

Do Listy Produktów Tradycyjnych dołączą niebawem kolejne małopolskie produkty z LGD Dunajec-Biała. Rada ds. Produktów Tradycyjnych po przewodnictwem wicemarszałka Wojciecha Kozaka oceniła pozytywnie wnioski o wpis na listę: dżemu z płatków róż, masła rzuchockiego, wołowiny z krowy czerwono-białej oraz ogórków kiszonych w studni. Na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się już 66 tradycyjnych produktów z Małopolski.

Dżem z płatków róż

Płatki róż zebrane w słoneczny dzień ucierane są tradycyjnie w glinianej makutrze pałąką drewnianą z dodatkiem cukru i kwasu cytrynowego. Do produkcji wykorzystuje się świeżo zebrane płatki kwiatu róży jadalnej (zwana też różą cukrową). Mówi się, że róża przeznaczona na dżem jest różą cukrową, a nie ozdobną, dekoracyjną czy pnącą. Ma intensywny różowy kolor i bardzo przyjemnie pachnie, a co najważniejsze jest jadalna. Dżem od wielu wieków ma tradycyjne zastosowanie przy wypieku pączków, ciast, ciasteczek oraz służy do smarowania pieczywa i dekoracji cukierniczych.

Masło rzuchockie

Tradycja wyrabiania masła rzuchockiego sięga ponad 60 lat. Wyrabiane jest cały czas w ten sam sposób, bez używania urządzeń mechanicznych.

Masło wyrabiane jest z śmietany od krów rasy czerwono – białej, co ma bardzo duży wpływ na smak i jakość masła. Mleko to ma inne parametry i zawartość tłuszczu i to jest podstawą w wytwarzaniu masła rzuchockiego. Tradycyjnie wyrabiane posiada specyficzny smak co wyróżnia go od innego masła, jest lekko kwaskowe i ma zapach śmietany

Wołowina z krowy czerwono-białej

Surowcem jest krowa/bydło rasy czerwono-białej hodowane na terenie Małopolski zgodnie z tradycją (wypasana na tradycyjnych łąkach) i utrzymywane w kierunku użytkowości mleczno-mięsnej. Duże znaczenie na jakość mięsa ma sposób karmienia jak i rodzaj pasz (własne z małych rodzinnych gospodarstw rolnych produkowanych w myśl zasad rolnictwa ekologicznego) a także specyfika terenu co kształtuje mięśnie krowy (górzyste tereny kształtują umięśnienie krowy) Bydło to stanowi zaledwie nieliczną część z 6% populacji krów czerwono-białych hodowanych w Polsce. Liczba krów tej rasy jest tak nieliczna, że może zostać uznana za rasę zagrożoną. Bydło to cechuje się dwustronnym typem użytkowym, tj. mięsno-mlecznym. Potrawy przygotowane z tego mięsa mają bardzo delikatny smak, szerokie zastosowanie w gastronomii przy przygotowywaniu najlepszych dań często „ekskluzywnych”.

Największa liczba gospodarstw i zwierząt zlokalizowana jest w województwie małopolskim gdzie występują najlepsze warunki do hodowli tej rasy krów.

Ogórki kiszone w studni

Kiszenie ogórków w studni ma ponad 25-letnią tradycję. Beczkę z ogórkami zatapia się w studni, przeznaczonej tylko do tego celu, na około 2 miesiące. Ogórki wyróżnia też sposób uprawy - bez użycia nawozów sztucznych i oprysków.