domostwach mieszkańców wsi.



świętki ▽

Wykonywane przez twórców ludowych to swoista ikona Małopolski i popularna pamiątka z regionu. Figurki świętków, jakby przeniesione z przydrożnych kapliczek, są dziś wysmakowaną ozdobą niejednego salonu.



zalipiańskie malowanki ▽

Zwyczaj przyozdabiania chałup malowanymi kwiatami istniał na Powiślu Dąbrowskim już w XIX wieku, jednak do naszych czasów przetrwał tylko w Zalpiu. Nie wiadomo dokładnie skąd się wziął. Prawdopodobnie tamtejsze kobiety zaczęły domalowywać kwiatowe płatki do przypadkowych pacek wapna, powstałych podczas wiosennego bielienia izb. Dziś zalipiańskie kwiaty zdobią nie tylko budynki, ale i drobną galanterię, którą malarki sprzedają w tamtejszym domu kultury. Jednak wieść niesie, że malować mogą na wszystkim, o czym warto pamiętać, wybierając się do Zalipia.





etnoinspiracje

Małopolska jest niekwestionowaną stolicą etnodizajnu i to od chwili, gdy rodził się przed z górą stu laty. To tu powstał styl zakopiański, tu na początku XX wieku działali artyści odwołujący się – jak Wyspiański czy Mehoffer – do ludowych czy słowiańskich korzeni w sztuce. Kultura i natura Małopolski sprzyja także współczesnym etnoinspiracjom. Po motywy kultury ludowej sięgają młodzi projektanci z całej Polski. Głównym obszarem tej fascynacji pozostaje góralszczyzna i jej ornamentyka, jednak coraz częściej w etnodizajnerskich wzorach pojawia się autentyczne urzeczenie sposobem myślenia dawnych rzemieślników. Prezetowane dalej projekty małopolskich artystów są nie tylko propozycją alternatywnej estetyki, ale też – a może przede wszystkim – swoistym dialogiem z tradycją. Motywy inspiracji etnograficznych stają się coraz popularniejsze w polskim i europejskim wzornictwie użytkowym. Próbę opisu tego fenomenu podjęło krakowskie Muzeum Etnograficzne, powołując do życia Festiwal Etnodizajnu. W jego ramach stworzono serwis społecznościowy dla projektantów. Pod adresem www.etnodizajn.pl/praktyka można przesłać etnopropozycje wzornicze pochodzące nie tylko z Małopolski...



sukienka bronowicka ▷

Sukienka bronowicka, stanowiąca propozycję współczesnej sukni weselnej, to wesoly dialog z przeszłością, a nawet próba zagrania historii na nosie. Jest interpretacją tradycji, podszytą nutą ocalającej ironii. Tybetowa tkanina wychodzi z niej obronną ręką, a nawet zyskuje przez śmiałe połączenie z czarną koronką sztywnej halki. Pyszne, jaskrawe róże będą doskonałą oprawą dla każdej karnacji. Projekt Moniki Drożyńskiej.



▷ torebki z filcu

Te torebki zgrabnie łączą kulturę z naturą, wykorzystując tradycyjne materiały i elementy zdobnicze zaczerpnięte wprost z dziedzictwa krakowiaków i górali. Powstają ze szlachetnego filcu, ożywionego w niebanalny sposób ornamentami i kolorami rodem z Małopolski. Zwykła, antracytowa kopertówka nabiera charakteru dzięki fragmentowi krakowskiej wstążki czy rytmicznym ząbkowaniom brzegów, przywodzącym na myśl misterną, podhalańską snycerkę. Projekty Natalii Klęsk.



97



▷ džinsy folkowe

Folkowe džinsy z parzenicami to propozycja dla osób, które strojem pragną zmanifestować przywiązanie do tradycji i folkloru. Populamy od lat denim udekorowano parzenicami o pięknej, naturalnej kolorystyce. Spodnie znakomicie pasują do różowego płaszczka podbitego klasycznym tybetem. Zestawienie uzupełnią wystylizowane kierpce na obcasach, wykonane z surowej skóry. Całość pochodzi z kolekcji GÓRAL STREET autorstwa Anety Knap.



99

kto wymyślił parzenicę

Etnodizajn nie jest wynalazkiem XXI, ani nawet XX wieku. Zainteresowanie ludową estetyką usystematyzował i rozbudował Stanisław Witkiewicz już pod koniec XIX wieku, powołując do życia styl zakopiański, oparty o sztukę – dziś nazwalibyśmy ją „użytkową” – górali podhalańskich. Styl zakopiański, aspirujący w okresie swego powstania do stylu narodowego, spodobał się bardzo nie tylko mieszkańcom Warszawy czy Krakowa, ale i samym góralom, którzy kreację Witkiewicza uznali za swoją i upowszechnili. Tak stało się np. z uznawaną dziś za kwintesencję góralszczyzny parzenicą...



o formach samorodnych i słuchaniu materiału

Proste sprzęty naszych przodków nie były – jak dziś – konstruowane, tworzono je poprzez wykorzystanie okazji, jaką dawały naturalne formy i dostępne materiały. Samorodne stołki, ławy, siedziska powstawały z wyprofilowanych gałęzi czy konarów, wstępnie ukształtowanych jako dogodne do siedzenia. Syntetyczne kształty do dziś stanowią wyzwanie dla projektantów, dążących we wzornictwie do osiągnięcia idealnej równowagi formy i funkcji. Bo etnoinspiracje to nie tylko fascynacja ornamentyką czy kolorem, ale także sposób myślenia twórców, szacunek do szlachetnego materiału i respekt okazywany naturze.



ptaki o złotych dziobach



102

Te ptaki sprzedają dziś galerie sztuki w całej Polsce. To charakterystyczne organiczne formy, ledwo ukształtowane w surowym, ziarnistym szamocie, jakby ulepione przez dziecko... I tylko złote, nieskazitelnej gładkości i szlachetności dzioby nie pozwalają podążyć za tą intuicją. Ptaki o złotych dziobach są pierwotnie piękne, urzekające prostotą i niemal archetypiczne, a na myśl przywodzą sceny biblijne z arrasów. Pochodzą z pracowni ceramicznej Ewy i Jacka Budzowskich.



105

(nie)doskonałość formy

Trudno nie ulec doskonałości tych form, wytoczonych w materiale, którego człowiek używa od zawsze i bez którego nie sposób wyobrazić sobie świat. Ich unikatowy charakter wynika ze swoistego respektu dla surowca, którego naturalne ograniczenia – wady, pęknięcia, przebarwienia – stają się częścią poszukiwanej formy. Obiekty konstruowane są z drewna jaworowego lub jesionowego. Projekt: Maciej Gąsienica Giewont.





małopolski Festiwal smaku

Małopolski Festiwal Smaku jest najstarszą polską imprezą promującą unikatowe dziedzictwo kulinarne regionu. Pierwsza edycja Festiwalu odbyła się w 2005 roku w Krakowie, Tarnowie i Zakopanem. Dziś kiermasze produktów lokalnych i towarzyszące im konkursy dla producentów regionalnych specjałów organizowane są każdego lata w Krakowie, Tarnowie, Nowym Sączu, Nowym Targu, Oświęcimiu i Miechowie. Do udziału w imprezie zgłaszać się mogą zarówno firmy, jak i osoby fizyczne, a także stowarzyszenia i grupy nieformalne. Istotne, by spełniły podstawowe kryterium, tj. zaprezentowały unikalny produkt czy danie własnego wyrobu, a następnie podały się ocenie jury oraz publiczności. Jurorzy konkursowi – wśród których znajdują się znamienici szefowie kuchni z Polski i Europy – wskazują najlepsze wyroby i producentów z Małopolski. Grand Prix Małopolskiego Festiwalu Smaku to nie tylko honorowe wyróżnienie, ale także istotna rynkowa rekomendacja firm i produktów. Warto się nią kierować podczas zakupów w Małopolsce. Szczegółowe informacje o Festiwalu i jego laureatach można znaleźć na stronie www.smak.malopolska.pl.



Laureaci Małopolskiego Festiwalu Smaku w latach 2005-2010

Produkt	Producent	Kontakt	Strona www
Sery i inne produkty mleczne			
Ser Bogoni	Zakład Mleczarski MLEK – BOG Marek Wolkowicz, Grzegorz Sudół i wspólnicy S.C	Bogoniowice 62a, 33-190 Cieżkowice	www.bogoni.pl
Lody tradycyjne	F.P.H.U. Melba S.C.	Rynek 14, 32-065 Krzeszowice (12)282 03 35, 604 149 131, 668 193 721 andrzej@lodymelba.pl, rafal@lodymelba.pl	www.lodymelba.pl
Oscypek owczy	Władysław Barnaś	Czerwienne 257, 34-407 Ciche (18)285 46 62	
Sery owcze ze 100% mleka owczego	Gospodarstwo Agroturystyczne, Piaskowy Ryszard	Słopnice 684, 34-615 Słopnice (18)334 81 59, 607 526 015	
Twaróg tłusty	Mlektar S.A.	ul. Dąbrowskiego 46, 33-100 Tarnów, (14)621 08 51	www.mlektar.com.pl
Ser tyłzki ekologiczny	OSM Radomsko, Zakład w Nowym Targu	ul. Jana Pawła II 95, 34-400 Nowy Targ (18)266 32 30, nowytarg@osmradomsko.pl	www.osmradomsko.pl
Jogurt pitny Bella Vita	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, Miechów	ul. B. Prusa 5, 32-200 Miechów, (41)382 51 19 marketing@osm.miechov.pl	www.osm.miechov.pl
Węskijskie zsiadłe mleko			
Mięso świeże oraz produkty mięsne			
Kiełbasa lisiecka	Zakład Masarski Stanisław Mądry	Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki	www.zakladmasarski.w.interia.pl
Bocuf bacowski			
Szynka „Zadek po pańsku”	„Bacówka” L. Szot	Rajbrot 470, 32-725 Rajbrot (12)639 58 86, (12)639 58 87 bacowka@bacowkatowary.pl	www.bacowkatowary.pl
Wędzonka „Brawuś z kómory”			
Szynka podstolego	„GAWOR” Zakład Mięso-Wędliniarski	Podstolice 163, 32-020 Wieliczka (12)289 57 20, 698 682 714	www.gawor.com.pl
Golonka książęca z pieca	Zakład Masarski Augustyn Długon	ul. Zaskolna 27, Łęg Tarnowski 33-131 (14)645 13 62, biuro@dlugon.pl	www.dlugon.pl
Kiełbasa swojska	Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Batczew”	Morawczyzna 111, 34-404 Kłikuszowa (18)265 10 06, (18)264 79 15, batczew@interia.pl	
Kiełbasa staropolska w słoiku	Gospodarstwo Ekologiczne, Anna i Adam Susek	ul. Krakowska 68, 38-652 Bulowice (33)846 56 03, 602 797 313 adamsusek@gmail.com	
Szynka z kością	FHP „Grajpek” sp.j.	Grajów 45, 32-020 Wieliczka (12)250 30 50, biuro@grajpek.pl	www.grajpek.pl
Kiełbasa grajowska			
Pasztet z królika	Galicyskie Gospodarstwo Agroturystyczne „U Kazika”	ul. Stawiska 28, 33-190 Cieżkowice (18)352 75 28, 504 027 960	www.agrotourist.com.pl
Kiełbasa krakowska sucha	Masarnia Krakowska sp.z o. o.	ul. Mogilska 35, 35-545 Kraków 661 963 815, ck_masarnia@interia.pl	www.ckmasarnia.pl
Kabanos wieprzowy	Zakład Mięśny Rolmat	Biertowice 251, 32-440 Sulkowice (12)273 29 77 rolmat@rolmat.com.pl	www.rolmat.biz.pl
Szynka gotowana wiejska			
Wędzonka z jabłoni	Firma „Kabanos” sp.j.	ul. Spółdzielców 1, 34-480 Jabłonka (18)264 04 67 biuro@kabanos.biz.pl	www.kabanos.biz.pl
Wyroby piekarnicze i cukiernicze			
Chleb metrowy	Piekarnia & Cukiernia R.Tyran	32-607 Polanka Wielka, Nowa 10 (33)848 80 13, info@piekarniapolanka.pl	www.piekarniapolanka.pl
Ciasto flisackie	Polskie Stowarzyszenie Flisaków Pienińskich, Chmiel Stanisław	ul. Kąty 14, 34-443 Sromowce Wyżne (18)262 97 80, 691 537 876, chmiel@pieniny.net	
Orzechowiec	Koło Gospodyń Wiejskich, Kłęczany		
Chleb królewski z bakaliami	ZPH Piekarnia Strusinińska sp. z o.o.	ul. Kościuszki 66, 33-100 Tarnów (14)622 23 88	www.strusinińska.pl
Rogaliki Hetmańskie			
Chleb z ziarna ekologicznego	Gospodarstwo Ekologiczne, Wypiek pieczywa, Andrzej Wnęk	32-724 Lipnica Murowana, Lipnica Górna 3 (14)613 01 72	
Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce			
Ogórki w zalewie musztardowej			
Buraki całe marynowane	Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw „TRACZ”	ul. Szarwarska 44, Dąbrowa Tarnowska (14)642-43-58, (14)642-43-58 tracz@zpow-tracz.pl	www.zpow-tracz.pl
Ogórki konserwowe			
Salatka warzywna fitness			
Sos tatarski	„Tarsmak” sp.j.	ul. Witosa 40, 33-207 Radogoszcz (14)641 41 61, 609 160 130 handel@tarsmak.pl, wieslawsarad@tarsmak.pl	www.tarsmak.com.pl

Ogórek w zalewie czosnkowej	Gospodarstwo Ekologiczne, Anna i Adam Susek	ul. Krakowska 68, 38-652 Bulowice (33)846 56 03, 602 797 313 adamsusek@gmail.com	
Napoje alkoholowe i bezalkoholowe			
SOK MAURERA naturalne soki owocowe	Tłocznia Maurer	Zarzęcze 1, 33-390 Łącko (18)444 64 27, 601 877 001, soki@maurer.com.pl	www.maurer.com.pl
Miody			
Miód faceliowy	Powiatowe Koło Pszczelarzy, Miechów	ul. Raclawicka 12, 32-200 Miechów 602 409 967, miechow@wzp-krakow.pl	www.wzp-krakow.pl
Miód z pasieki	Pasieka, Andrzej Józefczyk	ul. św. Kingi 47, 34-450 Krościenko 691 517 890, anjoz@tlen.pl	
Miód mniszkowy kremowy	Pasieka Radwan	Zabłędza 22a, 33-170 Tuchów (14)652 27 09, 600 659 078 pasiekaradwan@gazeta.pl	
Miód nektarowo-spadziowy	Pasieka Malwa	Al. Ogrodowa 43, 32-615 Grojec, (33)842 84 37, 502 405 286 bartnikkrzysztof@poczta.onet.pl	
Miód spadziowy	Gospodarstwo Pasieczne, Zofia i Grzegorz Kiejdo	ul. Chodienicka 78, 32-700 Bochnia (14)611 84 80	
Miód spadziowy	Pasieka, Stanisław Pietrzak	ul. Kazimierza Wielkiego 91, Myślenice (12)2723108, 606 823 633	www.pszczelimiody.pl
Miód spadziowy kremowany	Pasieka „Ambrozja”	Podkście 148, 34-200 Sucha Beskidzka (33)8741861, 664 041 946, pasiekaambrozja@o2.pl	www.pasiekaambrozja.pl
Miód wielokwiatowy leśny			
Najatrakcyjniejsze danie restauracyjne			
„Przysmak Żupnika”	Kopania Soli w Wieliczce Trasa Turystyczna sp. z o.o.	ul. Daniłowicza 10, 32-020 Wieliczka (12)278 73 02, (12)278 73 66, turystyka@kopalnia.pl	www.kopalnia.pl
Pierś lazuruwa	Restauracja „Laguna”	ul. Kościuszki 34, Gorlice 609 442 336, domakropol@interia.pl	
Kaczka w aromacie z boczką i suszonych pomidorów	Restauracja „Pasaz”	pl. Kazimierza Wlk. 2, 33-100 Tarnów (14)627 82 78, 602 614 214 pasaz@tlen.pl	www.pasaz.tarnow.pl
Drobiowy duet z gęsim fuagro z sosem ziołowo-pieczeniowym			
Fileciki jagnięce na sosie z grzybów leśnych z kiszka grulaną i bukietem sałat z winogretem	Restauracja „Dwór”	os. Polana Sosny, 34-441 Niedzica (18)262 94 03, (18)334 77 64 polana.sosny@niedzica.pl	
	Restauracja „Quick Bar”	ul. ks. Skargi 4, 33-300 Nowy Sącz, (18)442 14 48	
Ziemniaki po cabańsku	Restauracja Stare Mury	Rynek 16, 32-500 Chrzanów	www.stare-mury.pl
	Restauracja Barter	Al. Henryka 12, 32-500 Chrzanów	
Gotowe dania i potrawy			
Gulasz flisacki	Restauracja „Spizarnia”	ul. Rynek 39, 34-400 Nowy Targ (18)264 01 97, 606 915 090, 601 236 565 biuro@spizarnia.org	www.spizarnia.org
Żurek po krakowsku	Firma SMAKOSZ	32-500 Chrzanów, ul. A. Struga 602 515 822, biuro@catering-smakosz.pl	www.catering-smakosz.pl
Grochówka wojskowa			
Przekąska poskwitowska (filet śledziowy z suszonymi pomidorami)	Firma Krak-MarFish	Poskwitów 136a, 32-095 Iwanowice (12)388 42 89, 502 331 950 biuro@krak-marfish.pl	www.krak-marfish.pl
Małopolski przysmak babuni			
Bigos staropolski	Firma Gastronomiczno Usługowa JADAM	Bacówka w Jamnej, 32-842 Pałęsica, (14)665 41 18	www.jadam.eu
Bigos	Koło Gospodyń Wiejskich, Kłęczany	Kłęczana 47, 32-420 Gdów, (12)251 90 03	
Kapusta z żeberkami i pęczakiem	Koło Gospodyń Wiejskich „Warkocz Tarłówny”, Dębno		
Hałuski tarciane z kapustą	Gospodarstwo Agroturystyczne „U Pradziada”	Stasikówka 74b, 34-520 Poronin (18)20 74 516, 502 464 153	www.upradziada.pl
Podplomyk z cebulą	Koło Gospodyń wiejskich, Niegowić	Niegowić 94, 32-420 Gdów	
Kwaśnica	Gospodarstwo agroturystyczne, Krystyny Strama	Bańska Niżna ul. Papińska 63, 34-424 Szafłary (18)275 41 44	www.strama.etatry.com
Pierogi pieczone igolomskie	Koło Gospodyń Wiejskich, Igołomia	Zofipole 103, 32-126 Igołomia, (12)287 31 99, 509 189 910	
Jaja sadzone	Ferma Kur Niosek, Małgorzata i Wojciech Tobowscy	32-425 Trzemeszna 75, (12)273 59 64	www.wolnywybieg.pl
Karp zatorski wędzony	Stowarzyszenie Dolina Karpi	ul. Rynek 2, 32-640 Zator (33)841 05 84, biuro@dolinakarpia.org	www.dolinakarpia.org

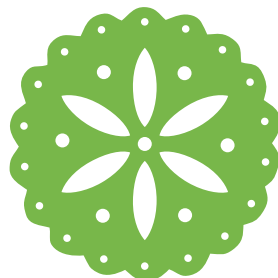


Etnoinspiracje - gdzie szukać?

Poniżej podajemy adresy internetowe autorów produktów prezentowanych w naszej publikacji w rozdziale ETNOINSPIRACJE. Więcej projektów etnodizajnerskich znaleźć można w serwisie www.etnodizajn.pl/praktyka

etnoinspiracje

co?	кто?	www
kolekcja GÓRAL STREET	Aneta Larysa Knap	www.folkdesign.pl
sukienka bronowicka	Monika Drożyńska	www.monika.drozynska.pl
torebki GREENFILC	Natalia Kłęsk	www.etnodizajn/praktyka
ptaki ceramiczne	Ewa i Jacek Budzowscy	www.budzowski.pl
formy drewniane	Maciej Gąsienica Giewont	giewontstudio.blogspot.com



Rękodzieło - gdzie szukać?

Małopolskie rękodzieło – wyroby drewniane, skórzane, wełniane, wiklinowe i ceramiczne – sprzedawane są na lokalnych tradycyjnych targowiskach, organizowanych cotygodniowo w większych miastach regionu. Wyroby rzemieślnicze nabyć można również podczas okazjonalnych jarmarków i imprez promocyjnych, a także w sklepach pamiątkarskich oraz galeriach sztuki ludowej. Poniżej przedstawiamy listę największych targowisk i kramów pamiątkarskich, jak również kalendarium jarmarków regionalnych. Szczegółowe informacje o małopolskich rzemieślnikach: www.szlakrzemiosla.pl.

targowiska i kramy

co?	gdzie?	kiedy?
Kramy pamiątkarskie „Sukiennice” w Krakowie	Kraków, Rynek Główny I	codziennie od poniedziałku do niedzieli
Nowy Kleparz w Krakowie	Kraków, plac Nowy Kleparz	wtorek, czwartek
Kramy pamiątkarskie pod Gubałówką w Zakopanem	Zakopane, okolice wiaduktu pod Gubałówką	codziennie od poniedziałku do niedzieli
Rynek Maślany w Nowym Sączu	Nowy Sącz, plac Słowackiego	wtorek, piątek
Targowisko miejskie w Nowym Targu	Nowy Targ, okolice alei Tysiąclecia	czwartek, sobota

Sklepy i galerie oferujące asortyment rękodzielniczy i pamiątkarski: BOCHNIA: ul. Szewska 1; BRZESKO: ul. Matejki 2; KRAKÓW: ul. Krakowska 13; ul. Szewska 9; os. Centrum B1; ul. Radziwiłłowska 26; pl. Mariacki 3; ul. Podgórze 9; ul. Gołębia 2; KROŚCIENKO: Rynek 12; NOWY SĄCZ: Rynek 21; ul. Lwowska 92; NOWY TARG: ul. św. Anny 42; Rynek 11; ul. Waksmundzka 27; OŚWIĘCIM: ul. Śniadeckiego 23; TARNÓW: Rynek 8; ZAKOPANE: ul. Zaruskiego 2, codziennie od poniedziałku do soboty

Sklepy i serwisy internetowe oferujące regionalne produkty stylizowane: www.regionstyle.netgaleria.eu, www.cepelia.com.pl, www.hafcik.com, www.beskidartdeco.pl, www.perfekt.krakow.pl, www.meble-goralskie.pl, www.meblegoralskie.pl, www.balcorz.eu, www.goralskie.com.pl, www.walczak-meble.pl

co?

kiedy?

gdzie?

w ofercie

Małopolskie kalendarium jarmarków

Jarmark Wielkanocny w Krakowie	marzec/kwiecień	Rynek Główny w Krakowie www.kongregacja-kupiecka.com.pl	sprzedaż: palmy wielkanocne, pisanki, dekoracje świąteczne, wyroby z wikliny i drewna, ceramika, wyroby regionalne ze skóry i wełny, zabawki ludowe, hafty i koronki, biżuteria
Konkurs Lipnickich palm i Rękodzieła Artystycznego w Lipnicy Murowanej	Niedziela Palmowa	Rynek w Lipnicy Murowanej www.lipnicamurowana.pl	sprzedaż i prezentacje: palmy wielkanocne, pisanki, dekoracje świąteczne, wiklina, ceramika, wyroby regionalne ze skóry i wełny, zabawki ludowe, hafty i koronki
Święto Zabawki Ludowej	maj	centrum Stryszawy www.stryszawa.pl	sprzedaż i prezentacje: zabawki drewniane ze Stryszawy, rzemiosło tradycyjne z regionu
Wielka Majówka Tatrzańska w Zakopanem - Międzynarodowe Targi Kowalstwa Artystycznego	maj	Zakopane www.tatry.pl	prezentacje: kowalstwo artystyczne i tradycyjne, ciesiolka góralska, wyroby podhalańskich twórców ludowych
Konkurs „Malowana Chata”	czerwiec, weekend po święcie Bożego Ciała	Zalipie www.muzeum.tarnow.pl	kiermasz wyrobów malowanych przez mieszkanki Zalipia, prezentacja rękodzieła ludowego
Radłowski Kiermasz Rękodzieła Ludowego	czerwiec	Rynek w Radłowie www.gminaradlow.pl	sprzedaż i prezentacje: rzeźba, płaskorzeźba, malarstwo, hafty koronkowe, zabawki z drewna, garncarstwo, modelarstwo
Jarmark Świętojański	czerwiec	Rynek w Lanckoronie www.gosciniac4zywiolow.pl	sprzedaż i prezentacje: wyroby wełniane i skórzane, galanteria drewniana, zabawki ludowe, hafty i koronki, ceramika, wiklina
Ciężkowicki Jarmark Artystów i Rękodzielników	lipiec	Park Miejski w Ciężkowicach www.ciezkowice.pl	prezentacje: ginące zawody, wyroby artystyczne i rękodzielnicze
Łemkowska Watra	lipiec	Zdynia www.stowarzyszenielemkow.pl	sprzedaż: hafty, wyszywanki, wyroby z drewna; prezentacje tradycyjnego rzemiosła łemkowskiego: dziegiarstwo i maziarstwo, łyżkarstwo, kamieniarstwo
Tatrzańskie Wici	lipiec-sierpień	gminy Powiatu Tatrzańskiego www.tatry.pl	sprzedaż i prezentacje: wyroby wełniane i skórzane, galanteria drewniana, wyroby i stroje regionalne
Jarmark Podhalański	sierpień	Rynek w Nowym Targu www.mok.nowytarg.pl	sprzedaż i prezentacje: wyroby wełniane i skórzane, stroje i meble regionalne, galanteria drewniana, zabawki ludowe, hafty i koronki, ceramika, wiklina, wyroby z siana i słomy, malarstwo na szkle i drewnie, rzeźba, bibułkarstwo
Sądecki Jarmark Anielski	sierpień	Rynek w Nowym Sączu www.nowysacz.pl	sprzedaż i prezentacje: wykorzystujące motywy anioła wyroby ze szkła, wosku i drewna, obrazy i malowidła na szkle, koronki, hafty, bibułkarstwo
Starosądecki Jarmark Rzemiosła	sierpień	Rynek w Starym Sączu www.stary.sacz.pl	sprzedaż i prezentacje: rzeźba, malarstwo, zabawki, hafty, koronki, stroje regionalne, biżuteria, wiklina, ceramika
Targi Sztuki Ludowej w Krakowie	sierpień	Rynek Główny w Krakowie www.cepelia.krakow.pl	sprzedaż i prezentacje: wyroby wełniane i skórzane, stroje i meble regionalne, galanteria drewniana, zabawki ludowe, hafty i koronki, ceramika, wiklina, wyroby z siana i słomy, malarstwo na szkle i drewnie, rzeźba, bibułkarstwo
Międzynarodowy Festiwal Koronki Klockowej	październik	Bobowa www.ck.bobowa.pl	sprzedaż i prezentacje: wyroby koronkarskie, kiermasz wyrobów rzemieślniczych z regionu
Festiwal Anioł w Miasteczku	grudzień	Rynek w Lanckoronie www.gosciniac4zywiolow.pl	sprzedaż i prezentacje: ozdoby i dekoracje świąteczne, wyroby z wikliny i drewna, ceramika, wyroby regionalne ze skóry i wełny, zabawki ludowe
Jarmark Bożonarodzeniowy w Krakowie	grudzień	Rynek Główny w Krakowie www.kongregacja-kupiecka.com.pl	sprzedaż: bombki choinkowe, ozdoby i dekoracje świąteczne, wyroby z wikliny i drewna, ceramika, wyroby regionalne ze skóry i wełny, zabawki ludowe, hafty i koronki, biżuteria

Rarytasy - gdzie szukać?

Prezentujemy listę miejsc stałej sprzedaży małopolskich rarytasów, wskazujemy także, gdzie szukać informacji o produktach dostępnych sezonowo lub na zamówienie. Podpowiadamy, dokąd i kiedy udać się, by poprobać legendarnych specjałów alkoholowych. Rejestracja produktów na listę produktów tradycyjnych i regionalnych ma charakter ciągły. Aktualne dane dotyczące produktów regionalnych i tradycyjnych oraz ich producentów dostępne w serwisie www.visitmalopolska.pl

produkty z listy małopolskich produktów tradycyjnych i regionalnych

bajgiel z Kazimierza

KRAKÓW: ul. Nawojki/Gramatyka (pawilon przy przystanku), ul. Reymonta 11 (Dom Studencki Nawojka), ul. Pilotów 6 (ALMA); ZABIERZÓW: Kraków Business Park, ul. Krakowska 280 Produkt dostępny także w sprzedaży ulicznej na terenie Krakowa

balsam kapucyński

Sklepy klasztorne Zakonu Braci Mniejszych Kapucynów: KRAKÓW, ul. Loretańska 11; GDAŃSK, ul. Wałowa 28; STAŁOWA WOLA, ul. Klasztorna 27; WROCŁAW, ul. Sudecka 90, sprzedaż internetowa: sklep.balsamkapucyński.pl

bryndza podhalańska

Stanisław Rychtarzyk - Bacówka na Rusinowej Polanie, Jan Jasionek - Bacówka Murzasichle, Wojciech Słodczyka - Bacówka na Swej Polanie, Kazimierz Furczoń - Bacówka „U Kazka”, Łapsze Wyżne, Bogdan Lassak - Bacówka w Bustryku, Władysław Barnas - Bacówka Czerwienne 257

bundz, gołka, zentyga

Stanisław Rychtarzyk - Bacówka na Rusinowej Polanie, Jan Jasionek - Bacówka Murzasichle, Jan Wilczek - Bacówka w Kacwinie, Wojciech Słodczyka - Bacówka na Swej Polanie, Kazimierz Furczoń - Bacówka „U Kazka”, Łapsze Wyżne, Wojciech Komperda - Bacówka w Czorsztynie (Hala Majerz), Andrzej Klus - Bacówka w Zakopanem przy ul. Droga do Daniela, Stanisław Hyczyk - Bacówka w Baligówce k/Czarnego

Dunajca, Władysław Sądecki - Bacówka Biały Dunajec, Stanisław Żywca - Bacówka na Łomnicy, Wiesław Sajdak - Bacówka na Wierchomli, Władysław Komperda - Bacówka w Zawoi

charsznicka kapusta kwaszona

Produkt dostępny w sieci sklepów KEFIREK, MAKRO, BIEDRONKA, TESCO, KAUFPLAND, LIDL oraz w mniejszych sklepach na terenie całej Małopolski

chleb jurajski

BUKOWNO: ul. Kolejowa 37; JAROSZOWIEC: ul. Kolejowa 9; KLUCZE, ul. Zawierciańska 15/6; KRAKÓW: Sklepy sieci VIENNA G.R.: ul. Mackiewicza 17, ul. Bratysławska 4; Sklepy sieci JUBILAT: ul. Machaja 1, ul. Krasińskiego 1, ul. Orla 62, ul. Chelmska 59, ul. Prądnicka 74, ul. Bronowicka 42, ul. Rydla 7; KWAŚNIÓW GÓRNY: ul. Długa 43, ul. Polna 42; OLKUSZ: ul. Mickiewicza 7, ul. Reja 2, ul. Kazimierza Wielkiego 36, ul. Długa 77A, ul. Polna 3; ZAWIERCIE: ul. Paderewskiego 25

chleb prądnicki

KRAKÓW Piekarnie: Plac Wolnica 13, ul. św. Wawrzyńca 16, ul. Spółdzielców 3, os. Dywizjonu 303 bl.8; Sklepy sieci ALMA: Galeria Kazimierz, ul. Pilotów 6, ul. Kościuszki 71, ul. Stańczyka 14; Sklepy sieci TESCO: ul. Dobrego Pasterza 67, ul. Wielicka 259, ul. Kapelanka 56; Sklepy sieci AVITA: ul. Mogińska 42-56,

ul. Narzmyskiego 9, ul. Pilotów 22, ul. Prądnickiego 16, ul. Friedleina 1, Rynek Kleparski 5, ul. Grzegorzeczka 79, ul. Czarnowiejska 39, ul. Dietla 44, ul. Aleksandry 11, os. II Pułku Lotniczego 1, os. Albertyńskie, ul. Łokietka, Rynek Podgórski 14, ul. Miłkowskiego 3, ul. Skarżyskiego 6, al. Słowackiego 64, os. Złotego Wieku 51/52, os. Słoneczne 4, os. Kolorowe 16a; Sklepy sieci MARKET PUNKT: ul. Raciborska 17, ul. Bałicka 16; Sklepy sieci ELEA: ul. Mackiewicza 17, ul. Miśnieńska 87 MIECHÓW: ul. Krótka 5; NOWY SĄCZ: ul. Węgierska 78; POZNAN: ul. Woźna 9; WIELICZKA: ul. Nowy Świat 27

chleb żarnowy z Łomnej

BOCHNIA: ul. Brzeska 44, ul. Krakowskie Przedmieście 19, ul. Partyzantów 11, ul. Brodzińskiego 6A; LIPNICA MUROWANA: Lipnica Murowana 274; NOWY WIŚNICE: Rynek 2,4,5, Rynek 15, Rynek 25/1, Rynek 30, ul. Jana Matejki 38, Stary Wiśnicz 50; TRZCIANA: Trzciana 359, Trzciana 397, ZEGOCINA: Zegocina 243

fasola „Piękny Jas” z doliny Dunajca

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Małopolska Izba Rolnicza Oddział w Tarnowie, ul. Mościckiego 26/2, tel. (14)655 58 68

fasola z orzełkiem

Bieżąca informacja o dostępności

produktu: Zenon Piotr Szewczyk, Podegrodzie 204, tel. (18)44 59 396

jabłka łuckie

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Stowarzyszenie Łucka Droga Owocowa, Łucko 445, 33-390 Łucko, tel. (18)444 64 27, www.lido.pl

jabłka z Raciechowic

Produkt dostępny w sklepach sieci CARREFOUR: Bytom, Chorzów, Katowice, Kraków, Olkusz, Sosnowiec oraz sklepach sieci LIDL na terenie całej Polski

jagnięcina podhalańska

Produkt dostępny na zamówienie w Tatrzańsko – Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie” w Leśnicy, ul. Polna 33, 34-406 Leśnica, tel. (18)265 64 98, www.gazdowie.blog.onet.pl

jarzębiak izdebny, jarzębinka

Degustacje: Święto Jarzębiny, Krzywaczka, wrzesień; Festiwal Anioł w Miasteczku, Lanckorona, grudzień

jodłownicki kołacz z serem

JODŁOWNIK: Piekarnia, Jodłownik 204, sklepy spożywcze z terenu gminy Jodłownik, KRAKÓW: sklepy sieci ALMA: ul. Pilotów 6, Galeria Kazimierz

karp zatorski

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Stowarzyszenie Dolina Karpia, Rynek 2, 32-640 Zator,

tel. (33)841 05 84, www.dolinarquia.org

kielbasa lisiecka

Produkt dostępny w sklepach sieci ALMA, PIOTR I PAWEŁ, TESCO, BOMI na terenie całego kraju, w sklepach sieci SPECJAŁ WIEJSKI w Warszawie oraz na stoiskach POLSKA WIEŚ w CH REAL Mysłowice, CARREFOUR Chorzów, TESCO Gliwice (ul. Łabędzka)

Sklepy:

BIERUŃ: ul. Słowackiego 22, ul. Leszczyńska 13; CHEŁMEK: ul. Oświęcimska 130; KAMIEN (gmina Czernichów), Kamień 252; TYCHY: ul. Mikołowska 20; ZABIERZÓW: ul. Kolejowa

kołacz jurajski

BUKOWNO: ul. Kolejowa 37; JAROSZOWIEC: ul. Kolejowa 9; KLUCZE: ul. Zawierciańska 15/6; KRAKÓW: Mleczarska Spółdzielnia Pracy „Widok” ul. Lindego 1; KWAŚNIÓW GÓRNY: ul. Długa 43, ul. Polna 42; OLKUSZ: ul. Mickiewicza 7, ul. Reja 2; ZAWIERCIE: ul. Paderewskiego 25

kukielka lisiecka

KRAKÓW: Sklepy sieci ALMA: Galeria Kazimierz, ul. Kościuszki 75, ul. Pilotów 6; Sklepy sieci JUBILAT: al. Krasińskiego 1, ul. Orla 62, ul. Chelmska 15, ul. Modrzewiowa 17; Sklepy sieci BACÓWKA: ul. Królowej Jadwigi 248, ul. Kobierzyńska 93, ul. Forteczna 51/4; Sklepy sieci KREDENS KRAKOWSKI: ul. Grodzka 7, CH Zakopanka,

Galeria Krakowska; MIECHÓW, ul. Krótka 5; POZNAN, pl. Wielkopolski 5, ul. Kraszewskiego 7; WARSZAWA, CH Promenada

kukielka podegrodzka

Produkt dostępny na zamówienie w Gospodarstwie Agroturystycznym Magdalena Zygmunt, Juraszowa 19, 33-386 Podegrodzie, tel. (18)445 93 41

lody nowotarskie

NOWY TARG: Lodziarnie: Rynek 9, Rynek 26, ul. Sokoła 11, ul. Kościuszki; Kawiarze: Rynek 25, Długa 64

łukowicka śliwka suszona

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Urząd Gminy Łukowica, Łukowica 334, 34-606 Łukowica, tel. (18)333 50 21

małopolski miód spadziowy

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Krakowie, Plac Szczepański 8, Kraków, tel. (12)422 79 45, www.wzp-krakow.pl

obwarzanek krakowski

Produkt dostępny w sprzedaży ulicznej na terenie Krakowa

oscypek

Bacówki: Stanisław Rychtarzyk - Bacówka na Rusinowej Polanie, Jan Jasionek - Bacówka Murzasichle, Jan Wilczek - Bacówka w Kacwinie, Józef Brawiak - Bacówka w Łapszach Wyżnych (Kotarne), Wojciech Słodczyka - Bacówka na Swej Polanie, Kazimierz Furczoń - Bacówka „U Kazka”, Łapsze Wyżne, Wojciech Komperda - Bacówka w Czorsztynie (Hala Majerz), Bogdan Lassak - Bacówka w Bustryku, Andrzej Klus - Bacówka w Zakopanem przy ul. Droga do Daniela, Ryszard Kuchta - Bacówka

pod Kotelnicą Białczańską, Jan Gawlak - Bacówka Olcza - Gawłaki, Jan Lupa - Bacówka w Koninie, Jan Juchas - Bacówka Czerwienne 62a, Władysław Barnas - Bacówka Czerwienne 257, Stanisław Stękała - Bacówka Ciche, Andrzej Staszel - Bacówka w Jaworkach, Władysław Szwała - Bacówka Łomnica-Wapienne, Władysław Zapotoczny - Bacówka na Polanie Biały Potok (Witów), Władysław Gogola - Bacówka Rdzawka Chabówka, Andrzej Zubek - Bacówka na Hali Jurgowskiej w Dursztynie, Stanisław Hyczyk - Bacówka w Baligówce k/ Czarnego Dunajca

Sklepy:

BOLESLAWIEC: ul. Łazińska 1B; GORZÓW WIELKOPOLSKI: ul. Witos 50; KOŁOBRZEG: ul. Katedralna 38; KOSZALIN: ul. Jeziorna 19, ul. Kotarbińskiego 1b/2; KRAKÓW: sklep dworcowy przy peronie 5 - Dworzec Główny; KRYNICA: Deptak - sklep „Bacówka u Kazka”; ŁÓDŹ: ul. Ćwiklińskiej 2/19; MYŚLENICE: ul. Reja 2; POZNAN: ul. Woźna 9, ul. Katowicka 81/108; SZCZECIN: ul. Stalowa 37; WARSZAWA: sklepy sieci SPECJAŁ WIEJSKI; ZAKOPANE: ul. Zamoykiego 1

precelek krakowski

Produkt dostępny w sklepach sieci ALMA, KRAKOWSKI KREDENS, CARREFOUR, KAUFPLAND, TESCO, JUBILAT, PSS PODWAWEŁSKA, ALTI, LEWIATAN na terenie Krakowa i Małopolski. KRAKÓW: ul. Nawojki/Gramatyka (pawilon przy przystanku), ul. Reymonta 11 (Dom Studencki Nawojka), ul. Pilotów 6 (ALMA); ZABIERZÓW: Kraków Business Park, ul. Krakowska 280

redykolka

Jan Jasionek - Bacówka Murzasichle; Wojciech Słodczyka - Bacówka na Swej Polanie;

Kazimierz Furczoń - Bacówka „U Kazka”, Łapsze Wyżne; Wojciech Komperda - Bacówka w Czorsztynie; Stanisław Rychtarzyk - Bacówka na Rusinowej Polanie; Andrzej Staszel - Bacówka w Jaworkach. Produkt dostępny także na w Tatrzańsko – Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie” w Leśnicy, ul. Polna 33, 34-406 Leśnica, tel. (18)265 64 98

sądecki miód spadziowy

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Karpacki Związek Pszczelarzy, ul. Długosza 70, 33-300 Nowy Sącz, tel. (18)442 29 53, www.kzp.nszcz.pl Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”, 33-331 Stróże 235, tel. (18)445 18 82, www.bartnik.pl; Pasięka Barć w Kamiannej, Kamianna 17, 33-336 Łabowa, tel. (18)474 16 32, www.kamianna.pl Huzar Sp. z o.o., ul. Chopina 6, 33-300 Nowy Sącz, (18)443 71 46, www.huzar.sacz.pl

sól wielicka

WIELICZKA: sklepie firmowy Kopalni Soli, ul. Danilowicza 10; sól jadalna dostępna w sklepach spożywczych na terenie całej Polski. Produkty kosmetyczne do nabycia w wybranych drogeriach; sprzedaż internetowa: www.kopalnia.pl

suska sechlońska

Bieżąca informacja o dostępności produktu: Stowarzyszenie „Na śliwkowym Szlaku” Iwkowa 468, 32-861 Iwkowa, tel. (14)68 44 549, www.nasliwkowymszlaku.pl

śliwowica łącka

Degustacje: Święto Kwitnącej Jabłoni, Łucko, maj Święto Owocobrania, Łucko, wrzesień

pozostałe małopolskie przysmaki

kremówka papieska

Produkt dostępny w cukierniach na terenie Wadowic

miodek turecki

Sprzedaż okazjonalna 1 i 2 listopada, stargany przy cmentarzach krakowskich

produkty benedyktyńskie

TYNIEC: sklep przy opactwie, ul. Benedyktyńska 37; sprzedaż internetowa: www.benedicite.pl; BIELSKO-BIAŁA, pl. Wojska Polskiego 4; BYDGOSZCZ, ul. Śniadeckich 21; CZĘSTOCHOWA, al. Najświętszej Maryi Panny 79; GDAŃSK, ul. Długa 5, ul. Stary Rynek Oliwski 7; GDYŃIA, ul.10 Lutego 2; KRAKÓW, ul. Krakowska 29, ul. Zwierzyniecka 10/4, ul. Rakowicka 12; LUBLIN, al. Spółdzielczości Pracy 36 lok. 7; ŁÓDŹ, ul. Piotrkowska 200, ul. Wyszyńskiego 29; NOWY SĄCZ, ul. Sobieskiego 14; POZNAN, ul. św. Marcin 12, ul. Górecka 30; RZESZÓW, ul. Rejtana 69; SOPOT, al. Niepodległości 718; SZCZECIN,

al. Wyzwolenia 29/U1.4, ul. Krzywoustego 28; TORUŃ, ul. Kopernika 14; WARSZAWA, ul. Komisji Edukacji Narodowej 83, ul. Wilcza 11, ul. Jana Pawła II 43 A/35; WADOWICE, ul. Kościelna; WROCŁAW, ul. Kilińskiego 26, ul. Komandorska 53 T; ZAMOŚĆ, ul. Łukasińskiego 12 A; ZYWIEC, ul. Rynek 18

sól bocheńska

Produkt dostępny w aptekach i sklepach zielarskich i wybranych drogeriach na terenie całej Polski. Sprzedaż internetowa: www.bohneris.pl

wody lecznicze

Produkt dostępny w pijalniach wód na terenie uzdrowisk: Krynica-Zdrój, Wysowa-Zdrój, Szczawnica oraz w wybranych sklepach sieci REAL, CARREFOUR, TESCO na terenie Krakowa i Małopolski; informacja o produktach i uzdrowiskach: www.ukz.nazwa.pl, www.krynica.pl, www.wysowianka.pl, www.wysowianka.pl, www.uzdrowiskoszczawnica.pl



Chroniona Nazwa Pochodzenia (PDO)

przyznawana produktom wytwarzanym w konkretnym regionie lub miejscu, którego nazwa zastrzeżona jest dla chronionego produktu, jakość i charakter produktu powinny być ściśle związane z miejscem pochodzenia i uzależnione od jego warunków przyrodniczych i kulturowych



Chronione Oznaczenie Geograficzne (PGI)

przyznawane produktom, których jeden z istotnych etapów wytwarzania jest wykonywany w konkretnym regionie lub miejscu, charakter produktu musi mieć ścisły związek z miejscem pochodzenia, jednak cechy produktu nie wynikają bezpośrednio z warunków przyrodniczych czy kulturowych miejsca produkcji

Małopolska – informacje ogólne:

Stolica regionu: Kraków

Większe miasta: Tarnów, Nowy Sącz, Oświęcim

Powierzchnia: 15 190 km² (ok. 5% powierzchni Polski)

Liczba mieszkańców: 3,28 mln osób (ok. 8% ludności Polski)

Krajobraz: • najwyższy szczyt – Rysy: 2499 m n.p.m.

- góry – Tatry, Beskidy, Pieniny, Gorce; • pogórze – Pogórze Karpackie;
- wyżyny – Wyżyna Krakowsko-Częstochowska; • niziny – Nizina Nadwiślańska (Dolina Wisły) • główne rzeki – Wisła, Dunajec, Poprad, Raba, Skawa, Biała • zbiorniki wodne: Czorszyński, Rożnowski, Czchowski, Dobczycki, Klimkówka, • najwyżej położone, najczystsze jeziora: Morskie Oko, Czarny Staw, jeziora Doliny Pięciu Stawów,
- największa i najgłębsza jaskinia – Jaskinia Wielka Śnieżna – ponad 22 km korytarzy, 824 m głębokości

Dlaczego Małopolska:

- dla ducha i świadomości – 8 miejsc UNESCO: • Historyczne centrum Krakowa • Kopalnia Soli w Wieliczce, • Kalwaria Zebrzydowska – manierystyczny zespół architektoniczny i krajobrazowy oraz park pielgrzymkowy • Były obóz koncentracyjny Auschwitz-Birkenau w Oświęcimiu • 4 drewniane kościoły południowej Małopolski: Lipnica Murowana, Sękowa, Binarowa, Dębno Podhalańskie
- dla zdrowia i urody – 9 miejscowości uzdrowiskowych: Rabka-Zdrój, Szczawnica, Piwniczna-Zdrój, Żegiestów-Zdrój, Muszyna, Krynica-Zdrój, Wysowa-Zdrój, Wapienne, Swoszowice
- dla zachwytu pięknem i naturą – 6 parków narodowych: Babiogórski, Gorczański, Magurski, Ojcowski, Pieniński, Tatrzański
- dla relaksu – 3 baseny geotermalne: Bukowina Tatrzańska, Szafłary, Zakopane
- dla zaznania nowych doświadczeń – splay Przelomem Dunajca
- dla wiedzy i zmysłów – liczne ekspozycje muzealne, ponad 4250 km szlaków tematycznych m.in. Szlak Architektury Drewnianej
- dla krzepy i rekreacji – ponad 2600 km szlaków rowerowych
- dla treningu i zachwytu pięknem – ponad 3360 km szlaków górskich
- dla przyjemności i wygody – około 300 wyciągów narciarskich
- dla przyjemności i sprawności fizycznej – około 250 km tras narciarskich
- dla ducha rywalizacji – 2 pola golfowe: Paczółtowiec, Wieliczka-Ochmanów

WYBRANE PUNKTY INFORMACJI TURYSTYCZNEJ**Kraków**

Sieć Informacji Miejskiej – www.infokrakow.pl

- Pawilon Wyspiańskiego, pl. Wszystkich Świętych 2, tel.: (12)616 18 86,
- Sukiennice, Rynek Główny 1/3, tel.: (12)433 73 10
- Międzynarodowy Port Lotniczy Balice, tel.: (12)285 53 41
- Sanktuarium w Łagiewnikach, ul. Siostry Faustyny 3, tel.: (12)263 60 64
- ul. Powiśle 11
- ul. Szpitalna 25, tel.: (12)432 01 10, 432 00 60
- ul. św. Jana 2, tel.: (12)421 77 87
- ul. Józefa 7, tel.: (12)422 04 71
- os. Słoneczne 16, tel.: (12)643 03 03

Wspólny adres e-mail dla punktów informacji miejskiej: it@infokrakow.pl

Nowy Sącz

Centrum Informacji Turystycznej, ul. Szwedzka 2, tel.: (18)443 55 97, 444 24 22
cit@sarr.com.pl, www.cit.com.pl

Tarnów

Tarnowskie Centrum Informacji, Rynek 7, tel. (14)688 90 90 - 91
centrum@it.tarnow.pl, www.it.tarnow.pl

Wadowice

Wadowickie Centrum Informacji Turystycznej, ul. Kościelna 4, tel.: (33)873 23 65 biuro@it.wadowice.pl, www.it.wadowice.pl

Oświęcim

Miejski Punkt Informacji Turystycznej, ul. Leszczyńskiej 12, tel.: (33)843 00 91 mpit@um.oswiecim.pl, www.mpit-oswiecim.neostrada.pl

Zakopane

Centrum Informacji Turystycznej, ul. Kościuszki 17, tel.: (18)201 22 11
info@promocja.zakopane.pl, www.zakopane.pl

**Małopolska**

Więcej informacji praktycznych: www.visit.malopolska.pl



www.visit.malopolska.pl

