



W dniu 9 maja 2012 roku w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Małopolskiego odbyło się spotkanie małopolskiej Rady ds. Produktów Tradycyjnych pod przewodnictwem wicemarszałka Wojciecha Kozaka. Na spotkaniu było rozpatrywane 7 produktów tradycyjnych, w tym 3 zgłoszone przez Zielony Pierścień Tarnowa, z gmin: Żabno oraz Tarnów.

Złożenie wniosków było poprzedzone gruntownymi badaniami terenowymi, które potwierdziły 25 letnią tradycję tych produktów na terenie Zielonego Pierścienia Tarnowa. W zgromadzeniu dokumentów pomagała pani mgr Urszula Gieroń- Starszy Kustosz Muzeum Okręgowego w Tarnowie. Przeprowadzone zostało 12 wywiadów etnograficznych z mieszkańcami wsi Wola Rzędzińska oraz Siedliszowice. Ponadto zgromadzono dokumentację zdjęciową jak również materiały źródłowe w postaci specjalistycznej literatury.

Zielony Pierścień Tarnowa zgłosił 3 potrawy:

- Siuśpaj (Koło Gospodyń Wiejskich z Woli Rzędzińskiej, gmina Tarnów)
- Koziołki (Koło Gospodyń Wiejskich „U Tatar” Siedliszowice, gmina Żabno)
- Strząska (Koło Gospodyń Wiejskich „U Tatar” Siedliszowice, gmina Żabno)



Produkty zostały ocenione pozytywnie przez Radę, która zwróciła uwagę na rzetelność przygotowanych wniosków oraz dokumentacji. Jednocześnie podkreśliła bardzo dobre przygotowanie osób prezentujących potrawy tj. Pani Urszuli Gieroń, Pani Wandy Łachut oraz Pana Krzysztofa Bieszczad. Przedstawiciele Kół Gospodyń Wiejskich przygotowali na to wydarzenie degustację zgłaszanych potraw. Na uwagę zasługuje determinacja osób przygotowujących koziółki, którzy na miejscu w Urzędzie Marszałkowskim przygotowali ciasto oraz na specjalnie przez siebie przywiezionej butli gazowej upiekli w głębokim tłuszczu koziółki. Jak sami zauważali: „Koziółki muszą być podane na ciepło, gdyż w przeciwnym wypadku tracą swoje walory smakowe”.

Siuśpaj to kasza z suszem owocowym jej przygotowanie oparte jest na tradycyjnej recepturze. Niewielka ilość składników (kasza jęczmienna, suszone śliwki, suszone gruszki, woda, miód), prosty przepis, niezwykle walory smakowe oraz zdrowotne sprawiły, że od pokoleń aż do dziś jest gotowana przez mieszkańców Woli Rzędzińskiej, niedaleko miasta Tarnowa. „Chociaż bury, chociaż szary, krzepi siły Ci w upały, a w Wigilię z miodownikiem jest wykwinnym łakotnikiem”, „Kiedy cienko jest z okrasą to smakują śliwki z kaszą”, „Gdy się przejesz mięsiami, gotuj kaszę ze śliwkami”, „Siuśpaj smaczny doskonały i w Wigilię i w upały”

Strząska to kolejny produkt, jaki został oceniony przez Kapitułę. Kielbasa, boczek, jajka, chrzan to wszystko wymieszane, strząśnięte – daje niepowtarzalny smak, kojarzony w niejednym domu z Wielkanocą. Nazwa strząska pochodzi również od tego, iż na przednówku, kiedy brakowało siana gospodarze domieszali słomę i tym sposobem potrząsając widłami robili strząskę. Potrawa szybka w przygotowaniu a zarazem bardzo pożywna. Dawniej przygotowywana jedynie na święta, teraz w związku z łatwiejszym dostępem do potrzebnych produktów, wykonywana, na co dzień.

Koziółki to ciastka o zgeometryzowanym (rombowym, trójkątnym, trapezowatym) kształcie. Swojej „rogatej” formie („rogi jak u kozy”, „kształt dzwonki z dwoma dłuższymi rogami”) zawdzięczają nazwę – tak twierdzą mieszkańcy wsi. Cytując mieszkańców Siedliszowic „Przyjdziemy z pola, naczoskomy koziółków i pojemy” To znaczy, że z dawna gospodarze wsi Siedliszowice doceniali ten produkt, iż był szybki w przygotowaniu a jednocześnie syty. „Nasza babcie w niedzielę rano zarabiały ciasto, szły na sumę a po sumie smażyły na smalcu koziółki na niedzielny deser”.

Link do strony ze spotkania Rady w dniu 9 maja 2012 roku w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Małopolskiego:

<http://www.malopolskie.pl/Wydarzenia/Index.aspx?id=8789>