

Wprowadzamy nową usługę cateringu regionalnego

Opartej na produktach lokalnych, takich jak kiełbasa lisiecka, kabanos, tradycyjne pieczywo- kukielka czy miody lub owoce np. borówkę amerykańską wytwarzane na terenie gminy.

Pakiet który proponujemy będzie idealny dla turystów odwiedzających Zalew na Piaskach, Dolinki czy Mników, ale także dla każdego kto będzie chciał spróbować tradycyjnych wyrobów z Gminy Liszki.

Podstawowy pakiet będzie zapakowany w torbę papierową, możemy również zapakować w kosz wiklinowy który będzie idealnym prezentem dla kontrahentów, gości. Pakiet można także zamówić jako uzupełnienie obecnie oferowanych usług cateringowych.

Pakiet zawiera:

Kiełbasę lisiecką, kabanosy, owoce sezonowe, np. borówki, jabłka, z możliwością zamiany owoców na miód, pieczywo regionalne - kukielka, wodę mineralną.

Pakiet można zamówić przez formularz zamówień na naszej stronie internetowej www.cateria.eu poprzez maila: info@cateria.eu lub telefonicznie 672-072-529

Serdecznie zapraszamy

Dziedzictwo, które smakuje

Kiełbasa Lisiecka

Nazwa „kiełbasa lisiecka” wyodrębniła się w latach 30. XX wieku z tradycyjnej, grubo krojonej kiełbasy krakowskiej.

Powstaje wyłącznie w dwóch gminach podkrakowskich: Liszki i Czernichów (powiat krakowski).

Szczególne tradycje masarskie w okolicach Liszek i Czernichowa notowane są od połowy XIX wieku. Rzemieślnicy spoza miasta sprzedawali wówczas swoje produkty na tzw. „wolnicach”, czyli wolnych targach, na których mogli sprzedawać rzemieślnicy nie należący do cechów. Rękopis z 1894, znajdujący się w archiwum Muzeum Etnograficznego w Krakowie, podaje, że w całym powiecie krakowskim działało wówczas 87 rzeźników, z czego 34 pracowało w miejscowościach należących do gmin Liszki i Czernichów. Czyniło to z tej okolicy drugi po samym Krakowie ośrodek produkcji wędlin.

To właśnie latach 30-tych XX w. z krakowskiej grubo krojonej kiełbasy wywodzi się kiełbasa lisiecka, jako szczególny ich rodzaj, wyróżniany ze względu na skład i sposób wykonania identyfikowany przez ówczesnych konsumentów z jej miejscem wytwarzania, właśnie z producentami z okolic Liszek.

Wyodrębnienie się kielbasy Lisieckiej wynikało z unikalnej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa.

W czasie II wojny światowej rzemiosło przeżywało kryzys spowodowany wygórowanymi żądaniami okupanta. Masarze czernichowscy i Lisieccy zmuszeni byli prowadzić sprzedaż pokątną, narażając się na konfiskaty i kary.

Tuż po II wojny światowej przez kilka lat miał miejsce rozkwit rzemiosła masarskiego. W 1949 roku spośród 45 prywatnie działających rzeźników w powiecie krakowskim 40% prowadziło swoją działalność w gminach Czernichów i Liszki. W okresie PRL masarze z tych okolic produkowali wędliny w stworzonym przez siebie zakładzie w ramach Gminnej Spółdzielni w Liszkach. Produkcja w tej masarni przyczyniła się do ugruntowania reputacji kielbasy i ugruntowała doskonałą opinię o doskonałej kielbasie.

Po przemianach ustrojowych w okolicy powstały prywatne zakłady masarskie kontynuujące tradycyjną produkcję do dnia dzisiejszego.

Tradycyjny kabanos

Tradycyjny kabanos z gminy Liszki to regionalna wędlina wieprzowa, wytwarzana przez lokalnych mistrzów masarskich, w rejonie słynącym przede wszystkim z kultowej kielbasy lisieckiej, to tradycyjne kabanosy z tego regionu są produkowane według tych samych rygorystycznych zasad kunsztu rzeźnickiego.

Powstają z selekcjonowanego, chudego mięsa wieprzowego (głównie szynki i schabu), bez użycia zbędnych wypełniaczy. Do doprawiania stosuje się proste, tradycyjne przyprawy, takie jak czosnek, pieprz oraz sól. Są formowane w cienkich, naturalnych jelitach baranich, dzięki czemu kabanos przy przełamywaniu wydaje charakterystyczny, suchy dźwięk trzasku.

Tradycyjne pieczywo- kukielka lisiecka

Historia kukielek jest ściśle związana z Krakowem i regionem Małopolski. Ambroży Grabowski, wielki miłośnik Krakowa urodzony w 1782 roku, wspomina w swoich dziełach o pieczywie pod nazwą kukielki, sprzedawane na cmentarzu kościoła Panny Maryi. Choć wiele rodzajów kukielek zanikło z upływem czasu, kukielki Lisieckie przetrwały i są do dzisiaj pieczołowicie wyrabiane.

Do przygotowania kukielek Lisieckich używa się tradycyjnych składników: mąki, soli, drożdży i wody. Ręcznie wyrabiane ciasto otrzymuje charakterystyczny wrzecionowaty kształt, a następnie rośnie na drewnianej półce przez pół godziny. Przed pieczeniem kukielki są smarowane „zanką”, czyli pszennym krochmalem o konsystencji śmietany. Pieczenie odbywa się w piecu opalanym drewnem sosnowym z domieszką liściastego.

Stanisław Cercha, w swojej pracy „Kleparz przedmieście Krakowa przed 50 laty”, opisuje różne odmiany kukiełek, w tym lisieckie. Kukiełki lisieckie sływały z ogromnych dziur pośrodku, co dało im miejsce w miejscowym przysłowiu: „przeźroczysty, jak lisiecka kukiełka.”

Popularność kukiełek potwierdza ich obecność w przysłowiach i powiedzeniach, jak choćby „Kukiełkami drzwi nie zapierają” czy „Ja do niego z kukiełkami, a on do mnie z kułakami.” To pieczywo nie tylko smakuje wyśmienicie, ale także wpisało się głęboko w lokalne tradycje i zwyczaje.

W dzisiejszych czasach, ku radości smakoszy tradycyjnej kuchni, kukiełki lisieckie nadal są dostępne na rynkach Krakowa, przypominając o bogactwie historycznych korzeni i kulinarnej tradycji regionu.

Borówka amerykańska

W miejscowości Czułów (gmina Liszki koło Krakowa) prężnie działa lokalna tradycja związana z uprawą borówki amerykańskiej.

Choć samo pojęcie „tradycji” w kontekście borówki amerykańskiej w Polsce odnosi się do ogólnego boomu plantatorskiego zapoczątkowanego w kraju w latach 70. i 90. XX wieku, lokalna plantacja w Czułowie, funkcjonuje od kilku lat, zyskując status ważnego punktu na mapie gminy Liszki

Uprawa zlokalizowana jest w bliskim sąsiedztwie rezerwatu przyrody Dolina Mnikowska i wąwozu w Czułowie (stąd popularna nazwa lokalizacji: *Czułów-Skały*), co łączy tradycyjne rolnictwo z agroturystyką i rekreacją na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Produkt cechuje się sezonowością (lipiec-sierpień).

Miody

Tradycja wyrobu miodów w gminie Liszki opiera się na naturalnym pszczelarstwie czerpiącym z bogatej bazy pożytkowej tutejszych pól, łąk i lasów. W regionie pozyskuje się zarówno delikatne miody wiosenne (np. rzepakowe, akacjowe), jak i letnie oraz późniejsze – wielokwiatowe, lipowe i spadziowe. Gospodarstwa pasieczne (takie jak Pasieka Lisiecka czy pasieki w Budzynie i Rącznej) kładą nacisk na naturalny rytm sezonu, rezygnując z przemysłowego modyfikowania miodu.