



## 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

Kiełbasa Lisiecka

##### A2. Rodzaj / typ dziedzictwa

przepis kulinarny i receptura

potrawa, produkt, surowiec

inne

##### A3. Datowanie - np. od-do

*Okres występowania, etc.*

XIX w. - do teraz



#### A4. Opis / charakterystyka zgłoszonego elementu dziedzictwa kulinarnego

Kiełbasa lisecka to tradycyjna kiełbasa grubo krajana, wyrabiana z najlepszej jakości mięsa wieprzowego, głównie szynki, przyprawiana według specjalnej wiekowej receptury, głównie czosnkiem i mielonym białym pieprzem, wędzona w naturalny sposób, który nadaje ciemnobrązowy, lekko pomarszczony i lśniący kolor skórcie. Kiełbasa posiada smak mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu i czosnkowy aromat. W przekroju łatwo zauważalne są jasne kawałki mięsa szynkowego, otoczone ciemniejszym farszem mięsny. Ma kształt wianka o średnicy 35–40 cm. Grubość kiełbasy to około 52 mm. Liszki już od 2 połowy XIX wieku aż do teraz najbardziej kojarzone są z kiełbasą lisecką. Zapotrzebowanie na wyroby masarskie wytwarzane według miejscowej receptury spowodowało, że wiele rodzin zaczęło specjalizować się w produkcji kiełbas, salcesonów, kiszek, pasztetów, etc. Na początku XX wieku, z inicjatywy zasłużonego dla wsi wójta Jana Madeja wzniesiono budynek rzeźni gminnej. Podobnie jak w przypadku kukiełek stałym miejscem handlu wyrobami masarskimi był rynek lisecki oraz pobliskie targi: w Krakowie, Skawinie, Krzeszowicach, Zabierzowie i Czernichowie. Stoisk z kiełbasą lisecką nie mogło braknąć na okolicznych odpustach parafialnych (m.in. na Bielanych, w Alwerni czy Krzeszowicach). Trafiły także do krakowskich sklepów oraz restauracji, w tym najślawniejszych: Hawełki i Wenzla. Niektórzy producenci kiełbasę krajaną eksportowali nawet poza granice kraju. Kiełbasa lisecka może być produkowana tylko w granicach gmin Liszki i Czernichów i jest specjalnie znakowana na etykiecie. 28.09.2005 kiełbasa lisecka została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

#### A5. Lokalizacja

*region, wieś, miejsce, obszar występowania*

gmina Liszki

#### 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*

<https://liszki.pl/turysta/historia-tradycja-i-polozenie>

## Część B: Osoba kontaktowa i dane kontaktowe

#### B1. imię i nazwisko

Paulina Sokół

**B2. nazwa organizacji**

Gmina Liszki

**B3. adres korespondencyjny pocztowy**

ul. Mały Rynek 2, 32-060 Liszki

**B4. adres e-mail**

p.sokol@liszki.pl

**B5. numer telefon**

12/257-65-47



## 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**