

Nasze tradycyjne smaki leżące na stole

15 marca 2017 r., Jarosław

Jedzenie, oprócz spania to niezbędny element naszego codziennego życia



Klasyczne śniadanie francuskie serwowane zarówno w hotelikach, jak i przydrożnych bistrach





Niemiecki stereotyp ciężkiego, solidnego śniadaniowy:
kietbasa, ser, parówki i ciemne pieczywo



Tradycyjnie śniadanie angielskie składa się ze smażonych: jajek, kiełbasek, fasoli, ziemniaków, bekonu...



Duńskie śniadanie jest przede wszystkim zdrowe...



... podobnie jak i szwedzkie



Czy tak wygląda nasze polskie śniadanie?

Ludzie nie tylko w bogatych krajach Europy Zachodniej, USA czy Kanady coraz częściej zwracają uwagę na jakość żywności oraz odpowiedni bilans codziennych posiłków.

Szukają unikalnych wyrobów spożywczych opartych o tradycję i historię.

I nie jest to już nie tylko trend, ale świadomy wybór milionów ludzi.

Raclette



Fondue



Lucerna. Słynny most na rzece Reuss

Po powrocie z wakacji np. z Włoch oprócz wspomnień o zabytkach często opowiadamy o walorach kulinarnych wyjazdu: o jakości szynki parmeńskiej, smaku serów parmigiano reggiano czy grana padano, a także frutti di mare.





A czym pachnie
nam Polska????



A co zostanie w pamięci turysty
odwiedzającego Podkarpackie?
W pamięci tradycyjnego smaku?



Dzieła sztuki, architektura, niezapomniane krajobrazy, muzea, pogoda – to ważne powody, dla których ludzie wybierają miejsca, w którym chcą żyć. Coraz częściej do tych czynników dołącza także tradycyjna regionalnej kuchni.



Gdzie szukać najlepszych smaków, jak nie w tradycji naszych przodków, którzy uważali że jedzenie jest głównym źródłem ziemskiej szczęśliwości. W polskich kuchni potrawy stają się wyrazem kultury narodowej i regionalnej uwodząc podniebienia nie tylko koneserów.

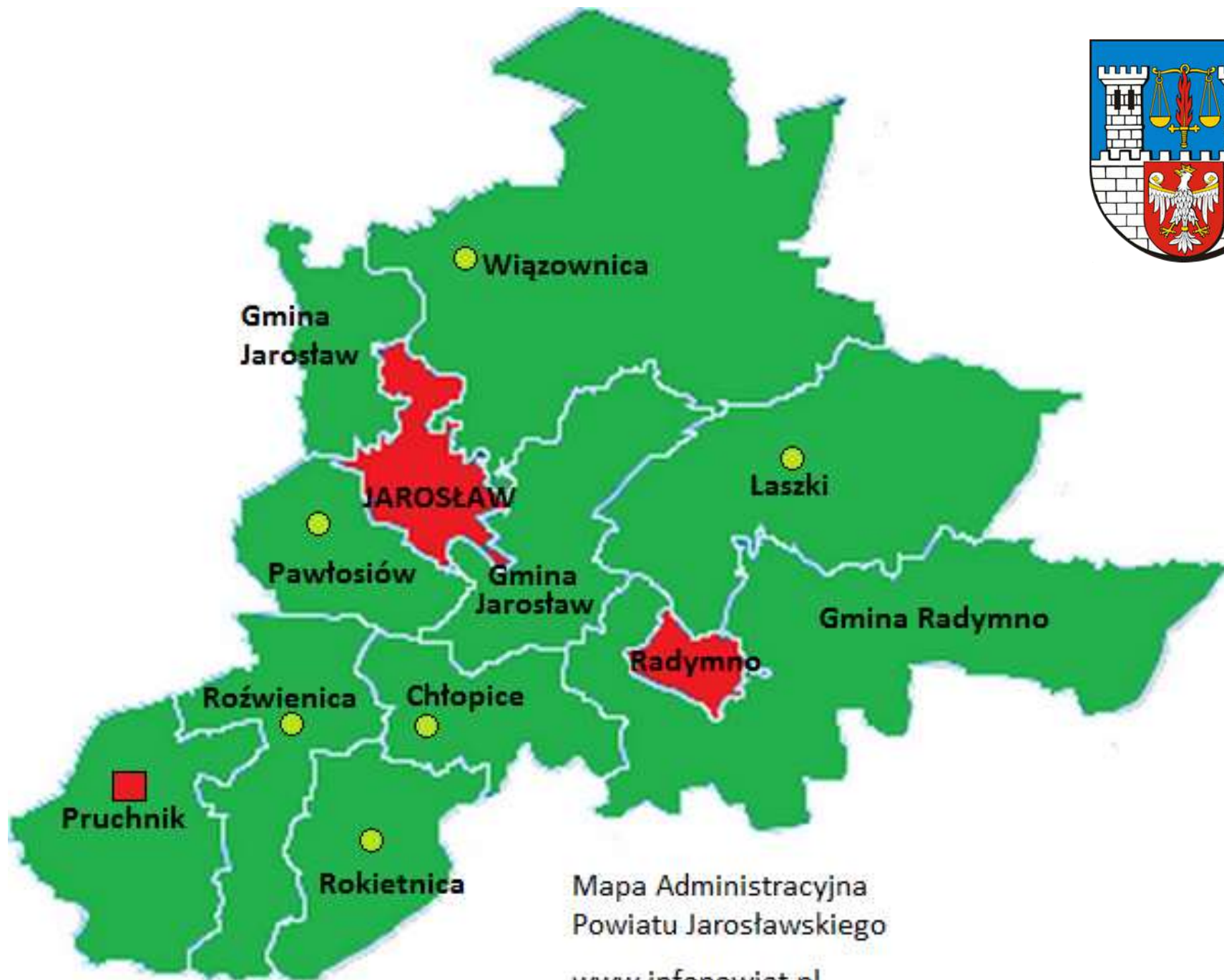


A przecież mamy w Podkarpaciu same najlepsze produkty:
proziaki, hreczanyki, pierogi czy unikalny dereń kiszony



**Co zostanie w pamięci turysty
odwiedzającego powiat jarosławski?**





Mapa Administracyjna
Powiatu Jarosławskiego
www.infopowiat.pl



Jarmark sztuki ludowej „Pruchnickie sochaczki”

**Imprez w powiecie jarosławskim
– pod dostatkiem!**



Biesiada nad Morawskim Łęgiem





Jarmark Benedyktyński organizowany na terenie dawnego benedyktyńskiego opactwa w Jarosławiu.



„Z babcinej spiżarni” – jedna z najciekawszych imprez lokalnych – niestety nie regionalna!!!



Gospodarstwo agroturystyczne Farma Albert Korzenie

Pruchnik, ul. Korzenie 27



CENNIK	
NOCLEG	- 40 zł za dobie (powyżej jednej osoby - 20 zł za osobę)
NOCLEG ze śniadaniem	- 40 zł za dobie i wstępną
NOCLEG, śniadanie, obiad i kolacja	- 75 zł
DECIKI DO LAT 6	- za darmo
DECIKI DO LAT 12	- 50 % zniżki
PONAJTO, W OFERCIE DOMOWE WYPYKI, WIDZOKI KOSZT 500 zł i więcej	
LENCA JAZDY KONIEJ NA LOSEY (DŁA POZATKOWYCH)	- 40 zł za 30 minut
LENCA JAZDY KONIEJ NA ODLĘCNO	- 40 zł za 30 minut
WYJAZD W TEREN	- 40 zł za 1 godzinę
OPROWADZANIE NA RUTRĘ (DŁA DECIKI)	- 30 zł za 30 minut
JAZD KONIA PROSIMY REZERWOWAĆ Z WYPRZEDZENIEM	
WYNAJĘCIE BOKSU DLA KONIA	- 500 zł za miesiąc
WYNAJĘCIE BOKSU DLA KOCA	- 500 zł za miesiąc



W Jarosławiu powstaje wyrób o prawdopodobnie najdłuższej historycznie ciągłej produkcji w Podkarpaciu

Tradycja wypieku biszkoptów przywędrowała do Jarosławia z terenów Sabaudii. Pierwsze biszkopty w tym mieście pieczono już od 1876 r. w „Parowej Fabryce Biszkoptów, Pierników i Cukrów L. Czyńskiego w Jarosławiu”. Kolejnym właścicielem tej firmy był Stanisław Gurgul z tytułem „cesarskiego i królewskiego dostawcy dworu”, a jej wyroby na początku XX wieku docierały do miast Austro-Węgier, Królestwa Wielkiej Brytanii, Francji, Prus i Rosji. Po II wojnie światowej w latach 50. fabryka została znacjonalizowana, aby w 1993 r. wrócić do spadkobiercy prawowitych właścicieli.

Biszkopty wytwarzane obecnie w **Fabryce Ciast i Cukrów Dr Stanisława Gurgula** ze względu na wysoką wartość odżywczą, puszystą konsystencję i najwyższej jakości składniki polecane są do spożycia przez dzieci oraz rekonwalescentów.

Biszkopty są symbolem Jarosławia i od cieszą się dużą popularnością wśród klientów. Ich walory doceniają nie tylko polscy konsumenci, ale również odbiorcy w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. W tych krajach znane one są pod nazwą „Lady Fingers”.



Tradycja wypieku pierników w Jarosławiu sięga XVI wieku

Kultywuje je **Wytwórnia Wyrobów Cukierniczych Maciej Kuźniarowski**. Firma powstała w 1935 r., jednak jej geneza sięga daleko wstecz do II połowy XIX wieku. Wtedy to przybył do Jarosławia Józef Kupczakiewicz, lwowski piernikarz od pokoleń i jak wykazują powiązania warsztatowe - rodzina Kuźniarowskich stała się w prostej linii spadkobiercą i kontynuatorem tych właśnie dawnych mistrzów wypiekających pierniki. Wyroblem pierników zajmowali się jeszcze w czasach zaboru austriackiego dwaj bracia Kuźniarowscy - Antoni i Kazimierz.



Pasieka Ekologiczna Jerzy Bańkowski



Więckowice (gm. Rożwienica)

Gospodarstwo Rolno-Pasieczne Jerzy i Nathalie Leban

37-514 Munina, Morawsko 20



Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Szarek” to firma działająca od 1991 r.
Siedziba Zakładu znajduje się na Widnej Górze k. Jarosławia .
Ich udziec pieczony z kością jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych



Fabryka Pieczywa Cukierniczego „SAN”- Pajda sp. z o.o. w Jarosławiu



Powiat jarosławski – jeden z niewielu samorządów w Polsce, który promuje się dobrym smakiem!



A jak robia to INNI?

PPHU „AWB” Alina Becla z Handzlówki



Study tour czyli zwiedzać można podkarpacką wieś









Fundacja Ułani Króla Jana

@ulanikrolajana

Strona główna

Informacje

Zdjęcia

Osoby, które to lubią

Wydarzenia

Filmy

Posty

Utwórz stronę



Lubisz to!



Wiadomość



Zapisz



Więcej

Zarezerwuj teraz



Fundacja Ułani Króla Jana dodał(a) nowe zdjęcia (18) do albumu: Klimat Stancji Ułańskiej — w [Stanica Ułańska](#).

25 listopad 2015 · 🌐

Zapraszamy do podróży po naszej Stancji Ułańskiej i okolicy.



+15

Organizacja społeczna

Czynne całą dobę



Szukaj postów na tej stronie



1953 użytkowników lubi to
Jacek Grzegorzak i 8 innych znajomych



Czynne całą dobę
Uzyskaj dodatkowe informacje



Zaproś znajomych do polubienia tej strony

INFORMACJE



378

25

Poproś o udostępnienie adresu użytkownika
[Fundacja Ułani Króla Jana](#)

668 820 884

<http://ulanikrolajana.pl/>

**Stanica Ułańska
w Piątkowej**





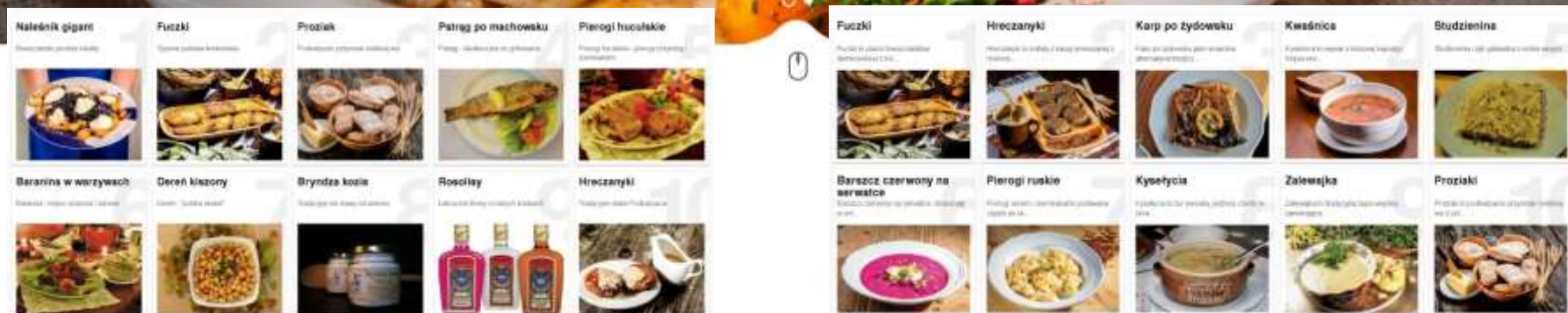
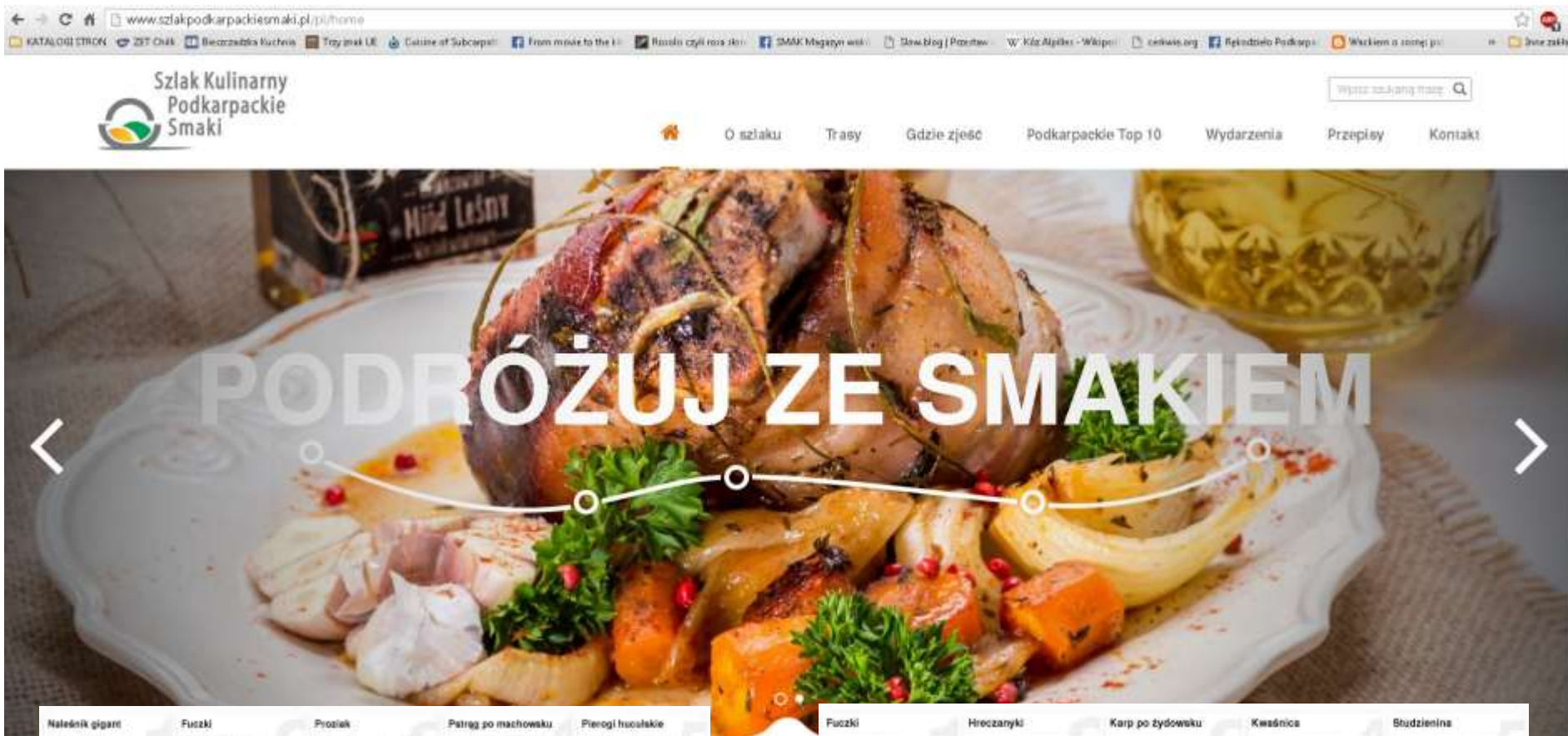
...łączymy jedzenie



i lokalne klimaty



Internet to gejzer informacji, którzy trzeba jednak umieć wykorzystać



SZLAK KULINARNY PODKARPACKE SMAKI - NAJWIĘKSZY SZLAK KULINARNY W POLSCE - 50 OBIEKTÓW!





**Przekonujemy skutecznie, że
dobrego jedzenia można szukać w
odnowionych dworach i zamkach**



ALPEJSKO-KARPACKI MOST WSPÓŁPRACY

...jak i kamienica w Kolbuszowej



**Bieszczadzkie ostępy
są piękne...**





Orelec Chata Magija



Łodyna Dębowa Gazdówka





Wyrafinowane,
szlachetne w swojej
prostocie, a przede
wszystkim
autentyczne

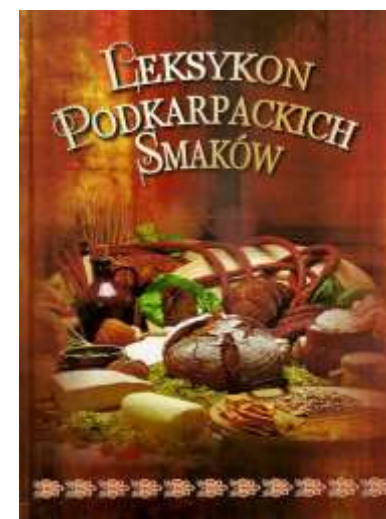
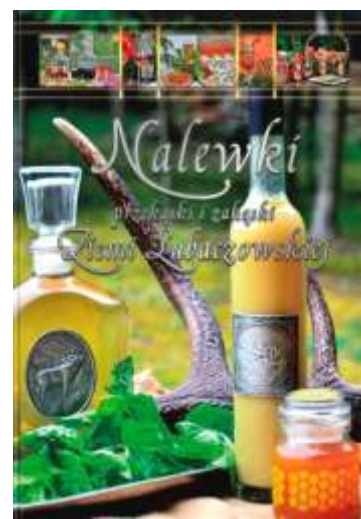
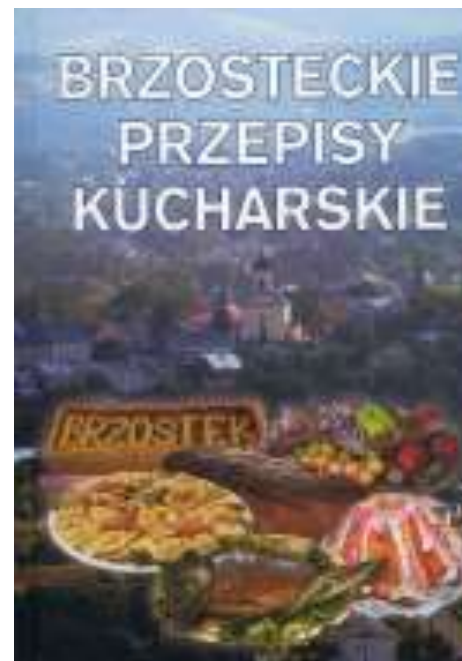


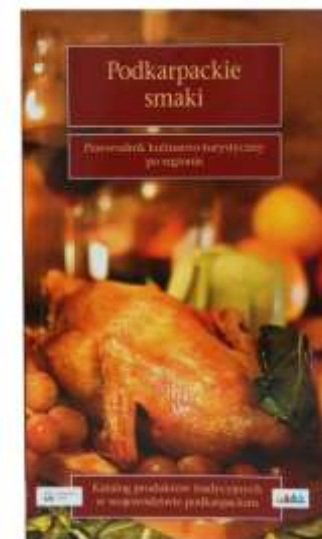
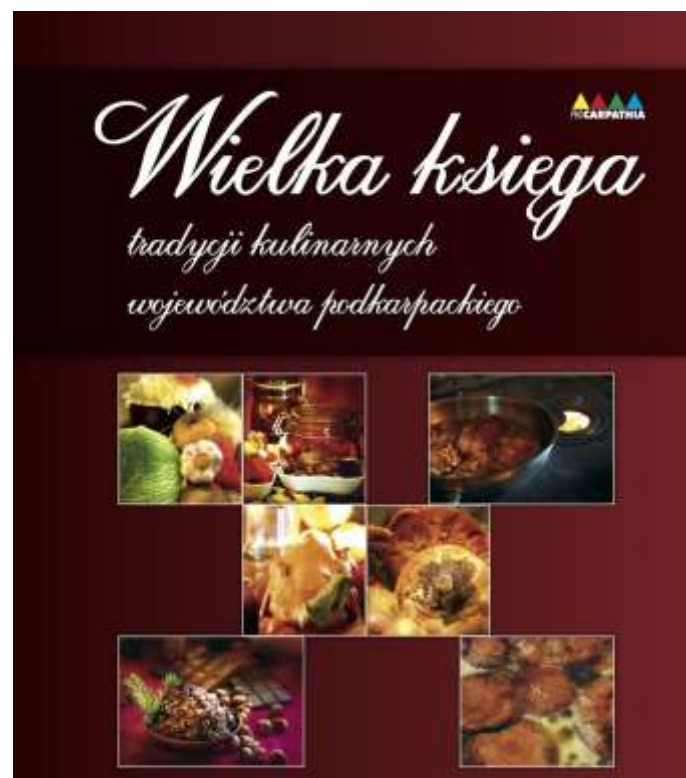
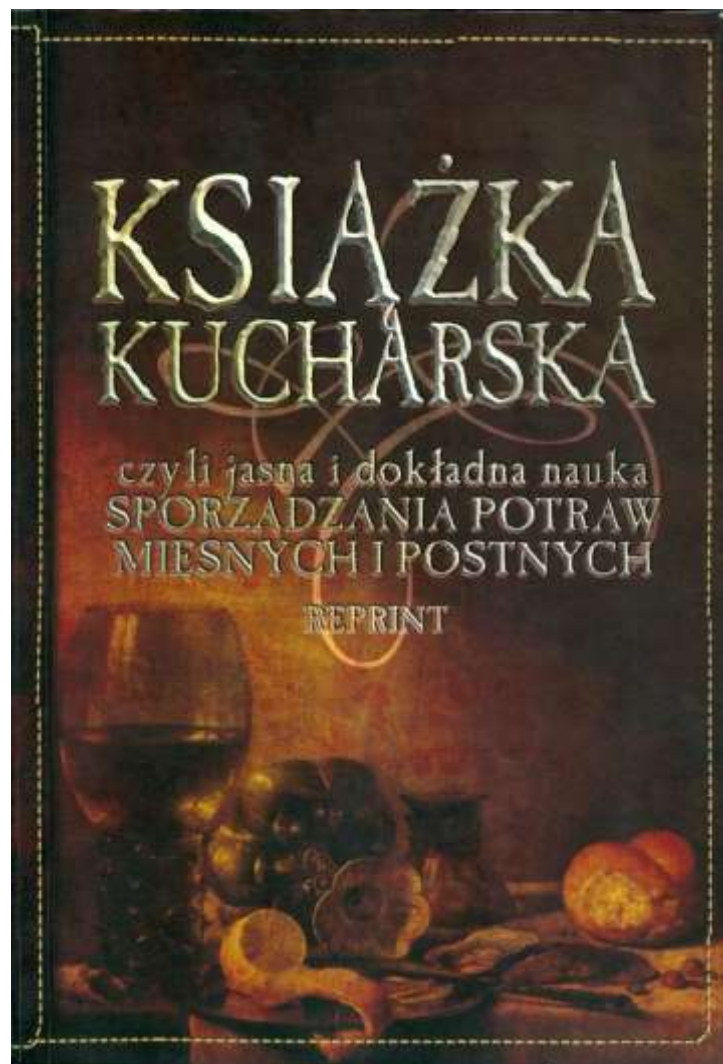
Półka Podkarpackie Smaki na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki



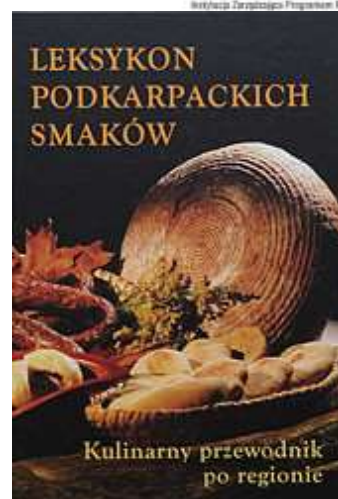
**Czego mi u WAS
brakuje?**

Promocji tradycji i smaku Ziemi Jarosławskiej!





Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europejskiego Inwestycją w obszar wiejski
Publikacja sfinansowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego
współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Rozchód i Rozwój Wsi



Stworzyliśmy TOP Listę Podkarpackich Smaków, dlaczego nie ma TOP Listy Jarosławskich Smaków???

Proziaki - tradycja ich wyrobu ma już ponad 150 lat. To placuszki wyrabiane z mąki i kwaśnego mleka z dodatkiem sody i soli, wypiekane na metalowej blasze na tradycyjnej kuchni. Jak każde jedzenie biedaków smakują wyśmienicie. Najlepiej z masłem czosnkowym lub z podkarpackim miodem i regionalnymi konfiturami.



Dereń nazywano kiedyś „polską oliwką”. Z owoców derenia wytwarzana jest słynna dereniówka, pyszne konfitury czy kompoty. Prawdziwym przysmakiem i tradycyjną potrawą jest **kiszony dereń** produkowany już w XVII w. w kuchni dworskiej. Dodawano go do sosów do pieczonego mięsa.

Kiełbasa markowska - produkowana jest według tradycyjnej receptury. Sól z niewielkim dodatkiem soli pekującej jest jedynym konserwantem. Jej łupka to jelito naturalne o barwie brązowej, łamie się z charakterystycznym trzaskiem. Jest długo wędzona dwoma rodzajami drewna.



Serowarstwo podkarpackie –
owcze sery zagrodowe, świeże sery smakowe,
kozie sery wędzone białe i wołoskie





Kiełbasa Pradziada z Dukli

To wędzlina zaskakująca kolorem i aromatem, a jej przepis pochodzi z 1896 r. W jej skład wchodzi ręcznie krojone kawałki szynki oraz wątróbki, doprawione pieprzem i czosnkiem. Wędzona jest w tradycyjny sposób na drzewie bukowym. Surowce użyte do jej produkcji posiadają certyfikat ekologiczny. Oryginalna receptura wyróżniona była prestiżowym tytułem „Przysmaku Ziemi Podkarpackiej - najlepszy produkt lokalny” 2010 r.

Karpacka kuchnia: fuczki, hreczanyki i stolniki



Wkrada się
cichaczem
Naleśnik
Gigant...



Topinambur

Ruda Różaniecka Restauracja Dębowy Dwór

37-613 Ruda Różaniecka, czynna codziennie 10.00–23.00

+48 16 631 38 15, +48 661 053 911, biuro@debowy-dwor.pl, www.debowy-dwor.pl



Jest kilka stawów rybnych - może Rok Podkarpackiej Ryby

Ośrodek wypoczynkowo-szkoleniowy Dębowy Dwór to nowoczesny i uroczy skrawek roztoczańskiej ziemi. Jeden z jego elementów - drewnianą Karczmę Pod Szczęśliwym Karpiem na wyspie - wybudował Mirosław Zaborniak, szef i główny udziałowiec Gospodarstwa Rybackiego Ruda Różaniecka. Naturalne połodowcowe jezioro o powierzchni 20 ha leży w środku sosnowych lasów na obrzeżach Rudy, przy drodze w kierunku Suśca. 150 m od brzegu, na sztucznie usypanej wyspie na palach, stoi karczma zbudowana z jodły i świerka, sosnowe są jedynie odrzwia. Na wyspę nie trzeba się przeprawiać w bród, łodzią, tratwą czy kajakiem. Można rowerem wodnym, ale najprościej drewnianym mołem.

Wnętrze drewnianej karczmy zaskakuje wielkością, jest owalne z przeszklonymi ścianami, dzięki którym można podziwiać piękne widoki dookoła wyspy. Kuchnia Karczmy Pod Szczęśliwym Karpiem specjalizuje się w regionalnych daniach rybnych. W karcie królują: zupa rybna, zurek, flaczki, ryba w galarecie, **smażony lub pieczony karp** i pstrąg, karp zapiekany w jarzynach, **pierogi z karpem okraszone masłem i grzybami**. Te ostatnie to absolutny hit wśród dań rybnych. Za serwowanego tu **karpia wędzonego** właściciel uzyskał drugie miejsce w kategorii dań z ryb podczas targów rybackich w Poznaniu.





Gospodarstwo Rybackie w Starzawie, które obejmuje zespół stawów o powierzchni 800 ha. Prowadzą tu hodowlę karpia królewskiego oraz amura, tołpygę, suma europejskiego, szczupaka, lina, jazia oraz karasie złociste i srebrzyste. Jest tu własna linia karpia, tzw. „linia starzawska”. Od maja 2016 r. zaczęła tu działać smażalnia ryb z jednym z największych grillów w Polsce. Można tu kupić smażone ryby, można samemu sobie usmażyć, a do tego zimne piwo regionalne.







Podkarpackie – to kraina prawdziwego, dobrego smaku






Ale jesteśmy dopiero na początku drogi

Życie „za smakiem” to wyjątkowa i trudna forma poznawania świata. Regionalne potrawy, trunki i specjały stają się obecnie nie tyle smacznym dodatkiem do wrażeń, ale często celem samym w sobie. „Smakami regionalnymi”, produktami tradycyjnymi może interesować się każdy, niezależnie od wieku, płci czy narodowości. I na koniec to co najważniejsze - sztuka kulinarna jest jedyną dziedziną sztuki, która przemawia do wszystkich pięciu ludzkich zmysłów (wzrok, słuch, dotyk), z tymi tak czułymi dla naszej pamięci – smakiem i węchem.

Zapraszam na stronę
podkarpackiesmaki.pl



Podkarpacie Smaki

Kuchnia podkarpacie


[Aktualności](#) [Produkty](#) [Turystyka kulinarna](#) [Z kart historii](#) [Wydawnictwa](#)

Klaster Podkarpacie Smaki

[O klasterze](#) [Członkowie](#) [Wydarzenia](#)

Fundusz Grantowy


[Aktualności](#) [Przedsiębiorcy](#) [NGO/JST](#)



Nowy artykuł. Alpejskiej Specjały.

W chwili obecnej nie dysponujemy żadnymi aktualnościami.


ORZECH - podkarpacie lider przetwórstwa
08.08.2016



Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „ORZECH” w Kolbuszowej założyli bracia Artur i Włodzisław Orzech w 1995...

[więcej](#)


Szlak Kulinarny Podkarpacie Smaki zaprasza
08.08.2016



Szlak liczy 51 obiektów, dzięki czemu należy do największych szlaków kulinarnych w Polsce. Jego celem jest...

[więcej](#)


Wędliny z górską tradycją
07.08.2016



Zakład Mięsny w Górnym, jeszcze pod nazwą „Smak-Eko”, działalność rozpoczął w 1991 r. I od ćwierćwiecza...

[więcej](#)

Produkty ze znakiem Becla
06.08.2016



Susze oraz herbatki smakowe –

Wynik zapytania ofertowego z dnia 07.08.2015 r.
24.08.2015

W związku z zapytaniem ofertowym z dnia 07.08.2015 r. dotyczącym opracowania Kompleksowego Pakietu Ofert...

[więcej](#)

Konkurs fotograficzny „SWISS CONTRIBUTION...”
12.08.2015

W związku z ogłoszonym w dniu 15.07.2015 roku konkursem „SWISS CONTRIBUTION. PROJECT YOUR FUTURE”, Centrum...

[więcej](#)


Zapytanie ofertowe - opracowanie Kompleksowego...
07.08.2015

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, zwraca się z prośbą o składanie ofert...

[więcej](#)


Wynik zapytania ofertowego z dnia 20.07.2015 r.
09.08.2015

W związku z zapytaniem ofertowym z dnia 20.07.2015 r. dotyczącym opracowania...

**Podkarpacie Smaki**
4821 polubienia

[Polubiono](#) [Udostępnij](#)


Ty i 206 innych znanych lubicie to




KALENDARZ IMPREZ

Środa, 8 Czerwca 2016

2016 - Czerwiec						
Pon	Wto	Śro	Czw	Pią	Sob	Nie
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

**PODKARPACCY WYTWORCY PRODUKTÓW REGIONALNYCH, TRADYCYJNYCH I EKOLOGICZNYCH**



Mapa produktu turystycznego - turystyka kulinarna

Dziękuję za uwagę
Krzysztof Zieliński
krzysiek@procarpathia.pl

