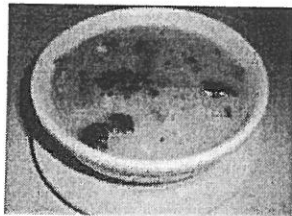



**MINISTERSTWO  
ROLNICTWA I ROZWOJU  
WSI**
**Niwiski krupnik**


Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych

w dniu 28.03.2014  
kategoria Gotowe dania i potrawy  
województwo woj. podkarpackie

**Wygląd:**

Dość gęsta, zawieszista zupa z widocznymi ziarenkami kaszy jęczmiennej, kawałkami mięsa wieprzowego i grzybów.

**Kształt:**

W zależności od naczynia.

**Wielkość:**

W zależności od naczynia.

**Konsystencja:**

Płynna, dość gęsta, zawieszista.

**Smak i zapach:**

Smak i zapach wywaru ugotowanego na kości wieprzowej z aromatem suszonych grzybów.

**Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :**

Szaro-kremowa z widocznymi kremowymi ziarenkami kaszy i ciemniejszymi kawałkami mięsa wieprzowego i grzybów.

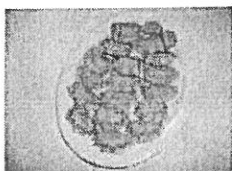
**Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:**

Gmina Niwiska w powiecie kolbuszowskim znajduje się na obszarze dawnej Puszczy Sandomierskiej, której pozostałości otaczają zewsząd kompleksami leśnymi cały powiat. Teren gminy Niwiska poza znacznym stopniem zalesienia cechuje także niskie zaludnienie, brak przemysłu, a także długi okres wegetacyjny roślin, który sprzyja rolnictwu i sadownictwu. Dawna kuchnia lasowiacka na terenie gminy Niwiska oparta była na produktach, które ludność mogła wyprodukować sama lub zdobyć w okolicznych lasach. Pożywienie było skromne i tanie, wiele potraw przygotowywano na bazie ziemniaków i kasz: tatarskiej, jaglanej, jęczmiennej. W gminie Niwiska gospodynie znały wiele sposobów przygotowywania kasz, jednak jedną z najbardziej znanych i sporządzanych od bardzo dawna na tym terenie potraw jest krupnik. Zupa ta przygotowywana jest na bazie kaszy jęczmiennej, która występowała na tych terenach pod dostatkiem. Wiele mieszkańców do dziś pamięta jak suszyło się jęczmień na piecu, a potem „obrabiało się to kołowrotkiem” lub chodziło się do sąsiada, który go posiadał. „Przygotowanie jest bardzo proste. Do dużego garnka wkłada się kość, najlepiej tzw. krzept wieprzowy, czyli część kręgosłupa, zalewa wodą i zagotowuje. Po zagotowaniu i odszumowieniu można już włożyć jarzyny, a więc marchewkę, pietruszkę, cebulę i seler oraz wsypuje się kilka łyżek kaszy jęczmiennej. Dodatkiem znacząco podnoszącym smak są suszone grzyby. Trzeba je dzień wcześniej moczyć, potem drobno pokroić i przełożyć do zupy razem z wodą, w której się moczyły. Zupa gotuje się na małym ogniu dosyć długo, pod koniec gotowania dodaje się pokrojone w kostkę ziemniaki, choć nie jest to konieczne. Oczywiście krupnik trzeba doprawić do smaku solą i pieprzem.” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Niwiska). Dawniej, jeśli nie było kości do przygotowania wywaru, dodawano łyżeczkę lub dwie masła. Krupnik nie może być ani za gęsty ani za rzadki. Najlepiej smakuje spożywany tego samego dnia, w którym został ugotowany.



MINISTERSTWO  
ROLNICTWA I ROZWOJU  
WSI

### Niwiskie pierogi z kapustą kiszoną



Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych

w dniu 28.03.2014  
kategoria Gotowe dania i potrawy  
województwo woj. podkarpackie

#### Wygląd:

Pierogi o kształcie półkolistym o gładkiej powierzchni bez pęknięć z charakterystyczną dla tego rejonu falbanką z niewielkimi „rózkami”. Na przekroju widoczne nadzienie z kapusty kiszonej otoczone ciastem.

#### Kształt:

Zbliżony do półokrągłego, na przekroju elipsowaty.

#### Wielkość:

Okolo 5-6 cm długości, 3 cm szerokości i 2 cm wysokości.

#### Konsystencja:

Konsystencja ciasta miękka i elastyczna, a farszu miękka i zwarta.

#### Smak i zapach:

Charakterystyczny dla ugotowanego ciasta pierogowego z farszem z masy kapuścianej, z dodatkiem czosnku i przypraw.

#### Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :

Od jasnokremowej do kremowej, na przekroju zbliżona do szarej.

#### Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Gmina Niwiska usytuowana jest w północno-zachodniej części województwa podkarpackiego w powiecie kolbuszowskim. Krajobraz tworzą rozliczne lasy, zagajniki, wydmy piaskowe, elementy stepu, tereny bagienne oraz rozległe pola uprawne i często podmokłe łąki. Długi okres wegetacyjny (210-220 dni) oraz niewielkie zanieczyszczenie środowiska sprzyjają rolnictwu i sadownictwu. Dawniej większość ludności mieszkającej w gminie Niwiska żyła nierzadziej skromnie, wszelkie środki do życia zdobywano ciężką pracą i wyrzeczeniami całej rodziny. Dlatego też dawna kuchnia lasowiacka na terenie gminy Niwiska oparta była na produktach, które ludność mogła wyprodukować sama (ziemniaki, zboże, kasze, sery, warzywa) lub zdobyć w okolicznych lasach (jagody, maliny, grzyby i zioła). Podkarpacka kuchnia musiała być skromna i dość tania, dlatego znaczącą rolę odgrywały w niej różnego rodzaju pierogi, w szczególności z kapustą kiszoną. „Kapustę do pierogów trzeba najpierw ugotować, a następnie drobno pokroić. Następnie sieka się i przesmaża cebulę, niektórzy dodają do niej rozgnieciony czosnek. Czosnek można też dodać bezpośrednio do ugotowanej i pokrojonej kapusty. Całość należy wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku i wtedy farsz jest gotowy. Ciasto na pierogi to mieszanina mąki, ciepłego mleka, letniej wody, jajka i odrobiny soli. Wyrabia się je na stolnicy ręką, podsypując w razie potrzeby mąką. Ciasto musi być luźne, swobodne, musi odchodzić od ręki i od stolnicy. Rozwałkowane ciasto na cienkie placki i szklanką wykrawa krążki, które wypełnia się farszem. Z tej strony placka, gdzie wkłada się farsz, nie może być mąki, bo pieróg się rozlepi. Na brzegu pieroga robi się falbanki, czyli są to pierogi z wianuszkami. Na każdy pieróg potrzeba dobrej łyżki farszu. Pieróg musi być «pęczny», ale nie za bardzo bo popęka. Pierogi wrzuca się na wrzącą wodę i gotuje kilka minut do wypłynięcia. Wyjmuje się łyżką cedzakową na stolnicę i zostawia do ostygnięcia.” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami gminy Niwiska). Smak tradycyjnych niwiskich pierogów z kapustą kiszoną jest tak charakterystyczny, że nie da się go pomylić ze smakiem pierogów z kapustą kiszoną z innych regionów.