



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

Susorki iwkowskie

A2. Rodzaj / typ dziedzictwa

przepis kulinarny i receptura

potrawa, produkt, surowiec

inne

A3. Datowanie - np. od-do

Okres występowania, etc.

Historia ich produkcji sięga kilka wieków wstecz do dziś



A4. Opis / charakterystyka zgłoszonego elementu dziedzictwa kulinarnego

Susorki iwkowskie to mieszanka owoców (śliwki, jabłka, gruszki) podsuszanych i podwędzanych metodą tradycyjną. Proces produkcji związany jest z użyciem tradycyjnej, dwukondygnacyjnej suszarni opalanej sezonowanym suchym drewnem liściastym, głównie bukiem, dębem, grabem oraz drewnem drzew owocowych. Tradycje sadownicze na terenie gminy Iwkowa sięgają XVI wieku. Również tradycja suszenia owoców jest głęboko zakorzeniona w świadomości mieszkańców i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Pierwotnie największą popularnością jeśli chodzi o owoce suszone cieszyły się śliwki. Natomiast jabłka i gruszki były suszone na własne potrzeby. Suszenie jabłek i gruszek na skalę masową rozpoczęło się 40 lat temu. Było ono spowodowane gorszymi zbiorami śliwek, oraz załamaniem się koniunktury na sprzedaż świeżych jabłek i gruszek. Utrzymywanie się takiej tendencji doprowadziło do suszenia jabłek i gruszek na dużą skalę. Do przygotowania gotowego produktu najlepiej nadają się owoce ze starych odmian drzew owocowych. Gruszki i śliwki suszone są w całości, natomiast jabłka w plasterkach. Kilogram ususzonych owoców otrzymujemy z 4-5 kilogramów świeżych owoców. Każde z poszczególnych owoców suszy się osobno, wykorzystując identyczną technikę suszenia. Sposób przygotowania każdego suszonego składnika tej mieszanki różni się długością obróbki termicznej w zależności od rodzaju owoców (proces produkcji trwa od 2 do 6 dni). Temperatura, w jakiej powinien odbywać się proces suszenia i podwędzania powinna mieścić się w granicach od 45°C do 70°C. Konserwacja owoców dymem daje możliwość przechowywania ich w suchym miejscu przez długi czas, nawet do dwóch lat. Jak również nadaje charakterystyczny niepowtarzalny smak.

Tradycyjnymi sposobami wykorzystania suszonych owoców są: produkcja kompotu z suszu, zastosowanie w farszu do pierogów, jak również stosowanie owoców jako dodatków do produkcji chlebów, czy ciast. Susorki iwkowskie dostępne są bezpośrednio u producentów na terenie gminy Iwkowa.

26 sierpnia 2013 r. "Susorki iwkowskie" zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju

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

<http://www.nasliwkowymszlaku.pl/kuchnia.php>

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