



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

Imbirówka

A2. Rodzaj / typ dziedzictwa

przepis kulinarny i receptura

potrawa, produkt, surowiec

inne

A3. Datowanie - np. od-do

Okres występowania, etc.

Lata 20-te do dziś



A4. Opis / charakterystyka zgłoszonego elementu dziedzictwa kulinarnego

Imbirówka iwkowska to napój, produkowany na bazie czystego 40% alkoholu z dodatkiem cukru, soku z cytryny i suszonego imbiru. Do przygotowania „Imbirówki iwkowskiej” niezbędne jest naczynie mieszczące składniki i dowolnego rodzaju kuchenka. W pierwszej kolejności należy rozpuścić cukier w wodce i rozpocząć podgrzewanie, ciągle mieszając. Po rozpuszczeniu cukru, dodać sok z cytryny i imbir nie przerywając mieszania. Całość należy podgrzać do temperatury ok. 60oC. Niezwykle istotne jest to, aby nie przegrzać przygotowywanego napoju, ponieważ może dojść do pogorszenia się walorów smakowych oraz wyparowania części alkoholu. Według lokalnej tradycji jest to alkohol podawany na ciepło i spożywany bezpośrednio po przygotowaniu. Nie jest polecane dłuższe przechowywanie gotowego produktu ze względu na możliwość pogorszenia się walorów smakowych oraz ciemnienia napoju. Imbirówka pojawiła się po raz pierwszy w Iwkowej w latach 20-tych XX wieku. Jednak istnieją podejrzenia, iż imbir występował w Iwkowej już znacznie wcześniej. Pojawił się on w miejscowości za sprawą kupców ze szlaku węgierskiego, którzy podróżując przez Iwkową płacili tą egzotyczną byliną. Przepis na napój pochodził od Antoniny Nestorowskiej, mieszkanki Iwkowej, która była dobrą kucharką i poważaną gospodynią domową. Największą popularnością imbirówka cieszyła się jednak w okresie powojennym. Swoją oszałamiającą karierę rozpoczęła od pojawienia się w latach 60-tych jako napój firmowy w karcie miejscowej restauracji „Belanka”. Po niedługim czasie napój ten zyskał ogromny rozgłos i uznanie wśród miejscowej ludności, jak i turystów odwiedzających Iwkową.

Obecnie „Imbirówka iwkowska”, przygotowywana według oryginalnej receptury, podawana jest w iwkowskich restauracjach, zajadach i domach weselnych („Bacówka „Biały Jeleń”, Zajazd Zyga”). Wielu mieszkańców wsi nadal wytwarza ten napój w oparciu o przepis z lat 20-tych. Imbirówką spożywana jest w iwkowskich domostwach nie tylko z okazji uroczystości, czy spotkań rodzinnych, ale również jako lek na dolegliwości żołądkowe oraz przeziębienie. 26 sierpnia 2013 r. „Imbirówka iwkowska” została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

A5. Lokalizacja

region, wieś, miejsce, obszar występowania

Gmina Iwkowa

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

Paulina Ciuba

**B2. nazwa organizacji**

Urząd Gminy w Iwkowej

B3. adres korespondencyjny pocztowy

Iwkowa 468

B4. adres e-mail

rada@iwkowa.pl

B5. numer telefon

146844010



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