







PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE Z WIELKOPOLSKI

REGIONAL & TRADITIONAL PRODUCTS OF WIELKOPOLSKA

SPIS TREŚCI

3. Przedmowa
4. Andruty kaliskie
   Rogal Świętomarciński
5. Chleb żytni wielkopolski
   Chleb z Komorowa
6. Chleb cygański
   Pumpernikel Adama
7. Masło ze Strzałkowa
   Masło wielkopolskie
8. Serek twarogowy kozi witoldziński
   Twaróg tradycyjny
9. Wielkopolski ser smażony
   Serek śmietankowy wielkopolski
10. Ogórek kiszony „osiecki"
    Szparag kiszony pakosławski
11. Borowik wielkopolski, wielkopolskie grzyby solone
    Kompoty owocowe, szabel w zalewie,
    marynata z korbola
12. Domowe soki tłoczone ze świeżych owoców
    ziemi kaliskiej
    Wielkopolskie soki jabłkowe tłoczone na zimno
    z dodatkami innych owoców
13. Napój z hyćki - kwiatu czarnego bzu
    Wielkopolski dżem z wiśni „sokówki"
14. Susz wigilijny wielkopolski
    Olej rydzowy
15. Wielkopolskie oleje tłoczone na zimno:
    z pestek dyni, rzepakowy
    Wielkopolski olej lniany tłoczony na zimno
16. Wielkopolska wieprzowina złotnicka - udziec
    pieczony ze świni złotnickiej
    Udziec pieczony ostrzeszowski
17. Wielkopolska wieprzowina złotnicka
    Jagnięcina z owcy rasy wielkopolskiej
18. Wędzonka ostrzeszowska, kiełbasa wiejska
    ostrzeszowska
    Wędzonka krotoszyńska
19. Rolka wielkopolska
    Szynka dojrzewająca wielkopolska wędzona
20. Szynka staropolska, polędwica staropolska
    Szynka olchowa wielkopolska, szynka swojska
    wędzona
21. Kiełbasa nowotomyska
    Kiełbasa jałowcowa rokietnicka
22. Kiełbasa biała parzona wielkopolska
    Kiełbasa polska wędzona
23. Kiełbasa swojska nadnotecka
    Kiełbasa chłopska suszona
24. Kiełbaski rawickie
    Kiełbasa wiejska kruszewska, salceson wiejski
    kruszewski i wątrobianka kruszewska
25. Kiełbasa grodziska
    Pasztetowa grodziska i salceson ozorowy grodziski
26. Bułczanka grodziska
    Kaszanka rychtalska
27. Leberka wielkopolska
    Salceson czarny z Wielkopolski, salceson biały
    z Wielkopolski
28. Pieczeń z jeleniowatych w warzywach
    po wielkopolsku
    Wielkopolska pieczeń z dzika
29. Kaczka pieczona po wielkopolsku
    Półgęski wędzone
30. Gęś owsiana ostrzeszowska
    Czernina
31. Wielkopolski rosół z kury
    Żur na kiełbasie
32. Barszcz czerwony czysty na wywarze grzybowym
    Ślepe ryby
33. Parzybroda
    Rumpuć
34. Zrazy zawijane po wielkopolsku
    Bigos wielkopolski
35. Golonka po wielkopolsku
    Galart
36. Plyndze
    Gzik wielkopolski, szare kluski
37. Pierogi z Wargowa
    Wielkopolska nalewka z wiśni „sokówki"
38. Miodówka witosławska, miód witosławski
    Wino z czarnej porzeczki
39. Piwo ciemne Fortuna
    Benedyktynka



Krzysztof Grabowski

Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego, Member of the Board of Wielkopolska Region

Szanowni Państwo!

Wielkopolska jest regionem posiadającym specyficzne produkty i potrawy, które ze względu na wysoką jakość, wyjątkowość, oraz bogatą, liczącą nieraz setki lat historię, zasługują na upowszechnienie i zachowanie dla przyszłych pokoleń. W Wielkopolsce najstarszym produktem z udokumentowaną 500 letnią historią jest likier „benedyktynka" produkowany przez o. Benedyktynów w Lubiniu. Żywność regionalna, tradycyjna oraz ekologiczna to żywność o charakterze naturalnym, cechująca się wysoką jakością. Odpowiednio dobrane surowce oraz sposób wytwarzania przy użyciu tradycyjnych metod, odmiennych od technologii stosowanych w przemyśle spożywczym, przyczyniają się do wyjątkowego smaku regionalnych produktów i potraw.

W przeciwieństwie do żywności produkowanej przemysłowo żywność tradycyjna nie zawiera sztucznych dodatków i konserwantów, dlatego może charakteryzować się krótszym terminem przydatności do spożycia, ale jest zdecydowanie smaczniejsza i zdrowsza.

Samorząd Województwa Wielkopolskiego promując żywność o charakterze regionalnym i tradycyjnym ma na celu przede wszystkim podniesienie jakości żywności, kształtowanie świadomości w zakresie zdrowego odżywiania, zachowanie dziedzictwa kulinarnego regionu dla przyszłych pokoleń oraz promocję Wielkopolski.

Rozwój wytwarzania żywności ekologicznej, regionalnej i tradycyjnej przyczynia się do utożsamiania określonych produktów z naszym regionem oraz kreowania marki Wielkopolski w kraju i zagranicą. Przykładem typowych produktów utożsamianych z Wielkopolską są np. rogal świętomarciński, gzik, czy wielkopolski ser smażony.

Oddaję do dyspozycji Państwa katalog, który obejmuje najbardziej charakterystyczne dla Wielkopolski produkty i potrawy, zarejestrowane na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, mając nadzieję, że stanowić będzie dla Państwa pomoc w poszukiwaniach tradycyjnych, wielkopolskich produktów oraz potraw, celem ich włączenia do swojego jadłospisu, a także pozwoli docenić różnorodność smaków wielkopolskiej kuchni.

Każdy wielkopolski produkt lub potrawa, których co najmniej 25 letnie pochodzenie możemy udokumentować, może znaleźć się na Liście Produktów Tradycyjnych. Zachęcam Państwa do zbierania dokumentów świadczących o tradycji wielkopolskiej kuchni i rejestrowania kolejnych specjałów. Wnioski o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych przyjmuje Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego.

Dear Ladies and Gentlemen!

Wielkopolska is a region with specific products and cuisine which in view of high quality, uniqueness and a rich, at times several hundred-year-long, history merit popularisation and preservation for future generations. 'Benedyktynka' liqueur produced by the Benedictines in Lubiń is the oldest product in Wielkopolska with a documented 500-year history. Regional, traditional and organic food is natural and characterised by high quality. Properly selected raw materials and a production method with the use of traditional recipes, different from technologies applied in the food industry contribute to unique taste of regional products and dishes. In contrast to industrially made food, traditional dishes do not contain artificial additives or preservatives. Therefore, their shelf life may be shorter, but they are much tastier and healthier.

By promoting regional and traditional food the Self-Government of the Wielkopolska Region mainly aims at increasing quality of food, forming awareness of a healthy diet, preserving culinary heritage of the region for future generations and promoting Wielkopolska.

Development of production of organic, regional and traditional food causes that particular products are associated with our region and contributes to creation of the brand of Wielkopolska in Poland and abroad. 'Rogal świętomarciński' (St. Martin's croissant), 'gzik' (cottage cheese with chive), fried cheese from Wielkopolska etc. are examples of typical products identified with the region.

I hope that by giving you the catalogue which includes the most characteristic of Wielkopolska products and dishes, registered on the national List of Traditional Products of the Minister of Agriculture and Rural Development, it will help you find traditional products and dishes from Wielkopolska to include them in your menu and will enable you to give recognition to diversity of taste of the Wielkopolska cuisine.

Any product or dish from Wielkopolska whose, at least, 25-year history can be documented by us can be entered on the List of Traditional Products. I encourage you to collect documents which are evidence of tradition of the Wielkopolska cuisine and to record new delicacies. Requests for registration on the List of Traditional Products are collected by the Marshal Office of the Wielkopolska Region.



ANDRUTY KALISKIE

Tradycyjne andruty kaliskie są wyrobem cukierniczym produkowanym od XVIII wieku w Kaliszu. Wówczas były sprzedawane na straganach w parku miejskim, który został założony w 1798 roku i stał się atrakcyjnym miejscem spacerów i wypoczynku mieszkańców miasta. Oryginalne andruty kaliskie występują w formie okrągłych krążków o średnicy 15 – 17 cm i grubości od 0,8 do 1,5 mm, o jasnokremowej lub słomkowej barwie i lekko słodkim smaku. Do ich produkcji używa się 4 surowców: wody, cukru, mąki pszennej i oleju, ważne są przy tym proporcje tych składników oraz technologia wypieku. Proces technologiczny ma charakter manufakturowy, który jest kontynuowany w niezmienny sposób od dziesięcioleci. Dlatego oryginalny produkt wytwarza zaledwie kilku producentów w małych firmach rodzinnych.

SWEET LAYERED WAFER FROM KALISZ

'Andruty', a traditional sweet layered wafer is a confectionary product which has been manufactured in Kalisz since the 18th century. At that time wafers were sold on stands in the city park, which was established in 1798 and became a popular place for strolls and leisure for city inhabitants. Genuine Kalisz wafers are in a form of a circle with a diameter ranging from 15-17 cm and a thickness of 0.8 – 1.5 mm, of light cream or straw colour and a sweetish taste. Four ingredients are used: water, sugar, wheat flour and oil, in specific proportions and baked accordingly. The process uses old fashioned methods, which have been preserved unaltered for decades. Therefore, genuine wafers are produced by only a few small family concerns.

Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska
ul. Kopernika 15/1, 62-800 Kalisz
tel. kom. +48 604 784 589

Zakład Cukierniczy Bogna i Ryszard Marczak
ul. Jagodowa 11, 62-800 Kalisz
tel.+48 62 757 59 04



ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Rogal Św. Marcina, jako produkt regionalny Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, jest dla mieszkańców Poznania wyjątkowym przysmakiem. Wiąże się z nim legenda o poznańskim cukierniku, któremu przyśnił się Św. Marcin wjeżdżający do miasta na białym koniu. W jego śnie koń potknął się i zgubił niezwykłą złotą podkowę. Cukiernik uznał sen za znak i rano wypiekł ciasto w kształcie podkowy. W rogaliku znalazły się: migdały, orzechy, biały mak i inne bakalie. Upieczone rogale rozdał biednym. Na pamiątkę tego wydarzenia poznańscy cukiernicy, co roku - już od 200 lat - w imieniny Św. Marcina, które przypadają na dzień 11 listopada, wypiekają rogale. Poznaniacy szczycą się tą niezwykłą tradycją i na ulicach swego miasta organizują huczną zabawę.

SAINT MARTIN CRESCENT CAKES

Saint Martin crescent cake, being a regional product of the Guild of Confectioners and Bakers in Poznań, is a special delicacy for the people of Poznań. There is a legend, which talks about a confectioner from Poznań, who had a dream about Saint Martin entering the city on a white horse. In the dream, the horse stumbled and lost a unique gold horseshoe. The confectioner treated it as a sign and in the morning he baked cakes with a horseshoe shape. The cakes were stuffed with almonds, nuts, white poppy seed and dried fruit. He distributed his cakes among the poor of the region. In remembrance of this event, every year, for 200 years now, confectioners from Poznań bake special crescent cakes on the name day of Saint Martin, i.e. on 11 November. Poznanians are proud of this unique tradition and organize big festival in the streets on this day.

Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu
al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań



CHLEB ŻYTNI WIELKOPOLSKI

Chleb w gospodarstwie ekologicznym w Zębowie gm. Lwówek wypiekany jest od wielu pokoleń w rodzinie Nowaków wyłącznie z mąki żytniej wg niezmiennej receptury. Mąkę po wymieszaniu z mlekiem (może być również z wodą lub serwatką) poddaje się zakwaszeniu, dodaje odrobinę soli, a następnie z wyrobionego ciasta formuje bochenki, które po wyrośnięciu wkłada do tradycyjnego pieca chlebowego. Upieczony chleb zachowuje bardzo długo świeżość.

WIELKOPOLSKA RYE BREAD

At the Nowak family eco-farm in Zębowo near Lwówek, generation after generation has baked bread consisting of only rye flour according to an unmodified recipe. After mixing with milk (or alternatively with water or whey), flour is leavened, then some salt is added and loaves are formed from the kneaded dough. After they rise, they are then placed into a traditional bread oven. When baked, the bread stays fresh for a longer period.

Teig Brotlaibe geformt, die nach dem Gehen im traditionellen Brotofen gebacken werden. Das auf diese Weise hergestellte Brot hält sich sehr lange frisch.

Ekologiczne Gospodarstwo Rolne Rodziny Nowaków w Zębowie
Zębowo, ul. Parkowa 12, 64-310 Lwówek
tel. +48 61 441 36 90
e-mail: damian_nowak81@wp.pl



CHLEB Z KOMOROWA

Chleb z mąki żytniej z dodatkiem pszennej. Zaczątek pobrany z poprzedniego ciasta po zalaniu mlekiem lub wodą tworzy zakwas. Zakwas dodaje się do mąki wraz z maślanką, wodą i serwatką (w odpowiednich proporcjach), następnie także drożdże i sól. Wszystko razem po wyrobieniu tworzy zaczyn gotowy do fermentacji. Po wyrośnięciu dodaje się resztę mąki i pozostawia ponownie do wyrośnięcia. Gotowe kęsy ciasta wkłada się do prostokątnych form. Ciasto znów rośnie. Wyrośnięte bochenki po spryskaniu jeszcze wodą wstawia się do rozgrzanego tradycyjnego pieca chlebowego opalanego drewnem.

BREAD FROM KOMORÓW

The bread is made of rye flour with an addition of wheat flour. A portion collected from the former dough leavens after it is mixed with milk or water. The leavened mixture is added to flour with the right proportions of buttermilk, water and whey, then yeast and salt are also added. After kneading, the dough leavens ready for fermentation. When it rises, the rest of the flour is added and the dough is left to rise again. The portions of ready dough are placed in rectangular pans. The dough rises again. When the loaves rise, they are sprinkled with water and put into a heated traditional wood burning bread oven.

Urszula Brylewska
Komorów 134, 63-510 Mikstat
tel. +48 62 731 02 77





CHLEB CYGAŃSKI

Chleb żytnio-pszenny dla wędrujących Cyganów był wypiekany w Poznaniu na Junikowie w piekarni Józefa Woźniaka zaraz po zakończeniu II wojny światowej. Cyganie regularnie przybywali na teren Junikowa i rozbijali tu obozy. Ich wędrówki skończyły się z początkiem lat 60. XX wieku. Chleb wypiekany dla Cyganów był większy i zachowywał świeżość przez długi okres, gdyż zabierany był przez wędrujące tabory w drogę. Chleb cygański nadal jest wypiekany w piekarni „Junikowskiej".

GYPSY BREAD

Just after World War II, rye-wheat bread for the travelling Gypsies was baked in the Juników district of Poznań by Józef Woźniak's bakery. The Gypsies used to regularly visit the area of Juników, where they pitched their camps. Their journeys ended at the outset of the 1960s. The bread baked for the Gypsies was bigger and remained fresh for a longer period, as it was taken away by the travelling trains of Gypsy wagons. Gypsy bread is still baked in the Junikowska Bakery.

Piekarnia „Junikowska" Renata i Czesław Jurgiel
ul. Junikowska 5, 60-163 Poznań
tel. + 48 61 868 95 41
e-mail: piekarnia.junikowska@neostrada.pl

PUMPERNIKEL ADAMA

Nazwa chleba pumpernikel wywodzi się z Westfalii, gdzie chłopi wypiekali ten chleb na przełomie XVI i XVII wieku. W Wielkopolsce prawdziwą produkcję rozpoczęto w Wytwórni Pumpernikla Józefa Adama przy ul. Poznańskiej w Poznaniu w 1930 roku. Pumpernikel jest chlebem żytnim. Surowcami do jego wypieku są: mąka żytnia razowa, krojone ziarno żyta, płatkowane ziarno żyta, cukier, syrop ziemniaczany lub ekstrakt słodowy. Cały proces jest wieloetapowy i dość skomplikowany: specyficzne dla wytwarzania pumpernikla są przemienne zabiegi „zaparzania" i „chłodzenia". Receptura poznańskiego pumpernikla Adama, zwanego tak od nazwiska pierwszego wytwórcy, nie uległa do dziś zmianie.

ADAM'S PUMPERNICKEL FROM POZNAŃ

The name of pumpernickel originates from Westphalia, where peasants used to bake this rich type of bread at the turn of 16th and 17th centuries. In Wielkopolska, genuine pumpernickel production was started in 1930 at the Józef Adam Pumpernickel Factory located at ul. Poznańska in Poznań. Pumpernickel is a type of rye bread. The necessary ingredients include: rye meal, crushed rye grains, flaked rye grains, sugar and potato syrup or malt extract. The whole process is comprised of many stages and is extremely complicated. The typical process includes 'steaming' and 'cooling'. The recipe of Adam's pumpernickel from Poznań, which is taken from the surname of its first producer, has not changed until today.

FAWOR Spółdzielnia Piekarsko - Ciastkarska
ul. Unii Lubelskiej 1, 61-249 Poznań
Centrala: tel. +48 061 878 11 00, fax +48 061 879 34 53
e-mail: fawor@fawor.pl, www.fawor.pl





MASŁO ZE STRZAŁKOWA

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie do dnia dzisiejszego produkuje masło opierając się na starych recepturach z 1926 roku Mleczarni w Cieninie Kościelnym.
Masło ze Spółdzielni Mleczarskiej Udziałowców w Strzałkowie szczególne walory smakowe i zapachowe zawdzięcza wyjątkowemu procesowi przygotowania śmietanki przed zmaślaniem. Najistotniejszymi parametrami w przygotowaniu śmietanki są wydłużony czas i zmienna temperatura jej dojrzewania. Właśnie ta odmienność procesu technologicznego przesądza o wyjątkowym smaku masła ze Strzałkowa i odróżnia je od innych wyrobów tej kategorii.

BUTTER FROM STRZAŁKOWO

This Until now the Association of Shareholder Dairy Owners in Strzałkowo has been producing butter based on traditional recipes from 1926 of the Dairy in Cienin Kościelny.
Butter from the Association of Shareholder Dairy Owners in Strzałkowo has special taste and fragrance qualities thanks to an exceptional cream making process before churning. A long period and variable temperature of maturing are the most significant parameters in the process of preparing cream. Specifically such a difference in the technological process determines exceptional taste of butter from Strzałkowo and distinguishes it from other products of this category.

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie
ul. Gen. Sikorskiego 28, 62-420 Strzałkowo
tel.: +48 63 275 00 27
e-mail: biuro@smu.com.pl, www.smu.com.pl

MASŁO WIELKOPOLSKIE

Na terenie Wielkopolski hodowla i chów bydła mlecznego mają długą tradycję. Najbardziej rozpowszechnioną rasą była nizinna czarno-biała. Pierwsze mleczarnie w regionie powstały już pod koniec XIX wieku: mleczarnia w Środzie Wielkopolskiej powstała w 1885 roku, a największa w Wielkopolsce mleczarnia w Gostyniu w 1889 roku. Mleczarnia w Nowym Tomyślu działała początkowo jako skup mleka, mleko zaczęła przetwarzać po II wojnie światowej. Masło wielkopolskie od lat 50-tych do 80-tych XX w. było eksportowane za granicę i zdobywało tam najwyższe oceny. Masło z tych mleczarni produkowane jest wyłącznie z tłuszczu mlecznego i posiada certyfikat „Jakość Tradycja".

WIELKOPOLSKA BUTTER

The breeding of dairy cattle has had a long tradition in the region of Wielkopolska. The most common breed was Polish Black-and-White. The first dairies emerged as early as at the end of the 19th century: a dairy in Środa Wielkopolska was founded in 1885, and the largest dairy in the Wielkopolska region was established in Gostyń in 1889. The dairy in Nowy Tomyśl initially operated as a milk collection point, and it started processing milk after WWII. Butter from Wielkopolska was exported from the 1950s to the 1980s winning the highest appraisal abroad. The butter from these dairies is produced exclusively from milk fat and is awarded with the 'Jakość Tradycja' (Quality Tradition) certificate.

Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA
ul. Daszyńskiego 9, 63-000 Środa
tel. +48 61 285 32 33, www.jana.com.pl

Spółdzielnia Mleczarska GOSTYŃ
ul. Wielkopolska 1, 63-800 Gostyń
tel. +48 65 575 22 00, www.smgostyn.pl

OSM TOP-TOMYŚL
ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl
tel. +48 61 442 26 31, fax +48 61 442 26 30, www.toptomysl.pl



SEREK TWAROGOWY KOZI WITOLDZIŃSKI

Specjał ten wyrabia się ze świeżego, ciepłego, nieschłodzonego mleka koziego, pochodzącego prosto z udoju w oparciu o tradycyjną technologię w gospodarstwie agroturystycznym Pana Witolda Jarmuża. W rodzinie Pana Jarmuża od kilku pokoleń zajmowano się chowem kóz i przetwórstwem mleka koziego. Z czasem rodzinne doświadczenie pozwoliło na wypracowanie specjalnej technologii produkcji sera, dzięki której posiada on wyjątkowy smak, wspaniałą smarowność i konsystencję. Można go wykorzystywać na różne sposoby, upiec z niego sernik, przyrządzić z dodatkiem szczypiorku i rzodkiewki, albo po prostu podać z solą i pieprzem.

WITOLD'S GOAT'S CHEESE

This delicacy is made of fresh, warm, non-cooled goat's milk. The process begins directly after milking according to traditional technology on an agro-farm belonging to Witold Jarmuż. His family have for generations bred goats and produced various milk products. The technology of cheese production has been built up over many years of family experience. The cheese has a unique flavour and a texture most suitable for spreading. The cheese can be used in many ways, for example, to bake a cheese cake, to mix with chopped chives and radish, or simply to be served plain with salt and pepper.

Joanna i Witold Jarmużowie
Witoldzin 17, 64-514 Pamiątkowo
tel. +48 61 291 44 63



TWARÓG TRADYCYJNY

Twaróg jest tradycyjnym polskim serem, który w warunkach wiejskiego gospodarstwa był wytwarzany z surowego mleka krowiego. Świeżo wydojone mleko, z którego uprzednio zebrano śmietankę, było rozlewane do naczyń dla tzw. podstoju i pozostawiane w temperaturze pokojowej do samoczynnego ukwaszenia. Ze skwaszonego mleka otrzymywało się przez podgrzewanie twaróg oraz serwatkę. Wszystko razem wylewane było do płóciennych woreczków lub chust z płótna lnianego i odciskane. Z biegiem lat płócienne worki zastąpiono sitami i cedzakami, na które wylewano masę serową. Ten ser, czyli twaróg, zaczął być znany jako „ser kwaśny polski".
Typowy polski twaróg nie jest znany w innych krajach.

TRADITIONAL *TWARÓG* (COTTAGE CHEESE)

Twaróg is traditional Polish cheese which in farming conditions used to be made from raw cow's milk. Fresh skimmed milk was poured into dishes, left until a layer of fat appeared and stored in room temperature until the milk curdled. Cottage cheese and whey were obtained from sour milk after heating up. Everything was poured out into linen bags or cloths of flax linen and then wrung. In the course of years linen bags were replaced by sieves and strainers which were filled with cheese paste. This cheese i.e. *twaróg* is called 'sour Polish cheese'.
Typical Polish *twaróg* (cottage cheese) is not known in other countries.

TOP TOMYŚL
ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl
tel.: +48 61 44 22 631
e-mail: top.tomysl@post.pl



WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Ser smażony jest produktem przygotowywanym na bazie chudego twarogu. Nic dziwnego, że w całej Wielkopolsce uważany jest za przysmak, gdyż właśnie stąd pochodzi. Ser smażony od lat przygotowywany był w domach, gdyż smażenie sera było jedną z form przedłużania jego świeżości. Przygotowywano go na bazie tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie, aż do dnia dzisiejszego. Ser smażony zdobył uznanie wśród konsumentów, czego dowodem są liczne wyróżnienia w konkursach na szczeblu lokalnym, wojewódzkim i ogólnokrajowym. Aby zadowolić naszych klientów, staramy się rozszerzać gamę smakową naszych produktów, czego przykładem jest na przykład ser smażony wzbogacony kminkiem.

WIELKOPOLSKA FRIED CHEESE

Fried cheese is produced on the basis of skimmed cottage cheese. No wonder that all the Wielkopolska region considers it a delicacy, as it is its place of origin. Fried cheese has been home-prepared for many years. People used to fry cheese in order to prolog its freshness. Fried cheese production has always been based on traditional regional receipes shared by housewives, and it still is today. Fried cheese produced in such a way has been gaining consumers' recognition, the proof being numerous distinctions in various competitions at the local, voivodship and national level. In order to satisfy consumers' preferences, the fried cheese producers do not confine themselves to one variety only, and produce the cheese with different additions e.g. Caraway.

TOP TOMYŚL
ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl
tel. +48 61 4422631, fax +48 61 44 51 800
e-mail: handel@toptomysl.pl, www.toptomysl.pl.

Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak s.j.
ul. Polna 15, 62-066 Granowo
tel.+48 61 447 21 61, fax +48 61 447 14 86
e-mail:handel@frackowiak-sery.pl, www.frackowiak-sery.pl

TOP s.c. Huszczak H.W., Humerczyk B.A.
os. Dębowe 23, 64-800 Rataje
tel. +48 67 282 14 35, tel. kom. +48 602 112 170



SEREK ŚMIETANKOWY WIELKOPOLSKI

Serek śmietankowy z mleczarni w Bojanowie ma konsystencję podobną do „gziku wielkopolskiego", jednak nie zawiera żadnych dodatków i przypraw. Jest bardzo delikatnym w smaku serkiem naturalnym, wytwarzanym w następujący sposób: wanny serowarskie napełniane są mlekiem, które jest podgrzewane do temperatury 30°C, a następnie szczepione kulturami bakterii mlekowych, na końcu dodaje się podpuszczkę. Tak zaprawione mleko pozostawia się do następnego dnia, tj. do uzyskania skrzepu, który w normalnych warunkach utworzy się w ciągu około 12 godzin. Skrzep kroi się w graniastosłupy, a następnie, już odsączony ser, prasuje i formuje.

CREAM CHEESE FROM WIELKOPOLSKA

Consistency of cream cheese from a dairy in Bojanowo is similar to 'gzik from Wielkopolska' (cottage cheese with chive), but does not contain any additives or spices. This natural cheese with delicate taste is made in the following way: cheese baths are filled with milk which is heated up to the temperature 30°C and then inoculated with milk bacteria cultures and finally rennet is added. Milk treated in this way is left until the following day i.e. until clots appear. This process in normal conditions takes around 12 hours. Clots are cut into prisms and then drained cheese is pressed and moulded.

Madma Sp. z o.o.
Zakład Mleczarski Bojanowo
ul. Gołaszyńska 14, 63-940 Bojanowo
tel.: +48 65 545 64 87
e-mail: pphemma@tlen.pl



OGÓREK KISZONY OSIECKI

Tradycja kiszenia ogórków w Osieku gmina Pakosław sięga 1945 roku, kiedy to ogrodnik Pan Zygmunt Sierpowski, obok uprawy różnych warzyw zajął się również przetwarzaniem ogórków, zanurzając beczki z kiszonymi ogórkami w pobliskim stawie, który wykorzystywał jako naturalną chłodnię, a następnie ukiszone ogórki sprzedawał. Obecnie tradycję gospodarstwa ogrodniczego kontynuuje syn, Piotr Sierpowski. Surowiec do kiszenia stanowią kształtne ogórki gruntowe pochodzenia krajowego, które są układane w beczkach wraz z takimi przyprawami jak: chrzan, czosnek, koper, liście wiśni, a następnie zalewane solanką. O ostatecznych walorach smakowych i jędrności ogórków decyduje obok surowców specyficzna metoda kiszenia.

OSIEK STYLE PICKLED CUCUMBERS

The tradition of preserving cucumbers in brine dates back to 1945 in the town of Osiek, near Pakosław. Gardener, Zygmunt Sierpowski, started preserving them by sinking barrels in the local pond which served as a natural cold store. He then sold them as pickled cucumbers. The tradition of arable farming is continued by his son, Piotr Sierpowski. Only the finest well formed Polish cucumbers are used. These are placed in barrels together with horseradish, garlic, dill and cherry leaves, and ubmersed in brine. The final taste and flavour, as well as the crispness of the pickles is due to this unique recipe and specific preparation process.

Zakład Ogrodniczy Piotr Sierpowski
Osiek 56, 63-920 Pakosław
tel. +48 65 547 83 59, fax +48 65 547 14 30
e-mail: piotr.sierpowski@poczta.fm



SZPARAG KISZONY PAKOSŁAWSKI

Uprawa szparagów w Wielkopolsce w rejonie Pakosławia (południowa Wielkopolska) sięga okresu zaboru pruskiego (XIX wiek), kiedy sprowadzili je w ten rejon osadnicy niemieccy. Od nich uprawę szparagów przejęli polscy rolnicy, którzy zaczęli je, podobnie jak ogórki, zakiszać. Proces zakiszenia podnosi jeszcze „arystokratyczne" właściwości szparagów: zawierają dużo witamin C, B1, B2, soli mineralnych oraz bardzo dużo asparaginy. Dawniej kiszone szparagi przechowywano zanurzając beczki lub słoiki w studni, obecnie przechowuje się w chłodnym i ciemnym pomieszczeniu.

PAKOSŁAW PICKLED ASPARAGUS

Asparagus growing in the Pakosław area of Wielkopolska (southern Wielkopolska) dates back to the times of Prussian rule (19th Century), which was when this plant was brought to the region by German settlers. The growing of asparagus was soon taken over by Polish farmers who decided to pickle this plant, as they did with cucumbers. The pickling process further refines the 'aristocratic' asparagus features, such as high content of vitamin C, B1, B2 and mineral salts, and a very high content of asparagines. Pickled asparagus was previously stored in barrels or jars placed in the well. Now it is stored in cool and dark places.

Beata Walkowiak
ul. Młyńska 4, 63-920 Pakosław
tel.+48 65 54 78 332
e-mail: beatawojtekw@interia.pl



BOROWIK WIELKOPOLSKI, WIELKOPOLSKIE GRZYBY SOLONE

Borowiki szlachetne, należące do najsmaczniejszych i najbardziej wartościowych grzybów jadalnych, zbierane są w lasach położonych na terenie nadleśnictw Grodziec i Taczanów we wschodniej części Wielkopolski. Młode owocniki tych grzybów marynuje się w zalewie zwanej, ze względu na swą nadzwyczajną przeźroczystość, „kryształową". Tradycyjny przepis na marynatę przekazywany jest niezmiennie od wielu pokoleń w rodzinie państwa Swędrowskich.
Drugim tradycyjnym sposobem przechowywania grzybów było ich konserwowanie w słonej zalewie. Tak przyrządza się obecnie borowiki, podgrzybki, kurki i gąski zielone.

WIELKOPOLSKA BOLETUS MUSHROOMS, WIELKOPOLSKA MUSHROOMS IN BRINE

King boletus mushrooms are pickled in a marinade, which due to its clarity is called a 'crystal' marinade. King boletus mushrooms, which are among the tastiest and most nutritious edible mushrooms, are collected in coniferous forests located in the forestry districts of Grodziec and Taczanów, on the eastern side of Wielkopolska. The mushrooms are marinated as whole young fruiting bodies, and the traditional recipe has been passed unaltered for generations in the Swędrowki family.
An alternative traditional way of preserving mushrooms was to keep them in brine. Nowadays, wild mushrooms including ceps, boletes, chanterelles and man-on-horseback are prepared in this way.

Przetwórstwo Rolno-Spożywcze JAGODA Łukasz Swędrowski
ul. Kaliska 45, 63-308 Gizałki
tel./fax +48 62 741 10 69



KOMPOTY OWOCOWE, SZABEL W ZALEWIE, MARYNATA Z KORBOLA

Zakład Przetwórstwa Rolno-Spożywczego WIÓREK jest firmą rodzinną. Kompoty wytwarzane są zawsze ze świeżych owoców, wody i cukru, bez konserwantów, słodzika, barwników czy polepszaczy, co wpływa na ich intensywny, naturalny smak i zapach. Owoce przeznaczone do wyrobu kompotów pochodzą w 90% z upraw ekologicznych oraz z sadów rosnących na terenie otuliny Wielkopolskiego Parku Narodowego. Oprócz kompotów owocowych wytwarzane są także produkty warzywne, wśród nich fasola szparagowa w zalewie – odmiana Złota Saxa, która w Wielkopolsce zwana jest „szablem" oraz dynia marynowana tzw. „Marynata z korbola" surowiec stanowią odmiany dyni: olbrzymia i zwyczajna.

COMPOTES, 'SZABEL' IN BRINE, PICKLED KORBOL

The WIÓREK Food Processing Plant is a family concern. Juices are always made of fresh fruit, water and sugar, without preservatives, sweeteners, colouring or flavour enhancers, which results with their intensive natural aroma and flavour. 90% of the fruit used in production comes from organic crops and orchards growing in the vicinity of the Wielkopolski National Park. Long-term agreements with farms and orchards from the Poznań and Nowy Tomyśl districts ensure the high quality of the produce. In Wiórek, fruit compotes as well as vegetable preserves are made, including string beans in brine (known in Wielkopolska as 'szabel') and pickled korbol (a term used to describe squash and pumpkin). String beans used at the processing plant in Wiórek are of Golden Saxa variety, and the 'pickled 'korbol' consists of two varieties of pumpkin, winter squash and field pumpkin.

Zakład Przetwórstwa Rolno-Spożywczego WIÓREK
Firma Rodzinna Marek Nyćkowiak
Wiórek, ul. Szkolna 10, 61-160 Poznań
tel./fax +48 61 893 94 76
e-mail: wiorek@wiorek.com.pl, www.wiorek.com.pl



DOMOWE SOKI TŁOCZONE ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW ZIEMI KALISKIEJ

Tradycja wytwarzania domowego soku tłoczonego na zimno ze świeżych owoców sięga XIX wieku, kiedy to Bolesław Kościelak zyskał uznanie w Wielkopolsce jako założyciel szkółek drzew owocowych. Z kolei jego żona Bolesława, wykorzystując prasę tzw. koszową, zajęła się domowym wytwarzaniem soku z jabłek. W czasie wojny następcy z powodzeniem prowadzili uprawę winnic, warzyw, drzew i krzewów owocowych, nadal wytwarzając domowym sposobem soki ze świeżych owoców. Receptura soku jest rodzinnym kapitałem przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Obecnie produkuje się za pomocą pras soki z malin, wiśni, jabłek, gruszek, porzeczek czerwonych, porzeczek czarnych, truskawek. Dzięki pasteryzacji naturalne soki owocowe posiadają znaczną trwałość.

HOME-MADE JUICES MADE OF FRESH FRUIT FROM THE KALISZ AREA

The tradition of cold-pressed fresh fruit home-made juices dates back to the 19th century, when Bolesław Kościelak gained recognition in Wielkopolska as the founder of fruit trees' nurseries. His wife, Bolesława, started making home-made apple juice with the use of a "basket press". During the war, their followers successfully cultivated grapes, vegetables, as well as fruit trees and bushes and continued to make home-made juices from fresh fruit. The juice recipe is a family secret passed down from generation to generation. Nowadays, raspberry, sour cherry, pear, red current, black current and strawberry juices are press made. Thanks to pasteurisation fresh fruit juices have a considerably long shelf-life.

Tłocznia Soków Owocowych „TeSO" s.c. Andrzej Płonka, Izabela Płonka
Kolonia Kokanin 10, 62-817 Żelazków
tel. +48 62 761 29 24
e-mail: teso@teso.com.pl, www.domowesoki.pl



WIELKOPOLSKIE SOKI JABŁKOWE TŁOCZONE NA ZIMNO Z DODATKAMI INNYCH OWOCÓW

Soki tłoczone, czyli wyciskane w małych prasach śrubowych, zaczęto wytwarzać dopiero na początku XX wieku. Potem wyciskano też za pomocą pras koszowych, warstwowych, ślimakowych, przekładkowych i innych. Soki wyciskane na zimno charakteryzują się dużą zawartością ekstraktu zawierającego wiele cennych składników, są pełne w smaku. Jeszcze do końca lat 50, 60-tych XX w. można było spotkać w przydomowych sadach Wielkopolski wiele starych odmian jabłoni jak: grochówka, jakubówka, antonówka, żeleźniak, kosztel, złota i szara reneta, reneta czerwona, malinowa oberlandzka, papierówka, boskop, koksa pomarańczowa, grafsztynek inflancki, piękna z Herrnhut. Do soków jabłkowych dodaje się sok z czarnej porzeczki, aronii, czarnego bzu lub przyprawy korzenne.

COLD-PRESSED APPLE JUICES FROM THE WIELKOPOLSKA REGION WITH OTHER FRUITS

Juices pressed in small screw presses started to be made only in the beginning of the 20th century. Then juices were also pressed in basket presses, layer presses, expellers, and separator presses among others. Cold-pressed juices contain a high proportion of extract with many valuable components and they retained a full flavor. Even in the late 1950s and 1960s one could come across numerous old cultivars of apple trees in small orchards in the Wielkopolska region, such as 'grochówka', Jacob apples, Antonov apples, Eiserapfel, 'kosztela', Golden and Grey Renette, Red Renette, 'malinowa oberlandzka', 'papierówka', Boskop, Cox Orange, Rosenstreifling, and Schöner aus Herrnhut. Apple juices are blended with blackcurrant, aronia berry, black elder juices or spices.

Przedsiębiorstwo Produkcyjne Katarzyna i Tomasz Rembowscy
Żukowo 12, 64-606 Popówko
tel. +48 61 297 11 79
e-mail: soki@rembowscy.pl, www.rembowscy.pl



NAPÓJ Z HYĆKI - - KWIATU CZARNEGO BZU

Surowcem do napoju jest suszony kwiat czarnego bzu, z którego przyrządza się napar z dodatkiem cukru i soku z cytryny. Czarny bez nosi na terenach wiejskich zachodniej Wielkopolski (w granicach dawnego zaboru pruskiego) nazwę hyćki lub hyczki. Napar z kwiatów ma zastosowanie lecznicze. Dawniej, oprócz działań związanych z magią, stosowany był w medycynie ludowej przy kaszlu, astmie, suchotach i przeziębieniu. Obecnie ma zastosowanie przy przeziębieniach, działa moczopędnie, napotnie, a dzięki dużej zawartości rutyny wzmacnia naczynia krwionośne.
W przeszłości napój z hyćki posiadał też odrębną nazwę „Napój żniwiarzy", gdyż znakomicie gasił pragnienie.

'HYĆKA' - BLACK ELDER JUICE DRINK

The raw material to produce the drink is dried black elder flower. An infusion of black elder flower is made with sugar and lemon juice. In the rural areas of Western Wielkopolska (within the borders of the old Prussian partition) black elder is called 'hyćka' or 'hyczka'. The infusion has healing properties. In the old times, apart from its magical properties, it was used in folk medicine for coughs, asthma, consumption and colds. At present, it is administered for colds, it is a diuretic and diaphoretic agent, and it strengthens blood vessels owing to a large content of rue. In the past a black elder drink had the name of 'reapers' drink' as it quenched thirst splendidly.

Przedsiębiorstwo Produkcyjne Katarzyna i Tomasz Rembowscy
Żukowo 12, 64-606 Popówko
tel. +48 61 297 11 79
e-mail: soki@rembowscy.pl, www.rembowscy.pl



WIELKOPOLSKI DŻEM Z WIŚNI „SOKÓWKI"

Z „sokówki" wytwarza się soki, kompoty, galaretki, konfitury, **dżemy**, a także nalewki i brandy. Wiśnie można też kandyzować. Na przetwory lepsze są wiśnie sokówki, natomiast do ciast i deserów – szklanki. Drzewka tych starych, nieco zapomnianych odmian, zachowały się jeszcze w powiecie międzychodzkim przy drogach polnych, polach i łąkach. Najlepszy tradycyjny dżem wiśniowy wytwarzany jest właśnie z wiśni „sokówki".
W wysmażonym dżemie wyraźnie widoczne są owoce wiśni.

WIELKOPOLSKA 'JUICY' CHERRY JAM

'Juicy' cherries are used to make juices, compotes, jellies, preserves, and **jams**, as well as liqueurs and brandy. They can also be candied. Juicy cherries are better for making preserves, while the so-called 'glass' cherries taste better in cakes and desserts. The old, and somehow forgotten, juicy cherry trees can still be found in the Międzychód district along dirt roads, and in fields and meadows. The best traditional cherry jam is made of the 'juicy' cherry. When fried, you can still spot some cherry fruit in the jam.

Lila Nowaczyk – Gospodarstwo Agroturystyczne
Grobia 37, 64-410 Sieraków pow. Międzychód
tel. +48 61 295 29 24



SUSZ WIGILIJNY WIELKOPOLSKI

Suszenie owoców jest najstarszą metodą konserwowania żywności. Polska tradycja wymaga przyrządzenia kompotu z suszu owocowego na wieczerzę wigilijną. W skład porcji suszu wigilijnego wchodzą pokrojone w plastry jabłka, najczęściej odmiany antonówka, pokrojone gruszki, głównie odmiany klapsa, oraz śliwki węgierki suszone w całości (z pestką). Owoce do produkcji suszu wigilijnego pochodzą z sadów przydomowych oraz gospodarstw sadowniczych Ziemi Kaliskiej.

CHRISTMAS EVE DRIED FRUIT MIX FROM WIELKOPOLSKA

Fruit drying is the oldest method of preserving food. According to the Polish tradition, a drink of dried, stewed fruit should be served for Christmas Eve dinner. Christmas Eve dried fruit mix consists of sliced apples, which usually provide a distinct sour taste, along with pieces of pears, mainly of 'klaps' variety. 'Węgierka' prunes are dried whole (with stones) and added. The home orchards of Kalisz area provide the fruit for this flavoursome Polish classic.

Przetwórstwo Rolno-Spożywcze JAGODA Łukasz Swędrowski
ul. Kaliska 45, 63-308 Gizałki
tel./fax +48 62 741 10 69



OLEJ RYDZOWY

Pierwsze ślady korzystania z oleju lniankowego znaleziono w Biskupinie – najstarszej osadzie prasłowiańskiej. Olej z nasion lnianki – rydzu produkowany przez firmę SemCo, jest tłoczony na zimno, posiada jasnożółtą barwę oraz charakterystyczny smak i zapach. Zawiera w 90% nienasycone kwasy tłuszczowe: linolowy, linolenowy i olejowy, niezwykle korzystne dla zdrowia. W jego składzie znajdują się także witaminy A, E, z grupy B, lecytyna, mikro i makroelementy. W Wielkopolsce olej ten jest chętnie stosowany na zimno do sałatek, posolonej cebulki, ziemniaków, chleba i śledzi.

CAMELINA SATIVA OIL

The first traces of the oil use were found in Biskupin, the oldest Slavic settlement in Poland. Oil of camelina sativa seeds produced by SemCo is obtained by cold-pressing; it has a light yellow colour, as well as a characteristic taste and smell. It contains 90% unsaturated fatty acids: linoleic acid, linolenic acid and oleic acid, which are extremely healthy. It also includes vitamins A, E and the B-group, lecithin, micro- and macroelements. In Wielkopolska this oil is commonly used cold, for salads, salted onion rings, potatoes, bread and herrings.

SemCo Krystyna i Jerzy Just
Śmiłowo 16, 64-500 Szamotuły
tel. +48 61 292 07 16, fax +48 61 292 04 02
e-mail: info@semco.pl, www.semco.pl



WIELKOPOLSKIE OLEJE TŁOCZONE NA ZIMNO: Z PESTEK DYNI, RZEPAKOWY

Oleje nierafinowane otrzymywane metodą tradycyjnego tłoczenia na zimno. W dawniejszych czasach do wyciskania oleju używano stęp, które rozdrabniały i rozcierały nasiona. W XVIII w. wprowadzono gniotowniki walcowe. Obecnie tłoczenie olejów odbywa się za pomocą pras ślimakowych, które nie podnoszą temperatury i ciśnienia tłoczonych nasion. Olej z pestek dyni ma barwę złocistozielonkawą. Posiada wit. E, A, B, b-karoten, lecytyny, kwasy nienasycone z grupy Omega, fitosterole, selen, cynk - stąd polecany jako dodatek do sosów, zup, sałat, sałatek. Ze względu na zawartość kurkubityny zalecany również przy robaczycy przewodu pokarmowego. Olej rzepakowy tłoczony na zimno ma szerokie zastosowanie w kuchni, spożywany zapobiega chorobom serca i miażdżycy.

PUMPKIN SEED AND RAPESEED COLD-PRESSED OILS FROM WIELKOPOLSKA

Non refined oils derived by the traditional method of cold pressing. In the past a mortar and pestle was used to grind and pound the seeds. In the 18th century roll crushers were introduced. At present, oils are pressed in expellers, which raise neither the temperature nor the pressure of pressed seeds. Pumpkin seed oil has a golden-greenish color. It contains vitamin E, A, B, beta-carotene, lecithins, non-saturated fatty acids Omega, phytosterols, selenium and zinc; therefore it is recommended for sauces, soups, and salads. Owing to the presence of curcubitine it is also recommended for helminthiasis. Cold-pressed rapeseed oil can be used extensively in cooking, it prevents cardiac diseases and atherosclerosis.

PPHU VITACORN Sp. z o.o.
ul. Kołłątaja 24, 61-413 Poznań
tel./fax +48 61 830 51 49
e-mail: aszymanski@vitacorn.com.pl, www.vitacorn.com.pl



WIELKOPOLSKI OLEJ LNIANY TŁOCZONY NA ZIMNO

W przeszłości na terenie Wielkopolski olej lniany spożywano szczególnie w dni postne w formie omasty, w stanie surowym do tłuczonych ziemniaków i żuru oraz smażonym. W Poznańskiem w okresie Wielkiego Postu jeszcze kilkadziesiąt lat temu spożywano twaróg z surowym olejem rzepakowym lub lnianym z cebulą. Na obiad podawano surowy olej do zup i używano do smażenia potraw: grzybów, placków ziemniaczanych, racuchów, a także na oleju gotowano kapustę z grochem.

WIELKOPOLSKA COLD-PRESSED LINSEED OIL

In the past, linseed oil in Wielkopolska was consumed mainly on fast days in the form of raw liquid fat added to mashed potatoes and 'żur' soup, or as a fried fat. Until a few dozen years ago, in the Poznań area, cottage cheese was typically served during Lent with raw rape or linseed oil and onion. Raw rape oil was added to soups and used to fry dishes, including mushrooms, potatoes and drop scones. Oil was also used to steam cabbage and peas.

Zakład Wytwarzania Oleju i Wyrób Kitu Krzysztof Gałkowski
ul. Żwirki i Wigury 15, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 44 45 618
e-mail: olejarnia1@wp.pl



WIELKOPOLSKA WIEPRZOWINA ZŁOTNICKA - UDZIEC PIECZONY ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ

Tradycje przygotowania szynki pieczonej w Wielkopolsce sięgają okresu sarmatyzmu, kiedy na dworach hucznie się goszczono. Udziec pieczony przyrządzany z szynki tylnej świni rasy złotnicka posiada wyjątkowy smak, zapach, kruchość i soczystość. Pan Stefan Słociński jest jednym z hodowców zrzeszonych w Wielkopolskim Stowarzyszeniu Hodowców, Producentów i Przetwórców Świń Złotnickich, którzy prowadzą w Wielkopolsce hodowlę i chów świń tej rasy. W swoim zakładzie produkuje udziec pieczony ze świni złotnickiej w oparciu o rodzinne przepisy.

WIELKOPOLSKA PORK FROM ZŁOTNIKI – ROASTED LEG OF 'ZŁOTNICKA' PIG

Traditional preparation of roasted ham in Wielkopolska dates back to 17th and 18th century Polish nobility, when local manor houses were the venues of grand banquets. Roasted leg of the 'złotnicka' pig is exceptionally tasty, aromatic, tender and juicy. Stefan Słociński, one of the breeders affiliated to the Wielkopolska Association of Breeders, Producers and Butchers of 'Złotnickie' Pigs, specialises in this breed of this pig variety in Wielkopolska. His company produce roasted leg of 'złotnicka' pig according to a traditional family recipe.

Wędliniarstwo Stefan Słociński
ul. Kościelna 37, 64-300 Bukowiec
tel. +48 61 44 115 52, tel. kom. +48 605 039 604



UDZIEC PIECZONY OSTRZESZOWSKI

Produkowany jest z mięsa świń chowanych w sposób tradycyjny na terenie powiatu ostrzeszowskiego i przyległych. Stanowi główną atrakcję stołu świątecznego wielkanocnego w Ostrzeszowie i okolicy. Subtelny smak i aromat uzyskuje w wyniku specjalnego peklowania: do zalewy peklowej dodaje się kolendrę, goździki oraz liść laurowy. Po zapeklowaniu udziec wędzony jest dymem bukowym, a następnie pieczony w piecu.

ROASTED PIG'S LEG FROM OSTRZESZÓW

Prepared in the traditional way, specifically in the Ostrzeszów district and adjacent areas, it is the main dish on the Easter table. Made of pork from pigs bred locally. Its subtle taste and aroma come from special curing recipe: coriander, cloves and bay leaves are added to the curing marinade. After curing, the leg is smoked with beech wood and subsequently roasted in an oven.

Józef Wiorek
ul. Kowalskiego 16, 63-500 Ostrzeszów
tel. +48 62 730 44 64
e-mail: jwiorek@interia.pl





WIELKOPOLSKA WIEPRZOWINA ZŁOTNICKA

Mięso świń ras złotnickich charakteryzuje się doskonałą jakością, a także przydatnością technologiczną. Świnie te rosną wolniej, niż świnie ras intensywnie rosnących, karmionych przemysłowymi paszami wysokobiałkowymi, ale ich mięso uzyskuje dzięki temu odpowiednią dojrzałość, a co za tym idzie, lepszą jakość i lepszy smak. Wieprzowina złotnicka cechuje się jasną barwą i specyficzną marmurkowatością wynikającą z większej zawartości tłuszczu śródtkankowego. Obecność tłuszczu między tkankami mięśniowymi wyraźnie poprawia smakowitość mięsa. Mięso podczas zabiegów kulinarnych uzyskuje wspaniałą kruchość, soczystość i daje doskonały sos, tak bardzo ceniony przez smakoszy wieprzowiny. Wieprzowina złotnicka to doskonały surowiec do wytwarzania wyrobów wysokiej jakości, szczególnie wędlin późnodojrzewających.

ZŁOTNICKA PORK FROM WIELKOPOLSKA

Pigs' meat of the Złotnicka breed is characterised by excellent quality and technological suitability. These pigs grow more slowly than pigs of intensively growing breeds fed with high protein industrial fodder. However, thanks to this their meat is properly mature and consequently has better quality and taste. Pork from the Złotnicka breed has a light colour and is specifically marbled due to increased content of inter-tissue fat. Fat between muscle tissues significantly improves taste of meat. The meat during the culinary process gets finely tender, succulent and on its basis perfect sauce is made - highly valued by pork gourmets. Pork from the Złotnicka breed is ideal meat for making high quality products, especially long maturing cold meats.

„Nowicki Naturalnie" Jacek Nowicki
Potaśnia, ul. Gruszowa 5, 63-500 Ostrzeszów
tel.: +48 782 142 828, email: biuro@nowickinaturalnie.pl

Agro-Serwis Sp. z o.o. Zakład Masarski
ul. Bielawska 5, 62-400 Bieganowo
tel.: +48 63 275 44 74, email: agro-serwis@o2.pl

PHP „Tradycyjne Jadło" Beata Lis
ul. Górki 12, 63-000 Środa Wielkopolska
tel.: +48 61 624 27 32, e-mail: tradycyjnejadlo@wp.pl

JAGNIĘCINA Z RASY OWCY WIELKOPOLSKIEJ

Rasami wyjściowymi w pracy hodowlanej były biała świniarka, owca leszczyńska i merynos polski w starym typie, doskonalone owcą rasy kent. Owca wielkopolska to rasa wełnisto-mięsna wytworzona w latach 1948 – 1977 przez zespół pracowników Katedry Hodowli i Produkcji Owiec Akademii Rolniczej w Poznaniu. Najstarsze i największe stado macierzyste znajduje się w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym Brody. Jagnięta tej rasy cechują się dobrymi przyrostami dziennymi masy ciała: tryczki ok. 250g, maciorki ok. 230g. Jagnięcina stanowi surowiec do przyrządzania smacznych potraw mięsnych.

LAMB OF WIELKOPOLSKA SHEEP

Wielkopolska sheep were created as a result of cross breeding. Initially the breeds were Polish native sheep, namely of the 'świniarka', 'leszczyńska' varieties, and the Polish merino of the old type, backcrossed with the Kent sheep. The Wielkopolska sheep are a woolly and meet trait breed created during the period from 1948 to 1977 by a team of researches of the Chair of Sheep Husbandry and Production at the University of Agriculture in Poznań. The oldest and the largest flock of Wielkopolska sheep can be found at the Brody Agriculture Experiment Station. A characteristic feature of Wielkopolska sheep is a considerable daily lamb body growth: ram-lambs of ca. 250g and ewe-lambs of ca. 230 g. Lamb meat is used to prepare tasty dishes.

Rolnicze Gospodarstwo Doświadczalne w administrowaniu Brody
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Brody 115, 64-310 Lwówek
tel./fax +48 61 441 32 13
e-mail: rgdbrody@zui.pl, www.rgd.pl



WĘDZONKA OSTRZESZOWSKA
KIEŁBASA WIEJSKA OSTRZESZOWSKA

W Ostrzeszowie, na południu Wielkopolski, wytwarza się z szynki wieprzowej surową wędlinę zwaną wędzonką ostrzeszowską. Szynka, stanowiąca surowiec do produkcji wędzonki, pochodzi od tuczników żywionych tradycyjnymi, gospodarskimi paszami. Wędzonkę ostrzeszowską sporządza, według przepisu niezmiennego od pokoleń. Wędzonkę ostrzeszowską surową cechuje bardzo delikatny smak ze słabo wyczuwalną nutą czosnku oraz zapach wędzenia drewnem bukowym.
Oprócz wędzonki ostrzeszowskiej zakład Józefa Wiorka produkuje wieprzową kiełbasę wiejską ostrzeszowską. Skład mięsa, przypraw, wędzenie drewnem bukowym sprawiają, że kiełbasa jest krucha, soczysta, pachnąca.

SMOKED BACON FROM OSTRZESZÓW, COUNTRY-STYLE SAUSAGE FROM OSTRZESZÓW

Ostrzeszów, in the south of Wielkopolska, is home to an original type of pork delicacy called Ostrzeszów style smoked bacon. Raw ham provides the basis for the smoked bacon. These pigs are fed with entirely natural feed using traditional methods. Generations have applied the same methods according to the traditional recipe. His smoked raw bacon has a delicate taste with a slight flavour of garlic and a scent of the beech timber smoking process. Apart from Ostrzeszów smoked bacon, the company run by Józef Wiorek produces country-style pork sausage known as 'ostrzeszowska'. Thanks to the unique combination of meat and spices, as well as beech wood smoking, the sausage is tender, juicy and aromatic.

Józef Wiorek
ul. Kowalskiego 16, 63-500 Ostrzeszów
tel. +48 62 730 44 64
e-mail: jwiorek@interia.pl



WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA

Surowa wędzonka bez skóry, zawierająca w sobie schab oraz fragment boczku, poddana w czasie produkcji peklowaniu oraz wędzeniu, to wędzonka krotoszyńska. Nazwa znana jest od przełomu lat 50-tych i 60-tych XX wieku i pochodzi od miasta powiatowego Krotoszyn. Miasto znane jest z bogatych tradycji rzeźnickich i wędliniarskich sięgających XV wieku. Obecnie wędzonka krotoszyńska znana jest i produkowana w całym kraju.

KROTOSZYN SMOKED BACON

Krotoszyn Smoked Bacon is an uncooked smoked rindless bacon, made of pork loin and bacon which is corned and cured during the process of production. The brand has been popular since the turn of the 1950s and comes from the county town of Krotoszyn. The town has been renowned for its extensive tradition of butchery and meat curing, dating back to the 15th century. At present, Krotoszyn Smoked Bacon is popular and produced in the entire country.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego WALDI Sp.J.
ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 442 11 72
e-mail: waldi@email.net.pl



ROLKA WIELKOPOLSKA

„Między dwoma srebrnymi lichtarzami, na wysokiej podstawce obsianej rzeżuchą, niby na zielonym wzgórzu, pasł się spokojnie baranek wielkanocny z masła (…) z czerwoną chorągiewką.
U jego stóp wydymała się grzbietem wspaniała złotawa szynka, ubrana wianuszkiem kolorowych pisanek, zwoje kiełbas i wędzonek, od których cudowne szły aromaty…"
Tak wyglądał tradycyjny stół wielkanocny, którego nieodłącznym elementem była szynka. Rolka wielkanocna to szynka z mięsa peklowanego bez kości i golonki, zrolowana i zesznurowana szpagatem, wędzona, a następnie parzona. Dzięki zesznurowaniu zachowuje najlepsze walory smakowe.

WIELKOPOLSKA ROLL

'Between two silver candlesticks, on a tall stand with cress growing around, an Easter lamb made of butter (...) with a red flag was grazing peacefully as if on a green hill. It had at its feet a grand dome of golden ham decorated with a circle of colorful painted eggs, coils of sausages and smoked bacon spreading wonderful flavors...'.
Such was a picture of a traditional Easter table with the indispensable ham. An Easter roll is a ham of deboned corned meat and pork knuckle rolled together and tied with string to be cured and then blanched. Thanks to tying it retains superb flavor.

Rzeźnictwo-Wędliniarstwo - dr Hieronim Maryniak
Pokoleniowa Firma Rodzinna
ul. Kolejowa 35a, 60-048 Skórzewo
tel./fax +48 61 814 36 87, tel. kom. +48 515 778 156
e-mail: jm@wiejskistol.pl, www.wiejskistol.pl



SZYNKA DOJRZEWAJĄCA WIELKOPOLSKA WĘDZONA

Szynka wielkopolska należy do wędlin długodojrzewających - okres jej dojrzewania wynosi ok. pół roku. Surowiec do jej produkcji stanowi szynka tylna pozbawiona kości i ścięgien, pochodząca od świń karmionych tradycyjnymi paszami (m.in. ziemniakami, śrutą zbożową). W zależności od wielkości tylnej szynki surowa waży ok. 10-12 kg, po okresie dojrzewania, czyli po okresie 6 miesięcy, ok. 6-8 kg. Tylko mięso zwierząt żywionych tradycyjnie stanowi dobry surowiec do wyrobu wędlin długodojrzewających.

MATURING SMOKED HAM FROM WIELKOPOLSKA

Ham from Wielkopolska belongs to long maturing cold meats - it matures approx. half a year, is made of ham with no bones or tendons, from pigs fed with traditional fodder (e.g. potatoes, grain slurry). Depending on size, raw ham is approx. 10-12 kg heavy, after the maturing period i.e. after 6 months it weighs approx. 6-8 kg. Only meat of animals fed in a traditional manner is a good raw material for making long maturing cold meats.

Paweł Wrzesiński
Borucin 17
63-300 Pleszew
e-mail: raf-pak@wp.pl



SZYNKA STAROPOLSKA, POLĘDWICA STAROPOLSKA

Surowcem do produkcji szynki staropolskiej jest szynka tylna wieprzowa z kością o masie 7-10 kg. Szynka oraz polędwica staropolskie produkowane są według starych, doskonałych przepisów. Mają niepowtarzalny smak i zapach, będący przede wszystkim wynikiem wędzenia drewnem bukowym lub dębowym. Staropolskie wędzonki w okolicach Krotoszyna były wędzone głównie dymem dębowym. Powiat Krotoszyn znany jest w całej Polsce z dobrego gatunku starodrzewia dębu tworzącego tzw. Dąbrowę Krotoszyńską. Wędzenie przyczynia się do tego, że wędzonki, osuszane do wydajności ok. 80 %, są trwałe i mogą być długo przechowywane nawet w temperaturze pokojowej.

OLD POLISH HAM, OLD POLISH TENDERLOIN

Old Polish ham is made from pork ham with a bone with a mass of 7-10 kg. Old Polish ham and tenderloin are produced according to traditional excellent recipes. They have unique taste and fragrance mainly thanks to smoking with beech or oak wood. Old Polish smoked meats in the vicinity of Krotoszyn used to be cured mainly in oak smoke. The Krotoszyn County is known in the whole Poland for good species of old growth of oak trees forming the so-called Dąbrowa Krotoszyńska. Meats which undergo the process of smoking and drying as a result of which they reach approx. 80% of their initial weight are durable and can be stored for a long time even in room temperature.

Zakłady Mięsne Konarczak
ul. Gostyńska 5, 63-860 Pogorzela
tel.: +48 65 573 41 60
e-mail: reklama@konarczak.pl, www.konarczak.pl



SZYNKA OLCHOWA WIELKOPOLSKA, SZYNKA SWOJSKA WĘDZONA

Jedną z metod konserwacji zapeklowanego uprzednio mięsa, w tym szynek, było wędzenie, które obok suszenia i pieczenia jest jedną z najstarszych metod konserwacji żywności, znane bowiem było już w okresie paleolitu. W średniowieczu, obok solenia, było podstawową metodą konserwacji. Wędzarnia w Polsce zawsze była nieodłącznym elementem kuchennego pejzażu. Do dawnych przepisów nawiązuje produkcja szynki olchowej oraz swojskiej. Na surowiec, jak podaje Lucyna Ćwierciakiewiczowa: *„najsmaczniejsze **szynki** są z rocznych wieprzów, podkarmionych dobrze: wykrawając łopatki z wieprza, tak przednie jak tylne. Powinno się na nich koniecznie pozostawić skórę, gdyż inaczej żadnej soczystości mieć nie będą”*. Szynka olchowa wielkopolska posiada wyraźny aromat pochodzący z wędzenia dymem olchowym.

ALDER HAM FROM WIELKOPOLSKA, HOME-MADE SMOKED HAM

Curing in smoke was one of methods of preserving pickled meat, including hams. Apart from drying and roasting, it is one of the oldest ways of preserving food, because it was already known in the Paleolithic period. In the Middle Ages, apart from salting, it used to be the basic preservation method. Smokehouses have always been an inherent part of culinary landscape in Poland. Production of alder and home-made ham is based on old recipes. As Lucyna Ćwierciakiewiczowa says: *'the tastiest **hams** are made of front and rear ham cut out of one-year-old, well fed up hogs. It is essential to leave skin on them, otherwise they will not be succulent'.* Alder ham from Wielkopolska has a distinct aroma thanks to curing in alder smoke.

PHP „Tradycyjne Jadło” Beata Lis
ul. Górki 12, 63-000 Środa Wielkopolska
tel.: +48 61 624 27 32
e-mail: tradycyjnejadlo@wp.pl



KIEŁBASA NOWOTOMYSKA

Ta wielkopolska kiełbasa wytwarzana jest na bazie surowego mięsa wieprzowego, które uzyskuje specyficzny smak i zapach dzięki kilkutygodniowemu wędzeniu i obsychaniu. Wędzenie odbywa się w tradycyjnych wędzarniach. Smak kiełbasy nowotomyskiej podnoszą również naturalne przyprawy: majeranek, pieprz i czosnek, dobrane w odpowiednich proporcjach.

NOWY TOMYŚL SAUSAGE

This sausage from Nowy Tomyśl is produced from raw pork, which gets its specific taste and aroma after several weeks of smoking and drying. Smoking takes place in traditional smokehouses. The taste of the sausage from Nowy Tomyśl is also enhanced with natural spices: marjoram, black pepper and garlic, added in appropriate proportions.

Wędliniarstwo Stefan Słociński
ul. Kościelna 37, 64-300 Bukowiec
tel. +48 61 44 115 52, tel. kom. +48 605 039 604



KIEŁBASA JAŁOWCOWA ROKIETNICKA

Początek jej produkcji sięga 1912 roku, kiedy w Rokietnicy zaczął ją wytwarzać miejscowy mistrz wędliniarski. Nawet w czasie okupacji, wbrew zakazom, prowadzono ubój i wyrabiano wieczorami wędliny na potrzeby mieszkańców gminy, w tym również kiełbasę jałowcową. Jest ona wytwarzana do dzisiaj przez kolejnych spadkobierców lokalnej tradycji. Od spotykanej powszechnie jałowcowej różni się przede wszystkim wyglądem: na przekroju widoczne jest znaczne rozdrobnienie mięsa i tłuszczu.
Jest kiełbasą suchą, aromatyczną, z wyczuwalną delikatnie nutą jałowca, o zapachu wędzenia olchowym dymem.

PSAUSAGE FROM ROKIETNICA

The origins of this famous sausage date back to 1912, when the local master butcher began production in Rokietnica. World War Two saw Poland under German occupation and a ban on various meat products was enforced. Despite this, home slaughters continued and traditional methods and recipes were preserved. Juniper flavoured sausages were made under the cover of darkness to meet popular local demand. The Rokietnica sausage has been made up until the present day by subsequent generations who inherited the local tradition. It differs from other sausages of this type in appearance. When cut, it shows finely broken up meat and fat. It is a dry aromatic sausage with a noticeable delicate flavour of juniper and the sent of alder wood smoking.

Maciej Kortus
ul. Kolejowa 7, 62-090 Rokietnica
tel. +48 61 814 51 65



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Biała kiełbasa kojarzona jest głównie ze Świętami Wielkanocnymi, kiedy podawano ją, zazwyczaj na ciepło, do śniadania. Znana i produkowana jest w całej Polsce. Wielkopolską białą charakteryzuje dodatek do mięsa wieprzowego najwyższej jakości przypraw naturalnych (czosnek, pieprz, sól, majeranek) z dużą przewagą majeranku. Tradycyjna biała wielkopolska przy przekrawaniu nie tryska wodą ani tłuszczem.

BLANCHED WHITE SAUSAGE FROM THE PROVINCE OF WIELKOPOLSKA

One mainly associates white sausage with Easter, when it is served for breakfast, usually heated. It is known and produced in all of Poland. The Wielkopolska Blanched Sausage is distinguished by seasoning the highest quality pork with natural spices (garlic, pepper, salt, marjoram) significantly dominated by marjoram. Traditional Wielkopolska Blanched Sausage does not spray water or fat when cut into.

Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Przemysław Tecław, Cecylia Tecław
ul. Głogowska 66, 60-740 Poznań
tel. +48 61 864 03 49

Zakład Mięsny KONARCZAK Sp. J.
ul. Gostyńska 5, 63-860 Pogorzela
tel. +48 65 573 41 60, +48 65 573 40 37
e-mail: konarczak@pro.onet.pl, marketing@konarczak.pl
www.konarczak.pl



KIEŁBASA POLSKA WĘDZONA

Należy do wędlin surowych trwałych. Do produkcji tradycyjnej polskiej używa się peklowanego mięsa wieprzowego w proporcji 40 % chudego 60% tłustego (dopuszczalne jest stosowanie zamiennie połowy chudego mięsa wołowego) oraz naturalnych przypraw: pieprzu, czosnku, majeranku oraz soli. Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa i syntetycznych substancji smakowych. Kiełbasa polska produkowana jest w Wielkopolsce przez wielu producentów zrzeszonych w Wielkopolskim Cechu Rzeźników i Wędliniarzy. Wielkopolski Cech Rzeźników został założony w 1257 roku.

POLISH SMOKED SAUSAGE

It is a durable uncooked cured meat. To produce a traditional Polish sausage one needs 40% of lean corned pork and 60% of fatty corned pork (it is acceptable to replace half of the lean pork with beef) and natural spices: pepper, garlic, marjoram and salt. It is unacceptable to use meat substitutes or artificial flavors. The sausage is produced in Wielkopolska by numerous associated producers in the Wielkopolski Cech Rzeźników i Wędliniarzy (The Wielkopolska Province Guild of Butchers and Cured Meat Manufacturers). The Wielkopolska Province Guild of Butchers was established in 1257.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego WALDI Sp.J.
ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 442 11 72
e-mail: waldi@email.net.pl

Zakład Rzeźnicko - Wędliniarski Produkcja-Handel Zbigniew PASZKO
os. Domańskiego 39, 64-980 Trzcianka
tel. +48 67 21 63 129, fax +48 67 216 61 66
e-mail: masarniatrzcinka@wp.pl



KIEŁBASA SWOJSKA NADNOTECKA

Kiełbasę swojską nadnotecką zaczęto produkować w latach 70-tych XX wieku w zakładzie mięsnym pana Zbigniewa Paszki w Trzciance (północna Wielkopolska). Kiełbasa swojska nadnotecka jest kiełbasą pieczoną wytwarzaną w 80% z mięsa wieprzowego peklowanego, wyróżnia się specyficznym składem przypraw, m.in. użyciem kardamonu. Bardzo smaczna i krucha kiełbasa może być podawana zarówno na zimno, jak i na ciepło.

THE NOTEĆ HOME-MADE SAUSAGE

The manufacturing of the Noteć home-made sausage started in the 1970s in the meat-processing plant owned by Zbigniew Paszko in Trzcianka (northern Wielkopolska). This is a roast sausage made of 80% corned pork meat. It is characterised by a specific spice content, including cardamom. This delicious and tender sausage can be served either hot and cold.

Zakład Rzeźnicko - Wędliniarski Produkcja-Handel Zbigniew PASZKO
os. Domańskiego 39, 64-980 Trzcianka
tel. +48 67 21 63 129, fax +48 67 216 61 66
e-mail: masarniatrzcinka@wp.pl



KIEŁBASA CHŁOPSKA SUSZONA

Surowcem do wyrobu kiełbasy chłopskiej suszonej jest mięso wieprzowe pochodzące od świń karmionych metodą tradycyjną, tj. mokrą karmą. W procesie produkcji kiełbasy chłopskiej firma Tradycyjne Jadło odwołuje się do kiełbasy wytwarzanej dawniej podczas świniobicia w chłopskich gospodarstwach. Jest to kiełbasa o małej zawartości tluszczu: w jej skład wchodzi w 97% mięso wieprzowe oraz dodatki: czosnek, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka, gałka muszkatołowa, lubczyk, sól peklowa. Kiełbasa posiada smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego dymem olchowym, otrzymywanego z mięsa peklowanego.

DRIED PEASANT'S SAUSAGE

Dried peasant's sausage is made of pork meat from pigs fed in a traditional way i.e. with wet fodder. The company "Tradycyjne Jadło" produces peasant's sausage just as it used to be made after pig slaughter in peasants' farms. The sausage is low in fat: it contains 97% of pork meat and additives: garlic, marjoram, black pepper, sweet pepper, nutmeg, lovage, pickling salt. The dried sausage has taste and fragrance characteristic of a smoked product made of pickled meat and a distinct alder smoke aroma.

PHP „Tradycyjne Jadło" Beata Lis
ul. Górki 12, 63-000 Środa Wielkopolska
tel.: +48 61 624 27 32
e-mail: tradycyjnejadlo@wp.pl



KIEŁBASKI RAWICKIE

Kiełbaski z mięsa peklowanego drobno rozdrobnionego w składzie: podgardle, chuda wieprzowina, cielęcina lub zamiennie chuda wołowina, tłuszcz drobny twardy oraz przyprawy naturalne (pieprz, gałka muszkatołowa, papryka słodka mielona, papryka ostra mielona, sól), wędzone i parzone. Nazwa kiełbasek pochodzi od miasta powiatowego Rawicz położonego w południowej Wielkopolsce. Udokumentowany wyrób kiełbasek rawickich pochodzi z przełomu XIX i XX wieku. Produkowane w tym czasie (zabór pruski) kiełbaski rawickie reklamowane były nawet na pocztówkach z widokiem miasta i znane były ze swej wysokiej jakości daleko poza granicami Wielkopolski.

SAUSAGES FROM RAWICZ

The sausages are made of finely minced corned meat composed of: jawl, lean pork, veal or lean beef , minced solidified fat and natural seasonings (pepper, nutmeg, ground sweet pepper, ground hot pepper and salt). They come in two varieties: smoked and blanched. The name of the sausages is derived from the county town of Rawicz, located in Southern Wielkopolska. Documented manufacturing of sausages in Rawicz dates back to the turn of the 19th century. The sausages from Rawicz produced at that time (in the Prussian partition) were even advertised on postcards with the town's vista, and they were renowned for their high quality well beyond the region of Wielkopolska.

Stowarzyszenie „Ogólnopolskie Dni Wędliniarstwa Rawicz”
Rynek 17, 63-900 Rawicz
tel. kom. +48 602 285 026
e-mail: dniwedliniarstwa@rawicz.pl
www.dniwedliniarstwa.rawicz.pl



KIEŁBASA WIEJSKA KRUSZEWSKA, SALCESON WIEJSKI KRUSZEWSKI I WĄTROBIANKA KRUSZEWSKA

Kiełbasa wiejska kruszewska wytwarzana jest na bazie wieprzowiny z dodatkiem mięsa wołowego. Charakterystyczny dla kiełbas z Wielkopolski jest duży udział w przyprawach majeranku, przy małej ilości świeżego czosnku. Mięso wieprzowe oddzielone od tuszy rozdrabnia się mechanicznie, dodaje rozdrobnioną słoninę, mięso wołowe i naturalne przyprawy. Kiełbasę wiejską wędzi się dymem olchowym w tradycyjnej wędzarni, a następnie parzy, studzi i podsusza. Może być podawana na ciepło lub na zimno. Podstawowymi surowcami do wyrobu salcesonu są głowizna wieprzowa wraz z uszami oraz podroby, natomiast wątrobianki, zwanej czasem potocznie w Wielkopolsce „leberką”, wątroba wieprzowa. O ostatecznym smaku decydują proporcje użytych surowców i przypraw, a także w przypadku wątrobianki sposób wędzenia.

COUNTRY-STYLE SAUSAGE, HEAD CHEESE AND LIVERWURST FROM KRUSZEWNIA

Sausage is made of pork with the addition of beef. The characteristic feature of sausages from Wielkopolska is plenty of marjoram and some resh garlic added to meat. Pork, stripped from the carcass, is then blended mechanically,then mixed with finely cut pork fat, beef and natural spices. The country-style sausage is smoked with alder wood in traditional smokehouse. It is then blanched, cooled down and dried. The sausage can be served hot or cold.
The basic ingredients for head cheese are brawn with ears and offal products, while liverwurst (which is sometimes colloquially called ‘leberka’ in Wielkopolska) is made of pig liver. The final taste depends on the proportion of used ingredients and spices. In case of liverwurst, the manner of smoking is also crucial.

Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna KRUSZEWNIA
ul. Spółdzielcza 37, 62-020 Swarzędz
tel. +48 61 817 20 32
e-mail: info@rspkruszewnia.pl, www.rspkruszewnia.pl



KIEŁBASA GRODZISKA

Jest kiełbasą średnio rozdrobnioną, w 100% wieprzową. Wytwarzana jest tradycyjnie w osłonce z jelita wieprzowego oraz w wersji delikatesowej – z jelita baraniego. Podstawowym składem surowcowym przypomina kiełbasę śląską. Jest kiełbasą delikatną w smaku, z odpowiednio dobraną kompozycją przypraw naturalnych, wędzoną niezbyt mocno dymem olchowym. Charakterystyczny dla grodziskiej jest dodatek gałki muszkatołowej.

THE GRODZISK SAUSAGE

This is a medium-ground 100% pork sausage. It is traditionally manufactured in a casing made of pork intestine, or mutton intestine as a delicacy. Its basic ingredients resemble those of the Silesian sausage. The Grodzisk sausage is tender in taste, with a perfectly-selected composition of natural spices, and mildly smoked in alder wood. A nutmeg additive is characteristic of this type of sausage.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego WALDI Sp.J.
ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 442 11 72
e-mail: waldi@email.net.pl



PASZTETOWA GRODZISKA I SALCESON OZOROWY GRODZISKI

Tradycje produkcji wyrobów mięsnych, w ramach cechu rzeźnickiego w Grodzisku Wielkopolskim, sięgają lat pięćdziesiątych XVII wieku. W 1930 r., Firma eksportowa „Bacon Export – Oskar Robinson" utworzyła oddział bekonowy w grodziskiej rzeźni miejskiej. Z obróbki półtusz bekonowych i bekonu pozostawało do dalszego zagospodarowania ok. 20% surowców mięsnych i podrobów, które wykorzystywano m. in. do produkcji **salcesonu ozorowego grodziskiego** produkowanego do dzisiaj. W latach 70-tych ubiegłego wieku w Zakładach Mięsnych w Grodzisku Wlkp. opracowano recepturę na **pasztetową grodziską**, wyrób podrobowy w 100% wieprzowy.

THE GRODZISK LIVER SAUSAGE AND THE GRODZISK TONGUE BRAWN

The tradition for processed meat products in the slaughter guild of Grodzisk Wielkopolski dates back to the 1650s. In 1930 Bacon Export – Oskar Robinson Company set up a bacon branch in the Grodzisk municipal slaughterhouse. Around 20% of meat and offal in the processing of bacon and bacon sides is left over for further use. To the present day such non-commercial ingredients have been used, among others, in the manufacture of **the Grodzisk tongue brawn**. The recipe for **the Grodzisk liver sausage**, which is a 100% pork offal product, was developed in the 1970s at the Meat Plant in Grodzisk Wielkopolski.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego WALDI Sp.J.
ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 442 11 72
e-mail: waldi@email.net.pl





BUŁCZANKA GRODZISKA

Tradycja produkcji bułczanki jest typowa dla Wielkopolski, a zwłaszcza dla powiatu Grodzisk Wlkp. i sąsiednich. Małe firmy rodzinne w tym rejonie produkują bułczankę wg tradycyjnej receptury, utrzymując jej niezmieniony skład: mięso z głów wieprzowych, podgardla wieprzowe, skórki wieprzowe, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, bułka pszenna, krew wieprzowa oraz przyprawy.
Wyroby poszczególnych producentów różnią się głównie proporcjami w zawartości naturalnych przypraw.

THE GRODZISK 'BULCZANKA'

The manufacturing tradition of 'bulczanka' is typical of the Wielkopolska region, and especially of the Grodzisk Wielkopolski district and neighbouring districts. Small family enterprises operating in this region manufacture 'bulczanka' using the traditional recipe and all traditional ingredients, i.e. pork-head meat, pork chaps, pork skins, pork meat, pork fats, wheat roll, pork blood and spices.
The products of individual manufacturers differ in the proportions of particular natural spices.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego WALDI Sp.J.
ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wielkopolski
tel. +48 61 442 11 72
e-mail: waldi@email.net.pl

Wędliniarstwo Stefan Słociński
ul. Kościelna 37, 64-300 Bukowiec
tel. +48 61 44 115 52, tel. kom. +48 605 039 604

KASZANKA RYCHTALSKA

Proces wytwarzania tradycyjnej **kaszanki rychtalskiej** nie jest wymieniany w przepisach pozostałych regionów Polski. Poza Wielkopolską do kaszanki dodawany bywał np. cynamon (kaszanka łódzka), lecz do rychtalskiej dodaje się goździk. Dodatek krojonej bułki czerstwej oraz wykorzystanie nieszlamowanego jelita cienkiego wieprzowego dodatkowo wyróżnia kaszankę rychtalską spośród innych.

RYCHTALSKA BLACK PUDDING

The process of making traditional 'rychtalska' black pudding is hardly mentioned in the recipes of any other regions of Poland. Outside Wielkopolska, black pudding is often flavoured with cinnamon (Łódź black pudding), while 'rychtalska' pudding is flavoured with cloves.
The addition of chopped stale roll and the use of non-treated pork small intestine further distinguishes 'rychtalska' black pudding from other products of this kind.

Rzeźnictwo-Wędliniarstwo - dr Hieronim Maryniak
Pokoleniowa Firma Rodzinna
ul. Kolejowa 35a, 60-048 Skórzewo
tel./fax +48 61 814 36 87, tel. kom. +48 515 778 156
e-mail: jm@wiejskistol.pl, www.wiejskistol.pl



LEBERKA WIELKOPOLSKA

Należy do wyrobów podrobowych niekrwistych. Wyrabiana jest w osłonkach naturalnych, jakimi są jelito wieprzowe proste lub krzyżówki wieprzowe. Osłonki na końcach zawiązane są przędzą bawełnianą. Szarozłocista barwa osłonki związana jest z wędzeniem. Smak umiarkowanie słony, z wyczuwalnymi przyprawami: naturalnym czarnym pieprzem, majerankiem i świeżą cebulą. Charakterystyczny dla leberki jest posmak wątroby oraz wędzenia dymem z trocin drewna olchowego.

WIELKOPOLSKA 'LEBERKA'

It is one of the offal products not based on blood. It is produced in natural casings, i.e. straight pork intestine or pork-cross breads. The casing endings are tied with cotton yarn. The golden grey colour of the casing results from the smoking process. This product is slightly salty in taste, with a flavour of natural black pepper, marjoram and fresh onion. The aftertaste of liver and alder sawdust smoke is a characteristic feature of 'leberka'.

Wędliniarstwo Stefan Słociński
ul. Kościelna 37, 64-300 Bukowiec
tel. +48 61 44 115 52, tel. kom. +48 605 039 604



SALCESON CZARNY Z WIELKOPOLSKI, SALCESON BIAŁY Z WIELKOPOLSKI

Salcesony czarny oraz biały znane są na terenie Wielkopolski od wielu pokoleń. Przepisy na salceson czarny (czasami również zwany krwistym) i biały znajdują się w dawnych książkach o tematyce kulinarnej, co potwierdza niezmienność surowców i metod ich wytwarzania.
Maria Ślężańska w *„Kucharzu Wielkopolskim"* (Poznań 1904) podaje przepis na salceson biały i czarny: *„Gotuje się (podroby) również płuca i podozorze i kraje w kawałki; można też trochę słoniny gotowanej drobno pokrajać i dodać. Następnie wsypać cokolwiek soli, korzeni, majeranku, wszystko polać krwią, umieszać dobrze i nadziać flaki. Jeżeli kto chce, może bułkę sparzyć rosołem, aby spęczniała i umieszać razem z całą masą (…) Można też taki salceson robić bez krwi, a będzie lepszy"*.

BLACK HEAD CHEESE AND WHITE HEAD CHEESE FROM WIELKOPOLSKA

Black head cheese and white head cheese have been popular in the Wielkopolska region for generations. The recipes for both the black head cheese (also referred to as the blood head cheese) and for the white variety can be found in old culinary books, which confirm the invariability of ingredients and processing methods.
Maria Ślężańska in the 'Kucharz Wielkopolski' (in English: The Wielkopolska Cook) (Poznań 1904) gives the following black and white head cheese recipes: *'Boil the offal, including lungs and the under tongue, and chop into pieces; you can also chop up and add some boiled pork fat. Then pour on a little salt, spices, and marjoram, and add some blood. Stir well and stuff the casing. If you want, you can also blanch a roll in chicken broth and put it to the mix (…) You can also make the head cheese without blood, which tastes even better'.*

PHP „Tradycyjne Jadło" Beata Lis
ul. Górki 12, 63-000 Środa Wielkopolska
tel. +48 61 624 27 32
e-mail: tradycyjnejadlo@wp.pl





PIECZEŃ Z JELENIOWATYCH W WARZYWACH PO WIELKOPOLSKU

Dziczyzna wymaga „skruszenia": dawniej wieszano wypatroszone sztuki w przewiewnym miejscu na kilka dni, a zimą nawet na dłużej, a następnie mięso przed pieczeniem przez kilka dni macerowano (bejcowano) w specjalnej zalewie. Dzisiaj najczęściej stosuje się tylko zamrażanie. Odpowiednio pokrojone części po rozmrożeniu piecze się wraz z warzywami i przyprawami. Pieczeń ma naturalny kształt pieczonego udźca z jeleniowatych (jeleń, sarna, daniel) lub combra, a w sosie pieczeniowym widoczne są kawałki warzyw (seler, por, pietruszka, marchew). Nadzwyczaj smaczna i szczególnie delikatna jest pieczeń z udźca lub comber w warzywach z daniela.

DEER ROAST IN VEGETABLES - WIELKOPOLSKA STYLE

Venison needs to get tender: in the past after disembowelment meat used to be hung in an airy place for several days, and in winter even for a longer period. Then, before roasting meat was macerated (pickled) for a few days in special sauce. Today, meat is usually only frozen. After thawing, properly cut pieces are roasted with vegetables and spices. Roast has a natural shape of roasted deer haunch (deer, roe deer, fallow deer) or a saddle, and in roast sauce roasted pieces of vegetables can be noticed (celery, leek, parsley, carrot). Haunch roast or fallow deer saddle in vegetables are exceptionally tasty and particularly delicate.

Zakład Przetwórstwa Dziczyzny „Laspol" Roman Markowski
ul. Mechowska 2, Gruszczyn, 62-006 Kobylnica
tel.: +48 61 81 74 040
e-mail: laspol@laspol.swarzedz.pl, www.laspol.swarzedz.pl

WIELKOPOLSKA PIECZEŃ Z DZIKA

Podstawą przyrządzenia wielkopolskiej pieczeni z dzika jest tusza z dzika o wadze do 40 kg lub szynka o wadze 4-8 kg. Dawniej, zwłaszcza zimą, wieszano wypatroszone sztuki na kilka dni w przewiewnym miejscu. Dzisiaj dziczyznę poddaje się macerowaniu w zalewie (bejcowaniu), a następnie piecze z dodatkiem suszonych borowików. Smak i aromat pieczeni jest charakterystyczny dla pieczonej dziczyzny, szczególnie wyczuwalne są przyprawy: czosnek, pieprz, jałowiec.

WIELKOPOLSKA ROAST BOAR

A boar carcass weighing up to 40 kg or ham weighing 4-8 kg is used as the basis for preparing Wielkopolska roast boar. In the past, especially in winter, disembowelled slaughtered animals were kept for a few days hanging in a well-ventilated place. Nowadays, venison meat is macerated (pickled) in a marinade, and then baked with a supplement of dried porcini mushrooms. The taste and aroma are characteristic of roast venison, with a strong flavour of garlic, pepper and juniper.

Zakład Przetwórstwa Dziczyzny „Laspol" Roman Markowski
ul. Mechowska 2, Gruszczyn, 62-006 Kobylnica
tel. +48 61 81 74 040
e-mail: laspol@laspol.swarzedz.pl



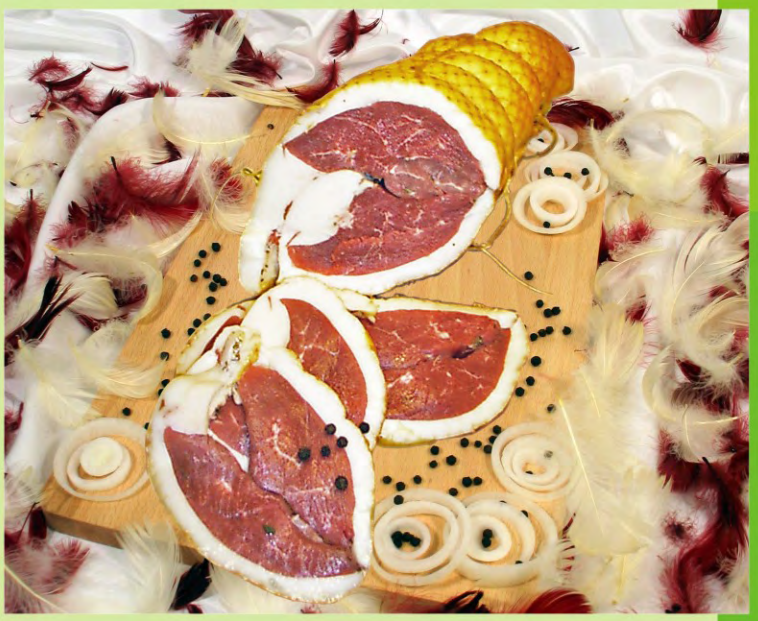
KACZKA PIECZONA PO WIELKOPOLSKU

Maria Ślężańska podaje: *„Młodą i trochę podkarmioną* ***kaczkę*** *oczyścić starannie, natrzeć dobrze solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać winnemi jabłkami i piec w piecu na brytfannie, wrzuciwszy w nią krajanej cebuli, polewać z początku wodą, później własnym jej tłuszczem. Na wydaniu obłożyć ją jabłkami, które były wewnątrz, sos zaprawić trochą mąki, zagotować dobrze i podać w sosjerce".*
W taki sposób przyrządzano kaczkę w północno-wschodniej Wielkopolsce, na Kujawach, Pałukach i na sąsiednim Pomorzu. Do kaczki podaje się pyzy (kluski na parze) i modrą kapustę.

THE WIELKOPOLSKA ROAST DUCK

As reported by Maria Ślężańska: *'Take a young and pretty-well-fed duck, and clean it carefully. Then rub some salt inside and outside its body, and stuff it with wine-flavoured apples. Then bake it on a stove in a roasting tin filled with chopped onion, firstly, pour in water, then stew it in its own fat. Serve it covered with the apples that were inside. Thicken the sauce with some flour and boil it well. Then serve it in a sauce boat'.*
This is how the duck is prepared in the north-eastern region of Wielkopolska, in Kujawy, Pałuki and the neighbouring Pomeranian region. The duck is served with potato dumplings (steamed noodles) and with red cabbage.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



PÓŁGĘSKI WĘDZONE

Ta sezonowa wędlina, dawniej często wytwarzana w wielkopolskich gospodarstwach trudniących się chowem gęsi, jest rarytasem obecnie rzadko spotykanym na wielkopolskich stołach. Półgęski otrzymuje się z gęsi, które przez ostatnie 4 tygodnie tuczu żywione są wyłącznie owsem i marchwią. Żywione w ten sposób zwierzęta późną jesienią poddaje się ubojowi. Oddzielone od tuszy mięso z piersi gęsi zostaje natarte czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem. Następnie leżakuje przez tydzień w chłodnym miejscu, po czym zostaje poddane wędzeniu w tradycyjnej wędzarni przy użyciu drewna czereśniowego lub olchowego i lekko podsuszone. Tak przyrządzone półgęski można przechowywać w chłodnym miejscu i spożywać przez cały zimowy okres.

HALF A SMOKED GOOSE

This seasonal cured meat product used to be popular on those Wielkopolska farms which bred geese, though nowadays it is a delicacy rarely seen on Wielkopolska tables. 'Half a goose' is prepared form a goose which has been fattened only on oats and carrots for the last 4 weeks of its life. Birds fed in this manner are slaughtered in late autumn. Breast meat, separated from the carcass, is rubbed with garlic, marjoram, salt and pepper. Next it is allowed to hang for a week in a cool place, it is then smoked in a traditional smokehouse using cherry or alder wood, and later dried for a short period. 'Half a goose' prepared in such a way can be stored in a dry place and eaten throughout the winter season.

MARIA WIENKE
Krostkowo 20, 89-334 Krostkowo
tel. +48 67 287 61 12





GĘŚ OWSIANA OSTRZESZOWSKA

Z chowem gęsi wiążą się bardzo ciekawe zwyczaje z okresu zaborów. W pasie przygranicznym kwitł handel: „*Największego kolorytu przygranicznemu handlowi nadawało jednakże przepędzanie liczących po kilkaset sztuk stad gęsi. Handlem zajmowali się kupcy hurtowi po obu stronach granicy …*”. Pędzone gęsi wypasane były na łąkach, a przed ubojem żywione owsem, często z dodatkiem marchwi. Zapewniało to po upieczeniu odpowiednią konsystencję oraz smak mięsa. Powiat Ostrzeszów w południowej Wielkopolsce stanowi do dziś jeden z głównych obszarów hodowli gęsi „owsianej” w Wielkopolsce.

THE OSTRZESZÓW OAT GOOSE

There is an array of interesting goose-breeding-related customs, dating back to partition times. The border zone was characterised by a flourishing trade: '*Driving flocks of several hundred geese to the pasture added the greatest flavour to trade in the border zone. Wholesale merchants dealt with trade on both sides of the border …*'. The geese were grazed on meadows and fed with oats, often mixed with carrot, before slaughter. This ensured the proper consistency and taste of meat. To the present day, the Ostrzeszów district in the Southern Wielkopolska has constituted one of the main areas of 'oat-geese' breeding in the Wielkopolska region.

Gospodarstwo Rolne Wiktor Stefański
Marydół 56, 63-500 Ostrzeszów
e-mail: marlen.s@interia .pl

CZERNINA

Czernina, to w staropolskiej kuchni zawiesista zupa ze świeżej krwi wieprzowej, gęsiej lub kaczej, lekko kwaskowata, z podrobami, kawałeczkami mięsa, kluskami oraz suszonymi owocami. Smak ma słodko-kwaśny, zapach suszonych owoców, aromat owocowo-mięsny. Czernina – zwana też czarną polewką - w Wielkopolsce jest zwykle obficie przyprawiona majerankiem. Oprócz Wielkopolski czernina jest również bardzo popularna na Śląsku, na Pomorzu, Kujawach, Mazurach i Kaszubach.

'CZERNINA' (ALSO CALLED 'CZARNINA' OR 'CZARNA ZALEWAJKA')

In Old Polish cuisine, 'czernina' (in English referred to as Duck Blood Soup) is a thick and slightly acid soup made of fresh pork, goose or duck blood, including offal, pieces of meat, noodles and dried fruit. The soup has a sweet and sour taste, the smell of dried fruit, and the aroma of fruit and meat. In Wielkopolska, 'czernina', or 'czarna polewka', it is richly flavoured with marjoram. Apart from the Wielkopolska region, 'czernina' is also very popular in Silesia, Pomerania, Kujawy, Masuria, and Kaszuby.

Restauracja „Pod Pretekstem”
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



WIELKOPOLSKI ROSÓŁ Z KURY

Tradycyjny rosół z kury spożywa się najczęściej z makaronem. W Konińskiem ulubioną potrawą jest rosół z kluskami z surowych, tartych ziemniaków. Dawniej w Wielkopolsce jadano rosół także z grochem, fasolą, z ziemniakami lub ryżem. Kolberg wspomina, że do rosołu jadano też pęczak lub jagły. W powiecie gnieźnieńskim zwykło się mówić: „co do rosołu, to kluski".

WIELKOPOLSKA CHICKEN BROTH

This traditional chicken broth is usually served with noodles.
The favourite dish in the Konin area is broth with noodles made of raw, grated potatoes. In the past, chicken broth in Wielkopolska was also served with peas, beans, potatoes or rice. Kolberg reports that chicken broth was also eaten with pearl barley or with millet groats.
The Gniezno district residents used to say that 'what you put into chicken broth is noodles'.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



ŻUR NA KIEŁBASIE

Zupa gotowana na zakwasie z mąki żytniej, okraszona dodatkiem kiełbasy lub roztopionej słoniny, podawana z ziemniakami. Kwas można przygotować w garnku kamiennym także na otrębach żytnich, dodając skórkę razowego chleba, zalewając je ciepłą wodą i odstawiając w ciepłe miejsce. Żur często bywa spożywany na wielkanocne śniadanie. Podział Wielkopolski na zabory sprawił, że we wschodnich powiatach żur nazywają barszczem, podczas gdy pozostali mieszkańcy Wielkopolski przyjęli nazwę żur.

SAUSAGE 'ŻUR'

'Żur' is a soup made from fermented rye flour, containing some sausage or melted pork fat, and served with potatoes. You can prepare the fermented rye flour in a earthenware pot, using rye bran and adding wholemeal bread crust, onto which you then pour warm water and leave in a warm place. 'Żur' is often served for Easter breakfast. After the partition of Wielkopolska, in the eastern districts this soup is often referred to as borsch, whereas the remaining residents of Wielkopolska use the name 'żur'.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



BARSZCZ CZERWONY CZYSTY NA WYWARZE GRZYBOWYM

Jak podaje Maria Dieslowa w 1930 r.: „*Od najdawniejszych czasów dobry barszczyk był ulubioną polewką w Polsce(…). Podawano barszcz na najwykwintniejszy stołach i na królewskich ucztach.(…) Podstawą dobrego barszczu jest świeży, dobry kwas burakowy*”. Barszcz przygotowuje się z buraków, kwasu buraczanego oraz wywaru z włoszczyzny lub wywaru mięsnego. Tradycyjny czysty barszcz jest popularnym daniem wigilijnym, podawany wówczas najczęściej z uszkami, pasztecikami lub krokietami z nadzieniem grzybowym.

CLEAR BEETROOT BORSCH ON MUSHROOM STOCK

As was reported by Maria Dieslowa in 1930: '*From time immemorial, a good borsch was the favourite soup in Poland(…). Borsch was served on the most exquisite tables and at royal feasts.(…) A good fresh sour beetroot leaven is the basis of any good borsch.*'. The borsch is made with beetroot, beetroot leaven and vegetable or meet stock. Traditional clear borsch is a popular Christmas Eve dish, usually served with ravioli, patties or croquettes with a mushroom filling.

Restauracja „Pod Pretekstem”
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



ŚLEPE RYBY

„Ślepe ryby” to zupa rodem z Wielkopolski, nazwa gwarowa określa zupę ziemniaczaną, na której nie pływa żadne oko tłuszczu; 6-8 średniej wielkości ziemniaków kroi się i gotuje w 2 litrach wody, po ugotowaniu ziemniaki uciera się, całość krasi słoniną, następnie zaprawia mlekiem, maślanką lub śmietaną z mąką. Zupa zwana inaczej gwarowo „z pyrów z merdyrdą”, czyli ziemniaczana ze śmietaną. Inna nazwa zupy to „rzadkie pyrki”, a na Pałukach nosi ona nazwę „ruks” lub „ruksik”, natomiast w okolicach Leszna – „niebecz”.

'ŚLEPE RYBY'

'Ślepe ryby' (in English: the blind fish) is a typical Wielkopolska soup. This dialect name indicates potato soup, on the surface of which no drops of fat can be found. To prepare this dish, chop 6-8 middle-sized potatoes and then boil them in 2 litres of water. When boiled, grate the potatoes and put some pork fat inside. Then add some milk, buttermilk or cream with flour. The soup is sometimes referred to in the Wielkopolska dialect as 'pyry soup with merdyrda', which means potato soup with cream. The other name of the soup is 'rzadkie pyrki'. It is also called 'ruks' or 'ruksik in Pałuki', or 'niebecz' in the Leszno area.

Restauracja „Pod Pretekstem”
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



PARZYBRODA

Parzybroda – zupa znana na terenie prawie całej Wielkopolski, prócz części północno - wschodniej, a także na Ziemi Chełmińskiej i Kociewiu. Nazwa zupy wywodzi się stąd, że gorące liście kapusty przylepiały się do brody i ją parzyły. Podstawowymi produktami do jej przyrządzenia są kapusta włoska oraz ziemniaki, zwane popularnie w Wielkopolsce kartoflami lub pyrami. Pokrojoną kapustę kładzie się do garnka i gotuje razem z ziemniakami. Po ugotowaniu zupę zalewa się mlekiem lub krasi tłuszczem. Na końcu dodaje się mięso i przyprawy do smaku (sól i pieprz), a podaje z razowym chlebem.

'PARZYBRODA'

'Parzybroda' is a soup popular in the entire Wielkopolska region, except its north-eastern part, the Chełmińsk Area and Kociew. The origin of its name (which means in English "burning chin") stems from the fact that the hot cabbage leaves stick to the chin and burn it. The basic products used to make this soup include savoy cabbage and potatoes, the latter commonly known in Wielkopolska as 'kartofle' or 'pyry'. To prepare this dish, you have to place chopped cabbage in the pot and boil it together with the potatoes. When boiled, you either pour some milk over the soup or you put some fat into it. Finally, you add meat and spices (salt and pepper) and serve with wholemeal bread.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



RUMPUĆ

Rumpuć to w gwarze poznańskiej określenie gęstej zupy jarzynowej, zwanej także z niemieckiego *ajntopfem*. Jest to zupa tzw. jednogarnkowa, zawiesista, dość gęsta, z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw. Przez starszych mieszkańców Wielkopolski zupa jarzynowa na mięsie do dzisiaj zwana jest rumpuciem. Nadal jest chętnie gotowana i podawana, lecz zazwyczaj pod nazwą zupy jarzynowej z mięsem.

'RUMPUĆ'

Rumpuć in the Poznań dialect refers to thick vegetable soup which in German language is also called *ajntopf*. It is the so-called one-pot soup which is viscid, quite thick with noticeable pieces of meat and vegetables. Until today, this vegetable soup based on meat is known among older residents of Wielkopolska as rumpuć. The soup is still commonly prepared and served, but usually under the name: vegetable soup with meat.

„Agrounia" Witold Wróbel
Poznań
e-mail: agrounia@op.pl



ZRAZY ZAWIJANE PO WIELKOPOLSKU

Zraz zawijany to płat mięsa wołowego, dość cienko rozbitego, zwiniętego w rulon; na przekroju widoczne nadzienie: kawałki słoniny (wędzonego boczku), posiekanej cebulki i pokruszonego razowego chleba. Zrazy podaje się z ziemniakami i zasmażanymi czerwonymi buraczkami lub czerwoną kapustą. Można zrazy podawać także z kaszą gryczaną bądź jęczmienną.

WIELKOPOLSKA BEEF ROULADE

Beef roulade is a piece of beef, thinly tenderised and formed into a roulade. Where cut, you can see the stuffing of pieces of pork fat (smoked bacon), chopped onion and crumbled wholemeal bread. The dish is served with potatoes and fried beetroot or red cabbage. You can also serve it with buckwheat or barley groats.

Restauracja „Pod Pretekstem”
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



BIGOS WIELKOPOLSKI

Bigos występuje w całej Polsce w wielu wariantach, zawsze opiera się na kapuście kiszonej z dodatkiem świeżej oraz różnych mięs i kiełbas. Może występować z dodatkiem grzybów suszonych, owoców suszonych, wina i różnych przypraw lub korzeni. Charakterystycznym dodatkiem do bigosu wielkopolskiego jest przecier pomidorowy oraz przyprawy: czosnek, majeranek, sól, pieprz.

WIELKOPOLSKA ‘BIGOS’

Although there are many varieties of ‘bigos’ in Poland, it is always based on sauerkraut and fresh cabbage, with an additive of various types of meat and sausage. It can also contain dried mushrooms, dried fruit, wine and various spices. Tomato puree is a characteristic ingredient of the Wielkopolska ‘bigos’, and so are garlic, marjoram, salt and pepper.

Restauracja „Pod Pretekstem”
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



GOLONKA PO WIELKOPOLSKU

Golonkę przyrządza się ze środkowej części nogi wieprzowej peklowanej, po ugotowaniu widoczne mięso z kością, skórą i tłuszczem. Golonkę podaje się z chrzanem, puree z grochu, zasmażaną kapustą. Najwięcej wpływów w kuchni Poznania i regionu pozostało z kuchni środkowo - niemieckiej, stąd gwarowo używano w Poznańskiem określenia **ajsbajna** (niem. ***das Eisbein – golonka***): *„Ludzie powiadają, że überhaupt kupcy wielkiego jenteresu na tej wystawie nie zrobią, ajsbajny pójdą w górę – a jenteresy wezmą w łeb…"(1929).*

WIELKOPOLSKA PORK KNUCKLE

Wiekopolska pork knuckle is made of the middle part of corned pig knuckle, i.e. meat with bone, skin and fat visible when boiled. The pork knuckle is served with horseradish, bean puree, or fried cabbage. As the Poznań and regional cuisines remained under the strong influence of Central German cuisine, this dish was commonly referred to as '**ajsbajna**' (from German: ***das Eisbein – pork knuckle***): *'People say the überhaupt merchants will not do any huge business in this exhibition, ajsbajna prices will go up, and the business will collapse…'(1929).*

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



GALART

W kuchni wielkopolskiej galart należy do bardzo popularnych przystawek. Galart, to galaretka z nóżek wieprzowych lub cielęcych. W kuchni chłopskiej znane jest również określenie „studzienina", a w powiecie gostyńskim „nozimne". Galart, czyli „zimne nóżki" nazywany był dawniej również „auszpikiem". Galart to wywar mięsny uzyskany z gotowania z przyprawami nóżek cielęcych lub wieprzowych i włoszczyzny, do którego następnie dodaje się mięso obrane z nóżek. Po zastygnięciu podaje się skropiony octem lub sokiem z cytryny.

'GALART'

In Wielkopolska cuisine, 'galart' is one of the most popular starters. 'Galart' is a jelly made of pigs' trotters or calf's feet. In peasant cuisine, it is also referred to as 'studzienina', and in the Gostyń district as 'nozimne'. 'Galart', i.e. 'cold trotters' was also previously called auszpik. Galart is a meat stock based on calf's feet or pigs' trotters, and soup vegetables, into which the meat obtained from trotters or feet is added. When set, vinegar or lemon juice are poured on.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



PLYNDZE

Ziemniaki odegrały ważną rolę w pożywieniu ludności i zadecydowały o odrębności etnograficznej Wielkopolski. W XIX i XX wieku stały się podstawą wyżywienia najszerszych grup społeczeństwa. Placki z tartych surowych ziemniaków z dodatkiem jaj, mąki, cebuli i soli nazywano gwarowo w Wielkopolsce plyndzami. Placki smaży się na oleju na patelni, gotowe posypuje cukrem. W powiatach, które należały do zaboru rosyjskiego, jadano plindze z przesmażoną cebulką bez cukru.

'PLYNDZE' (ALSO CALLED 'PLENDZE', 'PLINDZE', OR POTATO PANCAKES)

Potatoes have always played a significant role as a human food product consumed by people. They were also elemental to the ethnographic distinctiveness of Wielkopolska. In the 19th and 20th Century, they became the basic food for the largest groups in society. Pancakes made of grated raw potatoes with additional eggs, flour, onion and salt were called 'plyndze' in the Wielkopolska region. You have to fry the pancakes in the frying pan, using oil. When ready, sprinkle on some sugar. In those districts which were once under Russian rule, 'plyndze' were served with overfried onion without sugar.

Restauracja „Pod Pretekstem"
ul. Św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań
tel. +48 61 85 33 047



GZIK WIELKOPOLSKI, SZARE KLUSKI

Typowe dla poznańskiej gwary nazwy, które utrzymały się w powszechnym użyciu do dnia dzisiejszego. „Gzikiem" w Wielkopolsce określa się potrawę przyrządzoną ze zmielonego twarogu krowiego z dodatkiem kwaśnej śmietany, soli i cebuli lub szczypiorku. Podawany jest często jako potrawa postna z ziemniakami w mundurkach (tzw. „pyry z gzikiem").
„Szare kluski" to danie związane z wielką karierą ziemniaka w XIX w. w Wielkopolsce. Inne określenia klusek z surowych ziemniaków wyszły z użycia, pozostały „szare kluski".
Są to kluski wyrabiane z tartych surowych ziemniaków, które nadają szarą barwę, od której wzięto nazwę, z dodatkiem jajek, pszennej mąki i soli.

WIELKOPOLSKA COTTAGE CHEESE, 'GREY' DUMPLINGS

These names are typical of the Poznań dialect and they have been preserved and used until the present day. In the Wielkopolska region 'gzik' means cow's cottage cheese ground with sour cream, salt and onion or dill. It is frequently served as a fasting dish with jacket potatoes ('pyry z gzikiem' – potatoes with cottage cheese).
'Grey' dumplings are related to the exceptional popularity potatoes won in the region of Wielkopolska in the 19th century. Other names given to the dumplings made of uncooked potatoes have gone out of use leaving only the name 'grey' dumplings.
They are made from ground uncooked potatoes, which give the gray color they have been named after, eggs, wheat flour and salt.

WARKOM Sp. z o.o.
ul. Promienista 160, 60-142 Poznań
tel. +48 61 862 04 20, fax +48 61 862 04 21
www.kuchniapolki.pl



PIEROGI Z WARGOWA

Pierogi mają w Polsce wielowiekową tradycję. Te podawane w Wargowie, w gospodarstwie agroturystycznym „Gryszczeniówka" położonym niedaleko Obornik Wielkopolskich, wytwarzane są z ciasta gotowanego, przedtem cienko rozwałkowanego, wypełnionego różnymi pikantnymi lub słodkimi farszami. Najpopularniejsze w Wielkopolsce są pierogi z farszem mięsnym, „ruskie", z serem na słodko lub z sezonowymi owocami. Ciasto w „Gryszczeniówce" przygotowuje się wyłącznie z mąki i wody.

DUMPLINGS FROM WARGOWO

Dumplings have been a long tradition in Poland. Those served in Wargowo, at 'Gryszczeniówka' agricultural tourist farm, located near Oborniki Wlkp., are made of thinly rolled boiled dough, stuffed with spicy or sweet fillings. In Wielkopolska, the most popular dumpling fillings include meat, white cheese and potatoes (known as 'Russian dumplings'), white cheese served with sweet or seasoned fruits. The dough at 'Gryszczeniówka' is made exclusively from flour and water.

Gospodarstwo Agroturystyczne „Gryszczeniówka"
Wargowo II 87, 64-605 Wargowo
tel. +48 61 297 20 67, fax +48 61 297 20 96
e-mail: poczta@gryszczeniowka.pl, www.gryszczeniowka.pl



WIELKOPOLSKA NALEWKA Z WIŚNI „SOKÓWKI"

Drogi na terenie Wielkopolski, zwłaszcza w jej zachodniej części, obsadzane były w XIX i w I połowie XX wieku drzewami owocowymi. Aleje wiśniowe popularnie nazywane były „wiśniówkami". Najlepsze smakowo nalewki uzyskuje się przez zalanie spirytusem owoców pochodzących z drzew, które uległy w pewnym stopniu zdziczeniu. Wielkopolska nalewka wytwarzana jest z owoców przydrożnych, starych drzew wiśni „sokówki". Owoce „sokówki" są ciemnoczerwone, niekiedy prawie czarne, a ich sok ma silne właściwości barwiące.

WIELKOPOLSKA 'JUICY' CHERRY LIQUEUR

In the 19th Century and in the first part of the 20th Century the roadsides of Wielkopolska, especially in the western regions, were planted with fruit trees. The cherry alleys were commonly referred to as 'cherry liqueur alleys' (in Polish: 'wiśniówki'). The tastiest liqueurs are obtained by pouring spirit over the fruit from partly wild trees. Wielkopolska liqueur is produced from the old 'juicy' roadside cherry trees.
The 'juicy' cherry fruit is dark red, sometimes almost black, and has strong colouring features.

Maria Jeżyk
64-420 Kwilcz





MIODÓWKA WITOSŁAWSKA, MIÓD WITOSŁAWSKI

Miodówka Witosławska to napój o złoto-miodowej barwie oraz charakterystycznym smaku, zawierający 40% alkoholu. Miodówkę sporządza się według tradycyjnej receptury na bazie miodu pszczelego witosławskiego i naturalnych dodatków owocowo-żywiczno - ziołowych. Pszczoły z pasieki w parku pałacowym w Witosławiu zbierają miód nektarowy z kwiatów parkowych drzew, krzewów, roślin łąkowych i leśnych, dziko rosnących.
Ze względu na swój szczególny skład Miodówka Witosławska to trunek, który posiada również walory zdrowotne.
Miód witosławski stanowi bazę do wytwarzania miodówki witosławskiej oraz ciasta tzw. „miodownika witosławskiego".

WITOSŁAW MEAD, HONEY FROM WITOSŁAW

Mead from the Witosław Palace is a beverage with a golden-honey colour and characteristic taste, which has a 40% alcohol content. The mead is prepared according to an old recipe using local honey and other natural ingredients: fruit, resin and herbs. Bees from the apiary in the palace park collect nectar from the blossom of trees and shrubs in the park, as well as wild plants growing on meadows and in forests. Due to its special recipe Witosław mead is a beverage with healing properties. Witosław honey constitutes the basis to make mead and a special honey cake known as 'miodownik witosławski' ('Witosław honey cake').

APIHERBA Dr Edward Kałużny
Ośrodek Apifitoterapii - Pałac Witosław, 64-113 Osieczna
tel. +48 65 535 05 96, fax +48 65 535 93 22
www.apiherba.pl

WINO Z CZARNEJ PORZECZKI

Wino owocowe z Czarnej Porzeczki produkowane jest według staropolskich receptur. Proces technologiczny oparty na tradycyjnej metodzie fermentacji w połączeniu z wysokiej jakości surowcem oraz pełną kontrolą procesu, gwarantuje najwyższą jakość i wyróżniające walory smakowo – zapachowe. Długoletnie tradycje sadownicze, warunki klimatyczne, naturalne bogactwo polskich owoców gwarantują, iż wina z nich uzyskane dzięki wysokiej zawartości antocyjanów posiadają cenne walory zdrowotne. Wino z Czarnej Porzeczki charakteryzuje się przede wszystkim niepowtarzalnym bukietem i oryginalnym smakiem.

BLACK CURRANT WINE

Black currant wine is produced according to old Polish recipes.
The technological process is based on a traditional fermentation method, which in connection with quality ingredients and full process control is a guarantee of the top quality and outstanding aroma and flavour. A long fruit-growing tradition, climate conditions, as well as the natural richness of Polish fruit are guarantees that, thanks to the high content of anthocyanins, the wine produced is beneficial for health. Black currant wine has a unique bouquet and an original taste.

VIN-KON S.A.
ul. Dąbrowskiego 35, 62-500 Konin
tel. +48 63 242 93 11, fax +48 63 242 93 76
www.vinkon.com.pl





PIWO CIEMNE FORTUNA

Tradycja browarnictwa w Miłosławiu, gdzie mieści się Browar Fortuna, sięga początków XVII wieku. W browarze nowoczesna technika pozostaje w służbie tradycyjnej sztuki piwowarskiej, nakazującej piwo warzyć uczciwie z najszlachetniejszych odmian słodu jęczmiennego i chmielu oraz pozwolić mu długo dojrzewać. Jedną ze specjalności miłosławskiego browaru jest Piwo Ciemne Fortuna, które posiada niepowtarzalny, czarny kolor. Gruba, delikatna, powoli opadająca piana wieńczy słodki i aromatyczny trunek, który w pierwszej chwili smakuje karmelowo, aby po chwili zaskoczyć bogatą gamą posmaków od delikatnie goryczkowego poczynając, poprzez słodowo – ziołowy, na miodowym kończąc. Swój oryginalny smak piwo to zawdzięcza unikalnej recepturze i wielotygodniowemu okresowi dojrzewania w głębokich zimnych piwnicach browaru.

FORTUNA DARK ALE

The brewing tradition in Miłosław, where the Fortuna Brewery is located, goes back to the 17th century. At the brewery modern technology is used to traditionally brew the beer, where beer is made honestly using the best varieties of barley malt and hops, and where it is matured for a long period. One of the specialities of the Miłosław brewery is 'Fortuna Czarne' ('Fortuna Black'), an ale of uncommon black colour. A dense, delicate, slowly settling head tops the sweet and aromatic drink, which at first has a caramel flavour, and after a moment surprises us with a rich spectrum of aftertastes, ranging from slightly bitterish, through to malt and herb, and finally to honey. The unique taste of the ale comes from its original recipe and many weeks of maturation in the deep and cool cellars of the brewery.

BROWAR FORTUNA Sp. z o.o.
ul. Wrzesińska 24, 62-320 Miłosław
tel. +48 61 438 20 97, fax +48 61 438 20 96
www.browarfortuna.pl

BENEDYKTYNKA

Początki Benedyktynki sięgają roku 1510, kiedy to mnich Bernardo Vincelli przebywając w Normandii w benedyktyńskim klasztorze w Fekamp, sporządził miksturę z rumu, 40 ziół i korzeni, o działaniu wzmacniającym. Popularność napoju skłoniła inne klasztory do produkcji podobnego leku. Oryginalna Benedictine, ze znakiem Deo Optimo Maximo (DOM), jest obecnie produkowana przez potomków rodziny Le Grande. W tym nurcie powstała również Benedyktynka wytwarzana w Klasztorze Benedyktynów w Lubiniu, jako wyśmienity likier składający się ze starannie dobranej i sprawdzonej kompozycji 21 ziół leczniczych. Stosowano ją dla wzmocnienia organizmu, na dolegliwości układu pokarmowego, jako środek rozgrzewający, uspokajający, kojący migrenę i polepszający sen.

BENEDYKTYNKA

The origins of the Benedictine mixture date back to 1510, when Bernardo Vincelli, a monk from the Benedictine monastery in Fekamp in Normandy, developed a fortifying mixture made with rum and 40 herbs and spices. The popularity of this potion inspired other monasteries to produce a similar medicine. The original Benedictine mixture with the sign of Deo Optimo Maximo (DOM) is now produced by the descendants of the Le Grande family. The Benedyktynka produced in the Benedictine monastery in Lubiń, as an exquisite liqueur consisting of a carefully selected and verified composition of 21 healing herbs, also originated in this tradition. This mixture is used to strengthen the body and to heal digestive complaints. It also serves as a warming, calming, migraine soothing and sleeping agent.

Klasztor O. Benedyktynów
ul. Mickiewicza 6, 64-010 Krzywiń
e-mail: benedyktynka@poczta.fm
tel. +48 65 511 83 52



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
Marshal Office of the Wielkopolska Region

al. Niepodległości 18
61 - 713 Poznań
tel. +48 61 626 66 00
fax +48 61 626 66 01
e-mail: info@umww.pl

www.umww.pl