

Zbierają babcine przepisy, unowocześniają je i umieszczają w specjalnej bazie. Pyszny projekt kulinarny Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie



Aleksandra Łabędź 18 marca 2023, 7:00



Wróć na gazetakrakowska.pl



Zobacz galerię
(8 zdjęć)

Więcej ▾

Każdy z nas pamięta zapach chleba pieczonego w domu, makaronu robionego na kuchennym stole, czy też letnich kompotów z owoców zebranych w przydomowym sadzie. Wielokrotnie próbujemy odtworzyć przepisy naszych babć lub mam, jednak niestety nie znamy proporcji lub wszystkich produktów. Tymczasem pracownicy i studenci Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie postanowili nam to ułatwić, zbierając przepisy od małopolskich gospodyń, aby później umieścić je w specjalnej bazie, a także unowocześnić. Wśród starszych kucharek słynna jest miara „na oko” lub „ile zabierze” dlatego niekiedy osoby zajmujące się projektem muszą się nieźle nagłówkować, nim uda im się ugotować potrawę według dawnej receptury.

To pierwszy taki projekt w całej Polsce

- Uważam, że o tradycji i przodkach nie można zapominać. Trzeba pamiętać skąd się wywodzimy. Musimy pamiętać, że na tę wiedzę, którą teraz mamy, ktoś kiedyś zapracował. Aktualnie korzystamy z gotowych przepisów z nowoczesnych sprzętów, które cały czas są

Wróć na gazetakrakowska.pl

NAJNOWSZE



Aktywni Błękitni – uczą najmłodszych, że woda to nasz największy skarb



Nowa atrakcja na Kamieńcu w Oświęcimiu. Dla mieszkańców i turystów



Matura z języka angielskiego. Poziom rozszerzony. Zobacz, co warto jeszcze powtórzyć



Co z wcześniejszymi emeryturami dla nauczycieli? Niebawem padną szczegóły 4

Więcej ▾



kiedy pojawią się szczegóły



Rady dla maturzystów od egzaminatorów. Na tym można stracić punkty!



Egzamin ósmoklasisty 2023. Oto harmonogram i najważniejsze informacje



„Potop” Henryka Sienkiewicza. Opracowanie lektury i najważniejsze informacje

innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich” (akronim RuralStrateg) jest dofinansowany ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki pod nazwą „Nauka dla Społeczeństwa”. Jego podstawa to stworzenie bazy, w której będą odnotowywane produkty kulinarne z Małopolski. Dla jego twórców najważniejsze jest dziedzictwo kulturalne oraz przede wszystkim dziedzictwo kulinarne.



Wielkimi krokami zbliża się dzień otwarty na Uniwersytecie Rolniczym

Tej daty nie da się przegapić. Pierwszego dnia wiosny, czyli 21 marca w godzinach 9.00 - 15.00 odbędzie się dzień otwarty Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Każdy wydział...



Aleksandra Łabędź

W projekcie biorą udział trzy wydziały URK: Rolniczo-Ekonomiczny, Inżynierii Środowiska i Geodezji oraz Technologii Żywności, czyli łącznie kilkadziesiąt osób.

04.03.2023, 14:00

[Wróć na gazetakraowska.pl](https://gazetakrakowska.pl)

POPULARNE



Jaki odkurzacz pionowy warto kupić do 1000 zł? 10



Szampon bez



czy babć są największym źródłem wiedzy.

Ankiety mają taki sam schemat i pytania, aby zebrana wiedza była na zbliżonym poziomie. Osoby przeprowadzające ankiety w kilku wzorcowych gminach Małopolski, pytają o surowce, czyli zboża, warzywa, czy też przyprawy pochodzące z babcinych ogródków. - Dla nas jako technologów są to bardzo ważne informacje, ponieważ już na tej podstawie możemy stwierdzić, jakiego typu potrawy mogły być tutaj produkowane. Wiemy już, że była tu tendencja by wykorzystywać to co ziemia da i tworzyć z tego proste potrawy - mówi dr Florkiewicz.



"Kuchenne ceremonie" biskupa Damiana Muskusa. Duchowny zmywa naczynia u proboszczów

Z ogromną dozą dobrego humoru i przede wszystkim dystansem do siebie, biskup Damian Muskus wspiera akcję zbiórki pieniędzy na rzecz chorej na SMA Zosi Pająk ze Skawinek. Cel zbiórki to zawrotna kwota...



Aleksandra Łabędź

Wróć na gazetakrakowska.pl

[Więcej](#) ▾

Czasami pamięć jest zawodna

Znaczna część przepisów, które gospodynie znają, wcale nie są spisane, ale przechowywane w pamięci. Zdarza się, że kucharki nie do końca pamiętają przepisy lub składniki, jednak to żaden problem, ponieważ uczelnia staje na wysokości zadani i próbuje skompletować receptury by potrawę można było odtworzyć.

- Niestety nie jesteśmy w stanie odtworzyć tych potraw do końca w takich sposób jak kiedyś, ponieważ nie mamy takich sprzętów, które były kiedyś. Mamy nowoczesne kuchnie, dlatego wykonanie potraw różni się – mówi dr Florkiewicz.

Kolejnym etapem projektu jest unowocześnienie tych potraw tak, aby mogły być ciekawe dla młodego pokolenia. Także i na tym etapie uczelnia planuje konsultować to z gospodyniami. Po takim odtworzeniu potrawy jest wykonywana jej analiza sensoryczna. Następnie dla wszystkich potraw jest tworzona etykieta, taka sama jak na produktach, które kupujemy w sklepie.

[Wróć na gazetakraowska.pl](#)



receptura wykonania, jej unowocześniona wersja i etykieta. Baza danych na pewno będzie w formie elektronicznej, ale czy w formie książki, to się jeszcze okaże. Dostęp do bazy będzie bezpłatny.

Marzeniem jej twórców jest, aby kiedyś we współpracy z innymi uniwersytetami rolniczymi i i przyrodniczymi rozszerzyć bazę na całą Polskę.



Nagrodzony wynalazek z URK: robot do zdalnej walki z groźnym barszczem Sosnowskiego

Zespół naukowców z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie otrzymał główną nagrodę na Międzynarodowej Warszawskiej Wystawie Wynalazków IWIS za urządzenie mikrofalowe (robot zdalnie sterowany) do niszczenia...



Małgorzata Mrowiec

To co jest najprostsze, najbardziej zaskakuje

Najbardziej zaskakujące potrawy to te, które robi się na bazie jednego

[Wróć na gazetakraowska.pl](https://gazetakrakowska.pl)



zagęszczone mąką pszenną lub owsianą, formowane w łożki i kładzione na wodę. Później podawało się je z jakimś tłuszczem lub twarogiem.

- Jaka będzie ich nowa wersja? Okaże się. Na pewno zostanie zachowana forma surowego ziemniaka i tutaj może skupimy się nad jakimś dodatkiem – mówi dr Florkiewicz.

IX i XX wiek ziemniakiem stoi. To właśnie to warzywo było i jest podstawą wielu potraw

Od tradycji do nowoczesności – 100 lat Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego

Ciekawa potrawa jeśli chodzi o kuchnię łemkowską to Tartianyki, czyli jeszcze prostsza potrawa, ponieważ to są tylko starte ziemniaki, które można doprawić solą i pieprzem, zagęścić mąką lub jajkiem i upiec w liściu kapusty.

W obwarzanku krakowskim znana jest też buchta, czyli ciasto drożdżowe. W niektórych miejscowościach do nazwy buchta dodaje się

[Wróć na gazetakrakowska.pl](https://gazetakrakowska.pl)

[Więcej](#) ▾

- Oczywiście czasami mając doświadczenie z innych potraw zrobimy jedną lub dwie próby i już nam się udaje. Czasami jednak trzeba sobie znacznie dłużej poćwiczyć, by wszystko się udało. Tak na przykład jest z zupą mleczną z zacierką – opowiada dr Adam Florkiewicz.

Gotowanie z tego co dała ziemia

Jeżeli odwiedzimy Podhale to musimy zwrócić uwagę na ostrzejszy klimat, gorsze i bardziej piaszczyste ziemie i ich wyższe usadowienie. Tak naprawdę mąka pszenna i żytnia tam nie istniały. Produkty, które tam rosły to owies, rzepa, ziemniak i kapusta i to one były bazą większości potraw.

Na łemkowszczyźnie było podobnie. Charakterystyczna potrawa dla tego obszaru to fuczki, potrawa robiona z kapusty kiszanej, smażona jak placki ziemniaczane z tym, że kapusta jest zagęszczana mąką pszenną, czyli robi coś a'la ciasto naleśnikowe i do tego dodajemy posiekaną kapustę. Warto też wspomnieć o potrawie, która nazywa się kisielicia,

[Wróć na gazetakraowska.pl](#)



Kiedy do Polski wracają bociany? Co który bociek jest "Polakiem"? Ekspert wyjaśnia

Bocian biały dwa razy w roku odbywa długodystansowe migracje: wiosną z afrykańskich zimowisk na lęgowiska oraz późnym latem z miejsc rozrodu na zimowiska. Bociek dziennie pokonuje średnio ok. 250 km i...



Aleksandra Łabędź

Nie wszystkie odmiany dawnych produktów są dostępne. Jeśli chodzi np. o dawne odmiany śliw lub jabłek to można je jeszcze dostać. Jeśli chodzi o zboża, to już niestety nie. Dlatego też osoby zajmujące się projektem muszą bazować na produktach, które można dostać w sklepie.

Coraz chętniej kupujemy na marketplace'ach? Bez względu na wiek

[Wróć na gazetakraowska.pl](https://gazetakrakowska.pl)