

Produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego z uwzględnieniem wyrobów zwierzęcych

Grażyna Michalska, Lidia Pauta,
Jerzy Nowachowicz, Tomasz Bucek,
Przemysław Dariusz Wasilewski

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

Produkty tradycyjne to surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw, są związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzują się małą skalą produkcji. Ponadto wytwarzane są tradycyjnymi metodami, wywodzą się z lokalnych tradycji i zwyczajów oraz są od dawna (co najmniej 25 lat) znane w okolicy [6].

W Polsce po raz pierwszy pojęcie żywności tradycyjnej zdefiniowała ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 2006 roku [18]. Definicja ta opiera się na rozporządzeniu Rady Wspólnoty Europejskiej z 2006 roku, sygnowanym nr. 509 [14]. Definicja określa, że żywność tradycyjna to produkty rolne i środki spożywcze:

– których nazwy są zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami lub rozporządzenia w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych lub

– w stosunku do których wnioski o rejestrację zostały wysłane do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych lub

– umieszczone na liście produktów tradycyjnych prowadzonych przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

Z rozporządzenia wynika ponadto, że określone nazwy są zarejestrowane przez Komisję Europejską w Brukseli oraz że nazwy te są umieszczone na liście krajowej.

Województwo kujawsko-pomorskie z 75 zarejestrowanymi produktami tradycyjnymi klasyfikuje się na dziesiątym miejscu spośród wszystkich województw w kraju [4]. Jedynie 8 produktów jest zapisanych w kategorii produkty mięsne. Najwięcej produktów tradycyjnych zarejestrowano w województwie podkarpackim – 216, z czego 73 należy do kategorii produkty mięsne, w małopolskim – 187 (55 to produkty mięsne), a w pomorskim tylko 12 produktów mniej (27 to produkty mięsne). Następne w kolejności są województwa: lubelskie (176 produktów), śląskie (141), łódzkie (116), mazowieckie (103), wielkopolskie (92), świętokrzyskie (87), podlaskie (64), opolskie (62), lubuskie (61), dolnośląskie (47), zachodniopomorskie (39), a na ostatnim miejscu znajduje się woj. warmińsko-mazurskie z 27 produktami

tradycyjnymi. Liczba zarejestrowanych produktów tradycyjnych ma prawdopodobnie związek z dużym rozdrobnieniem gospodarstw rolnych. W rejonach południowych i południowo-wschodnich zarejestrowanych jest najwięcej produktów tradycyjnych. Drobnotowarowe rolnictwo i brak przemysłu zmusiły mieszkańców do szukania nowych źródeł dochodu. Podobna tendencja występująca w woj. pomorskim może wiązać się z dużą migracją ludności.

Dla lokalnej społeczności produkt tradycyjny jest powodem do dumy, przyciąga turystów, przyczyniając się do rozwoju turystyki regionalnej. Mieszkańcy identyfikują się z historią, tradycją i kulturą swojej miejscowości, „małej ojczyzny”. Dzięki produktom tradycyjnym i regionalnym dziedzictwo kulturowe i przyrodnicze regionu nie jest traktowane jako balast i hamulec rozwoju, lecz jako potencjał sprzyjający pozytywnym zmianom, mobilizujący do wspólnej aktywności [11].

Województwo kujawsko-pomorskie składa się z ośmiu regionów etnicznych. Niektóre nazwy lub grupy ludności mają swoją dawną, historyczną przeszłość związaną z nazwami określającymi niegdyś jednostki administracyjne lub ukształtowaniem terenu. Są to: Kujawy, ziemia dobrzyńska, ziemia chełmińska, ziemia michałowska, Pałuki, Krajna, Kociewie i Bory Tucholskie [5].

W Pracowni Oceny Surowców Zwierzęcych Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy przeprowadzono badania dotyczące spożycia produktów tradycyjnych, z uwzględnieniem wyrobów zwierzęcych. Brane pod uwagę produkty tradycyjne były związane z obszarem woj. kujawsko-pomorskiego i obejmowały przetwory mleczne, miody, produkty mięsne oraz gotowe dania i potrawy mające w swoim składzie surowce i produkty zwierzęce charakterystyczne dla tego regionu. Zastosowaną metodą badawczą była przeprowadzona w 2016 roku ankieta w formie kwestionariusza, składająca się z 30 pytań. Badaniami objęto 50 studentów UTP w Bydgoszczy (Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt, kierunek zootechnika, studia niestacjonarne). Uzyskane wyniki opracowano statystycznie, wykorzystując program komputerowy Microsoft Excel.

W tabeli 1. zaprezentowano wiedzę ankietowanych dotyczącą tradycyjnych produktów mlecznych, masła i miodu wpisanych na listę MRiRW woj. kujawsko-pomorskiego oraz częstość ich spożywania.

Najczęściej spożywanymi produktami były: gzik, miody z rejonu Dolnej Wisły i ser smażony z kminkiem. Gzik i ser smażony z kminkiem okazały się także produktami spożywanymi najczęściej okazjonalnie. Warto nadmienić, że gzik to pierwsza potrawa tradycyjna z Listy Produktów Tradycyjnych w kategorii produkty mleczne woj. kujawsko-pomorskiego (fot. 1). Na listę MRiRW został wpisany w 2013 roku. Jest to twaróg ze śmietanką i szczypiorkiem, doprawiony solą i pieprzem. Potrawę tę spożywa się najczęściej na śniadanie, z chlebem [7, 8].

Ser smażony z kminkiem został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w 2015 roku. Wytwarzany jest na bazie sera twarogowego, który należy rozkruszyć i pozostawić na kilka dni w ciepłym miejscu, aby dojrzał. Gdy konsystencja sera staje się mazista, wówczas doprawia się go solą, pieprzem i dodaje kminek, a następnie smaży się na ogniu. Po usmażeniu można dodać masło lub jaja, co wzbogaca jego walory odżywcze. Jednak ten rodzaj sera, o dosyć specyficznym smaku, nie trafia w gust wszystkich konsumentów. Trudno jest do niego przekonać oso-

Tabela 1

Spożycie tradycyjnych produktów mlecznych i masła oraz miodów województwa kujawsko-pomorskiego (%)

Produkt	Spożywam często	Spożywam okazjonalnie	Próbowałem, ale nie spożywam	Znam, ale nie próbowałem	Nie znam
Gzik	15,5	37,8	11,1	6,7	28,9
Ser kozi z Mikanowa	–	8,9	8,9	17,8	64,4
Twaróg z Kujaw i Ziemi Dobrzyńskiej	8,9	13,3	26,7	24,4	26,7
Lody koronowskie	–	13,3	11,1	8,9	66,7
Ser smażony z kminkiem	13,3	31,1	11,1	17,8	26,7
Masło wiejskie z Wołuszewa	8,9	13,3	11,1	15,6	51,1
Miody z rejonu Dolnej Wisły	13,4	20,0	11,1	22,2	33,3



Fot. 1. Gzik [4]

by z innych regionów Polski [2].
Miody z rejonu Dolnej Wisły zarejestrowane są na Liście Produktów Tradycyjnych od 2007 roku. Charakteryzują się różnorodnością pozyskiwanych przez pszczoły pożytków. Są to miody o bogatym, niepowtarzalnym smaku i aromacie. W ich składzie znajduje się nektar zebrany przez pszczoły z roślin Krajeńskiego Parku Krajobrazowego. Bogactwo flory w Dolinie Wisły, zwłaszcza duża ilość wierzb, śliw, roślinności łąkowej i dziko rosnących ziół wpływa na specyficzny skład pozyskiwanych miodów. W miodach nektarowych wiosennych charakterystyczny jest wysoki udział pyłku rodzaju *Salix* (wierzba), a w miodach nektarowych późnoletnich pyłku rodzaju *Solidago* (nawłoc). W miodach spadziowych zdecydowanie przeważa spadz z drzew liściastych [17].

Najwięcej ankietowanych wskazało (tab. 1), że nie zna lodów koronowskich, sera koziego z Mikanowa i masła wiejskiego z Wołuszewa.

Lody koronowskie (fot. 2) zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych woj. kujawsko-pomorskiego w 2014 roku, ich bazą są jaja, pełnotłuste mleko i cukier. W procesie wytwarzania wykorzystuje się tradycyjną technologię, stosując maszyny do lodów składające się z dwóch naczyń: do większego wypełnionego lodem i solą wkłada się mniejsze, do którego wlewa się masę lodową. Masę miesza się za pomocą specjalnych mieszadeł; kręcąc nimi doprowadza się do zamrożenia masy lodowej do stałej konsystencji. „Kręcenie” lodów wymaga umiejętności, ale także doświadczenia, gdyż jest to strategiczny moment wytwarzania lodów tradycyjnych. Dzięki tej technologii możliwa jest kontrola nad produkcją na każdym jej etapie. Występują w czterech smakach: waniliowym – smak i zapach wanilii i świeżego wiejskiego mleka, truskawkowym – smak świeżych truskawek zmiksowanych z kremową masą lodową, porzeczkowym – smak porzeczki, czekoladowym – smak intensywniej gorzkiej czekolady. Wyjątkowy smak lodów koronowskich tworzą starannie wyselekcjonowane naturalne składniki, pozbawione konserwantów, barwników i polepszaczy smaku. Sprzedaje się je w nietypowy sposób, bo z termosów ze szklanym wkładem, które utrzymują odpowiednią temperaturę [2].

Ser kozii z Mikanowa został wpisany na listę MRiRW w 2013 roku. Mieszkańcy Mikanowa wytwarzają ten ser wykorzystując rodzinne receptury. Dla urozmaicenia smaku oraz aromatu dodawano do sera różne przyprawy, takie jak pieprz, majeranek, kminek lub paprykę. Gotowe i obsuszone sery przechowywano w płóciennych lub lnianych woreczkach, które zawieszano na belkach pod sufitem, żeby miały odpowiednią temperaturę. Im dłużej dojrzewały, tym nabierały bardziej wyrazistego aromatu i stawały się pikantniejsze [10]. Bernacka i wsp. [1] podają, że wyjątkowość serów kozich i owczych związana jest z ich konsystencją oraz jedynym w swoim rodzaju smakiem i aromatem.



Fot. 2. Lody koronowskie [4]

Masło wiejskie z Wołuszewa zostało wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w 2013 roku, w kategorii „Oleje i tłuszcze”. Surowcem do produkcji tego masła jest świeże mleko krowie, bez domieszek tłuszczów roślinnych i konserwantów. Mleko pochodzi od krów żywionych naturalnymi paszami,

utrzymywanych na Nizinie Ciechocińskiej, gdzie panują specyficzne warunki mikroklimatyczne. Większość czynności przy wyrabianiu masła odbywa się ręcznie i przy użyciu tradycyjnych, starych przyrządów, takich jak drewniane łyżki czy kierzanki (maselnice). Dzięki temu masło wiejskie z Wołuszewa uzyskuje niepowtarzalny smak, który znają wszyscy mieszkańcy Wołuszewa i okolic [9].

W tabeli 2. przedstawiono spożycie tradycyjnych produktów mięsnych. Spośród odpowiedzi „spożywam często” i „spożywam okazjonalnie” pierwsze miejsce zajęła biała kiełbasa w słoiku. Jest to zmielone mięso, pozyskane od świń rasy złotnickiej pstrej utrzymywanych w warunkach rolnictwa ekologicznego, wymieszane z przyprawami: solą, pieprzem, gorczycą, majerankiem i czosnkiem, następnie umieszczone w słoikach i pasteryzowane. Produkt ma smak charakterystyczny dla tradycyjnej domowej konserwy mięsnej o ziołowym zapachu [2].

Na drugim miejscu znalazła się świąteczna szynka kujawska z kością (fot. 3). Jest to cała szynka wieprzowa wraz z golonką (o masie około 7 kg), o złocistobrazowej skórcie po upieczeniu, nabita goździkami. Całą szynkę o zwartym mięszu, często przerośniętą warstwami tłuszczu, pekluje się w solance sporządzonej z soli kuchennej, a następnie gotuje i zapieka, dzięki czemu otrzymuje ona słony smak z wyczuwalnym aromatem goździkowo-laurowym. Pierwotnie szynkę opiekano w piecu chlebowym, a obecnie, przy braku takiego pieca, opieka się ją w piekarniku. Solanka powoduje, że masa mięśniowa na przekroju szynki ma zabarwienie jasnobrązowe, beżowe, a nie różowe. Przepis na przygotowywanie tego produktu od wielu lat przekazywany jest w formie ustnej kolejnym pokoleniom [12].

Trzecie miejsce zajął półgęsek, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w 2006 roku, występujący na obszarze Krajny i całego Pomorza. Półgęski przyrządza się z gęsiich piersi wykrajanych w całości, ze skórą, z tuszki gęskiej. Półgęsek ma kształt walca obleczonego gęsią skórą i owiniętego ciasno sznurem. Specjalny sposób wytwarzania tego produktu, z leżakowaniem mięsa, peklowaniem i wędzeniem, powoduje, że ma on specyficzny zapach i smak, który otrzymuje się stosując słabe odymienienie jałowcem [2].

Z danych zamieszczonych w tabeli 2. wynika, że najczęściej ankietowanych nie zna owijunek, kaczkę z weka, leberki gęskiej i szyi gęskiej nadziewanej, półgęska oraz okrasy gęskiej z cząbrem.

Owijunki to kacze lub gęsie podroby przekrojone na pół (zołądek, serce, czasami wątróbka), nadziane na łapkę kaczą lub gęsią i owinięte kaczym lub gęsim jelitem. Całość ugotowana jest w rosole [8].

Kaczkę z weka wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych w 2015 roku. Do jej przygotowania wykorzystuje się części kaczkę białą, domowej (udka, skrzydła, pierś przekrojona na pół, szyja przekrojona na pół), obsmażone i zalane powstałym podczas pieczenia sosem i tłuszczem. Całość umieszcza się w słoiku i poddaje pasteryzacji. Tak przygotowane mięso jest miękkie, pod naciskiem palców odchodzi od kości, i bardzo aromatyczne, przeważa intensywny smak i zapach pieczonego mięsa drobiowego z wyczuwalną nutą przypraw [16].

Leberka gęsia, zwana inaczej wątróbianką, przyrządzana w słoikach lub w naturalnych osłonkach z jelit została wpisana



Fot. 3. Świąteczna szynka kujawska z kością [4]

na Listę Produktów Tradycyjnych w 2015 roku. Jej cechą charakterystyczną jest użycie przypraw podobnych jak w przypadku okrasy, tj. cząbrku lub majeranku. Spożywana jest zazwyczaj bezpośrednio z chlebem, ale także wykorzystywana może być jako farsz do pierogów czy pasztecików [16]. Szyja gęsia nadziewana wykonana jest ze skóry szyi gęskiej wypełnionej farszem z mielonego mięsa i wątroby gęskiej (z pieczarką

Tabela 2

Spożycie tradycyjnych produktów mięsnych województwa kujawsko-pomorskiego (%)

Produkt	Spożywam często	Spożywam okazjonalnie	Próbowałem, ale nie spożywam	Znam, ale nie próbowałem	Nie znam
Świąteczna szynka kujawska z kością	6,7	35,5	8,9	26,7	22,2
Biała kielbasa w słoiku	8,9	44,5	22,2	11,1	13,3
Półgęsek (półgąsek albo pierśnik)	6,7	15,5	6,7	22,2	48,9
Kaczka z weka	4,4	6,7	8,9	26,7	53,3
Leberka gęsia	-	8,9	11,1	26,7	53,3
Okrasa gęsia z cząbrem	4,5	8,9	8,9	33,3	44,4
Owijunki	6,7	2,2	4,4	11,1	75,6
Szyja gęsia nadziewana	4,5	2,2	13,3	26,7	53,3

mi), wymieszanym z żółtkami, doprawionym do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i imbirem. Tak przygotowana szyja gęsia nadziewana podawana jest na gorąco lub na zimno, krojona w grube plasterki i serwowana z pieczywem [16]. Okrasa gęsia z cząbrem to siekane mięso gęsie surowo dojrzewające (np. z piersi gęsi). Jest doskonała do okraszania tłuczonych ziemniaków. Odsmażane, polane przesmażoną okrasą z cebulką ziemniaki smakują wybornie [2].

W tabeli 3. zamieszczono dane dotyczące spożycia tradycyjnych gotowych dań i potraw z udziałem produktów zwierzęcych. Spożywanymi często okazały się zupy, takie jak: żur kujawski, czarnina kujawska i szczawiówka. Spośród odpowiedzi „spożywam okazjonalnie” pierwsze miejsce zajął również żur kujawski, następnie żeberka w kapuście i szczawiówka.

Żur kujawski od wieków cieszy się wielką popularnością na Kujawach i wpisany został na Listę Produktów Tradycyjnych w 2008 roku. W przeszłości w swojej „ubogiej” wersji, czyli bez wędzonki czy kielbasy, był spożywany na śniadanie przez ludzi biednych. Zakwas na żur robiono najczęściej z żytniej mąki w glinianym garnku, tzw. żurowniku, z dodatkiem zaczynu lub skórki chleba dla przyspieszenia fermentacji. Z czasem żur gotowano ze słoniną lub kielbasą albo na wywarze z gotowanej szynki. Zaprawiano mlekiem lub śmietaną, dodawano sól, pieprz i majeranek. Jedzono go z ziemniakami lub kluskami, z dodatkami gotowanych jajek i chrzanu. Obecnie istnieje wiele przepisów na żur, zwany już raczej żurkiem [7, 8].

Czarnina kujawska to zupa, która została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w 2010 roku. Ta staropolska, zawieszona najbardziej popularna w północnej części kraju. Gotowana jest przeważnie na święta i uroczystości rodzinne. Tradycyjny sposób gotowania tej potrawy zachował się do dzisiaj. Podczas uboju ptaka (kaczki) spuszcza się jego krew, dodając ocet i mieszając energicznie, aby krew nie skrzepła. Z mięsa, podrobów, włoszczyzny i przypraw korzennych gotuje się rosół, do którego następnie wlewa się przygotowaną wcześniej krew zmieszana z mąką. Charakterystyczny słodki smak zupa zawdzięcza owocom dodanym w trakcie gotowania rosółu. Naj-

częściej są to gruszki, wiśnie, suszone śliwki. Czarnina była w XIX wieku jednym z głównych dań weselnych. Miała też inne, bardziej znane zastosowanie. Otóż zupę tę przez wieki podawano jako znak odmowny młodzieńcowi starającemu się o rękę panny. Z racji tego zastosowania zupa znana jest również pod nazwą „czarna polewka” [7].

Szczawiówka, inaczej zupa szczawiowa, została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w 2016 roku. Podstawowym składnikiem zupy jest szczaw, który nadaje jej charakterystycznego lekko kwaskowatego smaku, wynikającego z zawartości w liściach rośliny kwasu szczawiowego. Szczaw nie nadaje się do przechowywania, dlatego szczawiówka jest potrawą sezonową. Tradycyjnie na Kujawach zupa szczawiowa podawana jest z jajami ugotowanymi na twardo oraz z tłuczonymi ziemniakami [2].

Żeberka w kapuście są na Liście Produktów Tradycyjnych od 2013 roku. Kapusta to jedno z najpopularniejszych warzyw wykorzystywanych w tradycyjnej kuchni kujawskiej. Żeberka w kapuście zazwyczaj spożywane są na ciepło, najczęściej bez dodatków, choć niektóre kujawskie gospodynie dla wzbogacenia smaku podają tę potrawę z ziemniakami [7].

Na podstawie wyników przedstawionych w tabeli 3. można stwierdzić, że najwięcej studentów nie znało maców borowiackich, rosopity i fałszywego zająca, kiszczoka, prażuchy i poliwiki. Mace borowiackie to rodzaj pieczywa, które obecnie wypiekane jest przez członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Tucholi (fot. 4). W przeszłości podobne pieczywo, znane na terenie Borów Tucholskich pod nazwą klepoki, przyrządzano z resztek ciasta pozostałego po wypieku chleba. Nadziewano je owocami lub skwarkami. Współcześnie do ciasta dodaje się śmietanę, a farsz to mięso mielone, posypywane żółtym serem [4].

Rosopita, zwana inaczej rosopitką lub zupą śledziową, to dawne, tradycyjne danie, które gościło głównie w gospodarstwach domowych na wsiach, rzadziej na pańskich stołach. Jest to rzadka, jak rosół – stąd nazwa, zupa zakwaszana octem, z dodatkiem cebuli i przypraw, takich jak pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, z kawałkami wymoczonego solonego śledzia. Zimną zupę podawano z gorącymi ziemniakami, ugotowanymi w mundurkach i obranymi, jako danie obiadowe. Rosopita przyrządzana jest do dnia dzisiejszego, jednak nie na terenie całych Kujaw, a jedynie w niektórych rejonach (okolice Bądkowa, Włocławka, Radziejowa, Lubrańca, Izbicy Kujawskiej). Wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych w 2013 roku [3].

Fałszywy zając znalazł się na tej liście w 2015 roku. Określenie „fałszywy zając” pochodzi z języka niemieckiego (Falcher Hase) i jest charakterystyczne dla tej części Polski, która znajdowała się pod zaborem pruskim, tj. Krajny, Pomorza i części Kujaw. Jest to pieczeń z mielonego mięsa wieprzowo-wołowego, najlepiej karkówki, z dodatkiem przypraw oraz ugotowanych na twardo jaj. Dawniej, kiedy dostęp do mięsa był utrudniony, przy przygotowywaniu fałszywego zająca

Tabela 3

Spożycie tradycyjnych gotowych dań i potraw z udziałem produktów zwierzęcych województwa kujawsko-pomorskiego (%)

Produkt	Spożywam często	Spożywam okazjonalnie	Próbowałem, ale nie spożywam	Znam, ale nie próbowałem	Nie znam
Żur kujawski	31,1	44,4	15,6	6,7	2,2
Czarnina kujawska	24,4	17,8	22,2	35,6	-
Kaczka nadziewana po kujawsku	6,6	17,8	26,7	31,1	17,8
Rosopita	2,2	-	8,9	6,7	82,2
Żeberka w kapuście	8,9	31,1	20,0	13,3	26,7
Kiszczok	2,2	2,2	6,7	11,1	77,8
Prażucha	-	6,7	11,1	6,7	75,5
Fałszywy zając	-	2,2	11,1	4,5	82,2
Poliwka	4,5	2,2	11,1	20,0	62,2
Szczawiówka (zupa szczawiowa)	22,2	20,0	22,2	20,0	15,6
Mace borowiackie	-	4,4	6,7	2,2	86,7



Fot. 4. Mace borowiackie [4]

stosowano dużą ilość ziemniaków oraz bułek namoczonych w mleku. Obecnie wykorzystuje się niemal samo mięso oraz gotowane na twardo jaja i przyprawy. W zależności od regionu, w którym potrawa jest przygotowywana używa się różnych przypraw, w woj. kujawsko-pomorskim zazwyczaj jest to majeranek [15].

Kiszczok to popularna zupa gotowana po świniobiciu. To tłusty wywar – pozostałość po gotowaniu świńskich podrobów, zakwaszony zakwasem na żur i doprawiony śmietaną, podawany z ziemniakami w mundurkach. Niekiedy dodawano też przesmażoną cebulkę i skwarki, przyprawiano majerankiem, solą, pieprzem i zielem angielskim. Kiszczok jest ważnym elementem kujawskiej tradycji kulinarnej. Od 2013 roku znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych [2].

Kolejnym daniem tradycyjnym, wpisanym na tę listę w 2015 roku, jest prażucha. To gęsta masa ziemniaczana z dodatkami na wierzchu, tj. gęstą śmietaną, plastrami boczku, podsmażaną cebulą. Potrawa ma swoisty smak, zbliżony do smaku gotowanych ziemniaków, lecz wzbogacony dzięki użytym dodatkom. Szczególnie wskazanym dodatkiem jest podsmażany wędzony boczek [6, 8]. Poliwna natomiast to zupa przygotowana na bazie serwatki lub maślanki, z mąką pszenną oraz ryżem. Dawniej poliwna często przygotowywana była na śniadanie, jako alternatywa dla żuru lub w dni, w których przestrzegano postu. Obecnie stała się zupą codzienną [13].

Podsumowując należy stwierdzić, że spożywanymi często i okazjonalnie wśród tradycyjnych produktów mlecznych i miódów były: gzik, miody z rejonu Dolnej Wisły i ser smażony z kminkiem. Spośród tradycyjnych produktów mięsnych najczęściej i okazjonalnie konsumowane były: biała kielbasa w słoiku, świąteczna szynka kujawska z kością i półgęsek. Wśród tradycyjnych gotowych dań i potraw z udziałem produktów zwierzęcych największą popularnością cieszyły się zupy, takie jak: żur

kujawski, czarnina kujawska i szczawiówka. Wiedza dotycząca tradycyjnych produktów woj. kujawsko-pomorskiego, w tym wyrobów zwierzęcych, oraz częstość ich spożywania przez badanych studentów były niewielkie. Dlatego też wskazana jest dalsza działalność edukacyjna związana z rozpowszechnieniem wiedzy w tym zakresie, np. poprzez promocje i reklamę żywności tradycyjnej.

Literatura: 1. Bernacka H., Chwalna A., Peter E., Mistrzak M., 2012 – Przydatność technologiczna mleka koziego i owczego do produkcji serów. Mat. II Konferencji Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Rolnictwa, Koło SITR przy UTP w Bydgoszczy pt. „Zastosowanie współczesnych osiągnięć naukowych w praktyce rolniczej”, Duszniki Zdrój, 7-10 czerwca, 23. 2. Błaszczyńska B., 2001 – Wyżerka jak u babci, czyli specjały kuchni kujawsko-pomorskiej. ODR w Minikowie, Bydgoszcz. 3. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 2004 – Produkty tradycyjne i regionalne, Warszawa. 4. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zynnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>. 5. https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:Kujawsko-pomorskie_krainy_hist-etn.PNG. 6. <http://www.produkty-regionalne.pl/download/biuletyn.pdf>. 7. Kalinowska D., 2002 – Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach. Dobrzyńsko-Kujawskie Towarzystwo Kulturalne we Włocławku, Włocławek. 8. Kalinowska D., 2014 – Gzik, Żur i Prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej. Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek. 9. Kowalska-Lewicka A., 1973 – Pożywienie ludności wiejskiej. Muzeum Etnograficzne, Kraków. 10. Kudeł R., 2013 – Kozi ser z Mikanowa na liście produktów tworzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (wloclawek.naszemiasto.pl 04.08.2013). 11. Migdał W., 2015 – Sterowanie jakością produktów pochodzenia zwierzęcego. Przegl. Hod. 5, 1-8. 12. Polakiewicz M., 1980 – Tradycyjne pożywienie ludowe w północnej Polsce. Muzeum Etnograficzne, Toruń. 13. Przybylak Z., 2005 – Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska. Wyd. Zysk i S-ka, Poznań. 14. Rozporządzenie Rady Wspólnoty Europejskiej z dnia 20.03.2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. UE L 93). 15. Szelągowska G., 2011 – Kuchnia z rodowodem. Muzeum Etnograficzne w Toruniu, Toruń. 16. Szelągowska G., 2015 – Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego. Muzeum Etnograficzne w Toruniu, Toruń. 17. Szelągowska G., Nowosad W., 2006 – Święta Pszczola, rzecz o pszczelarzu. Muzeum Etnograficzne w Toruniu, Toruń. 18. Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171, poz. 1225).

Próba praktycznego odniesienia się do ustawy o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych

Marian Brzozowski

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Od roku 2015 funkcjonuje nowa ustawa regulująca zasady i warunki ochrony zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych i edukacyjnych. Jest ona efektem wdrożenia w Polsce

Dyrektywy Parlamentu Europejskiego nr 2010/63/UE z dnia 22 września 2010 r. w sprawie ochrony zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych. Ponieważ w wielu miejscach ustawa odnosi się bezpośrednio do regulacji zawartych w dyrektywie, w celu właściwego zrozumienia i implementacji zawartych w niej regulacji, obydwa te dokumenty należy analizować łącznie.

Przepisy Ustawy z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz.U. poz. 266, 2015) zostały pogrupowane w rozdziały, odnoszące się do wszystkich aspektów dotyczących ochrony zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych i edukacyjnych, i można w nich wydzielić kilka zagadnień, najważniejszych z punktu widzenia działalności uczelni wyższej o profilu przyrodniczo-rolniczym.

Zwierzęta wykorzystywane do celów naukowych lub dydaktycznych

Ustawa przede wszystkim definiuje grupy zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych, klasyfikując je w trzech grupach, według poniższych kryteriów:

– **zwierzęta laboratoryjne** to zwierzęta hodowane wyłącznie do celów określonych w art. 3 lub których tkanki lub narządy są przeznaczone do wykorzystania w takich celach. Ustawa