



SMALEC JURAJSKI GOTOWANY

„**Smalec Jurajski Gotowany**” to bardzo smaczne smarowidło do chleba. Pamięć o jego wykonywaniu sięga około 100 lat. Jego receptura i sposób przygotowywania była przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Smalec ten był przygotowywany przy każdym świniobiciu. Gospodarz oddzielał tłuszcjsze mięso, z którego gospodynie przygotowywały smalec.



Do przygotowania „Smalcu Jurajskiego Gotowanego” potrzeba:

- 1kg surowego boczku wieprzowego
- 1kg słoniny
- 1/2kg wędzonego podgarla wieprzowego
- 30dag cebuli
- 2główki czosnku
- ziele angielskie
- liście laurowe
- zioła - suszony cząber oraz sól i pieprz.

Boczek, słoninę i podgarle kroimy w kostkę, wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy kilka liści laurowych oraz kilka ziaren ziela angielskiego. Wstawiamy na mały ogień i gotujemy min. 3 godziny. Następnego dnia ponownie gotujemy a po około 1 godzinie dodajemy obraną cebulę w całości i gotujemy dalej na wolnym ogniu aż odparuje woda. Gdy smalec lekko przestygnie wyjmujemy cebulę, liście laurowe i ziele angielskie a resztę tłuczemy drewnianą pałką tak długo aż się mięso pojedna z tłuszczem. Wtedy doprawiamy ziołami, solą i pieprzem oraz wrzucamy pokrojony czosnek. Po wymieszaniu wlewamy do kamiennego garnka.

Nazwa smalcu wzięła się od sposobu przygotowywania i miejsca – Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

„**Smalec Jurajski Gotowany**” jest produktem lekkostrawnym i o niższej zawartości cholesterolu niż smalec wytapiany klasycznie.

Smalec ten smakuje najlepiej z chlebem domowego wypieku i ogórkiem kiszonym też przygotowanym przez gospodynie według tradycyjnego przepisu.

CZAR PUSTYNI

„**Czar Pustyni**” jest produkowany domowym sposobem od pokoleń.

Początkowo, ze względu na państwowy zakaz produkcji alkoholu w warunkach domowych, napój ten produkowano w lasach otaczających Pustynię Błędowską. W lesie łatwiej było się ukryć, często można było również zmieniać lokalizację co zapewniało większe bezpieczeństwo przed wykryciem przez organy ścigania, które stosowały wysokie kary. Podczas destylacji naczynie z zacierem ustawiano na ognisku opalanym zebrany chrustem.



Z czasem jednak produkcja ta przeniosła się do gospodarstw domowych gdzie w pełnej konspiracji i najczęściej pod osłoną nocy przygotowywano „Czar Pustyni”.

Jest to napój alkoholowy charakterystyczny dla naszego obszaru. Gościł na stołach mieszkańców tak przy okazji różnych świąt jak i na co dzień. Bardzo często spożywany w dość dużych ilościach.

Niezmienna od wielu lat receptura zapewnia niepowtarzalny smak napoju. Fakt, że przygotowywany jest z naturalnych surowców wpływa na jego oryginalny smak i szczególne właściwości, nawet przy spożyciu dużej jego ilości nie odczuwamy żadnych przykrych dolegliwości, nawet bólu głowy.

Do przygotowania „Czaru Pustyni” używamy składników tylko lokalnego pochodzenia. Zarówno żyto jak i groch uprawiane w sąsiedztwie Pustyni Błędowskiej posiadają wyjątkowe walory smakowe co przekłada się w prostej linii na smak naszego napoju.

Również używana do jego produkcji woda pochodząca z lokalnych studni głębinowych, która ma szczególne właściwości tak pod względem składników jak i walorów smakowych ze względu na jurajskie pochodzenie występujących tu skał wapiennych. Z całego ziarna grochu, skielkowanego żyta, wody i cukru przygotowujemy zacier i odstawiamy go do fermentacji. Następnie roztwór przecedzamy i gotujemy. Ze skroplonej pary otrzymujemy napój, który poddajemy destylacji. Otrzymujemy doskonałej jakości „Czar Pustyni”.

„Czar Pustyni” można łączyć lub przepijać sokiem jabłkowym co dodatkowo potęguje jego walory smakowe.

JAGNIĘCINA JURAJSKA Z OWCY OLKUSKIEJ

Owca olkuska jest rodzimą odmianą owcy długowłnistej, wytworzoną w okresie międzywojennym na terenie dawnego powiatu olkuskiego (Małopolska północno-zachodnia). Rasę tę otrzymano przez krzyżowanie lokalnego prymitywnego pogłowia matek z trykami rasy pomorskiej. Jest to owca chowu drobnostadnego, o dobrze rozwiniętym instynkcie macierzyńskim, niezłej wydajności mlecznej, odporna na choroby i trudne warunki środowiska. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do pierwszych dni października, żywiąc się roślinnością charakterystyczną dla Jury, wśród której licznie występują gatunki roślin leczniczych wykorzystywanych w ziołolecznictwie i medycynie ludowej. Ponadto na terenie Jury znajdują swoje miejsce również gatunki roślin, które są charakterystyczne dla klimatu górskiego. Ta roślinność to relikty glacialne, które do dziś przetrwały na tych terenach po ostatnim zlodowaceniu. Rodzima owca olkuska to ewenement w skali kraju, ze względu na wysoką plenność rasy. Rzadko zdarzają się mioty pojedyncze. Maciora owcy olkuskiej z reguły rodzi bliźniaki lub trojaczki, miały jednak miejsce mioty składające się nawet z siedmiu jagniąt. Przez cały okres odchowu jagniąt, maksymalnie 3 miesiące, podstawowym pokarmem jest mleko matki. Od trzeciego tygodnia życia umożliwia się jagniętom swobodny dostęp do paśników, z których mogą do woli pobierać paszę treściwą - na początku gnieciony owies i wysokogatunkowe, najlepsze siano. Matki z jagniętami są

utrzymywane razem jak najdłużej, co wpływa korzystnie na rozwój jagniąt i ich naukę pobierania pokarmu.

Plenne owce olkuskie były prezentowane na wielu wystawach międzynarodowych i krajowych. W 1990 roku w Paryżu, plenna owca olkuska została wyróżniona medalem w uznaniu za najlepszą plenną owcę na Wystawie Prymitywnych Zwierząt Domowych. w 2002 roku plenna owca olkuska, jako pierwsza i jak do tej pory jedyna rodzima rasa owiec, została wyeksportowana za granicę do hodowli w Czechach i na Słowacji. Wyjątkowość tego zdarzenia jest tym większa, że nasze rodzime rasy zwierząt gospodarskich nie są częstym przedmiotem eksportu jako zwierzęta zarodowe. Zainteresowanie hodowców z zagranicy plenną owcą olkuską jest najlepszym potwierdzeniem wyjątkowych wartości cech użytkowych tej rasy owiec, w tym produkcji jagnięciny.

Jagnięcinę jurajską z owcy olkuskiej charakteryzuje niska zawartość tłuszczu śródmięśniowego oraz wysoki poziom białka i składników mineralnych. W związku z tym możemy zaliczyć ją do pełnowartościowych ale i dietetycznych produktów spożywczych o niepowtarzalnych walorach smakowych. Możemy określić ją mianem „żywności funkcjonalnej”, czyli zawierającej składniki wpływające selektywnie w sposób pozytywny na wybrane funkcje organizmu człowieka. Żywność taka jest bogata w naturalne składniki prozdrowotne, poprawia kondycję fizyczną i psychiczną, zmniejsza ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych (m.in. otyłości, miażdżycy, chorób nowotworowych). Prozdrowotne cechy jagnięciny to niska zawartość tłuszczu i cholesterolu, zawartość kwasów omega-3 oraz zawartość sprzężonego kwasu linolowego (SKL).

Jagnięcina jurajska z owcy olkuskiej, ze względu na walory smakowe, cieszy się wielką popularnością i jest traktowana jako rarytas, niestety nadal jest rzadko dostępna na rynku

Produkty lokalne Stowarzyszenia LGD "Nad Białą Przemszą"

Wpisany przez Administrator

poniedziałek, 16 stycznia 2012 18:07 - Poprawiony piątek, 11 maja 2012 03:38
