

**WOJEWÓDZKA BIBLIOTEKA PUBLICZNA
IM. HIERONIMA ŁOPACIŃSKIEGO
W LUBLINIE**

LUBELSKIE ZE SMAKIEM

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

Wydanie drugie uzupełnione



LUBLIN 2021

Opracowanie:
Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie

Tekst:
Dział Bibliografii Lubelszczyzny i Wiedzy o Regionie

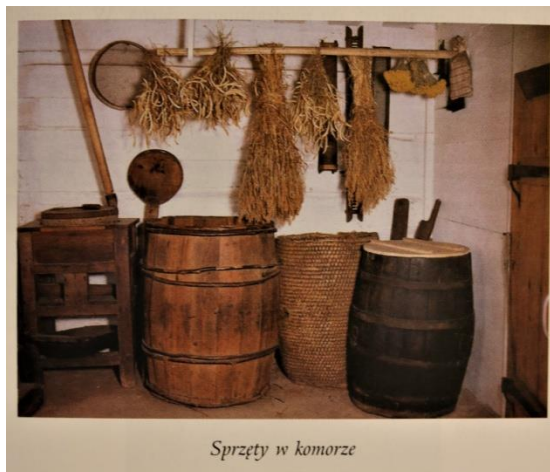
Bibliografia:
Piotr Mikulec (Dział Udostępniania),
Katarzyna Majcher (Dział Bibliografii Lubelszczyzny i Wiedzy o Regionie)

Korekta:
Joanna Chapska
Dział Instrukcyjno-Metodyczny

Publikacja dostępna na licencji CC-BY-SA 3.0 PL

Spis treści

O produktach regionalnych i tradycyjnych słów kilka	4
Lubelskie produkty tradycyjne – dziedzictwo kulturowe powiatowych społeczności	7
Powiat bialski	8
Powiat biłgorajski	15
Powiat chełmski	18
Powiat hrubieszowski	19
Powiat janowski	21
Powiat krasnostawski	23
Powiat kraśnicki	26
Powiat lubartowski	32
Powiat lubelski	35
Powiat łęczyński	45
Powiat łukowski	48
Powiat opolski	49
Powiat parczewski	55
Powiat puławski	56
Powiat radzyński	62
Powiat rycki	67
Powiat świdnicki	69
Powiat tomaszowski	70
Powiat włodawski	71
Powiat zamojski	72
Tradycje stołu i kultura kulinarna Lubelszczyzny (bibliografia w wyborze)	74



Sprzęty w komorze

O produktach regionalnych i tradycyjnych słów kilka

Lubelszczyzna to region pod wieloma względami wyjątkowy. Znajdziemy tu miejsca niepowtarzalne, wyróżniające go spośród innych regionów. Położony w Polsce Środkowo-Wschodniej, stanowi wschodnią granicę Unii Europejskiej. Przez obszar województwa przebiegają główne szlaki transkontynentalne łączące Europę ze Wschodem. Ścierają się tu i przenikają kultury wielu narodów. Walory przyrodnicze, uzdrowiskowe i kulturowe to wielki atut regionu. Lubelskie należy do najczystszych obszarów Europy. Dzięki korzystnym warunkom naturalnym jest liderem upraw rolniczych i sadowniczych. Przewodzi w produkcji żywności ekologicznej. Mieszkańcy dbają też o zachowanie obyczajów, obrzędów, tradycji, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Mieszczą się w tym również tradycyjne potrawy, zwyczaje żywieniowe i tradycje związane z kulturą stołu. Ważnym elementem kultury lokalnej są produkty regionalne i tradycyjne. Czym się różnią?

Produkty regionalne, nazywane inaczej produktami znanego pochodzenia, są to produkty, których wysoka jakość i renoma związana jest z regionem, w którym są wytwarzane, przy czym region nie musi być regionem w sensie geograficznym, tylko oznacza obszar, z którym związane jest wytwarzanie produktu.

Produkty tradycyjne to „produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz są elementem tożsamości społeczności lokalnej. Za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat” (Stanisław Turski, *W krainie lubelskich produktów tradycyjnych*, Lublin 2009). Produkty regionalne to w przeważającej mierze potrawy, napoje, ale także rośliny charakterystyczne dla danego regionu (chmiel, tymianek fajślawicki) czy zwierzęta wywodzące się lub hodowane w regionie (świnia puławska). Produkty tradycyjne, zgodnie z ustawodawstwem, są rejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych.

Listę Produktów Tradycyjnych prowadzi Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z marszałkami województw, zgodnie z *Ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*. Lista jest narzędziem promocyjno-informacyjnym. Celem jest pogłębienie wiedzy konsumentów na temat tradycyjnej żywności, zwiększenie ich zainteresowania tego typu produktami. Mogą być na nią wpisywane produkty, które posiadają co najmniej 25-letnią udokumentowaną historię, są związane z tożsamością społeczności lokalnych oraz stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane. Podstawą wpisu jest jakość lub też wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Województwo lubelskie w skali kraju jest jednym z liderów w zakresie rejestrowania produktów tradycyjnych.

Szczegółowe informacje o warunkach wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych można uzyskać w Departamencie Rolnictwa i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Marii Skłodowskiej-Curie, 20-029 Lublin, Tel. 81 44-16-538.

Wykaz i informacje o produktach już zarejestrowanych na liście są publikowane na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>

oraz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie:

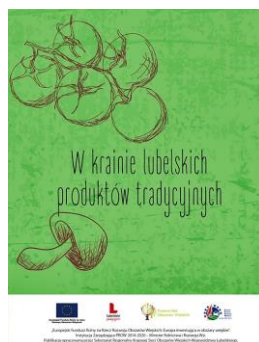
<https://www.lubelskie.pl/rolnictwo-i-srodowisko/rozwoj-obszarow-wiejskich/produkty-tradycyjne/>.

Ponadto Urząd Marszałkowski cyklicznie publikuje uaktualniony katalog „W krainie lubelskich produktów tradycyjnych” w wersji papierowej, a jego wersję elektroniczną udostępnia również na swojej stronie.

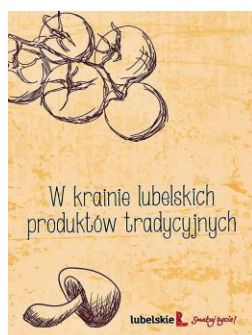



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja sfinansowana przez Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego.
Instytucja Zarządzająca PFRW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

[2019]



2015



2014



2011



2009

Produkty tradycyjne stały się nieodłącznym elementem festiwali, spotkań, festynów i wielu, wielu innych imprez, organizowanych w naszym regionie. Wydarzenia kulturalne to nowoczesna forma promocji i kreowania pozytywnego wizerunku regionu, to doskonałe źródło popularyzowania jego dziedzictwa kulturowego. Dla mieszkańców tworzą one niepowtarzalną przestrzeń do integracji, inspirują do kreatywnych działań i współtworzenia kultury regionu.

Na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat popularne stało się lansowanie dziedzictwa kulinarnego, sięganie do korzeni, do potraw kuchni regionalnej, do przepisów zachowanych w pamięci i przekazywanych z pokolenia na pokolenie od wieków. Lubelszczyzna „dorobiła się” wielu wydarzeń kulturalnych, poświęconych właśnie dziedzictwu kulinarnemu. W tej grupie

impresz znajdując się spotkania, festyny promujące kulinaria obecne od wielu wieków w Lubelskiem, ale także nowszą kuchnię regionalną, której tradycja sięga zaledwie kilkudziesięciu czy nawet kilkunastu lat. Imprezy te przybierają charakter festiwalu, festynu, święta, są połączone z kiermaszami produktów regionalnych i dobrą zabawą. Przykładami są: Europejski Festiwal Smaku w Lublinie, Festiwal Kaszy „Gryczaki” w Janowie Lubelskim, Ogólnopolski Festiwal „W Krainie Pierogów” w Bychawie, Święto Chleba i Makaronu w Ludwinie, Festiwal Flaków w Piaskach, Biański Festiwal Sękaczy w Międzyrzeczu Podlaskim czy Święto Wina w Janowcu nad Wisłą.

Oddajemy do Państwa dyspozycji uaktualnione wydanie publikacji, która przybliży dziedzictwo kulinarne społeczności lokalnych. Pierwsza edycja została zamieszczona w naszej witrynie internetowej ponad rok temu. Prezentowana lubelska Lista Produktów Tradycyjnych (LPT), zawierająca opisy 228 produktów, została ułożona według powiatów. Dzięki temu stały się widoczne charakterystyczne cechy kuchni i tradycji stołu społeczności lokalnych. Produkty ulokowane w obrębie małych ojczyzn pokazują ich kulturowy i historyczny dorobek. Jest oczywiste, że społeczności lokalne od zawsze bazowały na tym, co dawała natura, rolnicy uprawiali takie rośliny, na jakie pozwalały naturalne warunki glebowe i klimatyczne. Z przeglądu powiatowych specjałów wynika, że podstawą wyżywienia był chleb – w każdej społeczności lokalnej miał swój specyficzny smak, swoje dodatki i sposób wykonania. Inne potrawy i produkty były wykonywane w zależności od regionu. Przekładowo w powiatach, stanowiących zagłębienie uprawy owoców potrawy bazują na owocach. Malinóweczka, naleweczka gruszkowa, gruszka suszona, gruszka w przecierze śliwkowym, syrop malinowy, szarytka w marynacie to wizytówki powiatu kraśnickiego, który posiada aż 23 produkty na LPT. Podobnymi bogactwami owocowymi szczyci się powiat opolski, dodaje jednak do tej listy produkty mleczne (twaróg nadwiślański, maślanka nadwiślańska) – razem 24 produkty na LPT. Powiat biański to przeróżne wędliny, jedyne w swoim rodzaju wypieki czy napoje – 26 produktów. A powiat radzyński parowańcami i pierogami stoi – 20 wpisów na LPT. Najkrótszy staż na Liście Produktów Tradycyjnych posiada powiat tomaszowski. Dotychczas zgłoszono 2 produkty: karp wędzony z Bełżca i pierogi z farszem z karpia. Obydwie potrawy zarejestrowano 1 kwietnia 2020 r. Natomiast w okresie styczeń-sierpień 2021 r. dopisano 6 produktów. Dodajmy, że pierwsze wpisy na LPT zostały dokonane w 2005 r.

Ciesz się to, że niegdysiejsze proste potrawy, goszczące codziennie na regionalnym stole, dzisiaj urosły do rangi rarytasu, a ich wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych podkreśla swoistość i niepowtarzalność poszczególnych powiatów, gmin, miejscowości.

W drugiej części zamieszczono spis książek i artykułów, których tematyka dotyczy regionalnej kuchni, kultury stołu. Wykaz również został uaktualniony o „kulinarnie” publikacje, opublikowane w ciągu minionego roku. Zainteresowani mogą poszerzyć swoją wiedzę, zaspokoić ciekawość, sięgając do tych publikacji. Wiele z nich czeka na Państwa w bibliotekach publicznych: gminnych i powiatowych. Niemal wszystkie czekają na czytelników w zbiorach Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie.

Zapraszamy. Polecamy.

**Lubelskie produkty tradycyjne
– dziedzictwo kulturowe powiatowych społeczności**



POWIAT BIALSKI

Baleron wędzony z Wisznic

Baleron wędzony należy do cenionych wędlin, mięso z karkówki wieprzowej (po usunięciu kości), peklowane, umieszczone w pęcherzu i uwędzone, barwa brązowa z odcieniem ciemnej wiśni, na przekroju ciemnoróżową, konsystencja lekko soczysta, miękka, smak słonawy. Wędzony koniecznie w wędzarni opalanej drewnem olchowym. Zapach i smak – niezapomniany.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 września 2016 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne.

Pochodzenie: Kodeńska Równina, będąca częścią Polesia Podlaskiego między dolinami Zielawy, Krzny i Bugu.

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach, założona w 1948 r.

Boczek wędzony z Wisznic

Specjał, wytwarzany od lat 50-tych XX w., cieszy się niesłabnącym powodzeniem. Ma kształt zbliżony do prostokąta, jasnobrązową barwę skóry i żółtobrązową tłuszczu oraz słonawy smak i zapach wędzonego mięsa z wędzarni opalanej drewnem olchowym, z dodatkiem drewna z drzew owocowych.

Mieszkańcy Wisznic twierdzą, że wędzony boczek jest bardziej poszukiwany niż najlepsza kiełbasa czy szynka, bez niego nie może odbyć się żadna biesiada.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 września 2016 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Wisznice

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach

Ciastka przez maszynkę

To nazwa ciastek, znanych w okolicach Perkowic „od zawsze”. Były wyciskane przez maszynkę do mięsa – stąd ich podłużny prostokątny kształt, o chropowatej powierzchni. Ciastka są kruche, o charakterystycznej barwie złoto-brązowej z zewnątrz, a słomkowej w środku. Mają słodki, maślany smak i wyczuwalny aromat masła. Od lat wypiekano je w każdym domu, głównie na specjalne okazje: święta, wesela, chrzciny i inne imprezy okolicznościowe, ale też przygotowywano je w wolnym czasie „na zapas” – w zamkniętych pojemnikach mogły być przechowywane nawet przez miesiąc. Obecnie piecze się je „bez okazji” – po prostu do codziennej kawy czy herbaty.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: od 16 czerwca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Perkowice i okolice

Producent/Wytwórca: Pracownia Kulinariów Regionalnych oraz mieszkanki Perkowic w domach

Dzik w cieście (mięso)

Mięso z dzika należy marynować przez 2-3 dni, potem upiec, a następnie oblepić przygotowanym wcześniej ciastem i ponownie piec przez godzinę, podlewając tłuszczem. Smakuje znakomicie we własnym sosie z dodatkiem owoców: porzeczek, borówek, żurawin, berberysu, derenia.

Warto podkreślić, że dziczyznę upodobał sobie magnaci zadomowieni również na terenie dzisiejszego województwa lubelskiego (Sapiehowie, Radziwiłłowie, Zamojscy). Miało to wpływ na trendy kulturowe, w tym kunszt kulinarny rozwijany wśród miejscowej ludności. Tak było i w podlaskim Kodniu, należącym dawniej do rodu Sapiehów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 17 kwietnia 2013 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Kodeń

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Kodeń

Golasy z kaszy gryczanej z serem z Łobaczewa Małego

Pyszna, wegetariańska potrawa, kształtem i konsystencją przypomina kotlety mielone. Powstaje z połączenia kaszy gryczanej, sera oraz ziemniaków, cebuli, jaj i odpowiednio dobranych przypraw (w tym cały sekret). Wszystkie te składniki były zawsze dostępne niemal w każdym gospodarstwie na Podlasiu. Stąd taki właśnie skład „gołej” potrawy – smacznej i taniej, która już od stu lat gości na stołach mieszkańców gminy Terespol. Dziś danie traktowane jako wyszukany pod względem walorów smakowych i zdrowotnych rarytas.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Łobaczew Mały, teren gminy Terespol

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Terespol

Herbatka księcia Sapiehy

Herbatka księcia Sapiehy to doskonała smakowo i zapachowo mieszanka suszonych ziół, kwiatów, liści i owoców. Charakterystyczny odcień zbliżony do oliwkowo-brązowego i wyjątkowy ziołowy smak urozmaicony nutami kwiatowymi i owocowymi sprawiają, że chętnie pije się ten napój. Zgodnie z tradycją, parzy się go ok. 15 minut w naczyniach emaliowanych, szklanych lub nierdzewnych, koniecznie pod przykryciem (by związki nie ulotniły się).

Tradycja zbioru ziół i ich kulinarne wykorzystanie sięgają na terenie gminy Kodeń niepamiętnych czasów, a samo spożywanie herbat ziołowych związane jest z rodem Sapiehów, którzy zajmowali się ziołolecznictwem, a z uprawianych ziół sporządzali napary i herbaty.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 lipca 2017 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: gmina Kodeń

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Kodeń

Kakory z Łobaczewa Małego

To potrawa wybitnie kresowa. Są to kopytka nadziane marchewką i ... upieczone. Dawniej danie gościło na stole niemal w każdym domu w okolicach Białej Podlaskiej, a na pewno w Łobaczewie Małym, gdzie tradycja pieczenia kakorów przetrwała do naszych czasów. Dawniej – potrawa ludzi biednych, dzisiaj – hit w jadłospisie wegetarian i miłośników zdrowego odżywiania.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 maja 2019 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Łobaczew Mały

Producent/Wytwórca: członkinie Koła Aktywnych Kobiet w Łobaczewie Małym, mieszkańcy gminy Terespol

Kielbasa królewska wędzona z Wisznice

Kielbasa cienka, średnio rozdrobniona, z widocznymi drobnymi oczkami. W konsystencji zwięzła i elastyczna. Można ją jeść jako podsuszony rarytas spod powały, pachnącą, miękką wędlinę z półmiska, podsmażoną z cebulką czy smakowity kęsek w białym żurku – jest tak samo smaczna.

Do jej produkcji używane jest peklowane mięso wieprzowe oraz mięso wołowe z udźca i łopatki. Surowiec wieprzowy pochodzi z młodych świń hodowanych na obszarze Doliny Zielawy, a więc gmin: Wisznice, Podedwórze, Sosnówka.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2015 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Dolina Zielawy, a więc gminy: Wisznice, Podedwórze, Sosnówka.

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach

Kielbasa swojska wędzona z Wisznice

Jest to cienka kielbasa koloru jasnobrażowego z wiśniowym odcieniem, o charakterystycznym słonawo-pieprzowym smaku z wyczuwalną nutą czosnku oraz zapachu czosnkowego mięsa wieprzowego. Wędzona tradycyjnie – drewnem olchowym. Surowce do produkcji to łopatka z golonkami, szynka z golonkami i biodrówka. Kielbasa zwinięta w tzw. wianki wygłada apetycznie i przyciąga wielu konsumentów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2015 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Wisznice

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach

Kisiel z owsa (owsiany)

Ta dość specyficzna, bo niesłodka potrawa przygotowana na bazie ziarna (mąki owsianej) ma kolor ciemnoszary, a na bazie płatków – jaśniejszy, szaro-beżowy. Kisiel owsiany tradycyjnie spożywano jako danie wigilijne, a niegdyś używano jako lek na schorzenia żołądka i jelit. Ma on konsystencję gęstego budyniu z wyraźnie wyczuwalnymi otrębami, a smak i zapach... gorzkawy i ostry. Dodatek stanowią: pokrojona w drobną kostkę solona słonina, olej lub cukier. Zaskakuje smakiem i łatwością przyrządzenia.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2015 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Kodeń i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kodnia i okolic

Kodeński chleb razowy żytni

Bochen chleba ma prostokątny kształt, kolor brązowo-miodowy, a po rozkrojeniu są widoczne ziarna, np. siemienia lnianego. Charakteryzuje go przyjemny zapach ziarna i naturalny lekko słodko-kwaśny smak. Wypiekany z mąki razowej żytniej z tzw. przemiału niskiego, który gwarantuje zachowanie naturalnych witamin i składników odżywczych. Dobrze wypieczony chleb jest ciemnobrązowy z miodowym połyskiem skórki.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lutego 2007 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Kodeń i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kodnia i okolic

Kołacz z jagłami z Perkowic

Drożdżowy chlebek w kształcie okrągłej oponki o średnicy ok. 30 cm, barwie brązowej z jaśniejszymi nacięciami, nadziewany najczęściej farszem z kaszy jaglanej, białego sera i śliwki suszonej. Ma twardą, błyszczącą skórę, puszysty środek, a smak i zapach charakterystyczny dla ciasta drożdżowego. Tradycje przygotowywania tych wypieków sięgają kilkudziesięciu lat wstecz.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 marca 2018 r.

Kategoria produktu: *wyroby piekarnicze i cukiernicze*

Pochodzenie: Perkowice

Producent/Wytwórca: gospodynie ze wsi Perkowice i okolic

Kotlety rybne z Sugrów

To potrawa z ryb – smażona lub gotowana. Smażone są owalne, jasnozłote, o zwartej konsystencji. Z kolei gotowane mają postać kulek z masy rybnej i delikatniejszą konsystencję. W Sugrach, niedaleko Kodnia ryb nigdy nie brakowało. Stąd te rybne pyszności. Gościły one na stołach zarówno w domach polskich, jak i żydowskich mieszkańców tych okolic. Przygotowuje się je nadal według odwiecznej receptury.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 grudnia 2016 r.

Kategoria produktu: produkty rybołówstwa

Pochodzenie: Sugry

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Sugry i okolic Kodnia

Kulebiak z Perkowic

To duży pieróg, w kształcie rogała, przed podaniem pokrojony na mniejsze porcje. Bywa też wypiekane jako małe kulebiaczki – rogaliki podawane do barszczu. Charakteryzuje się smakiem ciasta maślanego, a nadzienie jest lekko pikantne z zapachem grzybów. Udokumentowana historia produktu sięga lat 50. XX wieku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 grudnia 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Perkowice i okolice

Producent/Wytwórca: gospodynie ze wsi Perkowice i okolic

Kwas chlebowy sapieżyński kodeński

Kwas chlebowy sapieżyński kodeński to tradycyjny napój o barwie od złotej do ciemnobrązowej i o smaku słodkawym z delikatną esencją goryczki, pachnie ziarnem zboża i rodzynekami. Głównymi jego składnikami są: mąka żytnia razowa (otrzymywana ze zbóż rosnących na czystym ekologicznie obszarze Elżbięcina w gminie Kodeń, uprawiana na naturalnym oborniku), chleb żytnio-razowy, niechlorowana woda ze studni głębinowej, rodzyнки z winogron oraz miód naturalny wielokwiatowy albo cukier. Kwas chlebowy znakomicie gasi pragnienie i wspomaga procesy trawienne.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 3 sierpnia 2009 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kodeń i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Kodeń

Lody sławatyckie

Wywodzące się ze Sławatycz nad Bugiem lody to specjały produkowane od 1957 r. na bazie przedwojennej receptury. Podstawowymi surowcami są: jajka od lokalnych producentów – ekologiczne lub ściółkowe, mleko, cukier, owoce w formie naturalnej, kompotu lub mrożone, kakao naturalne ciemne. Do dziś niezmienione zostały proporcje i składniki lodów. Znane z jakości i smaku nie tylko mieszkańcom Sławatycz. W ilu smakach i kolorach są produkowane? Koniecznie trzeba to sprawdzić osobiście.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 8 maja 2017 r.

Kategoria produktu: inne produkty

Pochodzenie: Sławatycze nad Bugiem

Producent/Wytwórca: rodzinna firma Magdaleny Chyz

Napój żniwny z rabarbaru i mięty

To kompot barwy bursztynowo-zielonej o słodkim smaku z charakterystycznym kwaskowatym posmakiem oraz intensywnym zapachu mięty pieprzowej i rabarbaru. Wystarczy zaparzyć miętę (3 gałązki mięty na 1 litr wody), ugotować pokrojone łądygi rabarbaru (2 ogonki rabarbaru na 1 litr wody), połączyć obydwie wywary i osłodzić miodem. No i oczywiście schłodzić. Przepis na napój przekazywany był ustnie z pokolenia na pokolenie. Zabierano go na pola w czasie ciężkich prac – gasił pragnienie i wzmacniał organizm, dodawał energii.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 września 2016 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Perkowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Perkowic i okolic

Nektar św. Eugeniusza – miód ziołowy

Nektar św. Eugeniusza to napój z kwiatu mlecza – mniszka pospolitego. Do nektaru wykorzystuje się tylko kwiat w pełnym rozkwicie. Tradycja wyrobu Nektaru św. Eugeniusza i receptura przywędrowała do Kodnia wraz z Misjonarzami Oblatami. Sama nazwa pochodzi od imienia ojca założyciela Zgromadzenia, żyjącego we Francji na przełomie XVIII i XIX w. – świętego Eugeniusza de Mazenoda.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 lutego 2007 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kodeń

Producent/Wytwórca: Misjonarze Oblaci, mieszkańcy Kodnia i okolic

Pieczeń z szynki dzika wędzona lub pieczona

Pieczeń przyrządza się z dodatkiem przypraw, min. jałowca, gorczycy, czosnku, cukru i miodu. Pieczeń smakuje wyśmienicie zarówno na ciepło, jak i na zimno z różnymi sosami, w tym na bazie sosu powstałego podczas pieczenia połączonego z owocami: porzeczką, borówką, żurawiną, berberyssem i dereniem.

Tradycje kodeńskich Sapiechów kultywują obecnie łowczy polujący w tamtejszych okolicach. Szynka z dzika gości na stołach podlaskich myśliwych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 17 kwietnia 2013 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Kodeń

Producent/Wytwórca: Danuta i Paulina Pietrusik z Kodnia

Pieremiacze

Pieremiacze to potrawa tatarska (po tatarsku beremecze). Są to pierogi (w kształcie sakiewek) nadziewane mięsem i smażone w głębokim tłuszczu. Do przygotowania farszu, potrzeba pokrojonego w drobną kostkę mięsa drobiowego, zeszkłonej na oleju cebuli oraz przypraw (soli pieprzu i gałki muszkatołowej). Ciasto zagniata się z mąki, masła, mleka, sody i szczypty soli, a następnie wałkuje i wycina małe krążki. Placuszki z farszem formuje się w zgrabne, owalne sakiewki i wrzuca na rozgrzany olej. Pierožki smaży się około 10 minut na złoty kolor, a po wyjęciu odsącza nadmiar tłuszczu. Gotowe pieremiacze mają złocistą „skórkę”, miękką konsystencję i wyjątkowy smak, w którym przeważa mięsno-cebulowy posmak z nutą aromatycznych przypraw.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 października 2020 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Łobaczew Mały w gminie Terespol

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Łobaczewa Małego, Koło Aktywnych Kobiet

Pierogi perkowickie

Są wytwarzane od wielu pokoleń, a charakteryzują się aromatycznym farszem z ugotowanej kapusty i boczku smażonego z cebulą. Określanie pierogów jako perkowickie wpisało się już na stałe w lokalną świadomość. Pierogi te mają tradycyjny, półkolisty kształt, są jasnokremowe z zewnątrz i beżowo-brązowe w środku. W nadzieniu widoczne są grudki białego sera. Palce lizać...

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 8 lutego 2018 r.

Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*

Pochodzenie: Perkowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Perkowic

Polędwica wędzona z Wisznice

W wyglądzie to długi, lekko owalny baton mięsa o lekko soczystej konsystencji, słonawym smaku i specyficznym zapachu tradycyjnie wędzonego drewnem olchowym. Schab, używany do produkcji, pochodzi od świń hodowanych sposobem tradycyjnym na terenie gminy Wisznice i ościennych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2015 r

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Wisznice

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach

Ser Zabłocki

Ser zabłocki od ponad stu lat wykonywany w okolicach Kodnia. Wyglądem przypomina twaróg. Ma kulisty kształt, mocno spłaszczony, posiada lekko słonawy smak oraz maślany zapach. Do produkcji sera wykorzystuje się tylko i wyłącznie świeże mleko krowie. Wyrabiany domowym sposobem według starego przepisu, przekazywanego z pokolenia na pokolenie – cieszy się uznaniem w regionie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 5 marca 2009 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Kodeń i okolice

Producent/Wytwórca: rolnicy w gospodarstwach małowarowych w okolicach Kodnia

Sękacz podlaski

Sękacz to ciasto o niepowtarzalnym wyglądzie: kształtem przypomina jodełkę, której „igły” wyglądają jak ociekające sople. Wypiekany nad rozgrzany paleniskiem. Głównymi składnikami sękacza są: jaja kurze, mąka pszenna, masło, cukier kryształ, cytryny oraz wanilia. Pierwsze informacje na temat wypieku sękaczy w Huszcy (gm. Łomazy) sięgają końca lat 20. XX stulecia.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 24 października 2005 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Huszcza

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Huszcy i okolicznych wsi

Szynka wędzona z Wisznic

Słonawy w smaku, przesiąknięty zapachem wędzenia drewnem olchowym specjał, ma kształt nieforemnego, ściętego stożka. Szynka uformowana jest przy pomocy tradycyjnej siatki wędliniarskiej. Produkuje się ją z szynki tylnej świń hodowanych na terenie Doliny Zielawy, tj. rejonu Wisznic i ościennych gmin.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2015 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Wisznice

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach

Witamina Eremity – syrop z czarnego bzu

Podstawowy surowiec do wyrobu Witamin Eremity to kwiat lub owoce czarnego bzu, zbierane z dziko rosnących krzewów w dorzeczu rzek Kałamanki i Bugu. Walory smakowe napoju podnoszą dodatki: cytryna, cukier albo miód naturalny. Uważa się ten napój za środek leczniczy – działa odprężająco i wspomaga leczenie dróg oddechowych. Zwolennicy uważają, że wspomaga nie tylko ciało, ale także i pokrzepia ducha.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lutego 2007 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kodeń

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kodnia i okolic

POWIAT BIŁGORAJSKI

Dżem żurawinowy biłgorajski

Dżem kusi ciemnowiśniową barwą i słodko-kwaśnym, żurawinowym smakiem. Jest produkowany z owoców żurawiny bagiennej, pozyskiwanej z podmokłych i bagnistych lasów biłgorajskich i janowskich, które są naturalnym środowiskiem występowania tego owocu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lipca 2016 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Biłgoraj i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu biłgorajskiego

Kielbasa swojska biłgorajska

Kielbasa swojska biłgorajska od dziesiątków lat gości na stołach mieszkańców Ziemi Biłgorajskiej, a od lat 60-tych XX w. nie zmieniono receptury, składu surowców, sposobu wytwarzania i wędzenia. Jest produkowana w rodzinnych gospodarstwach rolnych, a tradycyjne przepisy są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Bazuje na surowcach pozyskiwanych wyłącznie w regionie, pochodzących z ekologicznie czystych terenów Roztocza.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 września 2016 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Biłgoraj i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu biłgorajskiego

Kreżalki księżpolskie

Małe główki kapusty obgotowuje się w osolonej wodzie, układa się ciasno w glinianym garnku mocno przesypując nasionami kopru i czosnkiem, zalewa się przegotowaną wodą i odstawia do ukiszenia. Proces fermentacji, w wyniku którego powstaje kwas mlekowy, nadaje kreżalkom księżpolskim charakterystyczny smak. Kapusta w takiej postaci to częsta przystawka postna i adwentowa, podawana jako dodatek do ziemniaków okraszonych skwarkami. Jest ona nie tylko bardzo smaczna, ale przede wszystkim zawiera dużo substancji odżywczych.

Mieszkanki gminy Księżpol sposobu przyrządzania kreżalek nauczyły się od swoich matek i babek i do dzisiaj gotują je według ich zaleceń i przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 kwietnia 2021 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Księżpol i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Księżpol, członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z gminy Księżpol

Kulasza z Księżpola

Do sporządzenia kulaszy, wg receptury stosowanej od dziesięcioleci, używa się obrane ze skórki i ugotowane w osolonej wodzie do miękkości ziemniaki oraz mąkę (gryczaną lub pszenną), którą dodaje się do już ugotowanych i lekko odcedzonych ziemniaków. Wszystkie składniki miesza się i podgrzewa przez kilka minut aż do utraty surowości. Po dokładnym

wymieszaniu i utłuczeniu potrawa ma postać gęstej, szklistej, jednolitej masy i jest spożywana na gorąco. Danie można serwować przez cały rok.

W gminie Księżpol była popularna również wersja kulaszy bez użycia ziemniaków. Wówczas razową mąkę gryczaną (mąka „podkrupnia ryczana”) wsypywano bezpośrednio na gotującą się, osoloną wodę. Następnie, kulaszę mieszano przy użyciu specjalnej drewnianej pałki, zwanej „wesoluszka”. „rososzka”, „kołatnica”. Tak przygotowaną kulaszę, podawano z tłuszczem i skwarkami oraz „prażonym” lub zsiadłym mlekiem. Czasem polewano ją sosem - „mączką” z podsmażonej cebuli i śmietany.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 kwietnia 2021 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Księżpol

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Księżpol

Olej tarnogrodzki

Olej ten jest lekko gęstawy, o delikatnym, przyjemnym roślinnym zapachu. Kolor oleju jest uzależniony od wilgotności i dojrzałości nasion lnu, od barwy jasnożółtej poprzez złotą, aż po lekko pomarańczową. Olej tarnogrodzki produkowany jest z nasion siemienia lnianego sianego na obszarze Płaskowyżu Tarnogrodzkiego.

Olej tarnogrodzki jest szczególnie poszukiwany w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiego Postu. Jest niezbędny do przyrządzania potraw wigilijnych, jak: śledzie, karpie, barszcz, kapustę, groch, pączki wigilijne itp.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 10 stycznia 2011 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: Tarnogród i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Tarnogrodu i okolic

Pieróg (piróg) biłgorajski

Pieróg (piróg) biłgorajski wyglądem przypomina pasztet, ma na zewnątrz zapieczoną skórę, na zewnątrz ma kolor od ciemnosłomkowego do jasnego brązu. Wypieka się go bez skórki – wtedy zwany jest „łysym”, oraz w drożdżowej skórce. Smak i zapach łączy ze sobą aromat gotowanych ziemniaków, gryczanej kaszy, lekko kwaśnego białego sera, skwarek i przypraw.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Biłgoraj

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu biłgorajskiego

Zupa cebulowa z Goraja

Zupa cebulowa z Goraja to danie, które łączy niepowtarzalny smak i zapach z tradycją związaną z uprawą, handlem i gotowaniem potraw z cebuli w tym regionie. Na niezwykle aromatyczny i smaczny zupie wpływają składniki: cebula, marchew, pietruszka, seler. O zupie cebulowej w Goraju mówią przekazy historyczne już w XVII w., odkąd zamieszkały na tych terenach rodziny żydowskie. Do dnia dzisiejszego na mieszkańców Goraja i okolicznego Zastawia mówi się Cebularze.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 lipca 2011 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Goraj

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Goraja i okolic

Żurawinówka biłgorajska

To klarowny, przejrzysty trunek o rubinowej barwie, słodkim smaku i żurawinowym bukiecie. Głównym jego składnikiem jest żurawina, krzewinka, która występuje na podmokłych bagnistych połaciach lasów w okolicach Biłgoraja. W przeszłości zarówno świeże owoce, jak i nalewki spirytusowe z żurawin cieszyły się bardzo dużą popularnością jako środek leczniczy: służyły do leczenia chorób przeziębieniowych, przy niedoborach witamin, nadciśnieniu i zaburzeniach czynności wątroby, nerek i przy prostaty.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 kwietnia 2014 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: okolice Biłgoraja

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu biłgorajskiego

POWIAT CHEŁMSKI

Chełmski makaron jajeczny

Makaron przygotowywany tradycyjnym sposobem z wody, mąki pszennej i świeżych jaj (kurzych lub przepiórczych) w formie wstążek, gniazd lub krajanki. Obecnie powstaje w zakładzie produkcyjnym, ale w smaku przypomina tradycyjny makaron domowy, wyrabiany od najdawniejszych lat przez nasze babcie. Swoje wyjątkowe walory smakowe zawdzięcza użytym składnikom oraz nieziennej od lat metodzie wyrabiania ciasta makaronowego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.

Kategoria produktu: inne produkty

Pochodzenie: Chełm

Producent/Wytwórca: Dom-Mak Wytwórnia Makaronu Domowego w Chełmie

POWIAT HRUBIESZOWSKI

Ciasto staropolskie Podhoreckie

Niezwykły wypiek o słodkim, orzechowo-śliwkowym smaku i zapachu, znany był już 100 lat temu. To właśnie z tego czasu pochodzą najstarsze wzmianki na jego temat. Podhoreckie ciasto składa się z mąki, masła, żółtek i wody. Trzeba je zagnieść, podzielić na dwie części. Na rozwałkowaną jedną część wylewa się masę z jajek, cukru pudru, mielonych orzechów i suszonych śliwek. Przykrywa się pozostałą częścią rozwałkowanego ciasta i piecze na złoty kolor. Proste!

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 24 stycznia 2013 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Podhorce (gm. Werbkowice)

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Podhorce i okolic

Ćwikła z Werbkowic

W regionie werbkowickim ćwikła jest niezastąpiona w jadłospisie domowym. Powstaje z przetartych buraków ćwikłowych i tartego korzenia chrzanu. Jedni nazywają ją ćwikłą, inni mówią po prostu buraczki z chrzanem. Od zawsze była obecna na stołach w okresie świątecznym, zwłaszcza wielkanocnym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 czerwca 2016 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Werbkowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Werbkowic i okolic

Tort fasolowy - modryniak

Tradycja wypieku tortu fasolowego w miejscowości Modryń Kolonia wywodzi się z przełomu XIX i XX wieku. Pierwszy zapisany przepis pochodzi z lat 60-tych XX w., a pierwsza fotografia tortu fasolowego przygotowanego według oryginalnej receptury – z grudnia 1974 r.

Podstawowym składnikiem tortu jest fasola „Piękny Jaś”. Z ugotowanej, obranej ze skórki i przetartej fasoli, jajek, cukru, bułki tartej i olejku migdałowego piecze się „ciasto”. Z budyniu, masła, cukru pudru oraz soku i otartą skórkę z cytryny przygotowuje się masę, którą przekłada się upieczony tort.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 października 2020 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Modryń Kolonia w gminie Mircze

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Modrynia Kolonii

Warzonka kryształówka

To napój spirytusowy o bursztynowej barwie. Specyfiką jest posmak i zapach karmelu z lekką nutą miodu wielokwiatowego. Wyrabiany od lat prostą i tradycyjną metodą karmelizowania cukru. Nazwa pochodzi od słowa „warzyć” – to znaczy podgrzewać, gotować czyli warzyć cukier na wolnym ogniu (karmelizować). A cukru w tym rejonach był dostatek – od lat 60-tych XX w. rozwijała się tutaj uprawa buraka cukrowego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 30 listopada 2012 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: gmina Werbkowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Werbkowic i okolic

Werbkowiackie placki z soczewicy

Placki mają smak zbliżony do smażonego mięsa, ale są robione z soczewicy. Takie placki są pyszne i chrupiące. Można je podawać z sosem grzybowym, jako samodzielne danie lub jako dodatek do dania głównego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 24 stycznia 2013 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Werbkowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Werbkowice

Zupa jabłkowa hrubieszowska

Tradycja zupy jabłkowej hrubieszowskiej wywodzi się przede wszystkim z przekazu ludowego z początku XX w. Przepis na zupę jabłkową był przekazywany z pokolenia na pokolenie ustnie. Przygotowaniem zupy zajmowały się mieszkanki Stefankowic i okolicy od wielu lat, jeszcze w okresie przedwojennym. Zupa jabłkowa, zwana też potocznie „jabłczanką”, jest najbardziej rozpowszechniona, gdyż jabłka są dostępne przez cały rok. Jest to potrawa bogata w wartości odżywcze, lekkostrawna, bardzo popularna i dostępna dla wszystkich. Zupę jabłkową podawano do wyboru, z chlebem pszennym w formie grzanek, makaronem lub gnecionymi ziemniakami.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 kwietnia 2021 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Stefankowice w gminie Hrubieszów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Stefankowic i okolic

POWIAT JANOWSKI

Gryczak janowski

Gryczak janowski jest wypiekany w kształcie i wielkości zależnej od upodobań gospodyni. W smaku i zapachu wyczuwa się kaszę gryczaną z posmakiem mleka. Wszak gryka (tatarka, poganka, hreczka, Greczycha) na Ziemi Janowskiej jest uprawiana od dawna. Gryczak świetnie smakuje na zimno lub na ciepło podsmażany na oleju lub maśle.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: od 5 września 2007 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Ziemia Janowska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Ziemi Janowskiej

Gryczok godziszowski

Gryczok godziszowski to złoto-brązowy, podłużny wypiek prostokątnego kształtu z kruszonką na wierzchu. Na spodzie znajduje się warstwa ciasta naleśnikowego, na nim warstwa kaszy gryczanej z serem, a na wierzchu reszta ciasta naleśnikowego. Całość posypana jest kruszonką. Koniecznie trzeba spróbować będąc w tych okolicach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: gmina Godziszów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Godziszów

Janowska nalewka miodowa

Janowska nalewka miodowa ma kolor bursztynowy lub brązowy, w smaku wyczuwalny jest miód gryczany, ostry, lekko piekący, a w zapachu – kwiaty gryki. Jęczmień i kartofle od wielu lat były uprawiane w tym regionie i służyły m.in. do wyrobu wódki oraz spirytusu. Dopełnieniem była woda z okolic Janowa Lubelskiego, czerpana ze studzien bądź licznie występujących tu źródeł.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 maja 2008 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Ziemia Janowska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Ziemi Janowskiej

Miód gryczany godziszowski

Tradycja wytwarzania miodu w Godziszowie sięga XI wieku, czyli początków tutejszego osadnictwa. Miody z nektaru gryki zawierają substancję leczniczą zwaną rutyną, to sprawia, że ten gatunek miodu jest obecnie szczególnie poszukiwany. W miodzie tym występują znaczne ilości magnezu, żelaza i innych biopierwiastków. Smak miodu gryczanego jest słodki i ostry, natomiast jego zapach bardzo silny, zbliżony do zapachu kwiatów gryki. Miodowy rarytas.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lutego 2007 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Godziszów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Godziszowa

Parowańce

Parowańce, czyli drożdżowe kule gotowane na parze, od kilku stuleci charakteryzują kuchnię terenów nadbużańskich. Niezmienne pozostają zarówno składniki dania, jak i metoda jego wytwarzania. Sporządzane jako codzienne czy też niedzielne danie obiadowe, są podawane na ciepło, przeważnie polane skwarkami ze stopionej słoniny albo śmietaną z cukrem lub z dżemem. Jeśli nie znikną w trakcie obiadu, wówczas podsmaża się je na tłuszczu i smakuje przy kolacji.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 marca 2018 r.

Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*

Pochodzenie: wieś Bubel Granna i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Janów Podlaski

Żurawinówka momocka

Trunek 45-procentowy, o nieco lepkiej konsystencji, czerwonej barwie, lekko cierpkim, wyraźnym smaku żurawin i zapachu owoców leśnych. W lasach janowskich spotykana jest najczęściej żurawina błotna i drobnolistkowa. Mieszkanki Momot zbierają w okolicznych lasach zioła, żurawiny, borówki czerwone, jeżyny, kalinę, jagody czarne, a następnie wyrabiają z nich wspaniałe nalewki na przeziębienie, zapalenia, nerwobóle. Bardzo powszechną od lat jest tu nalewka żurawinowa, uznawana za przysmak i podawana podczas uroczystości rodzinnych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 maja 2008 r.

Kategoria produktu: *napoje*

Pochodzenie: Momoty Górne i Dolne

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Momoty Górne i Dolne oraz okolicznych miejscowości

POWIAT KRASNOSTAWSKI

Chmiel krasnostawski

Chmiel krasnostawski to roślina pnąca z rodziny konopiowatych, stanowiąca surowiec do produkcji piwa. Region Krasnegostawu i okolic jest swoistym „zagłębieniem chmielowym”. Jednoznacznie kojarzy się z corocznie odbywającym się świętem chmielarzy i piwowarów – Krasnostawskimi Chmielakami. Tradycje chmielarstwa na tym terenie sięgają początków XX wieku i wiążą się z osobą Tadeusza Fleszyńskiego (1886-1968), inżyniera chmielarstwa, który pracował nad rozwojem oświaty rolniczej na wsi i jako członek Towarzystwa Rolniczego wygłaszał pogadanki na temat uprawy chmielu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 sierpnia 2015 r.

Kategoria produktu: inne produkty

Pochodzenie: region Krasnegostawu i okolic

Producent/Wytwórca: rolnicy z okolic Krasnegostawu

Golasy izbickie

Jest to połączenie kaszy gryczanej z białym serem oraz przyprawami, zawiniętej do pieczenia w liście chrzanowe, które nadają daniu charakterystycznego lekko ostrego smaku. Dawniej golasy były często przygotowywane prawie w każdym domu. Z zewnątrz są przypieczone na złocisto (mają delikatnie zrumienioną skórkę), w środku – brunatno-biało. Są pieczone w piecu, a podawane na ciepło z tzw. maczką z sera i śmietany. Koniecznie trzeba spróbować.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 czerwca 2015 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Izbica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Izbica

Jablczanka z Fajslawic

Jablczanka to pyszna zupa owocowa o jasnej barwie, ugotowana z suszonych jabłek, cukru i śmietany. Potocznie nazywana jest też barszczem z jabłek. Łatwa do wykonania, lekkostrawna, dobrze przyswajalna przez organizm, zawiera witaminy, a smak niepowtarzalny!

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 czerwca 2014 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Fajslawice

Producent/Wytwórca: Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajslawicach, mieszkańcy gminy Fajslawice

Kapusta z grochem i śmietaną z Gorzkowa

To pyszne, gęste danie z białej kapusty, przyrumienionej cebuli i z wyczuwalnymi ziarnami grochu oraz przypraw: pieprzu i liści laurowych. Smak kapusty wzmacnia śmietana. W okolicach Gorzkowa powiadano dawniej, że kiedy tylko jest groch w chałupie i kapusta w beczie, to bieda nie ubodzie, boć kapusta to nasza gospodyni, a groch to gospodarz.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2014 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Gorzków

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Gorzków

Pierogi z czerwoną fasolą

To duże gotowane pierogi, które podaje się na gorąco prosto z wody lub dodatkowo przypieka na tłuszczu i okrasza. Każdy pieróg nadziewany jest farszem z czerwonej fasoli z dodatkiem przesmażonej cebulki i wędzonego podgardla oraz ziół: majeranku, oregano, ziół prowansalskich i kminku. Receptura tego prostego dania jest przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 lipca 2014 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: rejon Fajslawic

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Fajslawic i okolic

Pierogi z mięsem i bobem z Dobryniowa

Są to pierogi podawane na gorąco z wody lub przypiekane na tłuszczu. Są miękkie w dotyku, nie rozpadają się podczas jedzenia. Dominuje smak bobu z lekko wyczuwalną nutą mięsa i cebuli. Pierogi z ciasta zagniatanego z mąki pszennej, soli, jajka i wody, nadziewane farszem z gotowanego bobu, wieprzowiny i cebuli.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 października 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: okolice Dobryniowa nad Wieprzem

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Dobryniowa nad Wieprzem

Popiołek z Krupego

Są to sery konserwowane popiołem, pozyskiwanym ze spalonych gałęzi drzew owocowych. Sery tego typu były wytwarzane w domach już w XVIII wieku, według receptury Wołochów, którzy osiedlili się w okolicach Krasnegostawu. Wytwarzanie „domowym sposobem” wyśmienitych serów w popiele jest dziś domeną m.in. serowarów z Krupego, którzy używają do tego mleka od krów rasy polska czerwona z własnego gospodarstwa ekologicznego, o dużej zawartości tłuszczu i białka.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.

Kategoria produktu: *produkty mleczne*

Pochodzenie: Krupe

Producent/Wytwórca: serowarzy ze wsi Krupe

Sery z ziołami

Sery z ziołami to smakowite krążki o sprężystej, porowatej, przetykanej ziołami strukturze i lekko słonawym, śmietankowym smaku z charakterystyczną nutą ziołową. W miarę dojrzewania smak i zapach sera staje się ostrzejszy, konsystencja twardsza, a pierwotnie biała barwa zmienia się w żółtą na zewnątrz, a kremową w przekroju. Głównym składnikiem specjału jest mleko niepasteryzowane o najlepszej jakości makrobiologicznej, które pochodzi od krów rasy polska czerwona z miejscowych gospodarstw ekologicznych. Skład uzupełniają bakterie naturalne, podpuszczka oraz zioła suszone lub świeże z przydomowych upraw ekologicznych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 czerwca 2014 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: gmina Krasnystaw

Producent/Wytwórca: gospodynie wiejskie z okolic Krasnegostawu

Tymianek z Fajslawic

Ta silnie rozgałęziona krzewinka ma zdrewniałe, czterokanciaste łodygi i zielone pędy z drobnymi wąskimi listkami oraz małe kwiaty białe, różowo-czerwone, jasnoczerwono-fioletowe lub szkarłatne. Z powodu zawartości olejku tymolowego tymianek charakteryzuje się gorzkawym, pikantnym smakiem i intensywnym orzeźwiającym zapachem.

O specyfice tymianku z Fajslawic decydują warunki klimatyczne tej gminy oraz tradycyjny sposób uprawy – bez użycia nowoczesnych intensywnych metod produkcji oraz oprysków i nawozów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 czerwca 2013 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Fajslawice i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Fajslawice

Zupa chłopska fajslawicka

Pyszna zupa ziemniaczana z dodatkiem rwanych klusek oraz kawałków przesmażonej słoniny i podgardla. Najważniejszym elementem jest zastosowanie do jej przyprawiania ziół, tak charakterystycznych dla gminy Fajslawice. Przepis na danie wziął się z kucharskiej interpretacji popularnej zupy zwanej zacierką, do której dodano majeranek i niewielką ilość kminku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 stycznia 2013 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Fajslawice i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Fajslawice

POWIAT KRAŚNICKI

Chleb wiejski z otrębami

Jasnobrazowy chlebek wypiekany jest według niezmienionej od 50 lat receptury na zakwasie z mąki żytniej. Do ciasta dodawana jest także mąka pszenna, siemię lniane oraz otręby żytnie. W dobie masowej produkcji żywności jego zalety doceniają wszyscy, którzy go spróbują, dowodem na to jest rosnące zainteresowanie wytwarzanym w Mikołajówce chlebem.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 lipca 2012 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Mikołajówka

Producent/Wytwórca: Małgorzata Solis ze wsi Mikołajówka

Cydr sadownika z Mikołajówki

Cydr (jabłecznik) jest jedną z kulinarnych wizytówek Mikołajówki, wsi należącej do kraśnickiego zagłębia owocowego, gdzie jabłek jest pod dostatkiem. Mówiąc o cydrze sadownika, mamy na myśli lekki napój alkoholowy o barwie jasnożółtej, słomkowej, zapachu jabłek i smaku wytrawnego, białego wina. Winem jednak nie jest ze względu na niską zawartość alkoholu: od 1,2 do 8%.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 listopada 2018 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Mikołajówka

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Mikołajówka

Gruszka suszona kraśnicka

Gruszkę suszoną kraśnicką uzyskuje się z bardzo starej francuskiej odmiany gruszy „Dobra Szara”, która rośnie w starych przydomowych sadach. Owoce suszone są tradycyjną metodą w piecu chlebowym lub w piecu cegielnianym, od dwóch tygodni do miesiąca. Susz przechowuje się w suchym i chłodnym miejscu, w lnianych workach lub w szczelnie zamkniętych opakowaniach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 grudnia 2008 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Kraśnik i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kraśnika i okolic

Gruszki w przecierze śliwkowym

Gruszki w przecierze śliwkowym są prawdziwym frykasem. Robi się je z owoców bardzo starych odmian: gruszy Dobra Szara oraz śliwy Węgierki Zwykłej, która posiada wspaniały aromat i barwę. Receptura na ten owocowy przysmak jest niezmienna od lat. Gruszki, zalane przecierem śliwkowym, nabierają barwy przecieru – są na zewnątrz śliwkowe, ale w przekroju mają piękny, bursztynoworóżowy kolor. Najważniejszy jednak jest smak – lekko winny, śliwkowo-gruszkowy z nutą słodczy i korzenny aromat.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 listopada 2018 r.

Kategoria produktu: wyroby warzywa i owoce

Pochodzenie: Józefów nad Wisłą i okolice, Kraśnik i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Józefowa nad Wisłą i okolic

Grzaniec Marcina z Urzędowa

Grzaniec to napój alkoholowy (15-20%), posiadający tradycyjny skład i ciemnoczerwoną barwę, charakteryzujący się aromatycznym korzennym zapachem oraz winnym, słodkim smakiem. Główne składniki grzańca to: wino, owoce suszone, miód, przyprawy i rum. Nazwa pochodzi od mieszkającego w Urzędowie z XVI wieku lekarza, zielarza, który w 1595 roku wydał „Herbarz Polski” najwybitniejszy ze średniowiecznych herbarzy, uważany za pierwszy podręcznik farmakognozji.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 17 stycznia 2006 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Urzędów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Urzędowa

Jabłka krańskie

Jabłka obdarzone czerwonym rumieńcem, charakteryzują się słodkim lub słodko-kwaśnym smakiem, niezwykłym aromatem oraz – co bardzo ważne – dużą zawartością cukrów prostych, witamin i błonnika. W powiecie krańskim dość spore sady – głównie jabłoniowe – istniały już w połowie XIX w. przy folwarkach w Moniakach i Wierzbicy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 lipca 2013 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: powiat Kraśnik

Producent/Wytwórca: sadownicy z powiatu krańskiego

Jabłkówka z Mikołajówki

To przejrzysty trunek o jasnożółtej, słomkowej barwie, aromacie jabłek i wyraźnie wyczuwalnym smaku alkoholu o mocy około 50%. Surowcem wykorzystywanym do produkcji jabłkówki są dojrzałe jabłka, pochodzące od miejscowych sadowników, z których wyciśnięty sok jest poddawany fermentacji pod wpływem naturalnie występujących na nich drożdży. Zebrane informacje oraz przeprowadzone badania etnograficzne świadczą o długiej i wciąż żywej tradycji przygotowywania domowych wyrobów alkoholowych z jabłek.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 stycznia 2015 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Mikołajówka

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Mikołajówka

Kaczka czarna nadziewana

Kaczka czarna nadziewana to danie pieczone, o tradycyjnym smaku i aromatycznym drobiowym zapachem. Główny składnik to oczywiście kaczka czarna. Nadziewa się farszem z podrobów drobiowych, zmielonej cielęciny, masła, jajek, natki pietruszki i przypraw.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 sierpnia 2006 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: okolice Olbięcina

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Olbięcina pod Kraśnikiem

Kapusta kwaszona kraśnicka

Kapusta biała, po ukiszeniu charakteryzuje się barwą kremowo-białą z żółtawym odcieniem. Ma smak kwaskowy oraz specyficzny dla kapusty kwaszonej zapach. Niedopuszczalne jest występowanie posmaków i zapachów obcych. Tradycja produkcji kapusty kwaszonej w powiecie kraśnickim sięga lat 60. XX w., aczkolwiek taka forma przechowalnictwa znana jest od wieków.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 stycznia 2006 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Kraśnik i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Rzeczycy Ziemiańskiej

Kordiał żurawinowy kraśnicki

Kordiał żurawinowy kraśnicki to mocny, szlachetny trunek. Jednocześnie to lek wzmacniający serce, odporność psychiczną i dodający wigoru. Nazwa pochodzi od łacińskiego cordialis – serce. Proces przygotowania kordiału trwa ponad pół roku, ale smakosze twierdzą, że warto czekać.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 7 września 2010 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kraśnik i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu kraśnickiego

Kraśnickie domowe wino owocowe

Kraśnickie domowe wino owocowe to klarowny napój alkoholowy fermentowany o zawartości alkoholu 10%-14%. W smaku dominuje słodycz malin z nutkami czarnej porzeczki. Stanowi dziedzictwo kulturowe powiatu kraśnickiego, który jest zagłębiem produkcji owoców miękkich – głównie malin, ale też truskawek i porzeczek.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2014 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kraśnik i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu kraśnickiego

Malina kraśnicka

Malina należy do grupy owoców miękkich, doskonale nadają się do produkcji soków oraz innych przetworów, a powiat kraśnicki jest zagłębiem produkcji tych owoców. Pierwsze duże plantacje malin w tym powiecie pojawiły się już na początku lat 70. XX w. Obecnie ok. 30% produkcji krajowej stanowią maliny kraśnickie. Warunki glebowe i klimatyczne sprawiają, że owoce malin zebrane w Kraśniku są naprawdę wyjątkowe.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 kwietnia 2011 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: powiat kraśnicki

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu kraśnickiego

Maliniak kraśnicki

Maliniak kraśnicki, nazywany też wódką malinówką lub „okowitą”, to przezroczysty, bezbarwny napój alkoholowy o charakterystycznym malinowym posmaku i zapachu owoców malin. Wytwarzany na własne potrzeby z wina, z owoców malin. Dziś trudno powiedzieć, kto i kiedy po raz pierwszy wyprodukował „wódkę z malin”.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lutego 2011 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: powiat kraśnicki

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu kraśnickiego

Malinóweczka

Malinóweczka to nalewka o zawartości alkoholu 40%, barwie czerwonej, charakteryzująca się aromatycznym malinowym zapachem i winnym, słodkim smakiem. Jej główne składniki to: maliny, cukier i spirytus.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 października 2005 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: okolice Olbięcina

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Olbięcina

Naleweczka gruszkówka z Kraśnika

Naleweczka gruszkówka to wspaniały napój alkoholowy (ok. 50%). Gruszki, używane do produkcji gruszkówki, pochodzą z ekologicznie prowadzonych sadów, których tradycja sięga 1910 r. Główne składniki naleweczki to oczywiście gruszki oraz spirytus ratyfikowany rozcieńczony wodą. Złocista gruszka, w lekko złocistej nalewce, prezentuje się naprawdę wspaniale.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 30 listopada 2006 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Łopoczno koło Józefowa nad Wisłą

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Łopoczna koło Józefowa nad Wisłą i okolic

Nalewka poziomkowa leśna z Kraśnika

Nalewka poziomkowa leśna to napój alkoholowy o mocy ok. 50%, barwy czerwonej, o wspaniałym zapachu leśnych poziomek. Główne składniki nalewki to oczywiście owoce poziomek leśnych, miód i spirytus ratyfikowany rozcieńczony wodą. Stosowano ją jako lekarstwo na przeziębienia, biegunki u dzieci oraz jako poczęstunek dla ważnych gości.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 30 listopada 2006 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: powiat kraśnicki

Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu kraśnickiego

Ogórki kiszone kraśnickie

Tradycja produkcji i sprzedaży ogórków kwaszonych w powiecie kraśnickim sięga lat 60. XX w. Trzeba jednak zaznaczyć, że taka forma przechowalnictwa znana jest od wielu wieków. Do produkcji ogórków kiszonych wykorzystuje się owoce dojrzałe, zdrowe, zielono-

białe bądź zielono-kremowe, bez uszkodzeń i dobrze wypełnionych komorach nasiennych. Drugim podstawowym składnikiem jest niejodowana sól kamienna, ale tajemnica tkwi w przyprawach: dąb – młode pędy z zielonymi liśćmi, korzenie chrzanu obrane ze skórki, koper – łodygi z kwiatami bądź z dojrzałymi nasionami, dojrzały czosnek, suche nasiona gorczycy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 stycznia 2006 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: okolice Kraśnika

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Rzeczycy Ziemiańskiej

Powidła śliwkowe z Mikołajówki

Są to zasmażone owoce śliwki węgierki zwykłej o słodko-kwaśnym smaku, zapachu dojrzałych śliwek i ciemnej, brązowej barwie. Owoce przeznaczone na powidła śliwkowe zbierane są dopiero w połowie października, gdy są naprawdę dojrzałe. Uprawa węgierki zwykłej w okolicy Mikołajówki sięga 1880 r.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 września 2011 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: okolice Mikołajówki

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Mikołajówki

Rudnicki pieróg jaglany

Rudnicki pieróg jaglany pochodzi z południowo-zachodniej części województwa lubelskiego. Jest to ciasto z nadzieniem serowym w środku. Gotowy przysmak ma ciemnobrązową skórę i nadzienie koloru słomkowego, w którym na przekroju można zauważyć grudki sera oraz listki mięty. Pieróg jest słodki, ma zapach miodu i mięty. Wypieka się go w skórce drożdżowej lub półkruchej. Do wyrobu pieroga wykorzystuje się mleko, miód i kaszę – produkty wytwarzane w lokalnych gospodarstwach.

Okolice Rudnika posiadają specyficzny mikroklimat i glebę. Stwarzają one doskonałe możliwości do uprawy prosa, które po przetworzeniu stanowi główny składnik pieroga, nadający mu niepowtarzalny smak.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 czerwca 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: okolice Rudnika

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Rudnika w gminie Zakrzówek

Słodkowska kapusta z grzybami

Potrawa ma cechy typowe dla bigosu. Gotuje się ją z: kapusty kiszzonej, wieprzowego mięsa, suszonych leśnych grzybów (najlepiej borowików), cebuli, suszonych lub wędzonych śliwek. Niezbędne dodatki to pieprz, sól, mąka pszenna do zasmażki, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk i ziołowy pieprz. Ważne są oczywiście proporcje, no i sposób pieczenia – pod ciastem, w piecu chlebowym. To decyduje o jej smaku i zapachu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 stycznia 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Słdków i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Słdkowa i okolic

Sok z maliny kraśnickiej

Sok z maliny kraśnickiej jest wytwarzany z owoców dojrzewających w słońcu na lessowych stokach Wzniesień Urzędowskich, dlatego kryje w sobie niezwykle właściwości i niepowtarzalną kompozycję wyjątkowego smaku i aromatu. Wytwarzany według tradycyjnej receptury, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, z najlepszej jakości owoców, jest niezastąpionym dodatkiem do herbat, wody oraz innych napoi i potraw. Tradycja produkcji maliny na terenie powiatu sięga początku lat siedemdziesiątych XX wieku. Od tamtej pory jest on regularnie wytwarzany w prawie każdym domu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 maja 2011 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Urzędów i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Urzędowa i okolic

Syrop malinowy z Mikołajówki

Syrop malinowy z Mikołajówki jest napojem bezalkoholowym. Ma ciemnoczerwoną, karminową barwę i zapach dojrzałych leśnych malin. Wcześniej owoce pozyskiwano z lasu, dopiero od lat 70. XX w. z upraw sadowniczych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 września 2011 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: Mikołajówka i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Mikołajówki i okolic

Szarytka w marynacie

Nazwa pochodzi od starej odmiany gruszy – Dobra Szara. Doskonale nadaje się do sporządzania deserów dla dzieci. Marynowana szarytka, przygotowana bez dodatku octu według starej receptury, jest hitem kulinarnym. Według podań gospodynie kraśnickie przyrządzały Dobrą Szarą w garnkach glinianych z zalewą mocno słodką, zakwaszaną pigwą.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 10 lipca 2012 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: powiat kraśnicki

Producent/Wytwórca: gospodynie powiatu kraśnickiego

POWIAT LUBARTOWSKI

Bezy z Ostrowa Lubelskiego

Bezy z Ostrowa Lubelskiego wyróżnia przede wszystkim wielkość pojedynczego wyrobu, mają średnicę od 15 do 25 cm. Tajemnica ich wytwarzania tkwi w procesie i długości wypieku. Specyfika wypiekania odbywa się w trzech etapach, dzięki czemu bezy są kruche na zewnątrz oraz wilgotne i lekko ciągnące się w środku. Wyróżnia je delikatny, słodki smak, puszysta i nie krusząca się konsystencja oraz miękki i delikatny spód. Doskonałe jako dodatek do lodów, mogą być podawane z bitą śmietaną i owocami, kremem kokosowym lub z serka mascarpone, albo jako muffinki bezowe.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 7 grudnia 2020 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Ostrów Lubelski

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Ostrowa Lubelskiego

Kluski gryczane

Kluski gryczane mają lekko gorzkawy smak z wyczuwalną nutą palonej gryki. Wyrabiane ze świeżo zmielonej gryki z dodatkiem mąki pszennej, jajek, wody i szczypty przypraw (soli, pieprzu i ziół). Od nazwy rośliny, z której je robiono, nazywano je: grycoki, tatarcoki, a od wrzucania ciasta łyżką na wodę – łyzcoki, od koloru klusek – kluski bure. Obecnie uznane jako „delicje żywieniowe” i poszukiwane przez zwolenników zdrowej żywności.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 kwietnia 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Kierzkówka

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kierzkówki

Lody lubartowskie

Lody oparte na recepturze z Ostrowa Lubelskiego. Jako deser mogą być podawane z różnymi dodatkami, np. bitą śmietaną, likierami, słodkimi sosami czy dekoracyjnie ciętymi owocami. Lody lubartowskie zawierają: mleko, masło, jaja, cukier oraz dodatki smakowe. Surowce pochodzą z lokalnej produkcji. Mimo starej receptury cykl produkcyjny jest dziś oparty na nowoczesnych maszynach i urządzeniach, a asortyment smakowy – rozszerzany zgodnie z życzeniami konsumentów. Jest ich ponad czterdzieści!

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 czerwca 2016 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Ostrów Lubelski, Lubartów

Producent/Wytwórca: Bar Cukierniczy Marii Siej w Lubartowie, założony w 1980 r.

Makowiec lubartowski

Makowiec lubartowski to masa makowa zawinięta w ciasto drożdżowe i całość upieczona. Ciasto drożdżowe składa się z mąki pszennej, drożdży, mleka, masła, jaj, miodu, cukru oraz dodatków smakowych, jak orzechy i rodzyнки. Masa makowa powstaje z kolei

to mak niebieski, jaja, miód i bakalie. Historia makowca lubartowskiego związana jest z okresem po II wojnie światowej.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2012 r.
Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze
Pochodzenie: Lubartów
Producent/Wytwórca: Bar Cukierniczy Marii Siej w Lubartowie

Masło Ekstra z Michowa

To „prawdziwe” masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%, wytwarzane z najwyższej jakości mleka, które pochodzi od krów wypasanych na pastwiskach i wybiegach zagrodowych w sąsiedztwie obszarów chronionych – Natura 2000 i Pradolina Wieprza.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 maja 2019 r.
Kategoria produktu: oleje i tłuszcze
Pochodzenie: Michów i okolice
Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

Parowańce skromowskie z serem

To pyszne drożdżowe „bułki”, które można wykonać samodzielnie w domu według przepisu skromowskich gospodyń. Jak wskazują przekazy ustne, parowańce skromowskie z serem były stałym punktem realizowanych przez koło młodzieżowe „Siew”, zwane potem „Wici”, które powstało w 1925 r., a także Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Młodzieży, powołane do życia w 1948 r. Aktualnie promocją specjału zajmuje się Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Woli Skromowskiej.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lipca 2016 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Wola Skromowska
Producent/Wytwórca: mieszkańcy i Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Woli Skromowskiej

Paszteciki z grzybami

Paszteciki z grzybami są sporządzane z ciasta francuskiego oraz farszu z grzybów leśnych lub pieczarek, z dodatkiem cebuli, oliwy i dodatków smakowych takich jak: sól, pieprz. Paszteciki mają zastosowanie, jako dodatek do zup czystych. Przepis na paszteciki z grzybami przekazywany jest z pokolenia na pokolenie od ponad 50 lat.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2012 r.
Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze
Pochodzenie: Lubartów, Ostrów Lubelski
Producent/Wytwórca: Bar Cukierniczy Marii Siej w Lubartowie

Pączki staropolskie z Ostrowa Lubelskiego

Pulchne, złocisto-brązowe kule o jasnożółtym środku z owocowym nadzieniem, to nieodłączny symbol końca karnawału, a zwłaszcza „tłustego czwartku”. Robi się je z mąki, mleka, drożdży i cukru – to składniki rozczynu, do którego w dalszej kolejności ostrowskie gospodynie dodają ubite żółtka z cukrem, dolewają mleko i wszystko mieszają. Po wyrośnięciu ciasto roluje się na kulki, nadziewa wiśniami, umiejętnie zawija i smaży na gorącym tłuszczu z obu stron.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 30 maja 2018 r.

Kategoria produktu: *wyroby piekarnicze i cukiernicze*

Pochodzenie: Ostrów Lubelski

Producent/Wytwórca: gospodynie z Ostrowa Lubelskiego

Pierogi nowodworskie

Pierogi nowodworskie są gotowane z charakterystyczną dla Lubelszczyzny kaszą gryczaną. Potrawa ma smak typowy dla pierogów z serem i kaszą gryczaną – nadzienie lekko słone, od czasu do czasu osłodzone rodzynkiem, bardzo delikatnie wyczuwalny jest także smak cynamonu, imbiru i pachnącej mięty. Podawane są na ciepło z dodatkiem płynnego miodu i kwaśnej śmietany.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Nowodwór, Kozłówka

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Nowodworu i Kozłówki

Pierogi skromowskie z kaszą jaglaną serem i miętą

Pierogi z kaszą jaglaną, serem i miętą przygotowywane są według starej, niezmięnionej receptury ze wszystkich składników dostępnych na miejscu. Ziarno pszenicy z okolicznych gospodarstw mielone jest w młynie w Kamionce, dostatek mleka pozwala na własnoręczne wykonywanie serów, również kaszę jaglaną i miętę, potrzebne na farsz, pozyskuje się od lokalnych producentów. Receptura w formie pisanej nie istnieje, ponieważ pierogi potrafiła wykonać każda skromowska gospodyni.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lipca 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Wola Skromowska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Woli Skromowskiej

POWIAT LUBELSKI

Baba (babka) drożdżowa z jabłkami

Babka drożdżowa z jabłkami to ciasto o tradycyjnym okrągłym kształcie, z kominem w środku i charakterystycznymi rowkami po bokach. W dotyku jest delikatnie wilgotne, puszyste, a w smaku – lekko słodkie z wyraźną nutą lekko kwaśnych jabłek. W zapachu subtelnie wyczuwa się drożdże i jabłka.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 3 lipca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: Cukiernia Staropolska w Lublinie

Bułka wiejska

To okrągła, ręcznie formowana bułka „z przedziałkiem”, w niewielkim stopniu sprężysta i dosyć sucha. Nazwa pochodzi stąd, że pierwotnie wypiekano ją na wsi już w bardzo odległych czasach. Była wypiekana przez gospodynie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Stara Wieś w gminie Bychawa

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Starej Wsi Pierwszej k. Bychawy

Cebulak żukowski

Cebulak – to popularna w potrawa, pieczona bardzo często w domach. Złociste, lekko słodkawe ciasto drożdżowe, kryjące w środku mieszankę posiekanej w piórka cebuli z dodatkiem białego sera, jaj, śmietany i przypraw. Jest przykładem połączenia kultury polskiej i żydowskiej.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 czerwca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: okolice Krzczonowa

Producent/Wytwórca: gospodynie z okolic Krzczonowa

Cebularz lubelski

Jest to jeden z najbardziej popularnych produktów tradycyjnych w województwie lubelskim. Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o cebularzu i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej placka, sięgają dziewiętnastego stulecia. Cebularze jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta. Potem receptura rozprzestrzeniła się po całym regionie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 30 kwietnia 2007 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: piekarnie na całej Lubelszczyźnie

Chleb gryczany

Metoda wypieku tego chleba nie różni się dziś od tej sprzed lat. Najpierw kaszę gryczaną zalewa się wrzątkiem i pozostawia do uprażenia, następnie wyrabia się ciasto i łączy z kaszą oraz cebulką. Ciasto dzieli się na porcje i wypieka w foremkach różnej wielkości.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 czerwca 2016 r

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Stara Wieś Pierwsza i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Starej Wsi Pierwszej i okolic

Chleb niedrzwicki

Ten pachnący chlebek powstał w starej niedrzwickiej piekarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Obecnie jest to chleb kwadratowy, a jego produkcja wciąż bazuje na starej „koleżeńskej” recepturze. Tak jak niegdyś, wypieka się go z mieszanki mąk żytniej i pszennej, na wyprowadzonym uprzednio zakwasie, dodając drożdże, szczyptę soli oraz składniki najważniejsze dla uzyskania właściwego – urzekającego – smaku i zapachu: skwarki i smażoną cebulkę.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 października 2012 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Niedrzwica Duża

Producent/Wytwórca: piekarze z Niedzwicy Dużej

Chleb starowiejski

To podłużny, koszykowy chleb mieszany pszenno-żytni o złotobrązowej skórce z charakterystycznymi, podobnymi do nieregularnych kostek pęknięciami. Chleb ten w wiejskich chatach zagościł dopiero w XIX w. Dzisiaj cieszy się popytem. Często wano nim posłów w Europarlamencie w Brukseli, bywał też wożony na Ukrainę przez delegacje z Lubelszczyzny.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Stara Wieś Pierwsza w gminie Bychawy

Producent/Wytwórca: piekarze ze Starej Wsi Pierwszej w gminie Bychawa

Chleb żytni naturalny

To wypiek o jasnobrązowych brzegach i ciemnobrązowej górnej części bochenka. Na przekroju widoczny jest szary mięksisz z małymi porami. Chleb jest wypiekany starymi, tradycyjnymi metodami.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 czerwca 2016 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Stara Wieś Pierwsza w gminie Bychawy

Producent/Wytwórca: rodzinna piekarnia w Starej Wsi Pierwszej w gminie Bychawa

Jabluszeko lubelskie w cieście

Złociste, kruche ciastka, zawinięte na kształt tzw. „koperty”, z jabłkiem i konfiturą w środku o waniliowym zapachu. Tradycje pieczenia jabłuszek sięgają wielu lat wstecz.

Na dworach jabłuszko lubelskie w cieście podawano do wieczornej herbaty lub na tzw. „kolacje cukrowe”. Do dnia dzisiejszego mieszkańcy Lubelszczyzny pieką jabłuszka z konfiturami w cieście na co dzień i od święta.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lutego 2020 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin, Lubelszczyzna

Producent/Wytwórca: mieszkańcy i cukiernie na całej Lubelszczyźnie

Kielbasa wieprzowa z Krzczonowa

Kielbasa z Krzczonowa charakteryzuje się smakiem typowym dla mięsa peklowanego, wzbogaconego w czosnek i pieprz prawdziwy, a także specyficznym zapachem nadanym jej w procesie wędzenia drewnem olchowo-dębowym z dodatkiem drewna z drzew owocowych: wiśni, czereśni, jabłoni. Mięso do produkcji kielbasy jest uzyskiwane z młodych tuczników wyhodowanych na terenie Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego. Nazwę kielbasa wieprzowa z Krzczonowa zawdzięcza gościom, którzy przyjeżdżali zaopatrzyć się w ten specjal.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 września 2012 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Krzczonów

Producent/Wytwórca: wytwórcy z Krzczonowa

Konfitura poziomkowa

Konfitura poziomkowa ma konsystencję niejednorodnej, lejącej, jednak nie rozpluwającej się po wyłożeniu na talerzyk masy. W gęstym, słodkim syropie są zawieszane owoce. Duża zawartość cukru w konfiturach konserwuje je, a także utrwala i wydobywa smak, zapach i barwę owoców. Smak konfitury jest słodki, intensywny, z wyczuwalną lekką goryczką owoców. Do produkcji konfitury poziomkowej używa się głównie poziomki odmiany Rugia o stosunkowo małych owocach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 września 2013 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: okolice Puław

Producent/Wytwórca: Przetwórnia Owoców i Warzyw „Krokus” w Lublinie

Krupnik pszczelowski

To napój o mocy 40%, o klarownej bursztynowej barwie i niepowtarzalnym, słodkim, rozgrzewającym, miodowo-korzennym smaku. W zależności od dodatków, przebija w nim cynamon, imbir bądź goździki. Nie jest to trunek powszechnie znany i popularny, ale godny większego propagowania ze względu na wysokie walory smakowe i piękny aromat.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 listopada 2012 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Pszczela Wola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Pszczeliej Woli

Lubelska czekolada pitna

Pod tytułową nazwą kryje się cała gama napojów. Gorzka czekolada zawiera przynajmniej 70% produktów z miazgi kakaowej, mleczna – nie mniej niż 25% masy kakaowej, a biała – tylko do 33% masła kakaowego. Smak słodki, intensywny, a zapach delikatny, swoisty dla czekolady z intensywnym aromatem przypraw. Czekoladę do picia podawano w Lublinie i okolicach już przed II wojną światową. I serwuje nadal w wielu lubelskich kawiarniach i cukierniach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 17 maja 2019 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: lubelskie kawiarnie i cukiernie

Lubelska gryczanka drożdżowa

To drożdżowa mała bułeczka nierzadko nazywana farszem z kaszy gryczanej i twarogu. Ma rumianą skórkę, jednolity miękisz z drobnymi porami i nadzienie o dość zwartej konsystencji. W smaku jest delikatna, lekko słodka, z wyczuwalną nutką mięty.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 maja 2019 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Jakubowice Konińskie

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Jakubowic Konińskich i okolic

Lubelski forszmak

Lubelski forszmak to znakomity gulasz z ogórkami kiszonymi, zaprawiony koncentratem pomidorowym i podany w wydrążonym bochenku chleba, o smaku lekko winnym i kwaśno-ostrym i konsystencji zawieszistej (zbliżonej do gulaszu). Wkłada się do niego wiele pozornie nie pasujących do siebie składników, a rezultat jest wyśmienity. Uważany jest za potrawę żydowskiego pochodzenia.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 8 października 2010 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Lublina i okolic

Masło z Bychawy

Bychawskie masło charakteryzuje się zawartością tłuszczu nie mniejszą niż 82%, wody – nie większą niż 16% oraz niepowtarzalnym, czystym mleczno-śmietankowym smakiem i zapachem. Wysoka jakość tego masła jest bezsporna. Już w latach siedemdziesiątych XX w. uzyskało znak jakości Q, przyznawany przez Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 lipca 2013 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: Bychawa

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie

Maślanka naturalna z Bychawy

„Czysty” skład (bez dodatków) oraz naturalny smak i konsystencja, za którymi stoi tradycyjna metoda produkcji, to najkrótsza charakterystyka maślanki z Bychawy. Smakuje dokładnie tak, jak ta „domowa” sprzed lat.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.

Kategoria produktu: *produkty mleczne*

Pochodzenie: Bychawa

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie

Miód gryczany z Lubelszczyzny

Jakość i wyjątkowość miodu gryczanego polega na jego silnym aromacie pochodzącym od kwiatów gryki. Posiada charakterystyczny słodki, lekko piekący smak. Cechuje go również płynna konsystencja w postaci patoki, ciemny kolor, brązowy do czarnego, oraz krupiec o grubych kryształach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 marca 2007 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: pszczelarze z Lubelszczyzny

Miód malinowy

Wyjątkowość miodu malinowego polega na jego delikatnym aromacie oraz jasnosłomkowej barwie przypominającej kwiat maliny. Po skryształowaniu jest niemal biały i posiada strukturę drobnokrystaliczną, mazistą. Charakteryzuje się delikatnym smakiem owoców maliny. Zaliczany jest do najlepszych miodów nektarowych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 marca 2006 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: pszczelarze z Lubelszczyzny

Miód pitny czwórniak

Czwórniak, produkowany z miodu pszczelego nektarowego. 1 litr tego miodu pitnego zawiera 320 g miodu naturalnego i 11 %alkoholu. Okres leżakowania wynosi do 1 roku. Składnikami miodu pitnego są naturalny miód pszczelego, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania, przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon gałka muszkatołowa lub imbir oraz soki naturalne owocowe lub świeże owoce.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

Miód pitny dwójniak

Dwójniak jest produkowany z miodu pszczelego nektarowego o łagodnym smaku. 1 litr tego miodu pitnego zawiera 610 g miodu naturalnego. Kilkuletni okres dojrzewania zapewnia mu niepowtarzalny smak i aromat. Zawartość alkoholu wynosi 16%. Składnikami miodu pitnego są: naturalny miód pszczelego, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania,

przyprawy ziołowe i korzenne, soki owocowe lub gronowe, cukier, regulator kwasowości, alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

Miód pitny półtorak

Półtorak jest produkowany z miodu pszczelego nektarowego. 1 litr półtoraka zawiera 720 g miodu naturalnego. W trakcie wieloletniego okresu dojrzewania staje się stabilny o pełnej klarowności. Z upływem lat jego bukiet przysłania wysoką zawartość alkoholu i kwasowość. W efekcie otrzymujemy trunk najszlachetniejszy o zawartości alkoholu 16%. Składnikami miodu pitnego są: naturalny miód pszczeli, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania, przyprawy ziołowe i korzenne, soki owocowe lub gronowe, cukier, regulator kwasowości, alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

Miód pitny trójniak

Miód pitny trójniak produkowany jest z miodu pszczelego nektarowego. 1 litr miodu pitnego zawiera 420 g miodu naturalnego. Trójniak to typ miodu pitnego o zawartości 13% alkoholu. Okres leżakowania wynosi do 2 lat. Składnikami tego miodu są: naturalny miód pszczeli, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania, przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon gałka muszkatołowa lub imbir oraz soki naturalne owocowe lub świeże owoce.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Lublin i okolice

Producent/Wytwórca: Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

Paszteciki niedrzwickie z kapustą i pieczarkami

Paszteciki to specjalnie przyrządzona kapusta kiszona, pieczarki duszone z cebulką, zawinięte w ciasto drożdżowe i ozdobione szczyptą maku. Charakteryzuje się słodko-pikantnym, wyrazistym smakiem nadanym przez farsz. Upieczone ciasto ma wszystkie walory ciasta krucho-drożdżowego – jest pulchne i sprężyste, i co ważne, rozpływające się w ustach. Przepis dopracowywano w latach 80-tych XX wieku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 października 2012 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Niedzwica Duża

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Niedzwicy Dużej i okolic, piekarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Niedzwicy Dużej

Pierniczki ozdobne

Pierniczki posiadają lśniąca powierzchnię, są także zdobione białym lukrem i kolorowymi posypkami cukrowymi lub bakaliami. Pierniczki smakują i pachną miodem i przyprawami korzennymi.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 10 stycznia 2011 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Lubelszczyzny

Piernik lubelski

Piernik lubelski jest to słodki przysmak pochodzący z Lubelszczyzny. Przygotowany do podania ma kształt prostopadłościanu składającego się z dwóch warstw ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, przełożonego powidłami śliwkowymi. Ciasto nie jest polewane polewą. Piernik lubelski bazuje na surowcach pozyskiwanych w regionie lubelskim. Są to: miód pszczeli wielokwiatowy z okolicznych pasiek, śliwki węgierki z sadów lubelskich, mąka z pszenicy, z której słynie Wyżyna Lubelska, oraz mleko.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 lipca 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Lubelszczyzny

Pieróg gryczany

Pieróg gryczany składa się z dwóch warstw ciasta, pomiędzy którymi znajduje się farsz. Wypiek ma kolor rumiany do jasnobrązowego, jest w dotyku średnio miękki, ma zapach kaszy gryczanej, a smak słony lub słodkawy. Z uwagi na to, że region lubelski jest typowo rolniczy, w dawniejszych czasach niemal w każdym gospodarstwie uprawiano grykę, z której we własnym zakresie można było uzyskać kaszę używaną jako składnik pierogów pieczonych w piecu, pierożków gotowanych oraz spożywaną bezpośrednio jako kaszę okraszoną masłem czy też z mlekiem lub miodem.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 sierpnia 2006 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lubelszczyzna

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Lubelszczyzny

Pieróg gryczany Gałęzowski

To zapiekane ciasto naleśnikowe z farszem z kaszy gryczanej i sera twarogowego. Po upieczeniu pieróg kusi brązową skórka, słodkim smakiem i charakterystycznym, serowo-gryczanym zapachem. Specjał ten znany jest od ponad 80 lat XX w. Co go wyróżnia spośród setek pierogów serwowanych w naszym regionie? Przede wszystkim wykorzystanie ciasta naleśnikowego (a nie drożdżowego) i użycie cukru, dzięki czemu rarytas z Gałęzowa ma specyficzny smak.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 maja 2019 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Gałęzowa pod Bychawą

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Gałęzowa pod Bychawą, Bychawskie Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych

Pralina z Lublina

To wyjątkowy przysmak przyciągający wzrok wysokim połyskiem oraz różnorodnością kształtów, zdobień i barw – od ciemnobrązowej do pomarańczowej, przy czym na przekroju widoczne są dwie warstwy – miodowa w kolorze złocistym oraz malinowa w kolorze ciemnoróżowym. Pralinę z Lublina charakteryzuje subtelny słodki smak czekolady połączony z intensywnym smakiem miodu i lekko kwaśnym – malin. W produkcji praliny lubelskiej wykorzystywane są surowce pochodzące z rolniczej Lubelszczyzny: masło i śmietanka z okolicznych mleczarni oraz miód i maliny.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2014 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: Cukiernia Staropolska z Lublina

Ptyś z bitą śmietaną i malinami z Lublina

Tradycyjne ptysie lubelskie robi się z parzonego ciasta, powstałego przez gotowanie wody z margaryną, szczyptą soli i mąką, które następnie uciera się z jajkami. Masę formuje się w bardziej lub mniej zgrabne kapustki i piecze na złoty kolor. Uwodzicielską postać wypieki te zyskują po przekrojeniu i przełożeniu dwiema warstwami kremu z bitej śmietany oraz cukru pudru, pomiędzy które trafiają świeże, umyte maliny. Wierzch każdego ptysia oprószony jest obowiązkowo przesiewanym przez sitko cukrem pudrem.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 listopada 2018 r.

Kategoria produktu: wyroby cukiernicze i piekarnicze

Pochodzenie: Lublin

Producent/Wytwórca: Cukiernia Staropolska z Lublina

Szarlotka razowa z Lublina

To kruchy placek, którego nadzienie sporządza się z jabłek, najlepiej odmian, które zawierają dużo pektyn i wyróżniają się wyższą kwasowością, jak np. Boiken, Szara Reneta, Antonówka. Robiona z mąki razowej, stąd szarlotka ma ciemny, tzw. razowy kolor. Ma też osobliwy smak, który pochodzi od głównych składników: razowej mąki, słodkiego ciasta i kwaskowatego nadzienia.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 listopada 2018 r.

Kategoria produktu: wyroby cukiernicze i piekarnicze

Pochodzenie:

Producent/Wytwórca: m.in. Cukiernia Staropolskiej w Lublinie

Szynka wieprzowa z Krzczonowa

Krzczonewska szynka ma tradycyjny wygląd, który nadaje jej ponacinana w szachownicę skóra. W przekroju jest jednolita, bez przerostów tłuszczowych. To miękka i soczysta wędlina charakteryzująca się słodko-słonawym, delikatnie przenikniętym ziołami smakiem oraz zapachem specyficznym dla mięsa peklowanego, wędzonego drzewem olchowo-dębowym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 września 2012 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Krzczonów i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Krzczonowa i okolic

Śmietana z Bychawy

Śmietana z Bychawy ma lekko kremową barwę, konsystencję gęstą, zawieszoną, jednolitą w całej masie, a smak i zapach czysty, lekko kwaśny. Jest produktem naturalnym, nie zawiera żadnych dodatków, stabilizatorów, barwników, konserwantów, tłuszczu roślinnych ani soli.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 stycznia 2016 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Bychawa

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z Bychawy

Świnia rasy polskiej białej zwisouchej (pbz)

To zwierzę o zwartej budowie ciała i z dobrze zaznaczonymi cechami mięsności. Charakterystyczne dla świni rasy polskiej zwisouchej są: nieduża głowa, wąskie i półsztywne, bezwładnie zwisające uszy, długa i lekka szyja oraz długi zad z dobrze umięśnionymi szynkami. W zależności od żywienia można uzyskać tuczniki mięsne lub słoninowe.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 kwietnia 2018 r.

Kategoria produktu: *produkty mięsne*

Pochodzenie: Lubelszczyzna

Producent/Wytwórca: hodowcy z Lubelszczyzny

Świnia rasy wielkiej białej polskiej (wbp)

To duże zwierzę w typie mięsnym, o długim i mocnym grzbiecie oraz zadzie z dobrze umięśnionymi szynkami. Rasa charakteryzuje się szybkim tempem wzrostu, cienką słoniną i bardzo dobrą jakością mięsa, odpowiednią do produkcji różnych typów wędlin.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 29 marca 2018 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Lubelszczyzna

Producent/Wytwórca: hodowcy z Lubelszczyzny

Twaróg z Bychawy

Delikatny smakołyk białej lub lekko kremowej barwy ma zwartą, lekko luźną konsystencję, pozwalającą łatwo kroić się nożem, a smak i zapach łagodny, lekko kwaśny. Produkowany z mleka od krów żywionych paszami bez GMO.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2014 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Bychawa

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie

Wafle tortowe suche

To kruchy, gruby wafel, który od lat cieszy się uznaniem w polskiej kuchni. Zwykle jest wykorzystywany do przygotowywania szybkich i łatwych deserów, ale nie tylko. Odpowiednio przyrządzony, może być również pyszną, pikantną przekąską, a nawet daniem obiadowym. Ze względu na niską kaloryczność, chętnie jest też chrupany przez osoby na diecie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 10 stycznia 2011 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Żuków

Producent/Wytwórca: Buda Henryk Wyrób Wafli, Żuków

Wątrobianka krzczonowska

Wątrobianka krzczonowska to pasztetowa wytwarzana według tradycyjnej receptury, w której dodawane mięso z łopatki jest surowe, a nie tak, jak w większości pasztetowych, parzone lub obgotowywane. Kolejnym wyrazistym, charakterystycznym dla tego wyrobu dodatkiem jest cebula obsmażona na złoty kolor i rosół, często przygotowywany z drobiu lub z królika. Według przekazów wytwarzanie wyrobów mięsnych w Krzczonowie i jego okolicach ma tradycje sięgające końca XIX wieku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 17 marca 2017 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Krzczonów i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Krzczonowa i okolic

Zawijas nasutowski

Nazwa kojarzy się z potocznym określeniem przez ludność wiejską zawijania kartoflanego nadzienia w ciasto. Zawijas ma kształt prostokąta lub rombu wypełnionego nadzieniem. Z zewnątrz ma kremową, gładką, lśniąca skórę, wewnątrz – jasnoszarą barwę nadzienia z widoczną zrumienioną cebulką i śladami pieprzu. Smak zawijasa jest słony, typowy dla ciasta pszennego gotowanego i smażonych placków ziemniaczanych, a także przyjemny zapach z nutą smażonej cebuli. Produkt przed podaniem jest gotowany w wodzie z olejem, dlatego powierzchnia jest lekko lśniąca.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 września 2008 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Nasutów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Nasutowa

Żur żukowski

To klarowny wywar z dodatkiem krojonego w kostkę białego, lekko podsuszonego w piecu twarogu oraz mięsa wieprzowego. Ma lekko słoneczno-złocistą barwę, a smak mięsnego bulionu z nutą czosnku i warzyw. Zupę nazywano „żurem lub barszczem”, ponieważ pod koniec gotowania dodawano zakwas żytni. Tradycja jego przygotowania wywodzi się z okresu międzywojennego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 3 lipca 2015 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Krzczonów i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Krzczonowa i okolic

POWIAT ŁĘCZYŃSKI

Buraczak (przaśniak) lubelski

Rodzaj oprószonego mąką placka, o różnych kształtach. Do jego wytworzenia używa się maku, startego na wiórki buraka cukrowego, marchwi, mąki, mleka. Wykonywany głównie w sezonie dojrzałości buraków cukrowych tj. na jesieni. W niektórych domach gospodynie przechowywały buraki cukrowe razem z innymi warzywami, dzięki czemu zachowywały swoje właściwości i były wykorzystywane do wypieku tradycyjnego buraczaka nawet do wiosny. Buraczaka najczęściej spożywa się tuż po upieczeniu, jeszcze ciepłego, popijając go szklanką mleka.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lutego 2020 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Zawieprzyce

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Zawieprzyce

Chleb ludwiński

Chleb ma podłużny koszykowy kształt, po przekrojeniu jest owalny o miększu średnio porowatym. Skórka jest w kolorze słomkowo-herbacianym, popękana (lekko skostkowana), co świadczy o dobrym wypieku chleba. Jest w dotyku miękki i sprężysty, jego miększ jest wilgotny i elastyczny.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 sierpnia 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskie

Producent/Wytwórca: piekarnia Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Ludwinie

Chleb ludwiński żytni

Chleb wypiekany w prostokątnych brytfannach, skórka jest w kolorze ciemnobrązowym, a miąższ – jasnobrązowym. Tradycja wypieku tego chleba sięga lat 60. XX w.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 13 sierpnia 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskie

Producent/Wytwórca: piekarnia Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Ludwinie

Dąbrowski trunek z mniszka

To wyśmienity napój alkoholowy z kwiatów mlecza, wytwarzany do dziś zgodnie z wieloletnią rodzinną recepturą. Jak wynika z opowieści mieszkańców napój ten jest mocno związany z naturalnym bogactwem okolic. Uzyskuje się go z ekstraktu z kwiatów mniszka, wody, cukru, drożdży i cytryny. Jednak jego produkcja jest niezwykle pracochłonna.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2019 r.

Kategoria produktu: *napoje*

Pochodzenie: okolice Dąbrowy w gminie Ludwin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Dąbrowy w gminie Ludwin

Kielbasa z Dratowa

Sposób przyrządzania kielbasy z Dratowa podzielony był na kilka etapów. W pierwszym etapie starannie wybrane, optymalnie schłodzone mięso kroi się na małe kawałki, soli i odstawia na 3 dni. Następnie mięso mieli się przez siatkę o oczkach 100 mm, a mięso ścięgnięte na siatce o oczkach 3 mm i napełnia nim jelita, które następnie chłodzi się przez około 3 godziny. Następnie kielbasę poddaje się procesowi wędzenia, który odbywa się w trzech fazach: od obsuszenie powierzchni dymem lub gorącym powietrzem o temperaturze 50-60°C, przez właściwe wędzenie w dymie gęstym o temperaturze 45-55°C przez 30-80 minut, po wędzenie w dymie rzadkim o temperaturze 60-90°C przez 10-20 minut. Uwędzoną kielbasę parzy się w gorącej wodzie, a na koniec studzi się wodą o temperaturze 15°C (około 5-15 minut) oraz powietrzem o temperaturze 8-12°C (około 10 godzin). Tak precyzyjnie sporządzona kielbasa z Dratowa od wielu lat cieszy się uznaniem zarówno społeczności lokalnej, jak i turystów odwiedzających Pojezierze Łęczyńsko-Włodawskie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 maja 2021 r.

Kategoria produktu: mięso świeże oraz produkty mięsne

Pochodzenie: Dratów w gminie Ludwin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Dratowa

Kulebiak generalowej Kickiej

To smaczny wyrób z ciasta drożdżowego, upieczony w formie strucla o lekko błyszczącej skórce. Przyrządza się go z farszem mięsno-warzywnym. Tradycja wypiekania kulebiaka lat trzydziestych XIX w. i pojawiła się wraz przybyciem generalowej Natalii Kickiej, której zawdzięcza swoją nazwę.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 9 września 2009 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: okolice Jaszczowa

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Jaszczowa

Ludwińskie prosię pieczone faszerowane

Głównymi składnikami gotowego wyrobu są: świnię rasy puławskiej, kasza gryczana oraz przyprawy. Subtelny smak i aromat uzyskuje się dzięki zastosowaniu ziół używanych do przygotowania zalewy peklowej. Potrawę tę serwowano zwłaszcza w świąteczne dni, np. w niedzielę wielkanocną.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 lipca 2011 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Ludwin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Ludwin

Makaron jajeczny z Ludwina

Wyjątkowy smak tego makaronu zawdzięczamy kompozycji głównych surowców użytych do jego wyrobu tj. odpowiedniej mąki i dodatku jaj oraz stosowaniu tradycyjnej metody wyrabiania ciasta makaronowego i jego formowaniu. Surowce stosowane do produkcji makaronu jajecznego to: mąka pszenna lub mąka makaronowa oraz jaja świeże.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 lipca 2011 r.

Kategoria produktu: inne produkty

Pochodzenie: Ludwin

Producent/Wytwórca: POL-MAK S.A. Wytwórnia Makaronu Domowego w Ludwinie Kolonii

Miodownik z Jaszczowa

To ciasto upieczone w wąskiej foremce o lekko błyszczącej skórce zabarwionej na brązowo z wyczuwalną nutą miodu, który stanowi główny składnik tego wypieku. Produkcja miodownika jest specyfiką wpisaną w wieloletnią historię Jaszczowa, czego dowodem są przeprowadzone wywiady etnograficzne.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 marca 2011 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: okolice Jaszczowa

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Jaszczowa

Sernik z kartoflami z Jaszczowa

To pyszne ciasto zdobione charakterystyczną złocistą kratką zachwyca serowym smakiem i zapachem, w którym jest wyczuwalny wyraźny aromat wanilii. Historia i tradycja pieczenia tego sernika sięga lat międzywojennych, a głównym składnikiem do jego wyrobu jest ser wymieszany z kartoflami. Dawniej sernik wypiekano zazwyczaj na święta Wielkanocne, Bożego Narodzenia, Zielone Świątki oraz dożynki i zebrania tutejszego Koła Gospodyń Wiejskich.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 czerwca 2015 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: okolice Jaszczowa, gmina Milejów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Milejów, członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Jaszczowa

POWIAT ŁUKOWSKI

Oleje lniany, rzepakowy, słonecznikowy tłoczone na zimno z Turzych Rogów

Ta wyjątkowa linia olejów, które łączy tradycja wytwarzania, zawiera bogactwo kwasów Omega 3, 6 i 9, mikroelementów i białka. Olej lniany (barwy żółtej), rzepakowy (zielonkawej) i słonecznikowy (jasnożółtej) mają smak i zapach naturalny, charakterystyczny dla surowców, z których zostały wytworzone. Ziarna pozyskiwane są od lokalnych rolników z gminy Łuków (rzepak), powiatów krasnostawskiego i biłgorajskiego (len) czy też całego województwa lubelskiego (słonecznik).

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 21 listopada 2014 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: Turze Rogi

Producent/Wytwórca: olejarnie w Turzych Rogach

POWIAT OPOLSKI

Barszcz czereśniowy

Ta jasnoróżowa, lekko zawieszista zupa z widocznymi kawałkami czereśni. Ma słodko-winny smak, w którym oprócz czereśni wyczuwalne są nuty migdałów, świeżych jarzyn oraz śmietany. Czereśnie są i były od dawna sadowniczą wizytówką tego rejonu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 marca 2018 r
Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*
Pochodzenie: Poniatowa
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Poniatowej, restauracja w Poniatowej

Chodelskie gołąbki z kiszanej kapusty

Gołąbki są robione z liści kapusty ukiszzonej w główkach. Liście są obgotowywane, aby gołąbki nie były za kwaśne. Nadzienie jest zrobione z kaszy jaglanej, a doprawione solą i pieprzem. Gotowe gołąbki są gotowane lub pieczone w piekarniku, a najlepiej w piecu chlebowym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2014 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Chodel i okolice
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Chodla i okolic

Dzik w cieście (nalewka)

Opolska nalewka to klarowny trunek, bez śladów osadu, o wyrazistym, porzeczkowym, a więc słodko-kwaskowatym smaku z zauważalną korzenną nutą i przyjemnym aromacie czarnej porzeczki, porzeczki czerwonej i agrestu. Ten bukiet smakowy sprawia, że alkohol (do 40%) jest lekko wyczuwalny. Trunek wyróżnia też intensywny, rubinowy kolor.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.
Kategoria produktu: napoje
Pochodzenie: Powiśle Lubelskie
Producent/Wytwórca: mieszkańcy powiatu opolskiego

Herbatka owocowa z malinami z Wandalina

Napój o wyrazistym, malinowym smaku i zapachu. Składa się z suszonych owoców: maliny, jabłka, dzikiej róży oraz liści porzeczki. Po zaparzeniu ma kolor czerwony. Powstała dzięki rozpowszechnionej i skutecznej metodzie konserwacji zbieranych owoców, polegającej na ich suszeniu. Gotową mieszankę do sporządzenia wyjątkowej w smaku i aromacie herbatki, przechowuje się w papierowym i szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 kwietnia 2020 r.
Kategoria produktu: *napoje*
Pochodzenie: Wandalin
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Wandalina

Herbatka różana z ziołami z Wandalina

Owoce dzikiej róży to jeden z głównych, ale nie jedyny składnik herbatki różanej. Kompozycję uzupełniają suszone owoce i liście porzeczki czarnej oraz aronii, liście maliny, pokrzywy, mięty, a także kwiaty, owoce i liście głogu. Warto podkreślić, że herbatka jest całkowicie naturalna, nie zawiera żadnych dodatków chemicznych ani sztucznych aromatów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 maja 2018 r.

Kategoria produktu: *napoje*

Pochodzenie: Wandalin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Wandalina

Jabłka, gruszki, śliwki suszone z Wandalina

Mieszanka owoców, w skład której wchodzi: suszone, pocięte w plasterki wraz ze skórką jabłka, gruszki, śliwki. Suszone owoce mieszkańcy przeznaczali i wykorzystywali na różne sposoby. Suszone śliwki dodawali m.in. do bigosu, z jabłek i gruszek gotowali zupy, a ugotowane na sypko kasze podawano okraszone polewką z suszu z jabłek, gruszek i śliwek. Suszone jabłka, gruszki oraz śliwki są nie tylko smaczne ale i zdrowe. Są wykorzystywane w lecznictwie. A podania ludowe mówią, że śliwka odpędza złe moce, jabłka zapewniają miłość, zdrowie i pokój, a gruszka symbolizuje długowieczność.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 kwietnia 2020 r.

Kategoria produktu: orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)

Pochodzenie: Wandalin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Wandalina

Jabłko józefowskie

Jabłka józefowskie to grupa odmian produkowanych na obszarze gminy Józefów nad Wisłą – słynnego zagłębia sadownicze Polski, którego historia sięga XIX. Wyróżnia je intensywność koloru (w odcieniach zieleni, a po dojrzeniu również żółci lub czerwieni, często zmieszanych ze sobą) i zapachu, jędrność miąższu oraz wyższa kwasowość.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 kwietnia 2018 r.

Kategoria produktu: *warzywa i owoce*

Pochodzenie: Józefów nad Wisłą

Producent/Wytwórca: grupy producentów: „Józefów Sad” i Witabo”

Kaczka grądziarska

Kaczka grądziarska to wyśmienita pieczeń z jabłkowym farszem (Szara Reneta), o złocistej barwie, zwartej, lekko ustępującej pod dotykiem konsystencji i aromacie charakterystycznym dla pieczonego mięsa. Nazwa potrawy nawiązuje do nazewnictwa wsi Grądy, założonej w końcu XII lub na początku XIII wieku w południowo-wschodniej części dóbr Borów, w widłach rzeki Chodelki oraz jej lewobrzeżnego dopływu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 lutego 2015 r.

Kategoria produktu: mięso świeże oraz produkty mięsne

Pochodzenie: Grądy

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Chodel

Karczmiński barszcz biały

Lekko zawieszista, zabieleną śmietaną zupa na bazie wywaru z żeberek wieprzowych oraz zakwasu z kiszzonej kapusty – do barszczu trafia nie sok, a odcisnięta i, jeśli trzeba, przepłukana kapusta. I to właśnie ten składnik jest w największym stopniu odpowiedzialny za aromat, specyficzny smak i jakość tej staropolskiej potrawy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 kwietnia 2018 r.

Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*

Pochodzenie: Karczmińska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Karczmińsk i okolic

Karczmińskie pierogi z bobru (bobu)

Pierogi z bobrem, czyli bobem, są gotowane od wielu pokoleń, prawdopodobnie już od XIX w. Farsz składa się z ugotowanych i zmielonych ziaren bobu, z ziemniaków i smażonej cebuli; natomiast ciasto wyrabia się z mąki, wody, soli i odrobiny oleju. Smaku przysparza omasta z topionej słoniny lub boczku ze skwarkami.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2014 r.

Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*

Pochodzenie: Karczmińska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Karczmińsk i okolic, Koło Gospodyń Wiejskich w Karczmińskach, restauracja „Krampa” w Karczmińskach

Karp w śmietanie po poniatowsku

To apetyczne danie podawane jest w formie połówki fileta z jednej strony pokrytego skórą. Obsmażony filet ma bursztynową barwę na zewnątrz, a szaro-kremową w przekroju. Jest soczysty, a jednocześnie kruchy. Karp z cebulą w śmietanie jest podawany jako danie obiadowe z pieczonymi ziemniakami albo jako zimna przekąska z pieczywem.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 15 lipca 2014 r.

Kategoria produktu: *gotowe dania i potrawy*

Pochodzenie: Poniatowa

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Poniatowej, restauracja w Poniatowej

Kefir nadwiślański

Kefir nadwiślański charakteryzuje się kremową konsystencją i lekko kwaśnym smakiem. Posiada wyraźnie orzeźwiający, wytrawny smak, przez co gasi pragnienie. Produkowany jest od ponad 50 lat.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 czerwca 2017 r.

Kategoria produktu: *produkty mleczne*

Pochodzenie: Opole Lubelskie

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim

Masło z Opoła Lubelskiego

Surowcem do produkcji opolskiego masła jest śmietanka z wysokiej jakości mleka pochodzącego wyłącznie z gospodarstw zlokalizowanych na czystych ekologicznie terenach Lubelszczyzny. Dzięki zachowanej tradycyjnej recepturze wytwarzania oraz czystym

ekologicznie surowcom opolskie masło cieszy się na rynku dużym zainteresowaniem wśród konsumentów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 25 lutego 2014 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: Opole Lubelskie

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim

Maślanka nadwiślańska

Maślanka nadwiślańska to płynny, jednolity i zawieszisty produkt niskokaloryczny (38 kal. w 100 g) o zawartości tłuszczu 1,5% (ma wartość zbliżoną do chudego mleka). Charakteryzuje się orzeźwiającym, lekko kwaśnym smakiem. Znajdują się w niej witaminy z grupy B. Jest lekkostrawna, zawiera zasadotwórcze składniki mineralne (działa więc na organizm odkwaszająco) oraz sporo kwasu mlekowego. Produkowana jest od 60. lat XX w.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 czerwca 2017 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Opole Lubelskie

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim

Miód akacjowo-malinowy

Miód akacjowo-malinowy to nektarowy krupiec o delikatnym zapachu i jasno-złocistym kolorze. Szczególnie lubiany przez dzieci, nazywany „miodem landrynkowym”. Doskonale nadaje się do sporządzania napojów orzeźwiających i słodzenia, ma także szerokie zastosowanie w kuchni i profilaktyce odpornościowej.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 listopada 2019 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Karczmiska

Producent/Wytwórca: pszczelarze z Karczmisk

Miód wielokwiatowy – majowy z Karczmisk

Nazywany jest także miodem „tysiąca kwiatów”. Jest to mieszanka nektaru zbieranego przez pszczoły zarówno z roślin uprawnych takich jak: jabłonie, wiśnie, grusze, śliwy, porzeczki, jak i z roślin dziko żyjących: mniszek lekarski, klon pospolity, wierzba, podbiał pospolity czy miodunka. Miód ten charakteryzuje się łagodnym, słodkim smakiem i intensywnym aromatem. Miód z Karczmisk jest wyjątkowo gęsty o herbacianej barwie, jaśniejącej po skryształizowaniu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 listopada 2019 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Karczmiska

Producent/Wytwórca: pszczelarze z Karczmisk

Nadwiślański sok jabłkowy

To sok wyciskany tradycyjną metodą na zimno, który dzięki nowoczesnej technologii pasteryzacji zachowuje smak i zapach świeżych jabłek. Nie zawiera żadnych dodatków w postaci konserwantów, barwników, cukrów, a jedynie cukry naturalnie występujące

w owocach. Jego zmętnienie jest zjawiskiem naturalnym i zależy od stopnia dojrzałości jabłek, która zmienia się wraz z porą roku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 lutego 2015 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: powiat opolski

Producent/Wytwórca: zakład przetwórczy Grzegorza Maryniowskiego Firma BIOGRIM

Sok jabłkowo-buraczkowy z Wandalina

Zestawienie jabłka i buraka to prawdziwa bomba witaminowa. Napój jest naturalnie mętny, niefiltrowany, ma ciemnoczerwoną barwę i lekko słodki, wyczuwalny posmak jabłka z przewagą smaku buraczka ćwikłowego. Co ważne, w skład soku wchodzi jedynie świeże, dojrzałe i zdrowe jabłka (winnych odmian) i także buraki. Nie znajdziemy tu ani wody, ani cukru, ani żadnych sztucznych dodatków.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 kwietnia 2018 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Wandalin

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Wandalina

Szarlotka józefowska

To pyszny wypiek sporządzony na bazie ciasta kruchego z dodatkiem wyłącznie tradycyjnych odmian jabłek, czyli Boiken, Piękna z Booskop oraz Szara Reneta. Charakterystycznym motywem szarlotki jest „krateczka” ułożona z wałeczków ciasta na warstwie pieczonych jabłek. Wypiek ma piękną, złocistą barwę, a smak i zapach – winny, lekko słodki z wyraźną kwaskowatością.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 stycznia 2015 r.

Kategoria produktu: *wyroby piekarnicze i cukiernicze*

Pochodzenie: Józefów nad Wisłą

Producent/Wytwórca: grupy producentów: „Józefów Sad” i Witabo”

Szparag z Janiszowa

Szparagi są roślinami wieloletnimi, a ich plantacje eksploatuje się około 10 lat. Niepowtarzalne walory Janiszewskie szparagi zawdzięczają specyficznie mikroklimatu i ciepłym glebom. Kamienisto-wapienne podłoże jest dobrym magazynem minerałów i składników pokarmowych dla korzeni szparaga, a wierzchnia warstwa gleby to piasek, który szybko się nagrzewa i powoduje błyskawiczny warzywa. Tradycja uprawy szparaga w tym regionie sięga lat przedwojennych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 lipca 2017 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: rejon Janiszowa w gminie Łaziska

Producent/Wytwórca: rolnicy w rejonie Janiszowa w gminie Łaziska

Szyneczka z karpia z Pustelni

Szyneczka z karpia z Pustelni wyglądem przypomina tę wytwarzaną z mięs zwierząt stałocięplnych. Kształt zewnętrzny bliski jest kuli o nieregularnej, nieco pofałdowanej powierzchni ze względu na użycie siatki do formowania. Ma smak charakterystyczny dla

wędzonych karpia. Wędzenie odbywa się przy użyciu drewna z drzew liściastych, głównie olchy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 9 września 2009 r.

Kategoria produktu: produkty rybołówstwa

Pochodzenie: okolice Opola Lubelskiego

Producent/Wytwórca: gospodarstwo rybackie i zajazd Pustelnia w Woli Rudzkiej koło Opola Lubelskiego

Twaróg nadwiślański

To ser półtłusty o barwie białej do lekko kremowej, jednolitej w całej masie, łagodnym lekko kwaśnym smaku i zapachu oraz zwartej konsystencji, bez grudek, lekko luźnej, pozwalającej kroić się nożem. Twaróg związany jest z regionem Powiśla Lubelskiego od dawnych czasów i stanowi o tutejszym dziedzictwie kulturowym, z którym utożsamiają się mieszkańcy powiatu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 sierpnia 2017 r.

Kategoria produktu: produkty mleczne

Pochodzenie: Opole Lubelskie

Producent/Wytwórca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim

Wędzone dzwonki z karpia z Pustelni

Opisywany produkt nie zawiera absolutnie żadnych środków chemicznych ani konserwantów. Produkty używane do wytworzenia wędzonych dzwonek karpia nie zmieniły się od wieków – to wyłącznie ryby, sól i woda. Również receptura solankowania, stężenie solanki i jej skład, a także proces wędzenia przez dziesiątki lat nie uległy zmianie i przekazywane były ustnie z pokolenia na pokolenie. Z tego powodu specjał ten ma zawsze ten sam naturalny zapach i smak.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 9 września 2009 r.

Kategoria produktu: produkty rybołówstwa

Pochodzenie: okolice Opola Lubelskiego

Producent/Wytwórca: gospodarstwo rybackie i zajazd Pustelnia w Woli Rudzkiej koło Opola Lubelskiego

Zupa z karpia

To pyszna, gęsta zupa z dużą zawartością włoszczyzny (marchew, pietruszka, cebula, por, seler), pociętego imbiru oraz przypraw (gałka muszkatołowa, majeranek). Kawałki warzyw, filet z karpia oraz majeranek nadają jej pstrokatości. Niepowtarzalny jest również smak zupy, w przewadze słodko-pikantny. Przyprawy nadają jej ostry, wyrazisty smak, który łagodzi delikatność karpia i świeżość warzyw. Zupa przygotowywana jest na bazie rosółu z kury i ma działanie rozgrzewające.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 26 stycznia 2015 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: okolice Opola Lubelskiego

Producent/Wytwórca: gospodarstwo rybackie i zajazd Pustelnia w Woli Rudzkiej koło Opola Lubelskiego

POWIAT PARCZEWSKI

Korowaj chleb weselny z Paszenek

To okrągły, ciemnozłoty placek finezyjnie zdobiony ręcznie wykonanymi ozdobami z piezonego ciasta: symetrycznie ułożonymi różyczkami, szyszkami, kaczuszkami oraz wieńcem z listków, a na środku „kielichem szczęścia” bądź różą. Charakteryzuje się smakiem i zapachem upieczonego świeżego chleba. Korowaj to chleb weselny, zawsze był pieczony w przeddzień zaślubin w domu panny młodej. Specjał ten znany jest tu od niepamiętnych czasów, a receptura jego wypieku przekazywana następnym pokoleniom do czasów dzisiejszych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 października 2016 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Paszenki

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Paszenki i okolic

POWIAT PUŁAWSKI

Baleron nadwieprzański

Jest produkowany od 1964 r. na podstawie receptury własnej opracowanej przez kierownictwo i załogę masarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Baranowie. Jego obecna nazwa funkcjonuje od roku 1972 i pochodzi od nazwy restauracji „Nadwieprzanka” w Baranowie, która również była własnością spółdzielni. To tutaj serwowano baleron nadwieprzański jako jedną z wędlin śniadaniowych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Boczek nadwieprzański

Receptura oparta jest na dobrej jakości surowca, pochodzącego z własnego chowu świń lub z miejscowego skupu oraz na tradycyjnej metodzie, z zachowaniem wszystkich etapów produkcji, niepodlegających zmianom. Nie zawiera wyszukanych przypraw, dlatego jest zdrowy, wyjątkowy i niepowtarzalny w smaku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Bronicka szynka wędzona

Wędzona szynka bronicka jest bardzo delikatną wędliną, wykonywaną wg miejscowych przepisów z Bronic i jego okolic. Ten lokalny rarytas jest wędzony drewnem olchowym, dębowym lub mieszanym. Ma piękny kolor od jasnobrażowego do brązowego oraz wyśmienity, łagodny smak. Wyglądem przypomina nieregularny ścięty stożek o długości 25-30 cm i średnicy do 20 cm. Po przekrojeniu ujawnia się różowe mięso z odcieniem czerwonym i pasemko białego tłuszczu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lipca 2021 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Bronice i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Bronic i okolic

Bronicki boczek wędzony

Współczesna receptura wyrobu wędzonego boczku bronickiego powstała z połączenia doświadczenia kilku pokoleń mieszkańców Bronic oraz okolic Puław i Nałęczowa. Nazwa pochodzi od miejscowości Bronice, położonej w gminie Nałęczów, powiecie puławskim. Tradycja wyrobu swojskich wędlin jest znana od dawna i przekazywana z pokolenia na pokolenie. Smak nie uległ zmianie, zmieniły się jedynie naczynia wykorzystywane do peklowania. Dziś nie wykorzystuje się kamiennych garnków, są one częściej dekoracją kuchni, a nie naczyniem użytkowym. Emaliowane wanienki zastąpiły specjalne pojemniki do mięsa. Bardzo rzadko używa się saletry, którą zastępuje się solą peklową.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 12 lipca 2021 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Bronice i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Bronic i okolic

Chleb żytni tradycyjny

Wypiek charakteryzuje się brązową do ciemnobrązowej barwą, lekko popękaną na wierzchu skórą oraz suchym w dotyku mięszkiem o równomiernym zabarwieniu i dobrej krajalności. Podstawowym surowcem wykorzystywanym do wypieku chleba jest mąka żytnia bez dodatków, a także woda – spełniająca wymogi pitnej i sól kamienna.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2014 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Kaszanka nadwieprzanka

Kaszanka „nadwieprzanka” to kiszka krwista z kaszą gryczaną, parzona, w skład której wchodzi maski i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych i tłuszczu wieprzowego oraz kaszy gryczanej i krwi spożywczej. „Nadwieprzanka” produkowana jest od 1968 r., a obecna nazwa funkcjonuje od roku 1971.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 lutego 2006 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Kaszanka pieczona z Dobrosławowa

Do produkcji tego smakołyku wykorzystuje się m.in. podroby wieprzowe i kaszę gryczaną, a nadziewa w naturalne jelita. Wyrób nie zawiera konserwantów i wytwarzany jest zgodnie ze starymi metodami.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 10 lipca 2012 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Dobrosławów

Producent/Wytwórca: Zakłady Mięsne "Dobrosławów"

Kielbasa Bronicka

To cienka (ok. 3-centymetrowej średnicy) kielbasa, wędzona w naturalnej osłonce wieprzowej w pętach nawiniętych na kiju bez przekręcania. Ma lekko pomarszczoną skórę, barwę od jasno- do średnio-brązowej, a w przekroju lekko różową. Współczesna receptura wyrobu swojskiej kielbasy bronickiej powstała z połączenia doświadczenia kilku pokoleń. Przy jej produkcji w rodzinnych gospodarstwach rolnych stosowane są miejscowe, tradycyjne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 20 maja 2015 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Bronice i okolice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Bronic i okolic

Kielbasa nadwieprzańska

To bardzo smaczna kielbasa wieprzowa, znana i ceniona przez mieszkańców gminy Baranów. Produkowana jest w osłonce naturalnej z cienkiego jelita wieprzowego, o długości ok. 1 metra. Surowce wykorzystywane do produkcji kielbasy nadwieprzańskiej są specjalnie selekcjonowane poprzez wcześniejszą kontraktację u indywidualnych rolników. Jest produkowana od 1968 r.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Kielbasa wiejska z Dobrosławowa

Kielbasa ta wywodzi się jeszcze z czasów słowiańskich. W swoim składzie zawiera mięso wieprzowe i wołowe, a także naturalne przyprawy. Może być spożywana na zimno bądź na ciepło. Do dnia dzisiejszego w starych, małych wędzarniach produkuje się kielbasę wiejską, która zawdzięcza swój smak czosnkowi, a niepowtarzalny zapach – dymowi bukowemu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 stycznia 2013 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Dobrosławów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Dobrosławów, Zakłady Mięsne "Dobrosławów"

Konfitura różana z Końskowoli

„Konfitura z płatków róży to zapach lata i pięknych końskowolskich różanych pól”, jak zapewniają mieszkańcy gminy. A mówiąc mniej poetycko, to rodzaj środka spożywczego o gęstej konsystencji i intensywnym ciemno-bordowym kolorze. Stworzona z ogromniej ilości płatków róż, konfitura ta jest niezwykle aromatyczna. Może być wykorzystywana do nadziewania pączków, rogalików i innych ciast, a także dodawana do marmolady czy mielonych orzechów. Zgodnie z tradycją, można ją rozpuścić w wodzie, uzyskując wspaniałą wodę różaną, oraz użyć do herbaty.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 24 czerwca 2013 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Konfitura z owoców róży

Konfitura z owoców róży odznacza się głębokim aromatem i pięknym pomarańczowoczerwonym kolorem. Wyróżnia ją nuta róży, która nadaje konfiturze niepowtarzalny charakter, oraz słodko-kwaśny smak. Wytwarza się ją z wyjątkowo cennych dla zdrowia owoców róży pomarszczonej R. rugosa, róży stulistnej R. centifolia i róży francuskiej R. gallica.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 października 2013 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Nalewka z płatków róży

To napój spirytusowy o 30-35 % zawartości alkoholu, konsystencji gęstszej niż woda, barwie brązowo-bordowej i charakterystycznym intensywnie różanym zapachu i smaku. Ten gustowny, wyszukany i koneserski trunek zalecany jest przy wyczerpaniu fizycznym i psychicznym oraz stanach przeziębienia.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 24 czerwca 2013 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Nałęczowski miód wielokwiatowy

Nałęczowski specjał występuje w postaci gęstej, nieprzejrzystej cieczy, zwanej patoką lub krupcem. Jak każdy miód powstały z nektaru różnych gatunków roślin, tak i ten, w większości wypadków jest jasny. Miód o barwie jaśniejszej jest łagodniejszy, te ciemne mogą być bardziej ostre, „drapiące”. Charakteryzuje się silnym, intensywnym aromatem, powstałym z olejków eterycznych pochodzących z wielu gatunków roślin.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 25 maja 2015 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: okolice Nałęczowa

Producent/Wytwórca: pszczelarze z okolic Nałęczowa

Pełnoziarniste mąki z Zabłocia

Niejednorodna, sypka, puszysta mieszanina z widocznymi kawałkami otrąb. Do produkcji pełnoziarnistych mąk z Zabłocia używano zbóż takich jak: żyto, orkisz, płaskurka oraz samopsza (pierwotna odmiana pszenicy). do dziś kultywowana jest tradycja wyrobu mąki z własnego ziarna. Jedni mieszkańcy wyrabiali mąkę samodzielnie za pomocą domowych żaren, inni wozili ziarna do okolicznych wiatraków lub słynnego młyna w Kaleniu istniejącego do dzisiaj.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 stycznia 2020 r.

Kategoria produktu: *warzywa i owoce*

Pochodzenie: Zabłocie w gminie Markuszów

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Zabłocia w gminie Markuszów

Polędwica nadwieprzańska

Jest produkowana bez udziału sztucznych konserwantów i polepszaczy. Jest to wyrób wędliniarski, wytwarzany z peklowanego wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, pieczonego i wędzonego, o doskonałym smaku i znakomitych wartościach odżywczych. Produkcja polędwicy odbywa się od 1964 r., pod obecną nazwą od 1975 r.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Rogaliki półfrancuskie śmietanowe z masą orzechową i różą

Rogaliki półfrancuskie śmietanowe z masą orzechową i różą to niepowtarzalne delikcje. Te rozplywające się w ustach, delikatne i kruche ciasteczka mają dużą ilość nadzienia, są obficie posypane cukrem pudrem. Sedno produktu tkwi w płatkach używanych do masy orzechowo-różanej. Informacje o wieloletniej tradycji wykonywania rogalików półfrancuskich śmietanowych z masą orzechową i różą potwierdzają najstarsi mieszkańcy okolicy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 9 października 2013 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Sok z pigwowca z Końskowoli

Intensywnie żółty, nęcący barwą i aromatem napój, jest prawdziwą bombą witaminową – stanowi źródło pektyn, składników mineralnych, żelaza, magnezu, błonnika, a przede wszystkim witaminy C. W jednym kilogramie pigwowca jest jej tyle, co w dwóch kilogramach cytryn lub dziesięciu (!) kilogramach jabłek.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 marca 2018 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Stara Wieś w gminie Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Starej Wsi w gminie Końskowola

Syrop z owoców róży

Ten pyszny, gęsty, intensywnie pomarańczowy syrop ma silnie słodki smak, charakterystyczny dla użytych składników. A trzeba wiedzieć, że do jego wyprodukowania potrzebne są jędrne, dobrze wybarwione owoce róży pomarszczonej (*Rosa rugosa*), cukier, woda i kwas cytrynowy. Przyrządzone w odpowiednich proporcjach zgodnie ze starodawną recepturą dają gwarancję wyjątkowego efektu. Trudno jest jednoznacznie ustalić dokładną datę powstania tego produktu – mogło to być ponad 200 lat temu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 marca 2015 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Syrop z płatków róży

Ten gęsty, klarowny, pozbawiony osadu syrop jest produkowany z płatków silnie pachnącej róży wielkoowocowej, np. *Rosa rugosa*. Płatki nadają płynowi ciemnobordową, amarantową barwę, przyjemny, intensywny różany zapach, a także są ozdobą tego smakołyku. Warto wiedzieć, że zarówno na barwę, jak i aromat płynu wpływ ma właściwa pora dnia zrywania kwiatów i określona faza kwitnienia rośliny – najbardziej wartościowe są nie w pełni rozwinięte, ale bardzo dobrze wykształcone pączki, zrywane tuż po obeschnięciu rosy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 marca 2015 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: gmina Końskowola

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Końskowola

Szynka nadwieprzańska

Surowce wykorzystywane do produkcji szynki nadwieprzańskiej pochodzą z młodych tuczników. Szynka ta ma niepowtarzalny smak i zapach, jest dość ściśła, lekko soczysta i krucha. Woda używana do produkcji jest naturalnie czysta, czerpana z pokładów czwartorzędowych. Produkowana jest w prosty, zdrowy sposób, dlatego też cieszy się dużym uznaniem konsumentów.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 18 lutego 2008 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: gmina Baranów

Producent/Wytwórca: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie

Świnia rasy puławskiej

Świnie rasy puławskiej cechują się następującą budową ciała: głowa nieduża, szeroka w partii czołowej, ryj prosty, niezbyt długi. Uszy nieduże stojące, z wiekiem pochylające się ku przodowi. Tułów średniej długości, klatka piersiowa szeroka i głęboka, z silnie wysklepionym ożebrowaniem (beczkowata). Grzbiet szeroki, średnio długi, mocny o linii łukowatej. Zad dość długi, szeroki, lekko spadzisty, ogon wysoko osadzony. Szynki szerokie, uwypuklone, średniej wielkości, bez fałd tłuszczowych. Skóra średnio gruba, bez fałdów, o barwie od łupkowoszarej do pomarańczowej.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 28 maja 2009 r.

Kategoria produktu: produkty mięsne

Pochodzenie: Puławy

Producent/Wytwórca: hodowcy z Lubelszczyzny

Truskawka z gminy Puławy

Owoce charakteryzują wysokie walory smakowe, intensywny aromat i błyszcząca skórka. W gminie Puławy uprawia się różne odmiany truskawek – od bardzo słodkich (Honeoye) po lekko kwaskowate (Elkat). Pierwsze wzmianki, dotyczące uprawy truskawek na obszarze gminy Puławy dotyczą początków XX w., a obecnie na terenie gminy Puławy uprawy truskawek zajmują powierzchnię ok. 400 ha.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 22 lutego 2016 r.

Kategoria produktu: warzywa i owoce

Pochodzenie: gmina Puławy

Producent/Wytwórca: rolnicy z gminy Puławy

Zawijoki janowickie

To farsz z kaszy jaglanej i kiszonej kapusty zawinięty w liść kapusty. W smaku przeważa akcent kapusty kiszonej i kaszy jaglanej, a w zapachu – olej rzepakowy z kapustą. W I połowie XX w. potrawa bardzo często gościła na stołach janowickich domów, jako danie główne. Obecnie potrawę przygotowuje się w okresie Wielkiego Postu i jako jedną z potraw na wigilijny stół.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 grudnia 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Janowice w gminie Janowiec

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Janowic w gminie Janowiec

POWIAT RADZYŃSKI

Marchwiaki z makiem

Marchwiaki z makiem, to tradycyjny wyrób w kształcie podobnym do zwiniętej w rulon rolady. Marchew użyta do nadzienia jest nakrapiana makiem. Smak tych tradycyjnych wypieków jest lekko słodki, charakteryzujący się intensywnym zapachem marchwi.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 21 listopada 2005 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kąkolewnicy

Nalewka ziemiańska

Nalewka ziemiańska to napój spirytusowy wytwarzany zgodnie z wieloletnią rodzinną recepturą. Przepis na jej przygotowanie przekazywany jest z pokolenia na pokolenie i przechowywany w zbiorach rodzinnych od 1932 roku. Podstawowym składnikiem nalewki jest owoc pigwy pospolitej, której owoce pigwy mają właściwości odżywcze, lecznicze i dietetyczne.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 maja 2011 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Przegaliny

Producent/Wytwórca: gospodynie z Przegalin

Oranżada z Kąkolewnicy

Oranżada jest regionalnym napojem gazowanym, produkowanym w dwóch smakach i kolorach: smaku malinowym i barwie czerwonej oraz żółta o smaku cytrynowym. Proces wytwarzania tego napoju jest skomplikowany, wytwarza się go na specjalnych, przystosowanych do tego maszynach. Przy produkcji wymagana jest staranność i czystość oraz produkty najlepszej jakości.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2012 r.

Kategoria produktu: napoje

Pochodzenie: Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: Wytwórni Wód Gazowanych w Rudniku

Parowańce brzozowickie z kapustą i grzybami

Wyglądem zewnętrznym parowańce przypominają spłaszczoną kulę. Parowańce są pulchne, mają lekko słony, „kapuściano-drożdżowy” smak. Gotowane z mąki pszenno-żytniej, a od święta z samej mąki pszennej. Ciasto zagniata się z maki, wody, jaja kurzego i roztworu drożdżowego. Farsz robi się z kiszzonej kapusty i grzybów. Parowańce brzozowickie, jak sama nazwa wskazuje, paruje się nad wrzącą wodą na ściereczce przykrytej miską.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Brzozowica Mała

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Brzozowicy Małej

Parowańce z kaszą jaglaną

Parowańce z kaszą powinny mieć lekko słodki smak, natomiast nadzienie mało słodkie o charakterystycznym zapachu gotowanej kaszy. Ciasto na parowańce jest wyrabiane z mąki pszennej, drożdży, mleka, jaj, soli, cukru, natomiast nadzienie przygotowuje się z kaszy jaglanej, mleka i cukru.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 listopada 2005 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kąkolewnicy i okolic

Parowańce z serem

Parowańce z serem swoim wyglądem zewnętrznym przypominają nieco zgniecioną kulę, mają zapach mięty lub wanilii, smak słodkawy lub słony (w zależności od nadzienia) i są pulchne. Po zgnieceniu zachowują pierwotny kształt.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 16 listopada 2005 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: gmina Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy gminy Kąkolewnica

Parowańce żakowolskie z soczewicą

Parowańce żakowolskie z soczewicą mają kształt owalny, w przekroju okrągły – lekko spłaszczony, barwę zewnętrzną kremowo-białą, a nadzienia – ciemnoszarą, w dotyku pulchne i elastyczne, mają słonawo-drożdżowy smak i zapach soczewicy.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Żakowola Poprzeczna

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Żakowoli Poprzecznej

Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek

Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek są pulchne w dotyku i mają zapach ciasta drożdżowego oraz nadzienia jabłkowego. Od niepamiętnych czasów pączki te były daniem niedzielnym, a obowiązkowym w karnawale, głównie w tłusty czwartek.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Żakowola Radzyńska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Żakowoli Radzyńskiej

Pierogi lipnickie z kapustą i grzybami

Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami wyglądem przypominają półksiężyc z wianuszkiem na grzbiecie. Są w dotyku miękkie, mają słonawy smak, a farsz grzybowo-kapuściany. Najstarsi mieszkańcy twierdzą, że tradycja gotowania pierogów lipnickich sięga dwudziestolecia międzywojennego.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 listopada 2009 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Lipniaki w gminie Kąkolewnica
Producent/Wytwórca: mieszkańcy miejscowości Lipniaki w gminie Kąkolewnica

Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną

Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną są w miękkie i apetyczne. Nadzienie sporządza się z gotowanej kaszy gryczanej i podsmażonych na maśle pieczarek z cebulą.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 2 listopada 2009 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Olszewnica w gminie Kąkolewnica
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Olszewnicy w gminie Kąkolewnica

Pierogi turowskie z soczewicą

Pierogi turowskie z soczewicą mają półokrągły kształt z falbanką na brzegu i białą, miękką skórkę. Do wyrobu ciasta pierogowego stosuje się mąkę pszenną robioną w młynie, tzw. swojską, a na nadzienie – soczewicę zieloną lub czerwoną, którą smaży się na tłuszczu z dodatkiem cebuli i różnych przypraw.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 5 listopada 2009 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Turów w gminie Kąkolewnica
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Turowa w gminie Kąkolewnica

Pierogi zosinowskie z jagodami

Pierogi zosinowskie z jagodami, w dotyku miękkie, często przy naciśnięciu wypływa z nich jagodowy sok. O ich istocie stanowi właśnie farsz przygotowywany z jagód leśnych i cukru. Na ciasto najlepsza jest mąka swojska z dodatkiem jaj, drożdży, cukru i szczypty soli.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 5 listopada 2009 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Zosinowo w gminie Kąkolewnica
Producent/Wytwórca: mieszkańcy wsi Zosinowo w gminie Kąkolewnica

Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami

Pierogi żakowolskie – ich kulinarna specyfika polega na połączeniu ciasta z farszem ze startych ziemniaków, podsmażanych z cebulą i słoniną. Nic dziwnego, że w smaku przypominają placki ziemniaczane. Nie jest to potrawa wykwintna, ale smaczna i pożywna.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 11 maja 2009 r.
Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy
Pochodzenie: Żakowola Stara
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Żakowoli Starej

Podcos

To gęsta masa z widocznymi włóknami kapusty i kaszą. Potrawa ta cieszy się dużą popularnością głównie ze względu na niskie koszty jej przygotowania, walory smakowe i odżywcze, jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia na gorąco. Do wytwarzania

podcosu używa się wyłącznie zewnętrznych liści kapusty (tych najbardziej zielonych, rwanych od spodu główki), a także kości wieprzowych, kaszy jęczmiennej lub pęczaku, pęczka szczypiorku, pęczka koperku, smalcu lub słoniny, mąki, soli i pieprzu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 października 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Wola Osowińska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Woli Osowińskiej i gminy Borki

Pyzy polskowolskie z mięsem

Pyzy polskowolskie z mięsem mają kształt owalny, podłużny zwężony na końcach, smak lekko słony, mięsno-ziemniaczany. Farsz wypełniający wewnątrz pyz wykonywany jest z mielonego, ugotowanego mięsa wieprzowego oraz cebuli, pieprzu i soli. Ciasto na pyzy wykonuje się z ugotowanych i roztartych kopyścią drewnianą ziemniaków (3 części), a także z utartych na tarce surowych ziemniaków (1 część), ugniecionych razem w jednolitą masę z dodatkiem jajek i soli.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 5 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Polskowola w gminie Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Polskowoli w gminie Kąkolewnica

Racuchy turowskie

Racuchy turowskie są spłaszczone i puszyste. Na ciasto składają się: mąka, mleko, drożdże, żółtka z jajek, masło własnego wyrobu, cukier i smalec, a na nadzienie: ser biały, jajka, szczypta soli i laska wanilii. Racuchy były jedną z bardziej popularnych potraw.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 5 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Turów w gminie Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Turowa w gminie Kąkolewnica

Racuchy z makiem

Złociste racuchy o smaku makowo-drożdżowym są produktem wytwarzanym od czasów II wojny światowej. Do wyrobu ciasta używa się: mąki ze specjalnie suszonej pszenicy, mleka – najlepiej świeżego, wody, drożdży, jaj, cukru oraz soli. Z kolei do nadzienia: mak wyłuskany z główek makowych oraz cukier – oba składniki trzeba zmielić dwa razy na maszynce, a nie w makutrze! Do farszu dodajemy zapach migdałowy, rodzynki, pokrojoną skórkę z pomarańczy oraz ubitą pianę z białka jednego jajka. Racuchy były zawsze i w każdym domu na wigilię.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 21 listopada 2005 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Kąkolewnicy

Tertuny brzozowickie z soczewicą

Do wyrobu ciasta na tertuny używa się ziemniaków, z których część jest gotowana, a część tarta, natomiast farsz składa się z gotowanej i zmielonej soczewicy z cebulą,

z dodatkiem pieprzu i soli. Wypełnione farszem tertuny, ugotowane w osolonej wodzie podaje się polane smalcem ze skwarkami. Bardzo pracochłonne tertuny z soczewicą były daniem świątecznym, na niedzielę.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Brzozowica Duża, Brzozowica Mała w gminie Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Brzozowicy Dużej i Brzozowicy Małej w gminie Kąkolewnica

Woleńskie kartoflaki

Kartoflaki, jak sama nazwa wskazuje, to danie z ziemniaków, potocznie zwanych kartoflami. Te ziemniaczane pierogi o elipsowatym kształcie, są wypełnione farszem z soczewicy, kaszy jaglanej, gryczanej lub grochu. Tradycja przygotowywania tej potrawy sięga początków uprawy ziemniaków na Podlasiu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 7 grudnia 2012 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Wola Osowińska

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Woli Osowińskiej i okolic

Zawijaki wygnanowskie

Zawijaki wygnanowskie dawniej pieczone w piecu chlebowym, dzisiaj – w piekarniku. Dawniej, ciasto było sporządzane z mąki pszennej, wymieszanej z żytnią, obecnie używa się wyłącznie mąki pszennej. Do farszu używano świeżych jagód i owoców, ale tylko w okresie ich naturalnego występowania, natomiast w okresie zimowym i wiosennym stosowano owoce suszone. Ta tradycyjna potrawa podlaska jest nadal sporządzana, ma ona swoich smakoszy i zasługuje na szerszą promocję.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 listopada 2009 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Wygnanka w gminie Kąkolewnica

Producent/Wytwórca: mieszkańcy miejscowości Wygnanka w gminie Kąkolewnica

POWIAT RYCKI

Nadwieprzański miód lipowy

Miód nektarowy lipowy ma bardzo silny aromat podobny do zapachu kwiatów. Jego smak jest słodki z nieco gorzkawym posmakiem, lekko piekący. Miód lipowy znad Wieprza nie zawiera żadnych zanieczyszczeń chemicznych. Ma bogaty i niepowtarzalny smak oraz aromat, gdyż w jego składzie znajduje się nektar zebrany przez pszczoły z lip, a także specyficznych roślin tego regionu.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 marca 2008 r

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Sobieszyn w gminie Ułęż

Producent/Wytwórca: „Pasięka pod lipami” w Sobieszynie

Nadwieprzański miód wielokwiatowy

Miód wielokwiatowy zbierany jest z roślin zielnych, bylin, a także drzew i krzewów kwitnących wiosną. Właściwy miód wielokwiatowy pozyskuje się z roślin kwitnących do końca maja. W tym czasie kwitną róże gatunki wierzb, leszczyny, drzewa owocowe, rzepak, malina, mniszek, a także rozliczne gatunki roślin zielnych. Powstaje w tradycyjnych drewnianych ulach.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 27 marca 2008 r

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Sobieszyn w gminie Ułęż

Producent/Wytwórca: „Pasięka pod lipami” w Sobieszynie

Olej lniany

Podstawowym surowcem do produkcji tego oleju są nasiona lnu (*Linum Usitatissimum*) pochodzące z terenu Lubelszczyzny. Nasiona powinny charakteryzować się przyjemnym i świeżym zapachem oraz być systematycznie przewietrzane przez mieszanie. Olej lniany jest uzyskiwany poprzez ich tłoczenie. Otrzymywany w ten sposób produkt finalny ma żółtawe zabarwienie i intensywny, cierpki zapach. Po wyklarowaniu jest on zlewany do butelek i przeznaczany do konsumpcji.

Jak wynika z przekazów ustnych, tradycja produkcji i zastosowania olejów tłoczonych na zimno w sięga okresu sprzed około 100 lat. Zapisy zawarte w książce Hanny Szymanderskiej „Polskie Tradycje Świąteczne” potwierdzają wykorzystywanie oleju w żywieniu ludzi jako jedynej okras.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: okolice Ryk

Producent/Wytwórca: rolnicy z okolic Ryk

Olej rzepakowy

To olej roślinny tłoczony lub ekstrahowany z nasion rzepaku i jako taki posiada specyficzny ostry zapach. Podstawowym surowcem do jego produkcji są nasiona rzepaku pochodzące z upraw lokalnych z Lubelszczyzny, głównie rzepaku ozimego. Olej rzepakowy sprzedawany jest głównie w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Nazywany jest wówczas

wigilijnym. Stanowi doskonały dodatek do takich potraw, jak kapusta, śledzie, surówki, ryby, racuchy i inne placki.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: oleje i tłuszcze

Pochodzenie: okolice Ryk

Producent/Wytwórca: rolnicy z okolic Ryk

Pasztet z karpia z Sierskowoli

Potrawa powstała w wyniku modyfikacji słynnego przepisu na kotlety rybne Lucyny Ćwierczakiewiczowej, która podała na nie przepis w książce kulinarnej z 1871 r. Kotlety Ćwierciakiewiczowej pasztetem stały się za sprawą gospodyń, które masę rybną z przepisu włożyły w podłużne foremki i upiekły w piecu chlebowym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 8 listopada 2017 r.

Kategoria produktu: produkty rybołówstwa

Pochodzenie: Sierskowola w gminie Ryki

Producent/Wytwórca: Koło Gospodyń Wiejskich w Sierskowoli

POWIAT ŚWIDNICKI

Chleb żytni wygnanowski

Chleb ten ma kształt trapezu, typowy dla foremki, w której jest wypiekany, ma smak lekko kwaśny, bez wyczuwalnej słodkości lub słoności. Zaletą chleba wygnanowskiego jest brak cukrów, dzięki czemu może on stanowić podstawę niemal każdego rodzaju diety, w tym również dla diabetyków. Wypiekano go już w latach międzywojennych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 7 września 2010 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Wygnanowice

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Wygnanowic

Flaki piaseckie

Flaki, po ich oczyszczeniu, obgotowaniu i pokrojeniu w cienkie paski, stanowią podstawowy wkład do zupy warzywnej z ewentualnym dodatkiem wołowiny lub wędzonki. Ważne jest, aby zostały ugotowane w zupie do miękkości. Regionaliści zwracają uwagę, że historia flaków piaseckich zaczyna się w latach sześćdziesiątych dwudziestego wieku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 19 stycznia 2016 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Piaski

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Piask, restauracja „Rarytas”

POWIAT TOMASZOWSKI

Karp wędzony z Bełżca

Sposób doprawiania karpia i proces wędzenia ryby, od lat nie uległ zmianie. Tuszę karpia należy przeciąć w poprzek na 4 porcje (tzw. dzwonki), doprawić solą oraz pieprzem, starannie obłożyć liśćmi laurowymi, zielem angielskim, czosnkiem i odstawić w chłodne miejsce na minimum 5 godzin. Karpia należy wędzić dymem z okorowanego drewna dębowego, olchowego lub leszczyny. Wyjątkowy smak i aromat karp zawdzięcza sposobowi wędzenia, który polega na zawieszeniu go na drewnianej kracie, co zapobiega wypływowi soków, a ryba zachowuje swój aromat i po uwędzeniu jest soczysta.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 kwietnia 2020 r.

Kategoria produktu: **produkty rybołówstwa**

Pochodzenie: Bełżec

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Bełżca

Pierogi z farszem z karpia

Pierogi miękkie i bardzo delikatne, z farszem z karpia, który pochodzi z własnych gospodarstw rybackich. Danie według tradycyjnej receptury: upieczone filety z karpia, drobno posiekane, łączy się z podsmażoną cebulą, ugotowanym ziemniakiem, jajkiem, ziołami, solą oraz pieprzem i wyrabia się na jednolitą masę. Do przygotowania ciasta na pierogi potrzebna jest mąka pszenna, jajko oraz gorąca woda.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 kwietnia 2020 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: Bełżec

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Bełżca

POWIAT WŁODAWSKI

Chleb wiejski dębowiecki

Chleb prostokątny lub okrągły, wypiekany z dodatkiem ziaren słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, otrąb lub maku. Smak aromatyczny, kwaśny. Ceniony przez turystów i gości gospodarstw agroturystycznych.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 31 maja 2012 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: Dębowiec koło Urszulina

Producent/Wytwórca: Dębowiec koło Urszulina, gospodarstwa agroturystyczne na Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim

Karasie z Polesia

Główne składniki wyrobu to ryby i grzyby – dary natury, które gościły na stołach naszych przodków. Danie to smażone dzwonki ryb wypełnione farszem cebulowo-grzybowym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 6 lutego 2012 r.

Kategoria produktu: produkty rybołówstwa

Pochodzenie: Pojezierze Łęczyńsko-Włodawskie

Producent/Wytwórca: mieszkańcy Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego

Piernik żydowski

To ciemnobrązowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o intensywnym, orientalnym zapachu i słodkim smaku. Surowce wykorzystywane do produkcji piernika to: miód pszczeli, cukier kryształ, mąka pszenna, olej roślinny, jaja, kawa naturalna, koniak lub brandy, rodzyнки, orzechy włoskie, przyprawy korzenne, proszek do pieczenia, soda spożywcza. Piernik żydowski był wypiekany jeszcze w okresie międzywojennym, a przepis pochodzi od gospodyń żydowskich, zamieszkujących wówczas te tereny.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 7 września 2010 r.

Kategoria produktu: wyroby piekarnicze i cukiernicze

Pochodzenie: okolice Włodawy

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Włodawy

POWIAT ZAMOJSKI

Kaczka po zamojsku

Podstawą potrawy jest – jak sama nazwa wskazuje – upieczona, wyluzowana od kości kaczka, nafaszerowana mięsem kaczym i dodatkami smakowymi, w tym śliwkami i orzechami. Tradycja przygotowania potrawy wywodzi się z połączenia kultury żydowskiej z polską.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 23 czerwca 2015 r.

Kategoria produktu: gotowe dania i potrawy

Pochodzenie: okolice Zamościa

Producent/Wytwórca: mieszkańcy okolic Zamościa

Miód fasolowo odmianowy z nektaru kwiatu fasoli tyczkowej Piękny Jaś

Wyjątkowość miodu fasolowego polega na jego silnym aromacie pochodzącym od kwiatów fasoli tyczkowej „Piękny Jaś”. Posiada smak mało słodki i lekko kwaskowaty, w postaci płynnej ma barwę słomkową, a po skryształizowaniu zmienia kolor na biało-kremowy. Ule na okres nektarowania fasoli tycznej przewożone są na plantacje fasoli, aby pszczoły produkowały z nektaru kwiatów „Pięknego Jasia” gatunkowy miód.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: gmina Szczebrzeszyn, południowa część gminy Radecznica

Producent/Wytwórca: pszczelarze z gminy Szczebrzeszyn i gminy Radecznica

Miód rzepakowy z Roztocza

Miód produkowany przez pszczoły z nektaru kwiatów rzepaku, odróżnia się od innych miódów odmianowych, charakterystycznym smakiem, zapachem i właściwościami. Jest mało słodki i lekko mdławy. W postaci płynnej (patoki) ma barwę jasnożółtą lub lekko słomkową. W procesie krystalizacji przybiera smalcowatą konsystencję, a po skryształizowaniu zmienia kolor.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 1 marca 2007 r.

Kategoria produktu: miody

Pochodzenie: Roztocze

Producent/Wytwórca: pszczelarze z Roztocza

Olej świąteczny roztoczański

Olej ma złocistą bądź lekko brązową barwę oraz swoisty, intensywny, roślinny zapach. Jest świetny do przygotowywania wielu tradycyjnych potraw. Warto zaznaczyć, że surowiec do jego produkcji to głównie nasiona rzepaku sianego na obszarze znajdującym się na pograniczu Roztocza Środkowego, Grzędy Sokalskiej i Kotliny Zamojskiej. Region ten posiada specyficzne warunki klimatyczne. Duże nasłonecznienie w okresie od wiosny do zbiorów

wpływa na niespotykany smak i aromat oleju wyciskanego metodą tradycyjną. Pierwsze wzmianki o istnieniu olejarni w Zamościu pojawiają się już w XVII wieku.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 4 października 2005 r
Kategoria produktu: oleje i tłuszcze
Pochodzenie: Roztocza Środkowego, Grzędy Sokalskiej i Kotliny Zamojskiej
Producent/Wytwórca: olejarnie na Roztoczu

Swojskie mięso wekowane ze Zwierzyńca

To kawałki mięsa z tłuszczem w galarecie, z warstwą wytopionego tłuszczu na wierzchu, zwieńczone liściem laurowym i ziele angielskim. Produkt ma jedyny w swoim rodzaju smak i zapach. Najważniejszym surowcem do produkcji tego specjału jest odpowiedniej jakości mięso wieprzowe. Produkt przygotowywany w domach „od zawsze”.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 21 kwietnia 2016 r.
Kategoria produktu: produkty mięsne
Pochodzenie: Zwierzyniec i okolice
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Zwierzyńca i okolic

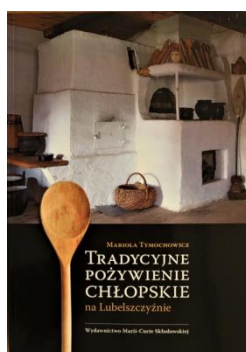
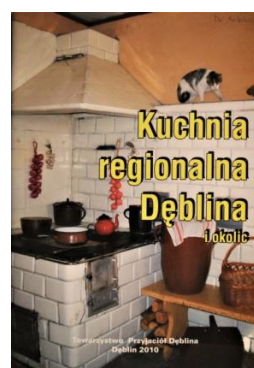
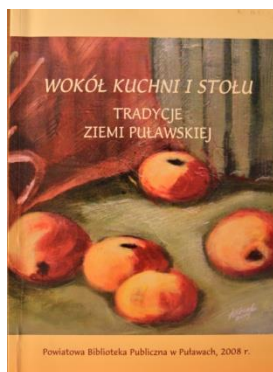
Szynka domowa roztoczańska

To wieprzowy rarytas z niewielką okrywą tłuszczową i skórą otuloną sznurkiem w kratkę. Jest soczysta, a zarazem krucha, o smaku słodko-słonawym, delikatnie przenikniętym ziołami, używanymi do peklowania, a zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego drzewem olchowym.

Data wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych: 14 listopada 2014 r.
Kategoria produktu: mięso świeże oraz produkty mięsne
Pochodzenie: Roztocze
Producent/Wytwórca: mieszkańcy Roztocza

Tradycje stołu i kultura kulinarna Lubelszczyzny

(bibliografia w wyborze)



- (AA). Nowe muzeum. Muzeum Cebularza / (AA) // *Dziennik Wschodni*. – 2017, nr 137, s. 4
Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie.
- (AA). Pięć "Pereł" zdobyli wytwórcy z województwa lubelskiego / oprac. (AA) // *Dziennik Wschodni*. – 2016, nr 187, s. 10
Targi "Smaki Regionów" (2016 ; Poznań).
- (AA). Raki z mąki i orzechów / (AA) // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 119, s. 8
- (ago). Lubelskie na sto dwadzieścia : sektor spożywczy / (ago) // *Lubelskie.pl*. – 2014, nr 3, s. 7
- ak. Zamość i Roztocze na talerzu / ak // *Kronika Tygodnia*. – 2021, nr 24, s. 8
Jarmark Hetmański (27 ; 2021 ; Zamość)
- Akademia** smaku ziemi łukowskiej / [koordynacja lokalna projektu i opracowanie przepisów Agnieszka Nowak, Sylwia Romańska-Węzik]. – [Lublin] : Zielony Królik, [2017]. – 115, [1] strona : fotografie ; 16x22 cm
ISBN 978-83-948380-3-4
- Akademia** smaku ziemi włodawskiej i chełmskiej / opracowanie przepisów Marta Drejewicz, Justyna Jelinek. – [Lublin] : Zielony Królik, [2017]. – 87, [1] strona : fotografie ; 16x22 cm
ISBN978-83-948380-2-7
- Antoń-Jucha** Agnieszka. Cebularz jak oscypek : sukces : lubelski cebularz rusza śladami oscypka. Lada dzień Komisja Europejska zarejestruje okrągły placek z cebulą i makiem jako produkt regionalny o chronionym oznaczeniu geograficznym / Agnieszka Antoń-Jucha // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 123, s. 1
- Antoń-Jucha** Agnieszka. Żegnaj Świdniczanko! / Agnieszka Antoń-Jucha // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 248, dod. "Magazyn", s. 4
Restauracja "Świdniczanka" w Świdniku.
- (ar). Cebularza unijny awans : czy każdy okrągły placek z cebulą i makiem to cebularz? Jeszcze można tak powiedzieć / (ar) // *Tygodnik Zamojski*. – 2014, nr 14, s. 8
- Archeologia** doświadczalna w Grodzisku Żmijowiska : eksperymenty 2008-2012 / [redakcja Paweł Lis] ; Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym. – Kazimierz Dolny : MN, 2014. – 88, [2] strony : fotografie kolorowe, mapy, tabele, wykresy ; 31 cm
Bibliografia na stronach 83-88.
Zawiera m.in.: Pożywienie Słowian – kontynuacja rekonstrukcji wczesnośredniowiecznych potraw i technik kulinarnych / Hanna Lis; Słowiański jadłospis w świetle aktualnej wiedzy żywieniowej / Agnieszka Białek; Wyniki analiz zawartości substancji organicznych metodą GC/MS w naczyniach stosowanych podczas eksperymentalnego odtwarzania pożywienia wczesnośredniowiecznych Słowian oraz ceramiki zabytkowej z grodziska w Chodliku / Joanna Kałużna-Czaplińska, Agnieszka Białek, Paweł Lis; Badania stanu wiedzy mieszkańców zachodniej części Kotliny Chodelskiej z zakresu etnobotaniki leśnej na tle zbieractwa Słowian we wczesnym średniowieczu / Karina Rudzka.
Streszczenie w języku angielskim.
ISBN 978-83-60736-42-5

Archeologia doświadczalna w Muzeum Nadwiślańskim : eksperymenty 2003-2006 / [redakcja Paweł Lis] ; Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym. – Kazimierz Dolny : MN, 2007. – 87 stron : fotografie kolorowe, mapy, tabele, wykresy ; 31 cm

Bibliografia na stronach 83-87.

Zawiera m.in.: Słowiańska kuchnia – próba odtworzenia potraw i sposobów ich przygotowywania / Hanna Lis; Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych przygotowanych według receptur wczesnosłowiańskich podczas Warsztatów Archeologii Doświadczalnej w Bielsku k/Chodlika / Agnieszka Białek.

ISBN 978-83-60736-05-0

ASK. Stara Uliczka kusi burgerami. Jest też golonka / ASK // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 26, s. 6

Pub Burger Stara Uliczka w Lublinie.

au. Placki, ciasta i nalewki : Werbkowice : tutejsze potrawy trafiły na listę produktów tradycyjnych województwa lubelskiego / au // *Tygodnik Zamojski*. – 2012, nr 49, s. 9

Bilska Jolanta. Pamięć Smaków : tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim / Jolanta Bilska // *Twórczość Ludowa*. – R. 33, nr 1/2 (2018), s. 60

bn. Tort chlebowy z korzenną nalewką / BN // *Kronika Tygodnia*. – 2018, nr 31, s. 25

Powiatowy Nadbużański Jarmark Kulinaryny (2018 ; Horodło)

Bogaczyk Gabriela. Lubelskie smaki sławią nasz region / Gabriela Bogaczyk // *Kurier Lubelski*. – 2016, nr 227, dod. "Lublin Cafe", s. 8-9

Bogaczyk Gabriela. Mistrzowie Smaku wchodzą w drugi etap / Gabriela Bogaczyk // *Kurier Lubelski*. 2018, nr 135, s. 20

Bogaczyk Gabriela. Sylwia Stachyra z Lublina wygrała TopChefa. Zgarnęła 100 tys. zł / Gabriela Bogaczyk // *Kurier Lubelski*. – 2018, nr 91, s. 5

Borowiec Aleksandra. Kulinaryny produkt regionalny w Dubience / Aleksandra Borowiec // *Kresy Tygodnik Chełmski*. – 2009, nr 32, s. 16

Boruch Władysław. Moja Marzanna / Władysław Boruch. – Lublin : Wydawnictwo Polihymnia, 2020. – 127, [1] strona : fotografie ; 21 cm

ISBN 978-83-7847-632-0

Siedlisko Folkloru „Marzanna” w Niedzwicy Kościelnej.

Cebularz lubelski chroniony przez Unię / KAD, MD, PAP // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2014, nr 181, s. 22

Chełmskie smaki / [autor wstępu i opracowania Danuta Makaruk]. – Chełm : Wydawnictwo TaWa Taurogiński Waldemar : na zlecenie Stowarzyszenia Kulturalno-Edukacyjnego "Na Chełmskiej", 2017. – 63, [1] strona : fotografie ; 31 cm

Chodyka Anna. Rodzinna pasja znajdowania starych receptur / Anna Chodyka. // *Słowo Podlasia*. – 2018, nr 30, s. 29

Chodyka Anna. Spróbujesz kuchni książąt, spotkasz Pannę Apteczkową / Anna Chodyka // *Słowo Podlasia*. – 2018, nr 39, s. 28

Chojnacki Krzysztof. A Lublin ma cebularza : produkt, który mógłby zostać zarejestrowany w Unii Europejskiej / Krzysztof Chojnacki // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2006, nr 1, s. 21

Domagała Małgorzata. Tajemnica cebularza / Małgorzata Domagała // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2012, nr 80, s. 2

Drewnowska Beata. Lokalne receptury na miarę podium / Beata Drewnowska // *Rzeczypospolita*. – 2017, nr 10, dod. "Życie Lubelszczyzny", nr 1, s. R5

(DRIS). 2018 – rokiem lubelskich produktów tradycyjnych / (DRIS) // *Lubelskie.pl*. – 2018, nr 11, s. 11

(DRiŚ). Cebularz zarejestrowany w UE / (DRiŚ) // *Lubelskie.pl*. – 2014, nr 5, s. 8

Dudziak Joanna. Handel mało smaczny / Joanna Dudziak // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2018, nr 40, s. 10
Europejski Festiwal Smaku (10 ; 2018 ; Lublin).

Dumanowski Jarosław. Włodawski skarb, czyli balsam na sto lat życia / rozmowa z prof. Jarosławem Dumanowskim ; Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2021, nr 4, dod. „Magazyn”, s. 8-9
Książka kucharska hrabiów na Włodawie i Różance – XVIII-wieczny rękopis zawierający ponad 1000 staropolskich przepisów.

Dunajska Aleksandra. Jak cebularz, to tylko lubelski / Aleksandra Dunajska // *Polska Kurier Lubelski*. – 2010, nr 212, s. 6

Dunajska Aleksandra. Praliny z Lublina mają długą tradycję / Aleksandra Dunajska // *Kurier Lubelski*. 2014, nr 43, s. 4

2018 – rokiem lubelskich produktów tradycyjnych // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 199, dod. "Magazyn", s. 5

Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych / pod redakcją Jana Adamowskiego, Marioli Tymochowicz. – Lublin : Muzeum Lubelskie, 2018. – 56 stron : ilustracje ; 25 cm
Bibliografia, netografia przy pracach. – Streszczenia w języku angielskim przy pracach.
ISBN 978-83-61073-03-1. – ISBN 978-83-61073-07-9 (błędny)

Dziennik na Wielkanoc : kuchnia regionalna / redaktor wydania Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. 2009, nr 70, dod., s. 1-8

(EM.K.). Kulinaryny diament z Lublina / (EM.K.) // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2018, nr 20, s. 5

Europejski Festiwal Smaku // *Kurier Lubelski*. – 2014, nr 199, dod., s. 1-4
Europejski Festiwal Smaku (6 ; 2014 ; Lublin).

Europejski Festiwal Smaku // *Kurier Lubelski*. – 2015, nr 168, s. 11-14
Europejski Festiwal Smaku (7 ; 2015 ; Lublin).

Europejski Festiwal Smaku // *Dziennik Wschodni*. – 2015, nr 167, dod., s. 1-4
Europejski Festiwal Smaku (7 ; 2015 ; Lublin).

Europejski Festiwal Smaku // *Dziennik Wschodni*. – 2019, nr 168, dod., s. 1-4

Filiks Agnieszka. Zamiast rzucać się na sprzątanie, wybierzmy wspólne gotowanie / Agnieszka Filiks ; rozmawia Gabriela Bogaczyk // *Kurier Lubelski*. – 2018, nr 238, s. 14

Franczuk Aneta. Co dawniej u nas jadano? / Aneta Franczuk // *Słowo Podlasia*. – 2017, nr 6, s. 16

Franczuk Aneta. Najpiękniejsze wigilie były zawsze u dziadków / Aneta Franczuk // *Słowo Podlasia*. – 2016, nr 51/52, s. 20

Ginalski Piotr. Co zjeść w Kazimierzu? / Piotr Ginalski // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2021, nr 163, s. 6

Ginalski Piotr. Dzień Kuchni Lubelskiej / Piotr Ginalski // *Gazeta Wyborcza*. – 2016, nr 275, dod., s. 1-8

Ginalski Piotr. Lubelskie smaki / Piotr Ginalski // *Gazeta Wyborcza*. – 2015, nr 124, dod., s. 1-16

Ginalski Piotr. To mistrzowie kuchni, już nie garkotłuki / Piotr Ginalski // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2015, nr 100, s. 6-7

Gorgol Zofia. Lubelska kuchnia regionalna / Gorgol Zofia. – Końskowola : Wojewódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, [1998]. – 52 strony ; 21 cm
Bibliografia na stronie 52.
ISBN 83-909268-4-9

Gorlas Magdalena. Leniuszki z gryką : na Roztoczu zjesz piróg biłgorajski, kaszaki, leniuszki i łupcie. Wszystko z kaszą gryczaną / Magdalena Gorlas // *Gazeta Wyborcza*. – 2019, nr 9, dod. "Wysokie Obsasy", s. 30-31

Guziak Maria Goretti. Potrawy regionalne / siostra Maria. – Kalisz : Wydawnictwo Martel, [2018]. – 110, [2] strony : fotografie ; 20 cm. – (Kuchenne inspiracje / siostra Maria ; nr 3/2017)
Pełna nazwa autorki: Maria Goretti Guziak na stronie 3. – M.in. kuchnia lubelska.
ISBN 978-83-65807-53-3

Hajduk Grażyna. Kuchnia regionu lubelskiego : przewodnik dla ucznia / [autor Grażyna Hajduk]. – Lublin : Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie w Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II, 2011. – 20 stron : ilustracje kolorowe ; 30 cm
Na stronie tytułowej i okładce: Projekt Twój Start Zawodowy.
ISBN 978-83-933552-4-2

Horbaczewski Robert. Cebularz, kasza, pierogi, czyli jak smakuje Lubelszczyzna / Robert Horbaczewski // *Rzeczpospolita*. – 2015, nr 189, dod. "Życie Lubelszczyzny", nr 2, s. J3

Horbaczewski Robert. Koguciany patent / Robert Horbaczewski // *Rzeczpospolita*. – 2016, nr 35, dod. "Życie Lubelszczyzny", nr 2, s. J4
Koguty z Kazimierza Dolnego.

Horbaczewski Robert. Lubelskie przyciąga smakiem / Robert Horbaczewski // *Rzeczpospolita*. – 2017, nr 138, dod. "Życie Lubelszczyzny", s. R3
Lista Produktów Tradycyjnych.

Hotel Europa w parlamencie // *Polska Kurier Lubelski*. – 2011, nr 262, dod. "Magazyn", s. IX

Huszcz Piotr. Con amore / Piotr Huszcz ; [rozmawiał] Waldemar Sulisz // *Lubelskie Ekstra*. – 2018, nr 10, s. 14, 16
Kuchnia lubelska.

Jaszak Marcin. Konsument pamięta / Marcin Jaszak // *Polska Kurier Lubelski*. – 2012, nr 4, dod. "Magazyn", s. V

JN. Wielkie święto smakoszy piaseckich rarytasów / JN // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2019, nr 27, s. 7
Festiwal Flaków (12 ; 2019 ; Piaski).

KA. Słodki interes od czterdziestu lat / KA // *Wspólnota Lubartowska i Gminy Niemce*. – 2020, nr 19, s. 3
„Cukiernia Siej” z Lubartowa.

Kaczanowski Łukasz. Muzeum Koguta : nowa atrakcja Kazimierza / Łukasz Kaczanowski // *Kurier Lubelski*. – 2021, nr 157, s. 5
Muzeum Koguta i Kazimierskich Tradycji Kulinarnych w Kazimierzu Dolnym.

Kolęda Kamila. Liczy się smak i sposób podania / Kamila Kolęda. – (Czwartkowe Spotkania z Rzemiosłem ; cz. 6) // *Słowo Podlasia*. – 2013, nr 16, s. 13

Kornacka Elżbieta. Ordynacka pieczeń z udźca i inne znakomitości z rogacza przyrządzane / Elżbieta Kornacka // W: *Intelektualia myśliwskie : polowania dworskie : materiały z II sesji zorganizowanej w Muzeum Zamoyskich w Kozłówce, 10-11 maja 2003* / Krzysztof Kornacki (red. nac.). – Kozłówka, 2003. – S. 67-77 : fotografie
ISBN 83-919292-1-3

Kościuk Agnieszka. Fuszer, Soloducha, Włok... – pożywienie codzienne w przekazach mieszkańców Dubienki i okolic / Agnieszka Kościuk-Jarosz ; Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie // W: *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych / pod redakcją Jana Adamowskiego, Marioli Tymochowicz*. – Lublin, 2018. – Bibliografia na stronach 120-121. – Streszczenie w języku angielskim. – S. 101-121.
ISBN 978-83-61073-03-1. – ISBN 978-83-61073-07-9 (błędny)

Kręglicka Agnieszka. Cebularze / Agnieszka Kręglicka // *Wysokie Obcasy*. – 2012, nr 47, s. 42-43

Krupińska Dorota. Cebularz, czyli niebo w gębie. Poznajemy tradycyjne smaki Lubelszczyzny / Dorota Krupińska // *Kurier Lubelski*. – 2017, nr 108, s. 9

Książka nie całkiem kucharska Starych Bronowic / Marta Frej, Tomasz Kosiński. – Lublin : Towarzystwo Edukacji Kulturalnej, 2017. – 53, [2] strony : ilustracje ; 15x21 cm
ISBN 978-83-941237-6-5

Kuchnia regionalna Dębłina i okolic / wybór, układ i opracowanie tekstu: Grażyna Szczepańska. – Dębłina : Towarzystwo Przyjaciół Dębłina ; Puławy : Jantar, 2010. – 47 stron : fotografie kolorowe, rysunki ; 21 cm
ISBN 978-83-915233-8-4

Kuchnia regionalna Lubelszczyzny / Rafał Nadulski, Zygmunt Wilczek // *Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie*. – T. 7 (2008), s. 278-286
Materiały z Międzynarodowej Konferencji Naukowej "Gastronomia jako regionalny produkt turystyczny", Spała. – Bibliografia.

Kuchnia Słowian czyli O poszukiwaniu dawnych smaków / Hanna Lis, Paweł Lis. – Warszawa : Wydawnictwo "Nasza Księgarnia", 2018. – 317, [3] strony : fotografie ; 26 cm
Bibliografia na stronach 312-314
ISBN 978-83-10-13407-3

Kulinarne wędrówki – lubelskie smaki życia : ludzie, miejsca, potrawy / [redakcja Marcin Jaszak, Robert Mazurek]. – Lublin : Polska Press Grupa. Oddział, 2017. – 96 stron : ilustracje kolorowe ; 30 cm
ISBN 978-83-60203-39-2

Laszuk Roman. Najlepsza dieta to wcześniej wstawać... od stołu / Roman Laszuk // *Słowo Podlasia*. – 2011, nr 16, dod., s. II-III

lew. Tradycyjne palce lizać / lew // *Kronika Tygodnia*. – 2021, nr 18, s. 7
Nowe produkty na Liście Produktów Tradycyjnych: kręzałki księżpolskie, kulasza z Księżpola oraz zupa jabłkowa hrubieszowska (jabłczanka).

Lubelski cebularz : żydowski placek z historią w tle // *Polska Kurier Lubelski*. – 2008, nr 277, dod. "Dobra Kuchnia" nr 45, s. 14

Lubelskie inspiracje świąteczne : Boże Narodzenie. – Lublin : Kancelaria Prezydenta. Ref. Marketingu Miasta, [2020]. – [20] stron : fotografie ; 15x15 cm
ISBN 978-83-956850-0-2

Lubelskie inspiracje świąteczne : Wielkanoc. – Lublin. – Referat ds. Marketingu Miasta Lublin, 2020. [22] strony : fotografie ; 15x15 cm
ISBN 978-83-954254-9-3

Lublin od kuchni : lubelski przewodnik kulinarny / [redakcja Mariusz Cieśla, Michał P. Wójcik]. – Lublin : Wydawnictwo Impress, 2002. – 125, XIX stron : fotografie (w tym kolorowe), il. ; 21 cm
Na okładce tytuł: Lubelski Przewodnik Kulinarny 2002. – Bibliografia na stronie XIX.
ISBN 83-916569-0-X

Lublin od kuchni : lubelski przewodnik kulinarny / [redakcja Mariusz Cieśla, Michał P. Wójcik]. – Lublin : Wydawnictwo Impress : Artem, 2003. – 148, XXXV, [1] strona : fotografie (w tym kolorowe), ilustracje ; 21 cm

Na okładce tytuł: Lubelski Przewodnik Kulinarny 2003. – Bibliografia na stronie XXXIV. – Tytuł równoległy w języku polskim, angielskim. – Wybiórczo tekst w języku angielskim.
ISBN 83-916569-1-8

Lublin smaków : przewodnik po miejscach inspiracji / [teksty Edyta Kondrat, Julianna Bednarczuk]. – Lublin : Urząd Miasta Lublin, [2020]. – [36] stron : fotografie, mapa ; 20 cm
ISBN 978-83-956850-4-0

Mistrzowie smaku : kategorie powiatowe // *Kurier Lubelski*. – 2018, nr 127, s. 9-13

Mistrzowie smaku : kategorie wojewódzkie : kategorie powiatowe // *Kurier Lubelski*. – 2018, nr 138, dod., s. 1-4

Molik Andrzej. Muzealne smakowanie : tajemnice tradycyjnych kuchni / Andrzej Molik // *Kurier Lubelski*. – 2000, nr 136, s. 6

Wystawa międzynarodowa "Tajemnice tradycyjnych kuchni", Muzeum Lubelskie, czwartej sierpień 2000 r.

mp. Kulasza, kręzałki i zupa jabłkowa / mp // *Tygodnik Zamojski*. – 2021, nr 18, s. 34

Nowe produkty na Liście Produktów Tradycyjnych: kręzałki księżpolskie, kulasza z Księżpola oraz zupa jabłkowa hrubieszowska (jabłczanka).

Muzeum z kogutami : nowa atrakcja ma rozbudzić apetyt kulinarny wśród turystów / Dorota Szczuka ; Gabriela Bogaczyk // *Kurier Lubelski*. – 2021, nr 48, s. 5

Muzeum Koguta i Kazimierskich Tradycji Kulinarnych w Kazimierzu Dolnym.

Na chłopskim stole : o potrawach, którymi zajadano się w chałupach chłopskich, czym przepijano jak świętowano Boże Narodzenie / Jadwiga Hereta, Małgorzata Mazur // *Tygodnik Zamojski*. – 2013, nr 51/52, s. 30-31

Na pańskim stole : o potrawach, którymi delectowali się arystokraci, co pili i jak świętowali Boże Narodzenie / Jadwiga Hereta, Małgorzata Mazur // *Tygodnik Zamojski*. – 2012, nr 51, s. 24-25

Na pańskim i chłopskim stole / Jadwiga Hereta, Małgorzata Mazur // *Tygodnik Zamojski*. – 2021, nr 13, s. 36-37

Na zdrowie! : regionalne produkty i zdrowe przepisy. – Łęczna : Starostwo Powiatowe w Łęcznej, 2020. – 18 stron : fotografie, mapa, portrety ; 30 cm

Kuchnia regionalna powiatu łęczyńskiego.

ISBN 978-83-62203-01-7

Nas cieszy historia. Koncertowa ma 30 lat / rozmowa z Jerzym Wójcikiem, współwłaścicielem Restauracji Koncertowa ; rozmawiała Agnieszka Kasperska // *Dziennik Wschodni*. – 2021, nr 51, s. 5

Nazarewicz Barbara. Smaki Ziemi Janowskiej / [teksty Barbara Nazarewicz]. – Janów Lubelski : Urząd Miejski ; Tarnów : Agencja Fotograficzna Studio-F. [2012]. – 45, [2] strony : ilustracje kolorowe ; 20 cm

Opis według okładki.

ISBN 978-83-935806-0-6

Nowak Józef. Potrawy wigilijne w tradycji ludowej Lubelszczyzny / Józef Nowak // *Panorama Powiatu*. – 2006, nr 8, s. 3-4

Nowak Walentyna. Niezawodne przepisy kulinarne kobiet z pasją : ciasta, desery, konfitury, przetwory, wypieki, potrawy, nalewki / przepisy zgromadziła Walentyna Nowak. – [Puławy : Zakład Poligraficzny Wisła Paweł Abramiuk, 2020]. – 64 strony : fotografie, ilustracje, portrety ; 22 cm

ISBN 978-83-954405-2-6

Przepisy kuchni regionalnej zgromadzone przez Stowarzyszenie "Kobiety z Pasją Borowa – Skoki" w gminie Puławy.

Nowotny Izabella. Z kredensu Izabelli / [tekst Izabella Nowotny ; grafiki Wiesław Kładź]. – Nałęczów : Jaśminowa, [2010]. – 36 stron : ilustracje ; 16 cm. – (Seria z Łabędziem)

Opis wg okładki. – Nazwa autora na stronie redakcyjnej.

ISBN 978-83-930-450-2-0

Okrasa Karol. Sentymentalna podróż na Podlasie / Karol Okrasa ; [rozmawiał] Arkadiusz Kielar // *Słowo Podlasia*. – 2018, nr 30, s. 28

Otachel Dorota. Szefowa / Dorota Otachel ; [rozmawia] Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2015, nr 209, dod. "Lubelskie Ekstra", [nr 1], s. 30-31

Restauracja Old Pub w Lublinie.

(P.P.). Nie każdy może piec cebularze / (P.P.) // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 150, s. 3

Pamięć smaków : tradycje kulinarne w powiecie radzyńskim (południowe Podlasie) / pod redakcją Jolanty Bilskiej. – Radzyń Podlaski : Radzyńskie Stowarzyszenie Inicjatyw Edukacyjnych przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II : Powiat Radzyński, 2016. – 49, [1] strona : ilustracje kolorowe ; 23 cm

Liczbowanie stron wraz z okładką. – U góry okładki: Radzyńska Kraina Serdeczności.

ISBN 978-83-932690-7-5

par. Nasi w stolicy / par // *Kronika Tygodnia*. – 2015, nr 16, s. 4

Targi Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych "Regionalia" (2015 ; Warszawa).

par. Nowy laur dla ćwikły / par // *Kronika Tygodnia*. – 2017, nr 11, s. 13

Lista Produktów Tradycyjnych. – Werbkowice (woj. lubelskie, pow. Hrubieszów).

Pastwa Rafał. Golasy, że palce lizać : lubelskie potrawy tradycyjne / Rafał Pastwa // *Gość Lubelski*. – 2014, nr 16, s. III

Pejzaż wiejski z pierogami i ... różą / Edyta Całka [i inni]. – Końskowola : Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego ; [Wojciechów : Lubelski Związek Stowarzyszeń Agroturystycznych, ca 2005]. – 67 stron ; 21 cm

Drugie miejsce wydania i nazwa wydawcy wg bazy ISBN.

ISBN 83-917084-1-1 (LZSA). – ISBN 83-88406-06-X (LODR)

Polska je. Cz. 1/4, Ziemniaki : pomorska zupa zagraj, lubelska prażucha, wielkopolskie pyry, kluski czarne ze Śląska i inne dania kuchni regionalnych / [redakcja i opracowanie przepisów Wojciech Nowicki]. – Warszawa : Agora, [2010]. – 16 stron : ilustracje kolorowe ; 27 cm

Okładka wliczona w paginację. – Bezpłatny dod. do Gazety Wyborczej.

ISBN 978-83-268-0145-7

Pospischil Alina. Kucharz to dziś zawód trendy / Alina Pospischil // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2018, nr 38, s. 3

Pospischil Alina. Pomogły jej smaki Lubelszczyzny / Alina Pospischil // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2018, nr 108, s. 2

Powiłańska-Mazur Danuta. "Tajemnice tradycyjnych kuchni" / Danuta Powiłańska-Mazur // *Twórczość Ludowa*. – R. 15, nr 4 (2000), s. 11-15

Wystawa międzynarodowa "Tajemnice tradycyjnych kuchni", Muzeum Lubelskie, czwartej sierpień 2000 r.

Produkty lokalne i tradycyjne z okolic Kazimierz Dolnego, Nałęczowa i Puław : [katalog wystawców / Lokalna Grypa Działania "Zielony Pierścień"]. – [Końskowola : Lokalna Grypa Działania "Zielony Pierścień"; 2017]. – 23 strony : fotografie ; 15x21 cm

ISBN 978-83-63571-12-2

Promocja kuchni regionalnej na przykładzie województwa lubelskiego / Józef Grochowicz, Ewa Czarniecka-Skubina, Magdalena Piorun // *Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie*. – T. 7 (2008), s. 111-126

Materiały z Międzynarodowej Konferencji Naukowej "Gastronomia jako regionalny produkt turystyczny", Spała. – Bibliografia.

Prus Katarzyna. Sandacz i szczupak palce lizać / Katarzyna Prus // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 234, s. 24

Ogólnopolskie Dożynki Rybackie (15 ; 2018 ; Lublin).

Prus Katarzyna. Szefowa, że palce lizać! / Katarzyna Prus // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 91, s. 1

Sylwia Stachyra w programie telewizyjnym Top Chef.

Przepisnik lubelski czyli ulubione przepisy mieszkańców Dzielnicy Dziesiąta. – [Lublin : wydawca nieznany, 201-]. – 49 stron : ilustracje ; 21 cm

Opis według okładki.

ISBN 978-83-94723-2-7

Przeszłość dla przyszłości – bożonarodzeniowe obrzędy i smaki Konstantynowa. – Konstantynów : Gminne Centrum Kultury, [2007]. – 8 stron : fotografie kolorowe, ilustracje ; 15x21 cm

Opis wg okładki.

"Przysmaki pogranicza" / opracowanie: Wydział Rozwoju i Promocji Starostwo Powiatowe ; zdjęcia Piotr Grzeszyk. – [Bydgoszcz] : Meritum Bożena Zimmermann, 2014. – 48 stron : ilustracje ; 21 cm

Powiat Bialski. – Miejsce wydania ustalone na podstawie katalogu BNPol online.

ISBN 978-83-61591-25-2

Puszkar Weronika. Lubelskie smaki górą. Każdy chciał spróbować naszej kuchni / Weronika Puszkar // *Kurier Lubelski*. – 2014, nr 221, s. 2

Targi "Smaki regionów" (2014 ; Poznań).

Puzio Paweł. Cebularz wchodzi na europejskie salony / Paweł Puzio // *Dziennik Wschodni*. – 2009, nr 237, dod. "Magazyn", s. 2-3

Puzio Paweł. Tak jadaliby w Opolu Lubelskim i okolicach / Paweł Puzio // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 165, s. 6

Historia kuchni regionalnej z Opolu Lubelskiego i okolic.

Pytkowska Małgorzata. Swojska, bo biłgorajska / Małgorzata Pytkowska // *Tygodnik Zamojski*. – 2018, nr 13, s. 14

Kiełbasa swojska biłgorajska. – Lista Produktów Tradycyjnych. – Zakłady Mięsne Maria Sobczak (Biłgoraj).

Radomska Janina. Chleb powojenny / Janina Radomska // *Twórczość Ludowa*. – R. 31, nr 1/2 (2016), s. 45

Rajczyk Krzysztof. Poszukiwacze zaginionych smaków / Krzysztof Rajczyk // *Poradnik Domowy*. – 2019, nr 5, s. 36-39

Kuchnia słowiańska.

(RED). Robert Makłowicz obiecał, że wróci do Radzyna / (RED) // *Dziennik Wschodni*. – 2019, nr 104, s. 10

red. Zaczarowana Dorożka kulinarna podróż w czasie / red. // *Panorama Lubelska*. – 2017, Kwiecień/Maj, s. 39

Restauracja "Zaczarowana Dorożka" w Lublinie.

Regionalna kuchnia polska : Podlasie i Lubelszczyzna / zebrała Marta Orłowska. – Kielce : O-press, [2007]. – 112 stron : ilustracje ; 21 cm. – (Kuchnia Polska : kolekcja)

Bibliografia na stronie 110.

ISBN 978-83-60719-08-4

Rybołowicz Marek. Wyłonili najlepsze smaki / Marek Rybołowicz // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2018, nr 20, s. 5

Wojewódzki Lider Smaku (13 ; 2018 ; Jakubowice Konińskie).

Skomra Sławomir. Koguciany patent / Sławomir Skomra // *Kurier Lubelski*. – 2015, nr 231, s. 4

Koguty z Kazimierza Dolnego.

Skomra Sławomir. Tradycja gwarantuje jakość / Sławomir Skomra // *Gazeta Wyborcza*. – 2013, nr 42, dod. "Wschód Dobry Kierunek", s. 6

Kuchnia lubelska i produkt regionalny.

Smak Gminy Kraśnik 2010 / [opracowanie, zdjęcia Agnieszka Płatek, Michał Wróbel, Anna Cieślak]. – Kraśnik : AJG Zakłady Poligraficzne, 2010. – 32 strony : ilustracje ; 21 cm

Smaki pogranicza / [redakcja Małgorzata Kolary-Woźniak, Łukasz Pawlak ; tłumaczenie na angielski Kathryn Turner ; tłumaczenie na ukraiński Marta Gołębiowska]. – Łęczna : Powiat Łęczyński, 2010. – 60 stron : fotografie kolorowe, ilustracje ; 18x21 cm

Tytuł i tekst równoległy w języku polskim, angielskim, ukraińskim.

Smaki regionu : nasutowski zawijas i inne dania // *Polska Kurier Lubelski*. – 2008, nr 277, dod. "Dobra Kuchnia" nr 45, s. 4

Smaki Ziemi Krasnostawskiej / lider projektu Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Fajslawice ; partnerzy projektu Lokalna Grupa Działania "Krasnystaw Plus", Lokalna Grupa Działania "Dolina Giełczwi". – Lublin : [wydawca nieznany], 2017. – 60 stron : ilustracje ; 21 cm

Projekt zrealizowany przy wsparciu Kół Gospodyń Wiejskich powiatu krasnostawskiego.

Smaki Ziemi Krasnostawskiej : folder kulinarny. – [Krasnystaw : b.w., 2008?]. – 64 strony : fotografie kolorowe ; 21x21 cm

ISBN 978-83-936028-4-1

Smaki ziemi puławskiej - turystyczne, przyrodnicze i kulinarne = Tastes of Puławy region - tourist, natural and culinary / komitet redakcyjny: Danuta Szlendak, Halina Solecka, Andrzej Wenerski, Katarzyna Adamowska ; tłumaczenie: Małgorzata Bartnik, Edyta Bartnik. Tastes of Puławy region - tourist, natural and culinary. – Puławy : Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach : Starostwo Powiatowe w Puławach, 2009. – 122 strony : ilustracje ; 24 cm + mapa

Tekst równoległy w języku polskim i angielskim, tłumaczenie z języka polskiego.

Smolińska Janina. Wspomnień czar... / Janina Smolińska ; spisała Marta Grudzińska // *Gazeta Grodzka*. – Nr 10 (2004), s. 20-22

Sosnowski Sławomir. Promujemy Lubelskie Smaki / Sławomir Sosnowski // *Słowo Podlasia*. – 218, nr 26, s. 9

Spuz-Szpos Monika. Smaki Węglina / pomysł i koordynacja merytoryczna Monika Spuz-Szpos. – Lublin : Dzielnicowy Dom Kultury "Węglin", [2017]. – 103, [1] strona : ilustracje ; 21 cm

Rok wydania wg bazy ISBN.

ISBN 978-83-947378-1-8

Stachyra Sylwia. Lubelskie jest cudowne / Sylwia Stachyra ; rozmawiał Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2019, nr 103, s. 2

Stachyra Sylwia. W gotowaniu najważniejsza jest harmonia / Sylwia Stachyra ; [rozmawiała] Katarzyna Prus // *Dziennik Wschodni.* – 2018, nr 91, dod. "Magazyn", s. 2-3

Starecka Basia. Cebularz / Basia Starecka // *Twój Styl.* – 2021, nr 4, s. 170-171
Regionalne Muzeum Cebularza (Lublin).

Sulisz Waldemar. Alfabet smaków i zapachów : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2020, nr 51, dod. „Magazyn”, s. 16
Kuchnia staropolska 1918-1939.

Sulisz Waldemar. Barowe smaki wiecznie żywe / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2011, nr 24, dod. "Magazyn", s. 16
Bar "Pośpiech" w Lublinie.

Sulisz Waldemar. Cała prawda o piaseckich flakach / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2011, nr 205, dod. "Magazyn", s. 16
Restauracja "Rarytas" w Piaskach.

Sulisz Waldemar. Cepeliny wylądowały w Urszulinie / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2021, nr 116, dod. „Magazyn”, s. 16

Sulisz Waldemar. Czterech Mistrzów / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2013, nr 212, dod. "Magazyn", s. 16
Kuchnia lubelska.

Sulisz Waldemar. Europejski Festiwal Smaku : 11 Edycja Unia Lubelska 1569-2019, Lublin, 2-8 września 2019 : program = Art'n'Taste Festival. – Lublin : Drukarnia Standruk, 2019. – [72] strony : fotografie ; 21x11 cm
Opis według okładki.
ISBN 978-83-88458-75-0

Sulisz Waldemar. Good Chef / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2016, nr 189, dod. "Lubelskie Ekstra", nr 4, s. 36, 38
Europejski Festiwal Smaku (8 ; 2016 ; Lublin). – Konkurs "Good Chef" (1 ; 2016 ; Lublin).

Sulisz Waldemar. Gotuję to, czego nauczyłem się od mistrzów / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2017, nr 38, dod. "Lubelskie Ekstra", nr 6, s. 46, 48

Sulisz Waldemar. Gryczaki i hreczniaki / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni.* – 2021, nr 151, dod. „Magazyn”, s. 16
Ogólnopolski Festiwal Kaszy "Janowskie Gryczaki" (18 ; 2021 ; Janów Lubelski)

Sulisz Waldemar. Italia, makarony i Lublin / Waldemar Sulisz // *Lubelskie Ekstra.* – 2018, nr 11, s. 22-23
Baruk Iwona. – Restauracja "Atrium" w Lublinie.

Sulisz Waldemar. Jak smakuje kuchnia hrabiów na Włodawie i Różance? : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz. // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 178, dod. „Magazyn”, s. 16

Kuchnia staropolska powiatu włodawskiego.

Sulisz Waldemar. Kazimierski smak / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 233, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Kodeński smak / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 110, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Królewskie rachunki za bigos / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. 2011, nr 214, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Kucharska przygoda / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2017, nr 100, dod. "Lubelskie Ekstra", nr 7, s. 32, 34-35

Ogród Restauracja Naturalna w Lublinie.

Sulisz Waldemar. Kuchnia lubelska / Waldemar Sulisz. – Lublin : Corner Media, [2018]. – 95 stron : fotografie kolorowe ; 15x21 cm

Opis według okładki.

ISBN 978-83-946408-1-1

Sulisz Waldemar. Kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2010, nr 187, dod., s. 1-52

Sulisz Waldemar. Kwinto i Duńczyk na obiedzie // *Dziennik Wschodni*. – 2019, nr 250, dod. „Magazyn”, s. 10-11

Sulisz Waldemar. Laboratoria smaku i przedwojenna kuchnia / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 169, dod. "Magazyn", s. 16

Europejski Festiwal Smaku (10 ; 2018 ; Lublin).

Sulisz Waldemar. Lekcje gotowania / Waldemar Sulisz // *Lubelskie Ekstra*. – 2017, nr 8, s. 34-36

Mielniczuk Tomasz. – Konkurs "Good Chef" (2 ; 2017 ; Lublin).

Sulisz Waldemar. Lubelskie Polesie na talerzu / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2021, nr 106, dod. „Magazyn”, s. 16

Kuchnia regionalna Polesia Zachodniego.

Sulisz Waldemar. Lubelskie ze smakiem : przewodnik / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2016, nr 145, dod., s. 1-74

Sulisz Waldemar. LUBLIN I REGION : przewodnik kulinarny 2017/2018 / Waldemar Sulisz ; fotografie Małgorzata Sulisz. – Lublin : Drukarnia Standruk, 2018. – 96 stron : fotografie kolorowe ; 21x11 cm

Opis według okładki. – Na stronie 1 okładki u góry: 100 best restaurant, a na dole logo Lublin 2017 700 lat miasta.

ISBN 978-83-88458-26-2

Sulisz Waldemar. Mamy cebularze, a gdzie gorące bubalech? / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 36, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Na Dzień Kobiet / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2019, nr 48, dod. "Magazyn", s. 16
Kuchnia regionalna.

Sulisz Waldemar. Nasze smaki w Złoty Tarasach / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 91, dod. "Magazyn", s. 12

Sulisz Waldemar. Nasze tradycyjne smaki / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 54, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Opowieść wigilijna / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2016, nr 248, dod. "Magazyn", s. 12-13
Garmażerka Polskie Smaki w Lublinie.

Sulisz Waldemar. Pociąg do cebulowej : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 66, dod. „Magazyn”, s. 16
Zupa cebulowa z Goraja.

Sulisz Waldemar. Poeta wpada w trans, kelner niesie rachunek / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 54, dod. "Magazyn", s. 16
Kuchnia lubelska lat 1918-1939.

Sulisz Waldemar. Romantyk w kuchni / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 233, dod. "Magazyn", s. 16
Piasta Kamil. – Restauracja "The Olivie" w Lublinie.

Sulisz Waldemar. Sejmowy smak Konopnicy / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 223, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. 7 wieków smaku na Nocy Kultury w Lublinie / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 103, dod. "Magazyn", s. 16
Noc Kultury (8 ; 2014 ; Lublin).

Sulisz Waldemar. Smak Borzechowa / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 66, dod. "Magazyn", s. 16
Projekt "Zasmakuj w tradycji".

Sulisz Waldemar. Smak jagnięciny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 44, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Smak Markuszowa / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 14, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Smak Świdniczanki / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 34, dod. "Magazyn", s. 16
Restauracja "Świdniczanka" w Świdniku.

Sulisz Waldemar. Smak Trawniki : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 146, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Smaki dzieciństwa / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2012, nr 39, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Smaki Lubelszczyzny : przewodnik : historia, kultura, kuchnia / Waldemar Sulisz. – Lublin : Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, [2011]. – 100 stron : ilustracje kolorowe ; 24 cm
ISBN 978-83-63221-76-8

Sulisz Waldemar. Szwajcaria na talerzu : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 113, dod. „Magazyn”, s. 12
Szwajcarskie tradycje w Piaskach, m.in. produkcja serów.

Sulisz Waldemar. Szwedzki smak Motycza / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 195, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Unia lubelska od kuchni / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2019, nr 105, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. W malinowym chruśniaku / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 44, dod. "Magazyn", s. 16

Sulisz Waldemar. Wielkanoc na Różance / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2021, nr 64, dod. „Magazyn”, s. 10-11
Książka kucharska hrabiów Pocięjów na Włodawie i Różance – XVIII-wieczny rękopis zawierający ponad 1000 staropolskich przepisów.

Sulisz Waldemar. Wolał Marysieńkę od arkasu? : kulinarna mapa Lubelszczyzny / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2011, nr 107, dod. "Magazyn", s. 16
Jan III Sobieski (król Polski ; 1629-1696). – Kuchnia lubelska w 17 w. – Pilaszkowice (woj. lubelskie, pow. Świdnik).

Sulisz Waldemar. Zasmakuj w Krzczonowie / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 113, dod. "Magazyn", s. 16
Projekt "Zasmakuj w tradycji".

Sulisz Waldemar. Zasmakuj w Radawcu / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 88, dod. "Magazyn", s. 16
Projekt "Zasmakuj w tradycji".

Sulisz Waldemar. Zasmakuj w Wielkanocy / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 71, dod. "Magazyn", s. 8-9
Projekt "Zasmakuj w tradycji".

Sulisz Waldemar. Zasmakuj w Wyżnicy / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 98, dod. "Magazyn", s. 8
Projekt "Zasmakuj w tradycji".

Sulisz Waldemar. Złote przeboje lubelskiej kuchni / Waldemar Sulisz // *Dziennik Wschodni*. – 2017, nr 150, dod. "Magazyn", s. 16

Sulowski Kacper. Cebularz w muzeum / Kacper Sulowski // *Gazeta Wyborcza (Lublin)*. – 2017, nr 186, s. 3

Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie.

(SZ). Czeburieki w Piaskach, dolma w Nałęczowie, chinkali w Kazimierzu Dolnym / (SZ) // *Dziennik Wschodni*. – 2014, nr 216, dod. "Magazyn", s. 16

Restauracje.

Szlachetka Małgorzata. Cebularz właśnie doczekał się muzeum swojego imienia / Małgorzata Szlachetka // *Kurier Lubelski*. – 2017, nr 136, s. 2

Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie.

Szlachetka Małgorzata. Podaruj swój przepis sąsiadom z Węglina / Małgorzata Szlachetka // *Kurier Lubelski*. – 2017, nr 154, s. 7

Śmiech Ewa. Zapomniane potrawy : kuchnia regionalna Opola Lubelskiego i okolic / Ewa Śmiech. – Opole Lubelskie : Gmina Opole Lubelskie : [Ewa Śmiech], 2020. – 98, [2] strony : fotografie, ilustracje ; 21 cm

ISBN 978-83-956016-0-6

Święta po lubelsku / redaktor prowadzący Jacek Brzuszkiewicz, Michał Pielak ; [autorzy Michał Jackowski i inni] // *Gazeta Wyborcza*. – 2015, nr 72, dod., s. 1-8

Święta po lubelsku / redaktor prowadzący Michał Pielak // *Gazeta Wyborcza*. – 2015, nr 289, dod., s. 1-8

Tam na Podlasiu. 4, Pożywienie – czyli Coś dla ciała i coś dla ducha / pod redakcją Jana Adamowskiego i Marty Wójcickiej. – Wola Osowińska : [Towarzystwo Regionalne im. Wacława Tuwalskiego] : Gminny Ośrodek Kultury w Borkach z/s w Woli Osowińskiej, 2014. – 224 s. : ilustracje kolorowe ; 23 cm

Materiały z VII ogólnopolskiej sesji naukowej "Wokół Chleba" 1 grudnia 2012 r., Wola Osowińska.

Zawiera: Społeczne i kulturowe funkcje pożywienia / Jan Adamowski; Pożywienie codzienne mieszkańców południowego Podlasia / Mariola Tymochoicz; Pokarmy południowego Podlasia w świetle analizy onomastycznej / Marta Wójcicka; Semantyka pokarmu w pieśniach ludowych : (na materiale z Podlasia) / Katarzyna Smyk; Symboliczne i magiczne sensory i pokarmy obrzędowe w folklorze południowego Podlasia / Magdalena Wójtowicz; Zwyczajowe i obrzędowe gesty towarzyszące spożywaniu pokarmów / Katarzyna Kraczoń; Wpływy wschodniosłowiańskie w pożywieniu ludności południowego Podlasia / Mar'jana Kril; Ten złoty bochen... O motywie chleba w poezji chłopskiej : (na materiale z południowego Podlasia i terenów nadbużańskich) / Katarzyna Smyk; Chleb w działaniach magicznych / M. Wójtowicz; Gesty i zachowania obrzędowe towarzyszące przygotowaniu i spożywaniu weselnego korowaja / K. Kraczoń; Młyny i wiatraki na południowym Podlasiu / M. Tymochoicz; Piekarnie miasteczkowe – społeczno-ekonomiczne i techniczne aspekty wypieku pieczywa na południowym Podlasiu w I poł. XX w. / Grzegorz Miliszkiewicz; Podlaska książka kucharska.

Streszczenia w języku angielskim przy referatach.
ISBN 978-83-930017-1-2 (TR)

TOMA. Szarlotka cioci Krysi pokonała ciasto babuni / TOMA // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 194, s. 1

Konkurs wojewódzki "Kobieta Gospodarna Wyjątkowa".

Turski Stanisław. W krainie lubelskich produktów tradycyjnych / [tekst Stanisław Turski ; opracowanie Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie. Departament Rolnictwa i Środowiska]. – Lublin ; Wrocław : Wydawnictwo Sutoris, 2009. – [72] s. : fotografie kolorowe ; 25 cm

Na okładce: Lubelskie.

ISBN978-83-61101-16-1

Tworek Dominika. Przepiórki jak przed wojną. Nowy lokal na Starym Mieście / Dominika Tworek // *Dziennik Wschodni*. – 2020, nr 28, s. 6

Niepospolita Restauracja i Koktajlbar w Lublinie ul. Rynek 18 na Starym Mieście.

Tymochowicz Mariola. Od obrzędu ku biesiadzie – pożywienie na tradycyjnym i współczesnym weselu : (na materiale z woj. lubelskiego) / Mariola Tymochowicz // W: Apetyt na jedzenie : pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów / pod redakcją Justyny Żychlińskiej i Anetty Głowackiej-Penczyńskiej. – Bydgoszcz, 2018. – Bibliografia na stronach 225-226. – Streszczenie w języku angielskim i polskim. – S. 217-226
ISBN 978-83-8018-210-3

Tymochowicz Mariola. Tradycyjne potrawy wigilijne jako wartość dziedzictwa niematerialnego (na przykładach z obszaru województwa lubelskiego) / Mariola Tymochowicz ; Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie // W: Niematerialne dziedzictwo kulturowe : zakresy, identyfikacja, zagrożenia. T. 2 / pod redakcją Jana Adamowskiego i Katarzyny Smyk. – Lublin ; Warszawa, 2015. – Bibliografia. – Streszczenie w języku angielskim. – S. 231-245

Tymochowicz Mariola. Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie / Mariola Tymochowicz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2019. – 483 strony : fotografie ; 24 cm

Bibliografia na stronach 415-450. – Streszczenie w języku angielskim.

ISBN 978-83-227-9185-1

Unia Lubelska : przewodnik od kuchni / Jarosław Dumanowski, Waldemar Sulisz ; współpraca: Ihor Lylo, Rimvydas Laužikas. – Lublin : Drukarnia Sandruk, 2019. – 112 stron : fotografie, ilustracje, portret ; 20x20 cm

Współfinansowanie: Urząd Miasta Lublin, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego.

ISBN 978-83-88458-73-6

(W). Różne pasje, ta sama krew / (W) // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2018, nr 33, s. 14

W 40 lat dookoła świata / Krzysztof Stankiewicz, Władysław Boruch. – Lublin : Wydawnictwo Polihymnia, 2012

S. 47-50 : Legenda o kołaczach; s. 83-136 : Żurek i schabowy czyli skarby polskiej kuchni.

ISBN 978-83-7847-017-5

W krainie lubelskich produktów tradycyjnych / opracowanie Rafał Serej, Tomasz Makowski ; tekst Stanisław Turski, Wojciech Klusek; ; zdjęcia Krzysztof Wasilczyk, Marcin Kuś, Michał Szutenberg; opracowanie Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie. Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich. – [Lublin ; Opole : Zakład Poligraficzny Sindruk, 2011]. – 101, [5] stron : fotografie kolorowe ; 24 cm
ISBN 978-83-61419-14-3

W krainie lubelskich produktów tradycyjnych / tekst Wojciech Klusek, Agnieszka Orzechowska-Grudzień, Stanisław Turski, Elżbieta Wójcik ; zdjęcia Marcin Kuś, Rafał Serej, Robert Powroźnik, Krzysztof Wasilczyk, Agata Dudek; opracowanie Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie. Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich. – [Bydgoszcz : Oficyna Wydawnicza Liber Novum, 2019?]. – 323, [1] strona : fotografie kolorowe ; 24 cm

Wydawcę ustalono na podstawie ISBN. – Dostępne online:
<https://www.lubelskie.pl/file/2020/01/W-krainie-lubelskich-produkt%C3%B3w-tradycyjnych.pdf>

ISBN 978-83-64829-64-2

W krainie lubelskich produktów tradycyjnych / [tekst: Wojciech Klusek, Agnieszka Orzechowska-Grudzień, Stanisław Turski, Elżbieta Wójcik]. – Lublin : Drukarnia Akapit Sp. z o.o., [2020]. – 320 stron : fotografie ; 24 cm

ISBN 978-83-7825-136-1

W krainie lubelskich ryb // *Zielony Sztandar*. – 2018, nr 33, s. 48-49
Festiwal "W krainie lubelskich ryb" (2 ; 2018 ; Stężyca).

Wasiluk Marek. Słodki festiwal zgromadził tłumy mieszkańców / Marek Wasiluk // *Słowo Podlasia*. – 2018, nr 38, s. 9

Biały Festiwal Sękaczy (6 ; 2018 ; Międzyrzec Podlaski).

wd. Pukarzowianki są najlepsze / wd. // *Kronika Tygodnia*. – 2020, nr 42, s. 11

Koło Gospodyń Wiejskich "Pukarzowianki" z Łaszczowa laureatem konkursu kulinarnego.

Wędrowniki po smakach regionów / [autorzy Izabella Byszewska i inni]. – Warszawa : Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, 2008

S. 9-10 : Lubelskie : pogranicze narodów i kultur.

Wielki jarmark w sercu miasta / ak, BN // *Kronika Tygodnia*. – 2018, nr 23, s. 30

Jarmark Hetmański (24 ; 2018 ; Zamość).

Wielkie święto kultury i tradycji obszarów wiejskich na Lubelszczyźnie // *Kurier Lubelski*. – 2021, nr 151, s. 13

Lubelska Edycja Ogólnopolskiego Festiwalu Kół Gospodyń Wiejskich "Polska od kuchni".

Włodarczyk Janusz. Korowaj – chleb weselny na liście tradycyjnych produktów / Janusz Włodarczyk // *Słowo Podlasia*. – 2016, nr 47, s. 15

Lista Produktów Tradycyjnych. – Paszenki (woj. lubelskie, pow. Parczew).

Wojnarowski Bartłomiej. Lubelskie kusi wyjątkowym smakiem / Bartłomiej Wojnarowski // *Słowo Podlasia*. – 2018, nr 38, s. 21

Smakuj Lubelskie (5 ; 2018 ; Radzyń Podlaski). – Smakuj Lubelskie (5 ; 2018 ; Łuków).

Wokół kuchni i stołu : tradycje ziemi puławskiej / komitet redakcyjny Maria Müller, Halina Solecka, Danuta Szlendak. – Puławy : Powiatowa Biblioteka Publiczna : Starostwo Powiatowe, 2008. – 98 stron : ilustracje ; 24 cm

Wójcik Elżbieta. Co trzeci karp z Lubelszczyzny / Elżbieta Wójcik ; rozmawia Robert Horbaczewski // *Rzeczpospolita*. – 2015, nr 289, dod. "Życie Lubelszczyzny", nr 6, s. J2

Załoski Krzysztof. Dzień dobry, panie poruczniku! / Krzysztof Załoski // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 164, dod. "Magazyn", s. 8-9

Załoski Krzysztof. Kiedy na stole królowała kaszanka / Krzysztof Załoski // *Nowy Tydzień w Lublinie*. – 2019, nr 18, s. 10

O książce „Kulinarny Lublin” K. Załoskiego.

Załoski Krzysztof. Kulinarny Lublin / Krzysztof Załoski. – Lublin : Wydawnictwo Czarny Pies, 2018. – 86, [2] strony : fotografie ; 24 cm

ISBN 978-83-944601-1-2

Załoski Krzysztof. Zapraszamy do środka / Krzysztof Załoski // *Dziennik Wschodni*. – 2018, nr 125, dod. "Magazyn", s. 11

O książce „Kulinarny Lublin” K. Załoskiego.

