PODHALAŃSKI PRODUKT LOKALNY

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Wydawnictwo opracowane przez Podhalańską LGD współfinansowane ze środków UE w ramach działania
Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER, objętego PROW na lata 2014-2020.
Instytucja zarządzająca PROW 2014-2020: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Folder służy promocji lokalnego dziedzictwa kulinarnego i zasobów obszaru Podhalańskiej Lokalnej Grupy Działania.

Wydanie folderu zrealizowane w ramach operacji pt. „Podhalański produkt lokalny - integracja branż mających znaczenie w zakresie produktu lokalnego na Podhalu", która jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich lata 2014-2020. Cel operacji: Wzmocnienie kapitału społecznego w zakresie integracji branż mających znaczenie dla sprzedaży i promocji produktów lokalnych na terenie Podhalańskiej LGD poprzez wspólny wyjazd studyjny, stworzenie bazy producentów oraz promocję produktów lokalnych na targach.

Baza producentów opracowana na podstawie zebranych danych od lokalnych wytwórców.
Fotografie: archiwum Podhalańskiej LGD, prywatne archiwa producentów/wytwórców, drukarnia EMIDRUK
Projekt graficzny: EMIDRUK
Copyright: Podhalańska LGD
ISBN:978-83-954953-0-4
Szaflary, lipiec 2019, wydanie 1, nakład 1000 egz.

PODHALAŃSKI PRODUKT LOKALNY

BAZA WYTWÓRCÓW LOKALNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH NA TERENIE PODHALAŃSKIEJ LGD

„Przydźcie ku nom sycka
Zserca wos pytomy
Starodawnym jodłem
Wos tu ugościmy…”

Spis treści

1. Wstęp.....3
2. O Podhalańskiej LGD.....4
3. Produkty tradycyjne, regionalne, górskie.....5
4. Podhalańskie produkty lokalne – symbole Podhala.....7

5. Baza produktów lokalnych:.....13
- sery i inne produkty mleczne oraz wytwarzane z mleka..15
- mięso świeże oraz produkty mięsne..... 25
- wyroby piekarnicze i cukiernicze..... 29
- gotowe dania, potrawy, przystawki..... 34
- napoje, miody, przetwory.....47

Szanowni Państwo!

W niniejszym folderze pragniemy zaprezentować ważny skrawek kultury regionalnej Podhala jakim są lokalne produkty spożywcze. Niektóre z nich wpisane są na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a część z nich to produkty wytwarzane przez lokalne małe firmy rodzinne z tradycjami. Obszar Podhalańskiej Lokalnej Grupy Działania usytuowany jest u podnóża Tatr, obejmuje pięć sąsiadujących ze sobą gmin, tj. gminy: Biały Dunajec, Czarny Dunajec, Kościelisko, Poronin oraz Szaflary, o łącznej powierzchni przeszło 500 km^2. Na co dzień możemy tu obserwować żywe tradycje kulinarne związane ze specyfiką regionu górskiego i przetrwałą do dziś kulturą pasterską. Tradycja wypasu owiec w powiecie nowotarskim i tatrzańskim, sięga setek lat. Nie dziwi więc fakt, że najbardziej znany Polski ser owczy z domieszką mleka krowiego – oscypek, stał się wręcz symbolem Podhala. Obok certyfikowanych znakami UE oscypka, redykołki, bryndzy podhalańskiej oraz jagnięciny podhalańskiej, będąc na Podhalu, nie można nie spróbować oryginalnych miejscowych produktów opatrzonych znakiem „produkt górski" oraz potraw opartych o lokalne składniki i tradycyjne metody przyrządzania jak na przykład wpisane na listę produktów tradycyjnych MRiRW, przez Podhalańską LGD w 2013 r.: hałuski, tarcioki, kapusta po góralsku.

Zapraszamy do podróży kulinarnej smakami podhalańskiej ziemi!

Podhalańska LGD

STOWARZYSZENIE PODHALAŃSKA LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

powstało w 2006 r., aby starać się o środki zewnętrzne na rozwój obszaru, wspieranie przedsiębiorczości oraz aktywizację mieszkańców. Jest organizacją, posiadającą osobowość prawną. Działa zgodnie z przepisami Ustawy Prawo o Stowarzyszeniach oraz ustawie z dnia 7 Marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Dzięki strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność (LSR), mieszkańcy pięciu gmin położonych w powiecie tatrzańskim i nowotarskim: Poronin, Biały Dunajec, Kościelisko, Szaflary, Czarny Dunajec, mogą realizować projekty poprawiające jakość życia na obszarach wiejskich poprzez wzrost aktywności społecznej oraz stymulowanie powstawania lokalnych miejsc pracy. Ponadto Stowarzyszenie realizuje własne projekty ukierunkowane na osiągnięcie nadrzędnych celów strategicznych:

1. Zwiększenie atrakcyjności obszaru PLGD jako miejsca zamieszkania i wypoczynku
2. Rozwój społeczno-gospodarczy Podhalańskiej Lokalnej Grupy Działania

Wytwarzanie i ochrona żywności wysokiej jakości odgrywa w systemie jakości żywności w państwach Unii Europejskiej czołowe znaczenie. W celu wyróżnienia takich właśnie produktów zostały wprowadzone europejskie i krajowe systemy certyfikowania i znakowania. Takie podejście wspiera producentów poprzez nadanie renomy ich produktom wytwarzanym wg ściśle określonym w certyfikacie metod ale także nadaje niepowtarzalnego charakteru turystycznego regionowi, w którym jest wytwarzany.

Najbardziej upowszechnioną na terenie Małopolski formą promocji obszaru poprzez dziedzictwo kulinarne jest wpisanie produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Prowadzenie Listy Produktów Tradycyjnych opiera się na identyfikacji i promocji produktów zakorzenionych w tradycji, produkowanych przez lokalne społeczności i powoli odchodzących w zapomnienie. Na listę wpisywane są produkty jako element dziedzictwa kulturowego danego regionu a nie konkretni producenci. Produkty tradycyjne - to takie, których jakość wynika ze specjalnego składu i tradycyjnego sposobu wytwarzania. Od 2015 r. dużego znaczenia nabrało wyróżnianie specjalnym znakiem jakościowym produktów wytwarzanych na terenach górskich poprzez przyznawanie ich wytwórcom znaku „produktu górskiego”.

Podhale słynie także z kilku produktów regionalnych których nazwa jest objęta ochroną w całej wspólnocie.

Produkty regionalne, znanego pochodzenia, to takie, którym mogą być przyznane certyfikaty UE: Chroniona Nazwa Pochodzenia, którą przyznaje się produktowi, którego wszystkie fazy wytwarzania mają miejsce na tym obszarze np. oscypek, redykołka, bryndza podhalańska.

Produkty regionalne, których co najmniej jedna faza wytwarzania odbywa się na danym terenie mogą pozyskać znak UE: Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Przykładem z terenu Podhala jest jagnięcina podhalańska.

„Zarejestrowanie produktu czyli wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności z jednej strony chroni producentów przed nieuczciwą konkurencją, z drugiej dostarcza konsumentom rzetelnej i sprawdzonej informacji o produktach. Producenci wyrobów regionalnych i tradycyjnych, oprócz prawa do ochrony nazwy, mogą także na opakowaniach umieszczać symbole świadczące o wyjątkowości produktu."

Źródło: www.malopolska.pl

Podhalańskie produkty lokalne - symbole Podhala

Oscypek – górski ser podpuszczkowy, powstaje z mleka owczego lub owczego z domieszką krowiego (max 40%) w sezonie letniego wypasu owiec (od maja do października). Waga ok 600-800 gram, długość 17-23 cm, kształt dwustronnego stożka. Od 2008 r. oscypek posiada europejski znak Chronionej Nazwy Pochodzenia

Redykołka – górski ser, wytwarzany tak jak oscypek: jest odciskany w formach, solony i wędzony. Wytwarzany z mniejszych kawałków sera pozostających przy produkcji oscypków. Kształt zwierzątek, ptaków, serca, wrzeciona. Od 2009 r. redykołka posiada europejski znak Chronionej Nazwy Pochodzenia

Bryndza podhalańska – miękki ser podpuszczkowy wytwarzany z mleka owczego lub owczego z domieszką krowiego od krowy rasy polska czerwona (do 40%). Ma lekko pikantny, ostry i słony smak. W konsystencji przypomina pastę, może być też konsystencja grudkowa, ziarnista.

Jagnięcina podhalańska – jagnięcina z terenów górskich Podhala, mięso pozyskiwane z młodych jagniąt w pierwszych tygodniach po wykocie: marzec – kwiecień. Mięso bogate w kwas linolowy, składniki mineralne i witaminy. Wpisana do rejestru UE Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Gołka (pucok, kara) – ser gazdowski górski z mleka krowiego o delikatnym smaku, wędzony naturalnie w przydomowej wędzarni. Kształt beczki, długość : 6 – 15 cm. Mleko krowie było zazwyczaj wykorzystywane na potrzeby domowe, najlepszym sposobem zagospodarowania dużych ilości mleka było przerobienie go na ser, który poprzez wędzenie mógł być długo przechowywany i nie tracił swoich walorów smakowych. Wpisana na listę produktów tradycyjnych województwa Małopolskiego.

Żentyca (Żętyca) - biała, lekko kremowa, gęsta serwatka z mleka owczego pozostała po produkcji serów podpuszczkowych. Może być spożywana, jako świeża – słodka (na ciepło lub na zimno) albo sfermentowana kwaśna. Jest nieodłącznie związana z historią wypasu owiec oraz tradycją Podhala. Gęsta żętyca stanowiła niegdyś główny pokarm owczarzy, a jej nadmiar jadła rodzina bacy. Żętyca zawiera 60-70% wody, 0,5% soli i 3-4 procent tłuszczu jeżeli pochodzi z mleka owczego. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Bundz/bunc - delikatny miękki ser podpuszczkowy w kształcie bochenka, o barwie biało-kremowej. Proces produkcji Bundzu przypomina produkcję oscypków. Mleko owcze ścina się (klaguje) za pomocą podpuszczki. Następnie ser jest parzony w temperaturze około 70 stopni Celsjusza i formowany w kształt bochnów. Znawcy mówią że najbogatsze walory smakowe ma bundz wiosenny. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Mleko od krów rasy Polska Czerwona - to mleko, które w porównaniu z mlekiem innych ras bydła hodowanego w Polsce wykazuje najwyższy poziom kazeiny czyli białka, przekraczający wartość 2,6%, cechuje się także wysoką zawartością tłuszczu. Produkcja mleka na Podhalu od zawsze wiązała się z tą właśnie rasą. Warunki środowiskowe w południowej części Małopolski, należą do dość trudnych, mimo to rasa ta doskonale przystosowana jest do górskich i podgórskich warunków, co stanowi ważne dziedzictwo kulturowe Podhala i Małopolski. Mleko od krów tej rasy wykorzystywane jest przy produkcji najbardziej znanych na Podhalu serów owczych, ale również do wytwarzania twarogu górskiego, a ze śmietany – zdrowego naturalnego masła. Mleko od krów rasy Polska Czerwona jest wpisane na listę produktów tradycyjnych.

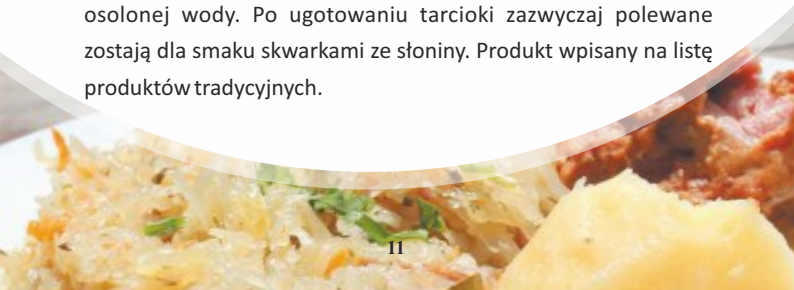
Małopolski miód spadziowy - miód, który występował i był pozyskiwany od niepamiętnych czasów na terenie obecnego województwa małopolskiego, głównie w jego południowej, zalesionej części w tym w Tatrach. Charakterystyczna dla miodu spadziowego jest nieprzewidywalność jego występowania. Może się pojawiać już w maju albo dopiero we wrześniu. Są lata, kiedy w pewnych miejscach nie pojawia się wcale. Miód ten ma niezwykle cenne właściwości lecznicze i odżywcze, w tym bardzo silne działanie antybiotyczne, wysoką zawartość mikro i makroelementów, enzymów, kwasów organicznych i aminokwasów, w stosunku do miodów nektarowych. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Kiełbasa podhalańska ze Skrzypnego - kiełbasa w formie typowych wianków, pojedynczo odkręconych, delikatnie podsuszona, o aromatycznym zapachu. Produkowana jest według receptury opartej na lokalnej, wielopokoleniowej technologii wytwarzania. Kiełbasa ta produkowana jest od zawsze z najlepszej jakości mięsa wieprzowego i cielęcego, z dodatkiem czosnku i pieprzu. Wędzenie odbywa się na drewnie bukowym i olchowym w wysokiej temperaturze, co nadaje kiełbasie niepowtarzalny smak i zapach. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Moskol - placki z mąki i gotowanych ziemniaków, pieczone na blasze. Moskol był bardzo ważnym składnikiem jadłospisu na Podhalu, gdzie większość tradycyjnych dań opierała się o to co urosło na nieurodzajnej ziemi. Przyrządzenie ich jest bardzo proste: ugotowane i przeciśnięte przez praskę ziemniaki zagęszcza się mąką i formuje płaskie półokrągłe placki, które piecze się na blasze z obu stron. Podawany jest na ciepło z masłem czosnkowym, bryndzą, gulaszem, czy różnymi sosami. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Kapusta po góralsku - tradycyjna potrawa której główne składniki to kiszona kapusta i ziemniaki. Przygotowanie: kiszoną kapustę zalewa się wodą i gotuje do miękkości. W osobnym naczyniu gotowane są pokrojone w kostkę ziemniaki, a na patelni podsmażane skwarki (ze słoniny) wraz z cebulą. Po ugotowaniu i usmażeniu skwarek wszystkie składniki łączone są i mieszane, a jeśli zachodzi potrzeba, potrawa może zostać zagęszczona dodatkiem mąki. Ponadto dla wzbogacenia smaku do kapusty dodawane są przyprawy, takie jak liść laurowy, ziele angielskie i kminek. Potrawa może stanowić danie główne z ziemniakami i chlebem, bądź też dodatek do różnego rodzaju mięs. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Tarcioki – kluski scykane – bukty - tradycyjna podhalańska potrawa z ziemniaków i mąki. Przygotowanie tarcioków rozpoczyna się od obrania ziemniaków i starcia na tarle, a następnie odcedza się ziemniaczaną masę od krochmalu. Do utartych ziemniaków dodawane są mąka, surowe jajko, sól oraz odciśnięty sok powstały podczas tarcia – wszystkie składniki są mieszane. Po uzyskaniu sprężystego ciasta, ręcznie formowane są nieduże, podłużne kluski, które wrzucane są do gotującej, osolonej wody. Po ugotowaniu tarcioki zazwyczaj polewane zostają dla smaku skwarkami ze słoniny. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych.



Kluski – hałuski - obok ziemniaków i kapusty, różnego rodzaju kluski stanowiły niegdyś podstawę żywienia na Podhalu. Przygotowanie hałusek: na początku należy połączyć podstawowe składniki tj. mąkę pszenną, jajka, sól i wyrobić ciasto, z którego formowane są wałeczki. Następnie z ciasta należy ręcznie odrywać lub kroić niewielkie fragmenty ciasta i wrzucać do wrzącej osolonej wody. Dla wzbogacenia smaku ugotowane hałuski mogą zostać polane mlekiem, masłem bądź wcześniej przygotowanymi skwarkami, dzięki czemu stają się lekko słonawe o zapachu typowym dla smażonej słoniny. Hałuski można spożywać na śniadanie z mlekiem, na obiad jako dodatek do gulaszu i pieczeni, a na kolację ze skwarkami. Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych

Zupa Zoproska - potrawa wywodząca się z terenu Podhala, o ponad 100-letniej tradycji. Dawniej zupę przygotowywała każda gospodyni, obecnie receptura i zwyczaj gotowania zoproski zachował się tylko w nielicznych domach. Nazwa „zoproska" pochodzi prawdopodobnie od zaprawiania/okraszania zupy na koniec gotowania, mąką podsmażoną na maśle. Główne składniki zupy to: woda, suszone grzyby najlepiej prawdziwki, gałązki mięty suszonej lub świeżej, ziarenka ziela angielskiego, listki laurowe, marchewka, pietruszka, cebula, gałązka suszonego kopru, kminek, masło swojskie i odrobina mąki pszennej. Obecnie zupę podaje się z hałuskami bądź z ziemniakami. Potrawa wpisana na listę produktów tradycyjnych.

BAZA PRODUKTÓW LOKALNYCH

Nie uwodź, nie uwodź,
bo mnie nie uwiedzies,
pokiel z redykołkom
ku mnie nie przyjedzies

SERY I INNE PRODUKTY MLECZNE ORAZ WYTWARZANE Z MLEKA

BACÓWKA POLANA PAŃSZCZYKOWA – JAN JASIONEK

Polana Pańszczykowa (Murzasichle-przy drodze na Morskie Oko)

788-797-577

Produkt regionalny, certyfikowany. Ściśle zrobiony według tradycyjnej receptury tzn. o składzie: 60% mleko owcze, 40% krowie mleko. Bacówka to rodzinna firma. Wypas owiec odbywa się na Hali Kopieniec.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja sezonowa – od maja do października w miejscu wytwarzania oscypka na Polanie Pańszczykowej

֍SERY GÓRSKIE – WYRÓB REGIONALNY֍

EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO ROLNE JANINA I BOLESŁAW BOBAK

34-521 Ząb, ul. Potoczki 26

660-291-385 **ekobobak@gmail.com**

Gospodarstwo jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolska w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Wyróżnienie jest znakiem potwierdzającym jakość tradycyjnej i innowacyjnej żywności, która promuje tradycje regionu.

Serki i inne wyroby produkowane są z mleka własnych zwierząt hodowanych w tym certyfikowanym ekologicznym gospodarstwie – krów i owiec. Oferowane produkty: Sery – **gołki, małe** – wędzone oraz białe, **bundz, bryndza, korboce**.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja całoroczna w miejscu produkcji j.w. oraz w Krakowie – Targ Pietruszkowy, niektóre sklepy w Krakowie, jak również na terenie Wielkopolski, przed wizytą w gospodarstwie można telefonicznie potwierdzić dostępność produktów.

KOŚCIELISKO BIAŁY POTOK–BACÓWKA W. ZAPOTOCZNY

34-512 Witów obok nr 314 (obok Truchanówki)

694-800-951

Bacówka istnieje od 1991 r. i oferuje tradycyjne certyfikowane oscypki. Producent deklaruje że wytwarzany u niego oscypek jest w przeszło 90% produkowany z mleka owczego. Mleko krowie stanowi ok 8%. W ofercie poza królem serów - oscypkiem jest także **gołka** i tzw. **beczka**.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja sezonowa w miejscu lokalizacji bacówki.

ELŻBIETA TRUCHAN – STARA BACÓWKA NA POLANIE BIAŁY POTOK

34-512 Witów obok nr 314 między oliną Kościeliską a Chochołowską

513-558-105, 501-293-580,

Bacówka „Truchanówka" na polanie Biały Potok
www.bacowka-bialypotok.pl

Bacówka istnieje od pokoleń, rodzinna firma. Mleko do produkcji serów pochodzi od własnych zwierząt oraz jest skupowane od lokalnych dostawców. W ofercie znajdziemy wytwarzane na miejscu **gołki, małe, korboce** – wędzone i białe. W sprzedaży także oscypki certyfikowane pochodzące z zaprzyjaźnionej sprawdzonej bacówki (w sezonie od maja do października).

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja całoroczna w miejscu prowadzenia działalności – bacówka całoroczna.

GMINA CZARNY DUNAJEC
ORYGINALNY

❁SERY NATURALNE GÓRSKIE❁
❁MASŁO❁

„SERMIIX" PRODUKCJA SERÓW I WYROBÓW NATURALNYCH AGNIESZKA HATŁAS

34-470 Czarny Dunajec, ul. Targowa 35

509-675-108 **kontakt@sermix.pl** **Serysermix**

www.sermix.pl

Firma zajmuje się produkcją naturalnych wyrobów serowych. Sery wyrabiane są ręcznie, zgodnie ze starą recepturą góralską, przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Do ich wyrobu używane jest świeże mleko, pochodzące od podhalańskich krów. Produkty wytwarzane przez firmę posiadają Certyfikaty – „Wyroby Naturalne Polska" oraz „Produkt Górski".

W ofercie serów podpuszczkowych tradycyjnych są: białe oraz wędzone – **gołki, walce, małe serki, korboce**. oraz **bunc/bundz** w wersji łagodnej i na ostro. Poza w.w. serami, wytwarzanymi według tradycyjnych receptur podhalańskich, produkowane są także sery naturalne z mleka krowiego z ziołami – tzw. **„bułeczki z ziołami".** „Bułeczki" produkowane są z mleka krowiego surowego nienormalizowanego, podpuszczki, soli i ziół do wyboru: czosnek niedźwiedzi, czarnuszka, kozieradka, bazylia, papryka i pieprz cayenne. W produkcji i sprzedaży także wiele innych produktów, wytwarzanych z mleka krowiego, jak choćby tradycyjne swojskie **masło**. Wytwarzane metodą tradycyjną ze słodkiej śmietany **masło**, może sprawić, że przypomnimy sobie smak dzieciństwa.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja całoroczna w miejscu prowadzenia działalności.

❀ LODY TRADYCYJNE „ZIELONY WÓZ”❀

MAŁGORZATA BABIARZ KAPROL MUSIC

34-425 Biały Dunajec, ul. Kościuszki 9a, Zakład Produkcyjny - Murzasichle

kaprolmusic@gmail.com **Zielony Wóz**

www.zielonywoz.com

Lody rzemieślnicze na bazie krowiego, owczego i koziego mleka. Mleko pozyskiwane jest od lokalnych dostawców. Ciekawe smaki oraz same naturalne składniki. Zupełną nowością na lokalnym rynku są lody na bazie mleka koziego, które mogą być spożywane przez osoby z nietolerancją pokarmową na białko mleka krowiego. „Zielony Wóz” to nie tylko nazwa. Lody sprzedawane są lokalnie w najprawdziwszym drewnianym wozie, wykonanym własnoręcznie przez jednego z ostatnich na Podhalu rzemieślników, trudniących się tym fachem.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja na terenie Podhala – w miejscach turystycznych oraz na imprezach kulturowych Podhala. Aktualne miejsce dystrybucji jest udostępnione na Facebooku z uwagi na mobilny charakter sprzedaży.

BACÓWKA PAWŁA ŁUKASZCZYKA WYRÓB I SPRZEDAŻ OSCYPKÓW, SERÓW, BUNCU/BUNDZU

34-425 Biały Dunajec, ul. Miłośników Podhala 134A

788-350-541

Producent deklaruje w składzie proporcje minimum 70% mleka owczego, 30% krowiego zgodnie z przyznanym certyfikatem. Jak przystało na bacówkę z tradycjami, na miejscu są także wytwarzane produkty towarzyszące wyrabianiu oscypka, jak **żętyca/żyntyca, bundz/bunc, bryndza, gołki.**

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja sezonowa – od maja do października, szałas u Ślądego w Białym Dunajcu przy Zakopiance na ul. Piłsudskiego.

MIĘSO ŚWIEŻE ORAZ PRODUKTY MIĘSNE

❀KIEŁBASA PODHALAŃSKA ZE SKRZYPNEGO❀

FIRMA MAJERCZYK SPÓŁKA JAWNA

34-424 Skrzypne, ul. Świętej Jadwigi Królowej 77

18-27-55-779 **firma.majerczyk@gmail.com**

Firma Majerczyk S.J.

„Kiełbasa Podhalańska ze Skrzypnego" zarejestrowana jest na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwai Rozwoju Wsi. Surowce pochodzą od lokalnych dostawców. W skład kiełbasy wchodzi mięso wieprzowe oraz cielęce, przyprawione czosnkiem, solą i pieprzem.

Firma Majerczyk jest firmą rodzinną, która istnieje od 1994 r. Produkty firmy posiadają certyfikaty – „Wyroby Naturalne Polska" oraz „Produkt Górski". Jakość wyrobów jest bardzo wysoka – oparta na tradycyjnych, rodzinnych recepturach i naturalnym sposobie wędzenia – drzewo bukowe, olchowe z dodatkiem drzew owocowych. Poza tradycyjną kiełbasą, firma jest producentem wytwarzanych, również według tradycyjnych receptur, kabanosów, szynki, wędzonych mięs i wędlin (wieprzowych i cielęcych) jak również produkuje tradycyjny pasztet i salceson. W firmowym sklepie na wiosnę można także zamówić tradycyjną certyfikowaną jagnięcinę podhalańską czyli mięso jagniąt, których wiek nie przekroczył 60 dni, żywionych wyłącznie mlekiem matki.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia działalności w Skrzypnem oraz w pozostałych sklepach firmowych: Nowy Targ – ul. Długa 43 oraz ul. Szaflarska 93; Zakopane - ul. Chramcówki 9, ul. Kościuszki 12, ul. Orkana 15.

ELŻBIETA TRUCHAN
STARA BACÓWKA NA POLANIE BIAŁY POTOK

34-512 Witów obok nr 314 między doliną Kościeliską a Chochołowską

513-558-105, 501-293-580

Bacówka „Truchanówka" na polanie Biały Potok

www.bacowka-bialypotok.pl

Bacówka istnieje od pokoleń jest to rodzinna firma. Z uwagi na szeroki wachlarz sprzedawanych w bacówce produktów lokalnych czynna jest cały rok. Zakup jagnięciny możliwy jest po wcześniejszym zamówieniu. Jagnięcina jest sprzedawana sezonowo. Mięso pozyskiwane jest z młodych jagniąt z własnego chowu, wypasanych na tatrzańskich polanach.

Również sezonowo w bacówce można zakupić własne **przetwory z brusznicy, żurawiny, malin** – pasteryzowane metodą tradycyjną, bez konserwantów.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja sezonowa na miejscu w bacówce (po wcześniejszym zamówieniu)

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

❁CHLEB WIEJSKI Z METRA NA NATURALNYM ZAKWASIE❁

PIEKARNIA CUKIERNIA ANDRZEJ I BARBARA FĄFROWICZ S.C.

34-424 Szaflary, ul. Suskiego 6

18-27-547-02

Chleb wytwarzany jest tradycyjną metodą na źródlanej wodzie i naturalnym zakwasie, bez polepszaczy smaku i konserwantów. W skład produktów wchodzi: woda, mąka, sól, drożdże oraz zakwas. W ofercie także inne pieczywo wytwarzane tradycyjnymi metodami **domowe ciastka i ciasta**, **bułki** oraz **rogale.**

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja w miejscu zakładu produkcyjnego oraz w małych sklepach w Szaflarach i w okolicznych miejscowościach.

❁ CHLEB ŻYTNI NA NATURALNYM ZAKWASIE ❁

CUKIERNIA RZOZ ANDRZEJ ŁUSZCZEK

34-521 Ząb, ul. Kamila Stocha 53

664-671-369 andrzejluszczek1@wp.pl Cukiernia Rzoz

Chleb żytni wytwarzany jest tradycyjną metodą, bez drożdży. Posypany jest ziarnami. Produkcja to dzieło samego właściciela, który jest dyplomowanym cukiernikiem. Pan Andrzej Łuszczek posiada tytuł Mistrza Cukierniczego, zasłynął na Podhalu, jako projektant i wykonawca ponad stukilogramowych tortów powitalnych dla Mistrza Olimpijskiego w skokach - Kamila Stocha. W ofercie także **chleb pszenny, ciasta, ciastka i torty** produkowane metodą tradycyjną, bez dodatków chemicznych. Cukiernia wytwarza własny **krem budyniowy** do ciast (nie z proszku, bez stabilizatorów i ulepszaczy).

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia działalności, chleb żytni dostępny jest na zamówienie.

❁CHLEB ZADYMA ORZECHOWY❁

KARCZMA ZADYMA

34-424 Szaflary, ul. Zakopiańska 1e

18-52-11-111 **biuro@zadyma.eu** **Zadyma Browar**

www.zadyma.eu

Karczma wytwarza chleb od 2011 roku metodą tradycyjną, z mąki, piwa ciemnego oraz dodatku bazowego – orzechów laskowych. Chleb wzbogacony jest otrębami, słonecznikiem oraz sezamem. Wyrób nagrodzony w 2013 roku w Ogólnopolskim Konkursie Promocyjnym AGRO POLSKA. W ofercie dostępny jest także chleb cebulowy o równie unikalnych walorach smakowych.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia karczmy w Szaflarach oraz w karczmie w Niedzicy ul. Widokowa 5 (pod zamkiem), biuro@spiskakraina.pl, tel: 18-30-70-008. Planowane jest również otwarcie Karczmy w Białce Tatrzańskiej w 2020/21 r.

CUKIERNIA SŁODKIE INSPIRACJE

34-424 Szaflary, ul. Suskiego 118

794-593-163 **mateusz3213@op.pl**

cukierniaslodkieinspiracje (Ciasta i torty okolicznościowe Szaflary)

Firma istnieje od września 2018 roku. Słodkości wytwarzane są na naturalnych składnikach: owoce, czekolada, masło, śmietana i ser z lokalnej mleczarni, bez stabilizatorów i innych chemicznych dodatków. Słodkie inspiracje to firma rodzinna, przepisy na produkowane ciasta i ciasteczka przekazywane były z pokolenia na pokolenie – są to tradycyjne, rodzinne, domowe receptury. W ofercie dostępne także **desery i słodycze**, a zamawiając na miejscu można do ciasta dostać pyszną kawę.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia działalności

GOTOWE DANIA, POTRAWY, PRZYSTAWKI

❀ MOSKOLE ❀
❀ PIEROGI Z BRYNDZĄ ❀

KRUPA ANTONINA PIEROGI Z PODHALA

34-512 Witów 229a,

606-702-203 **pierogistopka@wp.pl**

www.pierogistopka.com

Rodzinna firma, tradycyjne i sprawdzone receptury. **Moskole** produkowane tradycyjną metodą z grul (ziemniaków), mąki pszennej i jajek. Podawane z masłem czosnkowym.

Pierogi są klejone ręcznie, a do ich wyrobu używane jest zawsze świeżo przygotowane ciasto i farsz. Proces wytwarzania produktów nie różni się od sposobów domowych, dlatego ich jakość i smak są porównywalne z kuchnią naszych babć. Produkty nie zawierają żadnych ulepszaczy smaków ani konserwantów. Pierogi i moskole podawane są na miejscu, ale sprzedawane są także na wynos jako produkty mrożone. W ofercie także krokiety i inne pierogi wytwarzane metodą tradycyjną i z wykorzystaniem lokalnych surowców jak grzyby, borówki górskie, w tym:

z rydzami, owocowe, z kapustą i grzybami.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia działalności.

❀ BURGER WOŁOWY Z OSCYPKIEM ❀
❀ SAŁATKA Z BUNDZEM ❀

F.U. MARIANNA MARIA FATLA, ANNA JAMRYCH S.C.

34-512 Witów 228

604-512-020

www.pizzeriapelnachta.pl

W menu znajdziecie Państwo nowoczesne potrawy, które w połączeniu z tradycyjnymi regionalnymi produktami pozwolą na nowo odkryć smaki Podhala. **Burger** składa się z bułki, mięsa 100% wołowego, oscypka, pomidora, ogórka, cebuli oraz sosu. Serwowany jest z frytkami. **Sałatka z bundzem, śliwką, mango z pesto bazyliowym** również gwarantuje nieziemskie doznania smakowe i pożywność. Bundz oraz śliwki nabywane są od lokalnych dostawców, przez co sałatka jest zawsze przygotowywana na bieżąco ze świeżych składników. Inną wartą spróbowania potrawą łączącą smaki Podhala z tzw. „kuchnią świata" jest **kurczak z gnochi w sosie bryndzowym**

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w restauracji typu bistro.

❀ GICZ BARANIA Z NASEGO PASTWISKA ❀
❀ZUPA BRYNDZOWA❀

WITÓW-SKI SP. Z O.O. RESTAURACJA WITOWIANKA

34-512 Witów 205c

18 20 71 330 **biuro@witowianka.pl**

www.witowianka.eu

Zarówno mięso do przygotowania **''Giczy baraniej z nasego pastwiska''** jak i ser z mleka owczego, stanowiący podstawę do przyrządzenia **zupy bryndzowej**, pochodzą od lokalnych dostawców. Restauracja stawia we wszystkich potrawach na wysoką jakość produktów i sprawdzone przepisy, dzięki którym potrawy są oryginalne, smaczne i zdrowe.

Ciekawostką restauracji jest także potrawa **„Wspomnienie Jesieni"** czyli **rydze osmażane na maśle podane na patelni z grzanką.**

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała na miejscu w restauracji.

֍ BURGER JĘDREK PYZDRA Z OSCYBYKIEM ֍

DZIKI BYK

34-470 CZARNY DUNAJEC, UL. JANA PAWŁA II 300

534-005-776 **kontakt@dzikibyk.pl**

Dziki Byk

www.dzikibyk.pl

Restauracja istnieje od 2017 roku. Specjalizuje się w burgerach, które w składnikach łączą tradycję z nowoczesnością. Ser górski, będący składnikiem burgera **Jędrek Pyzdra z oscyBYKIEM**, nabywany jest z witowiańskiej bacówki. Burger serwowany jest z mięsem wołowym, boczkiem, oscypkiem, żurawiną leśną, jalapeno oraz sosami. W ofercie także wiele innych burgerów o osobliwych nazwach z dodatkiem lokalnych produktów jak np. **Burger Srogi Bujok** oraz **Burger KoziaWołaWina** - burger z mięsem wołowym serwowany w bułce z kozim serem, burakiem, czerwoną cebulą, roszponką i sosami, w tym z sosem bazyliowym.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała - w restauracji Czarnym Dunajcu oraz w Bukowinie Tatrzańskiej, koło Term, ul. Sportowa 14

❀ ZUPA NA ŻYNTYCY ❀
❀ KWAŚNICA ❀

RESTAURACJA GALICA

34-470 Czarny Dunajec, Koniówka 196

513-009-028 **pokoje@pokoje-galica.pl**

Pokoje Gościnne Galica

Restauracja jest rodzinną firmą, istnieje od 12 lat. Restauracja serwuje kuchnię regionalną opartą na rodzimych przepisach i lokalnych produktach. Spróbowanie potraw z jej kuchni to uczta dla miłośników podróży kulinarnych. **Zupa na żyntycy** serwowana jest ze startym oscypkiem i skwarkami. **Zupa kwaśnica** gotowana jest według podhalańskich tradycji na bazie kapusty kiszonej i wędzonych żeberek wieprzowych.

Na uwagę zasługuje także deser firmowy – **maliny zapiekane z gałką lodów.** Latem maliny kupowane są od lokalnych dostawców i przechowywane w komorach mroźniczych.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała na miejscu w restauracji

❀ BARANINA ❀
❀ PSTRĄG – DANIE REGIONALNE ❀
❀ PIEROGI Z JAGODAMI ❀

RESTAURACJA „U ŚLIWY”

34-513 Chochołów 103

601-055-093, 18 275 71 60 **sliwa@chocholow.pl**

Restauracja „U Śliwy”
www.sliwa.chocholow.pl

Restauracja istnieje od 1997 r. Mięso baranie, bez konserwantów, kupowane jest bezpośrednio od lokalnych rolników. Potrawa tworzona w sposób tradycyjny wg lokalnego przepisu. **Baranina** serwowana jest z opiekanymi grulami (ziemniakami) i zasmażaną kapustą.

W restauracji serwowane są również inne dania regionalne, wśród których, obok baraniny króluje **pstrąg z patelni** - nabywany od lokalnego dostawcy, podawany z opiekanymi grulami i surówkami. W planach modernizacja karty na ’’Kartę z nutką regionalnego smaku’’ – w tym sałatki oraz pierogi z bryndzą. Specjalnością restauracji są także naturalne **pierogi z jagodami** własnej produkcji na cienkim cieście z owocami, skupowanymi od lokalnych dostawców. Podawane ze śmietaną.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu działania restauracji.

Restauracja

YESSER JUSTYNA MAREK-GODZIK

34-424 Szaflary, ul. Augustyna Suskiego 115

609 084 970

yesser.szaflary

Firma oferuje **sery podhalańskie z mleka owczego i krowiego** na zimno, jak i grillowane z dodatkami. Na miejscu przygotowywane są dania z wykorzystaniem lokalnych specjałów np. **burger jagnięcy,** gdzie wykorzystywana jest jagnięcina od sprawdzonego dostawcy z Małopolski, a także lokalnie wytwarzane sery podhalańskie z mleka owczego i krowiego.

Surowce i półprodukty do przyrządzania potraw pochodzą z Małopolski, głównie z Podhala.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Harmonogram i miejsca dystrybucji są na bieżąco aktualizowane na Facebooku z uwagi na mobilny charakter usług – food truck.

❀PIZZA GÓRALSKA Z ŻURAWINĄ❀

KARCZMA PIZZERIA „U WIKTORA”

34-531 Murzasichle, ul. Sądelska 41

604-562-020, 18-20 84 125 **wlukaszczyk@wp.pl**

„u Wiktora” Murzasichle

Firma rodzinna powstała w 2005 roku. Pizza robiona od podstaw według autorskiego firmowego przepisu. Podawana jest z tradycyjnym serem górskim, boczkiem, cebulą oraz żurawiną.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia karczmy.

❀ PSTRĄG „Z BYSTREGO POTOKU” PIECZONY NA SKALE ❀

KARCZMA MUZYKANCKO

34-520 Poronin, ul. Kościuszki 66c

660-616-313 **maciekrybka@poczta.fm**

Karcma Muzykancko

www.muzykancko.pl

Restaurację prowadzi znany na Podhalu muzyk i folklorysta Maciek Rybka. Od urodzenia tu zamieszkały i rozmiłowany w góralszczyźnie. Choć jest specjalistą od góralskiej kuchni, od lat jego pasją jest także muzyka. W „Muzykanckiej” połączył obie pasje i dzięki temu możemy tu nie tylko *„godnie pojeść”*, ale i posłuchać muzyki góralskiej. Pstrąg kupowany jest od lokalnego hodowcy, serwowany jest na kamieniu (skale) typowym dla Podhala, z duszonymi jarzynami w sosie holenderskim. Inną bazującą na kuchni regionalnej, potrawą jest **’’Baranina od Szwagra”.** Restauracja serwuje także wybrane potrawy w formie sezonowego menu, tzn. określone potrawy, oparte o świeże produkty sezonowe, dostępne są tylko w wybranych porach roku.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w restauracji w Poroninie oraz w Palenicy Białczańskiej – na parkingu TPN, gdzie sprzedawane są inne produkty, m.in. oscypki, inne dania, własne lody

KARCMA MUZYKANCKO

❁ PLACEK „PO ZBÓJNICKU” ❁

KARCZMA U FURTOKA

34-425 Biały Dunajec, ul. Jana Pawła II 291

601-95-76-41 **szalas@ufurtoka.bialydunajec.pl**

karczma u furtoka

www.ufurtoka.bialydunajec.pl

Karczma istnieje od 15 lat. Potrawy szykowane są na miejscu. Jedną ze specjalności restauracji sa placki ziemniaczane w wersji tzw. „Po zbójnicku” tzn. podawane z mięsem w sosie. W karcie menu także wiele innych tradycyjnych dań jak **kapusta kiszona, pierogi** swojej roboty, czy pstrąg górski w kilku wersjach smakowych.

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia karczmy.

NAPOJE, MIODY, PRZETWORY

PIWO ZADYMA JASNY LAGER
WINO MARKOWE ZADYMA OWOCOWE
CZARNA PORZECZKA Z DODATKIEM ARONII

KARCZMA ZADYMA

34-424 Szaflary, ul. Zakopiańska 1e

18-52-11-111 **biuro@zadyma.eu**

Zadyma Browar

www.zadyma.eu

Piwo wytwarzane jest od 2011 roku metodą tradycyjną, tylko z trzech składników: wody, słodu jęczmiennego i drożdży, przez odnoszącego sukcesy piwowara p. Zbigniewa Siuty. Dostępne są różne rodzaje piwa wytwarzanego w całości na miejscu: Piwo Miodowe, Marcowe, Ciemne, Pszeniczne, Pomarańczowy Pils i Letni Ale.

Piwo nagrodzone w 2013 roku w Ogólnopolskim Konkursie Promocyjnym AGRO POLSKA

Wino wytwarzane jest od bieżącego roku, metodą naturalną. Ze względów zdrowotnych przez zawartość czarnej porzeczki oraz aronii, przeznaczone głównie dla osób chorujących na serce. Wino minimum pół roku leżakowe, w którym nie ma więcej niż 30% wody, a jest ponad 70% soku – dwuskładnikowe. Produkty powiązane: **wino śliwkowe oraz z głogu**

Karczma zakupiła też destylarnię do produkcji trunków wysokoprocentowych, które będą destylowane z wina oraz zacieru słodowego, co równa się z bardzo wysoką jakością produktów. Planowany początek dystrybucji po odpowiednim czasie leżakowania trunków w beczkach dębowych – w 2020 roku.

Główne miejsca, terminy dystrybucji: Dystrybucja stała (część rodzajów - sezonowa) w miejscu prowadzenia karczmy w Szaflarach oraz w karczmie w Niedzicy ul. Widokowa 5 (pod zamkiem), biuro@spiskakraina.pl, tel: 18-30-70-008**.** Planowane jest również otwarcie Karczmy w Białce Tatrzańskiej w 2020/21 r.

ZAGYMA

FHU U BAFII ANITA BAFIA

34-520 Poronin

691-166-005 **bafia@interia.pl**

Nalewka Tatrzańska

www.nalewkatatrzanska.pl

Nalewki tatrzańskie w kilku wersjach: „Litworówka góralska", „Litworówka z liścia", „Litworówka z kwiatem czarnego bzu". Tradycyjne podhalańskie nalewki, charakteryzujące się wyjątkowym korzennym aromatem litworu, wzbogacone smakiem naturalnego miodu. Produkty firmy to wyroby najwyższej jakości, sporządzane ze starannie dobranych, wyłącznie naturalnych składników, wg receptury góralskich przodków. Posiadają certyfikat „Marki Tatrzańskiej", przyznawanej corocznie przez Tatrzańską Agencję Rozwoju Promocji i Kultury oraz „Perłę 2018".

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

Dystrybucja stała: Poronin, ul. Tatrzańska 90 oraz Bukowina Tatrzańska, ul. Słoneczna obok nr 5; Białka Tatrzańska ul. Środkowa obok 178; Kościelisko parking Kiry.

RODZINNE GOSPODARSTWO PASIECZNE „DOLINA TATR”

34-425 Biały Dunajec, ul. Jana Pawła II 21

602-638-618 **sikon.jacek@interia.pl**

rodzinnegospodarstwopasiecznedolinatatr

www.dolinatatr.pl

Pasieka składa się z około 120 pszczelich rodzin. Swoje rodzinne gospodarstwo pasieczne „Dolina Tatr” Izabela i Jacek Sikoń prowadzą od 1999 roku**.** Miody z „Doliny Tatr” uchodzą za wyjątkowo smaczne. To zasługa pszczółek i oczywiście łąk – czystych i jeszcze nieskażonych chemią. Dużo na nich różnych kwiatów i ziół. W „Dolinie Tatr” można kupić około 10 rodzajów miodu: **malinowy, mniszkowy, akacjowy, gryczany, rzepakowy, spadziowo-nektarowy, spadziowy z drzew iglastych, nawłociowy, wielokwiatowy**. Wyjątkowy i bardzo rzadko spotykany jest miód malinowy, który polecamy na przeziębienia i choroby górnych dróg oddechowych, a także przy miażdżycy i nieżycie żołądka.

Produkty powiązane:

Ponadto pasieka oferuje pyłek pszczeli i inne pszczele produkty, a także artykuły pszczelarskie – odzież i ule.

Główne miejsca, terminy dystrybucji: Dystrybucja stała w miejscu prowadzenia działalności.

P.P.H.U. MARUSARZ

34-424 Bańska Niżna, ul. Papieska 114

697-158-206 **biuro@gorwit.pl**

witaminyzgor

www.gorwit.pl

Firma rodzinna, założona w 2018 r., zajmująca się produkcją przetworów owocowych, bez konserwantów. Wśród produktów firma oferuje: syropy owocowe, konfitury owocowe, napoje owocowe. Skład produktów: owoce (w wybranych produktach nawet ok 50%), woda, cukier. Produkty zostały wyróżnione certyfikatami „Wyroby Naturalne Polska" oraz „Produkt Górski".

Główne miejsca, terminy dystrybucji:

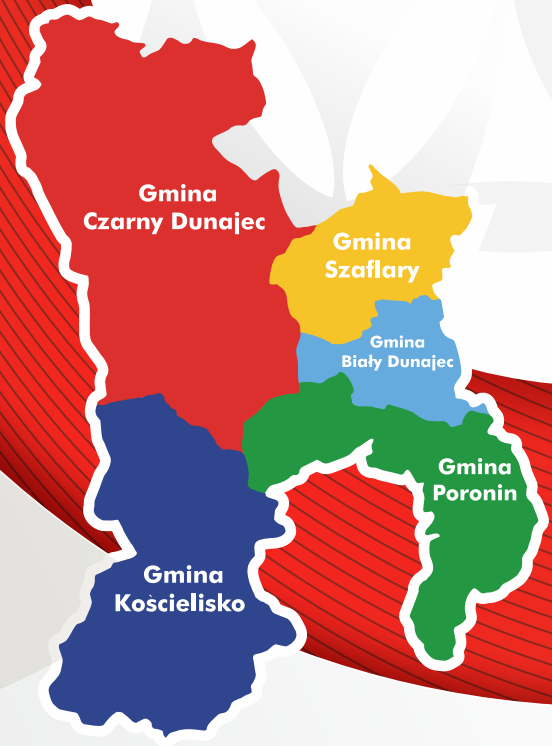
Dystrybucja sezonowa. Produkty dostępne na stoiskach regionalnych na Podhalu oraz w lokalnych sklepach.

Podhalański produkt lokalny to:

- *tradycyjna receptura*
- *naturalne górskie surowce*
- *wysoka jakość*

PODHALAŃSKA

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA



info@podhalanska.pl

00 48 18 20 11 543

www.podhalanska.pl

ISBN: 978-83-954953-0-4