

DZIEDZICTWO KULINARNE WIELKOPOLSKI

Gęsina

Rogal Świętomarciński



prezentuje

mgr. inż. Liliana Kubiak
Zastępca Dyrektora Instytutu Skrzynki

INSTYTUT SKRZYNKI

Instytut Dokumentacji,
Rozwoju i Promocji
Dziedzictwa Kulturowego
i Kulinarnego Powiatu
Poznańskiego

www.instytutskrzynki.pl



Główne cele statutowe

Jakie są nasze zadania?



PROMOCJA

kultury centralnej
części Wielkopolski,
w tym powiatu
poznańskiego



DOKUMENTACJA, TWORZENIE I OCHRONA

różnorodnych jej
wartości



UDOSTĘPNIANIE

dóbr kultury

Nasze cele

Jak je realizujemy?



**INSTYTUT
SKRZYNKI**



Centrum Dziedzictwa
Kulturowego i
Kulinarnego Powiatu
Poznańskiego



Szlak Kulinaryny "Smaki
Powiatu Poznańskiego"



Edukacja



Smaki Powiatu Poznańskiego

Jak smakują okolice Poznania?



1
Restauracje i kawiarnie



2
Piekarnie i cukiernie



3
Producenci wyrobów mięsnych



4
Serowarzy i mleczarnie



5
Producenci przetworów i napojów



6
Gospodarstwa agroturystyczne



Gospodarstwa sadownicze



Producenci piwa rzemieślniczego
i winnice



Producenci lodów



Pasieki



Sklepy i delikatesy



Wydarzenia kulinarne

Kulinarium



PRZEPISY KULINARNE



**SŁOWNIK TERMINÓW
KULINARNYCH**



SENTENCJE KULINARNE

Radio Pyra



- 🏠 Główna
- 📺 Shorts
- 📺 Subskrypcje
- 📺 Biblioteka
- 🕒 Historia
- 🕒 Do obejrzenia
- 👍 Polubione filmy

- SUBSKRYPCJE
- 🎵 Muzyka
 - 🏆 Sport
 - 🎮 Gry
 - 🎬 Filmy
- ODKRYWAJ
- 🕒 Na czasie
 - 🎵 Muzyka
 - 🎬 Filmy



Radio PYRA
14 subskrybentów

SUBSKRYBUJ

- GLÓWNA
- WIDEO
- PLAYLISTY**
- KANAŁY
- INFORMACJE
- 🔍
- ➔

Utworzone playlisty

☰ SORTUJ WEDŁUG

			
--	---	--	--

Nasze konkursy kulinarne
WYŚWIETL CAŁĄ PLAYLISTĘ

Wszystko ze smakiem. Polecamy O nas i z naszym udziałem szczególnie.
WYŚWIETL CAŁĄ PLAYLISTĘ

Filmy o gotowaniu
WYŚWIETL CAŁĄ PLAYLISTĘ

Członkowie Szlaku Kulinarnego "Smaki Powiatu Poznańskiego"
WYŚWIETL CAŁĄ PLAYLISTĘ

Pyrośłownik

IMPYRIUM - supermocarstwo
w handlu ziemniakami

Słownik gwary poznańskiej



Warte uwagi





Muzeum Pyry

Ziemniak, kartofel a po naszymu PYRA symbolem naszego regionu jest i basta. Wie o tym prawie każdy mały i duży Polak. Ponieważ ziemniaki po sprowadzeniu ich z Ameryki Południowej na ziemiach polskich na dużą skalę przyjęły się najszybciej w Wielkopolsce, region nasz otrzymał miano Pyrlandii. W Poznaniu – stolicy Pyrlandii nie mogło więc zabraknąć Poznańskiego [...]

[Więcej](#)

PYRY, PYRUSZKI, PYRKI, PYRECZKI... kraina Pyrlandii

„Pyry, pyruszki, pyrki, pyreczki... kraina Pyrlandii.” Grażyna Manikowska – Krawiec i Tadeusz Panowicz przywołują w swojej publikacji wiele anegdot, utworów i przepisów kulinarnych z pyrą w roli głównej. Powstałe przed wielu laty, przekazywane z pokolenia na pokolenie tworzą niezwykłą kulinarną tożsamość regionu. Swoista mieszanina smaku, gwary, tradycji. POLECAMY – można próbować !!! TARTE PYRY Z [...]

[Więcej](#)

Juliusz Kubel – „Oda do pyry”

Juliusz Kubel poznański publicysta, reżyser, scenarzysta, pisarz regionalny, popularyzator gwary poznańskiej, autor słuchowisk radiowych: „Blubry Starego Marycha” i „Blubry Heli przy niedzieli” tak oto w patetyczny sposób oddaje hołd PYRZE! Można recytować, można śpiewać...

[Więcej](#)



Konkursy

regionalne i powiatowe

pod
Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego



PRZEKĄSKI Z GAŠKI



SMAK PYRY



SMAK KIEŁBASY



SMAK SERA

Edukacja

Warsztaty z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej dla uczniów klas gastronomicznych w Zespole Szkół nr 1 w Swarzędzu (powiat poznański).

przy współpracy:



**MUZEUM NARODOWE
ROLNICTWA**

I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENIAWIE



Certyfikowana kielbasa biała parzona wielkopolska

- W 2017 roku Kielbasę Białą Wielkopolską Parzoną wpisano do rejestru w Unii Europejskiej jako produkt posiadający certyfikat „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.
- Receptura wielkopolskiej białej kielbasy parzonej zgłoszona do unijnej certyfikacji pochodzi z 1929 roku, a została odnaleziona w Muzeum Gospodarki Mięsnej w Sielinku.
- W jej skład wchodzi mięso z szynki wieprzowych: 70% mięsa chudego, 20% mięsa tłustego, 10% mięsa ścięgnistego, które musi pochodzić ze świń hodowanych w Wielkopolsce, zaś majeranek i czosnek pochodzić musi z wielkopolskich plantacji.
- Mięso wykorzystane do wytworzenia tej certyfikowanej kielbasy musi być bardzo świeże (48-72h od uboju tuczników).
- By zapewnić bogaty aromat, pieprz czarny ziarnisty musi być zmielony bezpośrednio przed przygotowaniem farszu.





**INSTYTUT DOKUMENTACJI ROZWOJU I PROMOCJI
DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I KULINARNEGO
POWIATU POZNAŃSKIEGO**

Projekt Skrzynki

INSTYTUT SKRZYNKI

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji
Dziedzictwa
Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego

DWÓR SKRZYNKI

Ośrodek Konferencyjno-Szkoleniowy
Powiatu Poznańskiego

Centrum Dziedzictwa
Kulturowego i Kulinarnego
Powiatu Poznańskiego

Szlak Kulinarny
"Smaki Powiatu Poznańskiego"

Wielkopolskie produkty zarejestrowane, czyli wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności





Wielkopolski Ser Smażony



Andruty Kaliskie



Kiełbasa Biała Wielkopolska
Parzona



Rogal Świętomarciński

Lista produktów tradycyjnych zarejestrowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Mapa produktów tradycyjnych w Polsce
(źródło: Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Problemy Rolnictwa Światowego tom 17 (XXXII), zeszyt 2, 2017: 65–80)

DZIEDZICTWO KULINARNE
WIELKOPOLSKI:

Gęsina

Rogale

Świętomarcińskie



Święty Marcin

- urodził się on ok. 316 r. w Panonii na Węgrzech
- syn rzymskiego legionisty
- jako dziecko przeprowadził się do włoskiej Pavii, gdzie poznał chrześcijan
- wpisał się na listę katechumenów w wieku 10 lat
- przyjął Chrzest Św. dopiero w roku 339 (rodzice się sprzeciwiali)
- w 338 jako rzymski legionista trafił z garnizonem do Galii w okolice miasta Amiens
- zimą spotkał tam żebraka, którego przyodział swoim płaszczem. W nocy we śnie pojawił mu się Chrystus odziany w jego płaszcz i przemówił do aniołów: *Patrzcie, jak mnie Marcin, katechumen przyodział.*



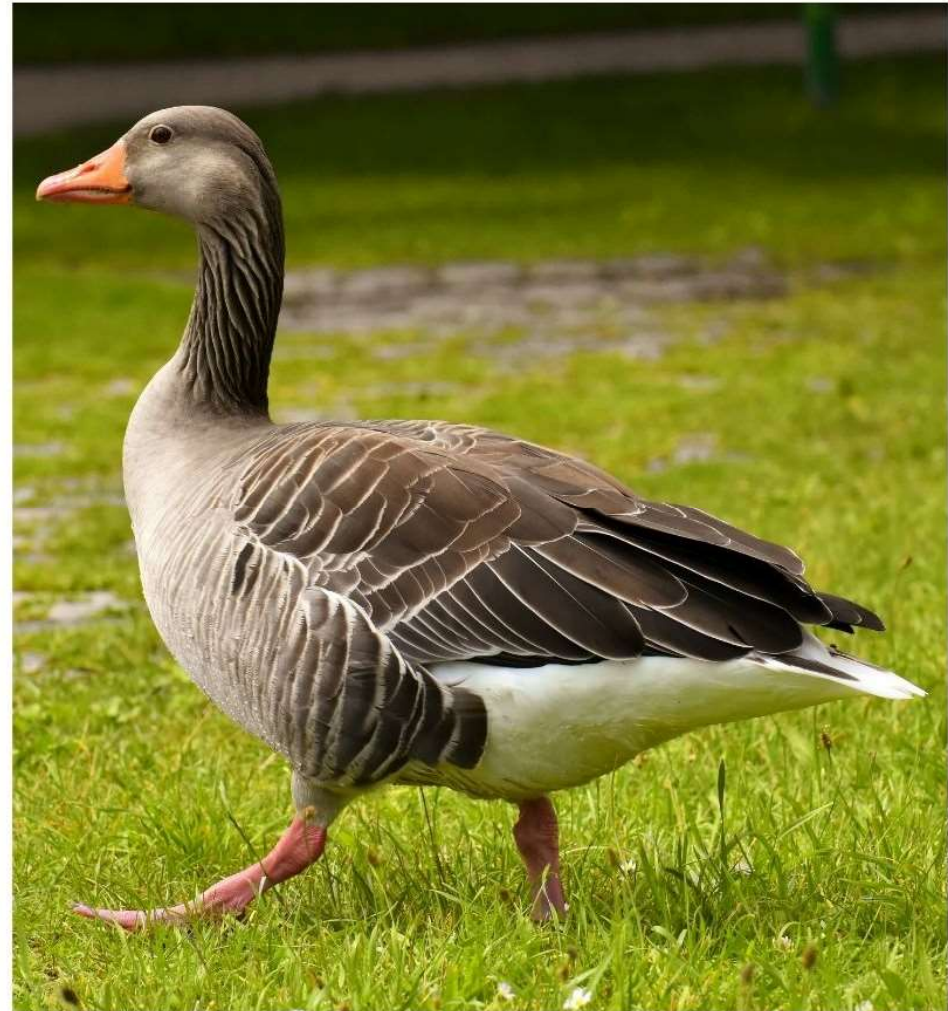
Święty Marcin

- Zrezygnował z życia legionisty, ponieważ w czasach tych uważano, że chrześcijanie nie powinni przelewać krwi na wojnie: w 354 r. towarzyszył on ariańskiemu cesarzowi Konstansowi w wyprawie przeciwko germańskim Allemanom, jednak zamiast żołdu poprosił o zwolnienie ze służby, co rozgniewało dowódcę. Św. Marcin zrezygnował więc z broni i stanął w pierwszym szeregu jedynie z krzyżem chrystusowym. Poprosił o zawarcie pokoju i wróg zgodził się.
- Po zwolnieniu z wojska prowadził życie astety w pustelni w Ligugé we Francji.
- Po śmierci biskupa Tours kapłani i wierni - używając pewnego wybiegu - przywieźli go do miasta, a potem błagali, by przyjął godność biskupią. 4 lipca 371 roku Marcin otrzymał święcenia kapłańskie i sakrę biskupią.



"Na św. Marcina gęś do komina"

- Legenda głosi, że zanim jednak to się stało, Św. Marcin odmówił i ukrył się przed wysłannikiem papieża w zagrodzie gęsi. Ptaki jednak zdradziły jego obecność głośnym gęganiem.
- Święto ku czci Św. Marcina ustanowiono w połowie VII wieku i obchodzone jest 11 listopada - w dzień jego pochówku
- We Francji jest 3 670 parafii pod jego wezwaniem, zaś w Polsce niemal 200.



Imieniny ulicy Św. Marcin

- W Poznaniu kościół pw. św. Marcina - jeden z najstarszych w mieście - ufundowany został w XII w.
- W XII w. tuż obok kościoła wykształciła się podmiejska osada zamieszкана przez rzemieślników zwana od patrona Święty Marcin.
- Obecnie co roku 11 listopada ulicą Św. Marcin przechodzi barwny korowód, a prezydent miasta wręcza Św. Marcinowi klucz do miasta Poznania



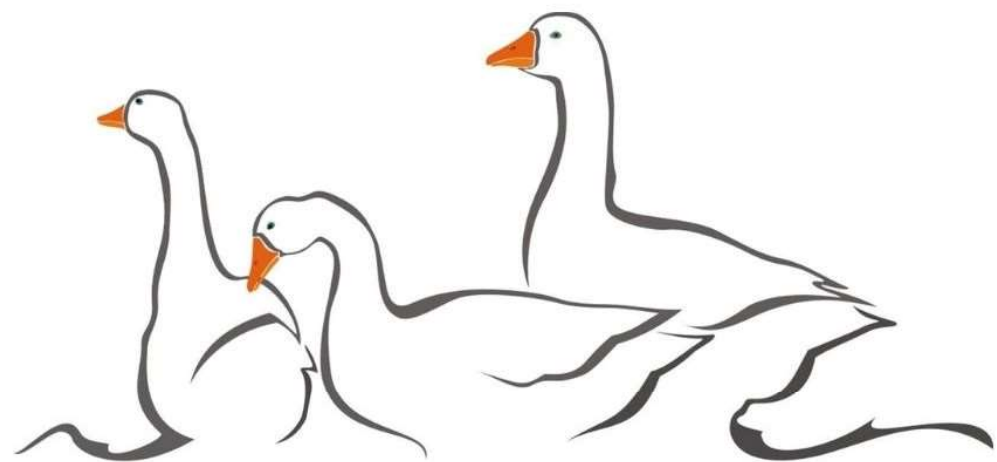
fot. Maciej Kaczyński

Najpopularniejsze dania z gęsi

- Wyśmienita gęś faszerowana jabłkami, przyprawiona majerankiem, jałowcem i kminkiem
- Gęsie Pipki - faszerowane szyjki i żołądki mięsem lub ziemniakami
- Półgęsek - pierś gęsia czyszczona z kości, ale z zachowaną skórą, następnie peklowana i wędzona
- Pasztety
- Foie gras - pasztet ze stłuszczonej wątroby



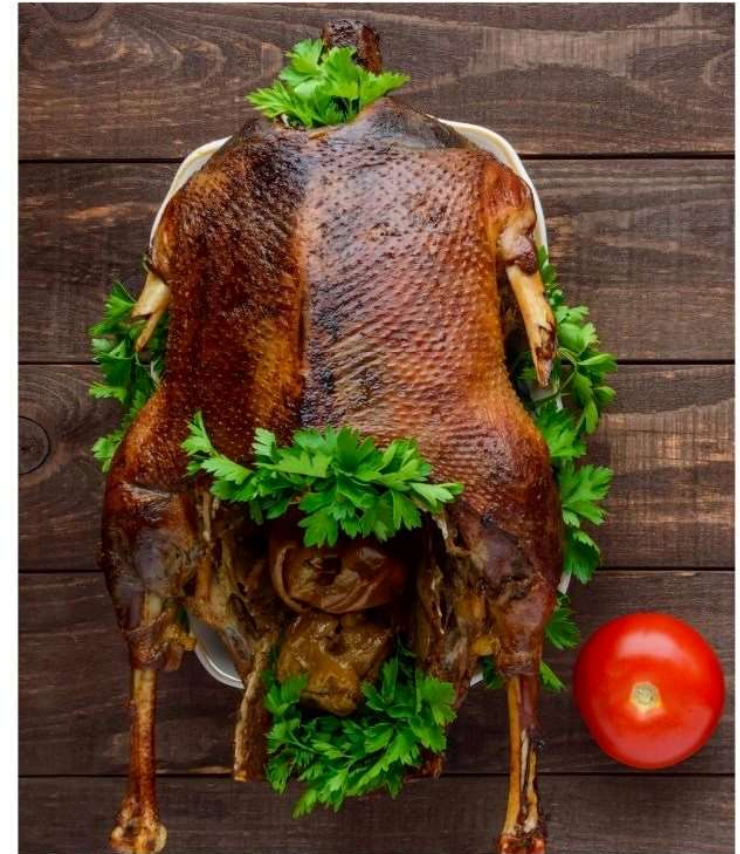
**Jak promowana
jest gęsina
w Wielkopolsce?**



**GĘSINA
NA IMIENINACH**

Gęsie ciekawostki

- Gęsina jest bardzo smaczna i aromatyczna; jedynie 2 razy bardziej kaloryczna niż kurczak; bogata w korzystne nienasycone kwasy tłuszczowe, kwasy omega-3 i omega-6, witamy A, E, PP, niacyny, żelazo, cynk, potas magnez, pełnowartościowe białko.
- Gęsina popularna jest na całym świecie. Polskie gęsi wywodzą się m.in. od gatunków udomowionych ok. 3 000 lat temu. Gęsiną zajadali się już Egipcjanie 2 800 lat temu, niemniej jest ona rzymskim "wynalazkiem".
- Od XVII wieku gęsina była bardzo popularna w Polsce. Wyborna tłusta gęś na stole gospodarza świadczyła o jego zamożności. Największy rozkwit nastąpił w XIX wieku, kiedy rocznie sprzedawano 3,5 t gęsi na giełdzie warszawskiej.



Gęsie ciekawostki

- Obecnie niemal 100% polskiej gęsiny (ok. 20 ton) trafia na zagraniczne stoły, głównie do Niemiec.
- Największe hodowle gęsi w Polsce znajdują się w województwie kujawsko-pomorskim, podlaskim, łódzkim i wielkopolskim i stanowią 60% krajowego pogłowia (dane z 2021 roku)
- Na świecie jest 59 ras gęsi i wiele odmian. W Polsce najpopularniejsza jest gęś biała kołudzka, wywodząca się od gęsi białej włoskiej.
- W 2003 roku Polacy zjadali 17g gęsiny rocznie, obecnie 20 razy więcej.
- Na liście produktów tradycyjnych znajduje się ponad 20 potraw mięsnych z gęsi.



Rogale świętomarcińskie

- Jak głosi legenda, to właśnie na odpuście w parafii św. Marcina, pojawiły się ponoć świętomarcińskie rogalce.
- Jeden z poznańskich cukierników, odpowiadając na apel proboszcza parafii proszącego o dary dla biednych, upiekł ich aż 3 blachy i przyniósł pod kościół.
- Inspiracją do kształtu wypieku miała być podkova zgubiona przez konia, na których jechał Św. Marcin.
- Potem dołączyli do niego inni - przed wojną poznańscy rzemieślnicy przynosili też mięsa i chleby, aby każdy mógł w ten dzień najeść się do syta.
- Prawdziwa historia rogalik jest starsza niż legenda - reklamy okolicznościowych rogalik pojawiły się w poznańskiej prasie przynajmniej od początku lat 50. XIX wieku (Rogalik Św. Marciński).



A. D. 2022



POTWIERDZENIE

UZYSKANIA PRAWA DO WYTWARZANIA PRODUKTU REGIONALNEGO
CHRONIONEGO PRAWEM UNII EUROPEJSKIEJ



RZEMIEŚNICZA
JAKOŚĆ

NINIEJSZYM UROCZYŚCIE POŚWIADCZAMY, IŻ

ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI

WYPIECZONY PRZEZ

NAZWA FIRMY

UZYSKAŁ ŚWIADECTWO JAKOŚCI HANDLOWEJ NR. **WZÓR**
UPRAWNIAJĄCE DO POSŁUGIWANIA SIĘ EUROPEJSKĄ MARKĄ PRODUKTU REGIONALNEGO

Jerzy Bartnik
Prezes Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej
w Poznaniu

Jacek Jaśkowiak
Prezydent Miasta Poznania

Stanisław Butka
Starszy Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu

Certyfikowany, na maśle, czy bezglutenowy?

- Wpiekać certyfikowane rogaliki tylko wielkopolskie cukiernie, które posiadają certyfikat ważny 3 lata (obecnie ok. 100 podmiotów).
- Rogaliki te są dostępne przez cały rok (można je nawet zamówić online), a rocznie w Poznaniu, w okolicach 11 listopada zjadane zostaje nawet milion sztuk tych przysmaków (rocznie ok. 2,5 mln).



Rogalowe Muzeum Poznania

Pokazy rogalowe

Podstawowa oferta Muzeum obejmująca pokazy na żywo prowadzone przez Rogalowego Mistrza oraz najprawdziwszego Poznaniaka – Wuję Binię.

W programie pokazu:

- receptura i składniki używane do produkcji Rogali Świętomarcińskich
- legendy o powstaniu Rogali
- degustacja Rogali
- wspólny wypiek Rogali Świętomarcińskich przy użyciu tradycyjnych narzędzi
- elementy poznańskiej gwary
- multimedialna prezentacja o historii i dumach Poznania
- zabytkowe wnętrza kamienicy



fot. Rogalowe Muzeum Poznania/FB

Rogalowe Muzeum Poznania

Pokazy rogalowe z koziółkami

„Pokazy koziółkowe” oprócz wszystkich elementów standardowego programu rogalowego obejmują dodatkowo obejrzenie z okien Muzeum pokazu słynnych koziółków. Taka okazja zdarza się tylko raz dziennie i tylko w Rogalowym Muzeum.

- widok dokładnie na wprost koziółków
- legenda o koziółkach, która ma umocowanie w faktach
- wyjątkowa atmosfera sponad głów innych turystów
- komfortowe warunki niezależnie od pogody

*Stary Rynek 41, 1 piętro
wejście od ulicy Klasztornej 23*



fot. Rogalowe Muzeum Poznania/FB

Rogalowe Muzeum Poznania

Widokówka z Poznania - warsztaty dla dzieci

Program warsztatowy dla grup dziecięcych w wieku 5-10 lat o poznańskich legendach (o koziołkach, o hejnale) i Ratuszu pt. WIDOKÓWKA z POZNANIA. W trakcie warsztatu dzieci wykonają własną widokówkę atrakcyjnymi metodami plastycznymi zabiorą ją ze sobą. Zajęcia prowadzone są w kamienicy z doskonałym widokiem na Ratusz i koziołki.



fot. Rogalowe Muzeum Poznania/FB

Dziękuję za uwagę



| www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl |



@smakipowiatupoznanskiego



@smakipowiatupoznanskiego



Radio Pyra