Włączenie zanikającego dziedzictwa kulturowego do innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich

Projekt RuralStrateg dotyczy włączenia zanikającego dziedzictwa kulturowego do innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich (http://ruralstrateg.pl).

Cyfrowa karta elementu dziedzictwa kulinarnego

Część A: Dziedzictwo kulinarne

Fotografie własnego autorstwa, lub z prawami autorskimi do zdjęć (przykładowe wymagania techniczne: pliki JPG, JPEG, min 300 dpi, min. 3000x2000 px) (z limitem do 5 sztuk)

A1. Nazwa elementu dziedzictwa kulinarnego

Pasztet jarski z soczewicy i kaszy okraszony skwarkami.

A2. Rodzaj / typ dziedzictwa

przepis kulinarny i receptura ☒

potrawa, produkt, surowiec ☐

inne ☐

A3. Datowanie - np. od-do

Okres występowania, etc.

Przepis przekazywany był z pokolenia na pokolenie. Gospodynie piekły i pieką pasztet od dawna do czasów obecnych.

A4. Opis / charakterystyka zgłoszonego elementu dziedzictwa kulinarnego

Pasztet jarski był daniem odświętnym , spożywanym w zamożnych chłopskich i mieszczańskich domach. Jest to potrawa zdrowa i niedroga, składająca się z kilku składników i wzbogacona warzywami, przyprawami i ziołami. Walory smakowe i aromat pasztetu podkreślają przyprawy, które rosły w gródkach przydomowych.
Składniki:
1/2 szklanki kaszy gryczanej białej
1/2 szklanki kaszy pęczak
3/4 szklanki soczewicy zielonej
1/2 szklanki płatków owsianych
3 cebule i 3 ząbki czosnku, 1 marchewka , 1 pietruszka, 1/2 małego selera
1 gałka muszkatołowa (zetrzeć na tarce)
4 szt duże jaja
1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej, majeranek .
1 łyżka masła
Sposób wykonania: kaszę i soczewicę ugotować do miękkości , każde osobno, dodać płatki owsiane do gorącej kaszy , zamieszać. Cebulę przesmażyć na maśle dodając sól i pieprz oraz czosnek. Starte na tarce warzywa dodać do cebuli i ponownie przesmażyć. Wszystko zmielić dwa razy na gładką masę, dodać jaja, przyprawić do smaku i wyrobić masę na pasztet. Piec ok. 50 minut w 180 stopni. Podawać okraszony skwarkami, na zimno najlepiej smakuje, można też podawać na ciepło.
Obecnie gospodynie podają pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli na miodzie i occie jabłkowym lub chrzanem z jajkiem.

A5. Lokalizacja

region, wieś, miejsce, obszar występowania

Gospodynie z miejscowości Prusy, obecna gmina Kocmyrzów-Luborzyca, województwo małopolskie, piekły pasztet jarski najczęściej na święta.

A6. Zdjęcie 1

A7. Zdjęcie 2

A8. Zdjęcie 3

A9. Zdjęcie 4

A10. Zdjęcie 5

A11. Materiały multimedialne

opcjonalnie, np. link do filmu lub strony internetowej

Część B: Osoba kontaktowa i dane kontaktowe

B1. imię i nazwisko

Elżbieta Konieczna

B2. nazwa organizacji

Koło Gospodyń Wiejskich Prusy

B3. adres korespondencyjny pocztowy

ul. Kościelna 11, 32-010 Prusy

B4. adres e-mail

elzbieta.konieczna@op.pl

B5. numer telefon

Część C: Oświadczenie o RODO

C1.

KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Rozporządzenie ogólne o ochronie danych), zwanego także „RODO", niniejszym informujemy, iż:

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, z siedzibą: Aleja Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, adres e-mail: rector@urk.edu.pl. Administrator wyznaczył Inspektora ochrony danych, z którym należy kontaktować się za pomocą adresu e-mail: iod@urk.edu.pl. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu: organizacji, administracyjnej obsługi i przebiegu Projektu pn. „RuralStrateg", organizowanej przez Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, w tym sporządzenia listy uczestników, przekazywania informacji organizacyjnych, wydania zaświadczeń uczestnictwa oraz w celach reklamowych i promocyjnych dotyczących organizowanej konferencji – na podstawie udzielonej nam zgody (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. a RODO); Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wzięcia udziału w projekcie. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych posiada Pani/Pan prawo do: Dostępu do treści swoich danych osobowych, czyli prawo do uzyskania potwierdzenia czy przetwarzamy dane oraz informacji dotyczących takiego przetwarzania, Prawo do sprostowania danych, jeżeli dane przetwarzane przez nas są nieprawidłowe lub niekompletne, Usunięcia danych osobowych, Ograniczenia przetwarzania danych osobowych, Wniesienie sprzeciwu wobec przetwarzania danych, Cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem - jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie udzielonej nam zgody,

– w przypadkach i na warunkach określonych w RODO. Prawa wymienione w pkt a-f powyżej można