

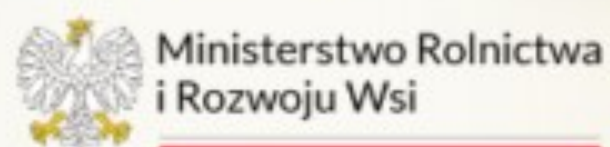
„Wyprawy z Etnoekipą.
Poznaj dawną wieś”

Webinaria **„Edukacja regionalna z Etnoekipą”**

Organizator:



Institucja finansowana przez:



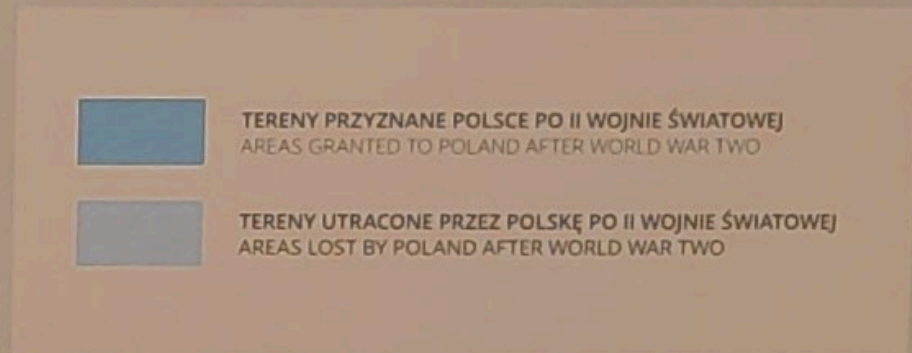
Webinarium dla województwa dolnośląskiego

Prowadząca: Julia Szot
15 kwietnia 2024 r.



Etnografia





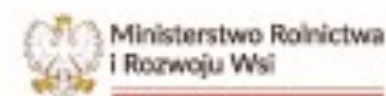




Wydawca



Institucja finansowana przez



**„Wyprawy z Etnoekipą.
Poznaj dawną wieś”**
Autorzy: Anna Wesołka Brzeźnińska,
Katarzyna Celińska, Katarzyna Dziubka-Szymkowska,
Katarzyna Rępy, Katarzyna Waszyńska



Wydawca



Institucja finansowana przez



**„Wyprawy z Etnoekipą.
Poznaj dawną wieś”**
Autorzy: Anna Wesołka Brzeźnińska,
Katarzyna Celińska, Katarzyna Dziubka-Szymkowska,
Katarzyna Rępy, Katarzyna Waszyńska





- [SEJMIK](#)
- [URZĄD MARSZAŁKOWSKI](#)
- [FUNDUSZE EUROPEJSKIE](#)
- [EDUKACJA](#)
- [ZDROWIE](#)
- [KULTURA](#)
- [ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH](#)
- [BIURO W BRUKSELI](#)
- [SPORT](#)
- [ORGANIZACJE POZARZĄDOWE](#)
- [\(NIE\)PEŁNOSPRAWNI](#)
- [ROZWÓJ REGIONALNY](#)
- [GOSPODARKA](#)
- [WSPÓŁPRACA Z ZAGRANICĄ](#)
- [JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE](#)
- [TURYSTYKA](#)
- [TRANSPORT I DROGI](#)
- [KOLEJE](#)
- [BEZPIECZEŃSTWO](#)
- [ROZWÓJ PRZESTRZENNY](#)
- [MŁODY DOLNY ŚLĄSK](#)
- [SPOŁECZEŃSTWO INFORMACYJNE](#)
- [EWT](#)

DOLNY ŚLĄSK > Rozwój Obszarów Wiejskich > Produkty regionalne i tradycyjne > Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych >

- +

Aktualności Wydział Obszarów Wiejskich
- +

Odnowa Wsi Dolnośląskiej
- +

Dotacje w trybie 19a.
- +

Festiwal Tradycji Dolnego Śląska
- +

Produkty regionalne i tradycyjne
- ...

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych
- ...

Unijny System Oznaczeń Geograficznych i Tradycyjnych
- +

Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska
- +

Dożynki wojewódzkie
- +

PS WPR 2023-2027
- +

PROW 2007-2013
- +

PROW 2014-2020
- +

PO RYBY 2007-2013
- +

PO RYBY 2014-2020
- +

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Warunki prowadzenia **listy produktów tradycyjnych** określa ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68).

Lista Produktów Tradycyjnych służy wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Z wpisem produktu na Listę Produktów Tradycyjnych nie jest związana ochrona nazwy oraz kontrola zgodności produkcji z zadeklarowaną metodą wytwarzania. Producenci produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych mogą ubiegać się o uzyskanie odstępstw od wymagań sanitarnych i weterynaryjnych, jeżeli konieczność taka wynika z tradycyjnej receptury.

Na Listę Produktów Tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych, tzn. wykorzystywanych od co najmniej 25 lat, metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Na Listę Produktów Tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty rolne i środki spożywcze wymienione w załączniku I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz napoje spirytusowe wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz. U. L 39 z 13.2.2008, str. 16).

Produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych są podzielone według następujących kategorii:

- Sery i inne produkty mleczne;
- Mięso świeże oraz produkty mięsne;
- Przetwory rybółóstwa, w tym ryby;
- Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie);
- Wyroby piekarnicze i cukiernicze;
- Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.);
- Miody;
- Gotowe dania i potrawy;
- Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe);
- Inne produkty.

DOLNOŚLĄSKIE PRODUKTY WPISANE NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH:

Produkty mleczne

1. Ser zgorzelecki
2. Ser kozi łonicki
3. Kamiennogórski ser pleśniowy
4. Twaróg sudecki

Produkty mięsne

5. Świnka pieczona po zaciszańsku
6. Słonina marynowana z Niemczy
7. Mięso w kawałkach niemczańskie domowe
8. Szynka wieprzowa niemczańska
9. Kielbasa niemczańska
10. Kielbasa galicjanka z Niemczy
11. Przysmak wołyński z Niemczy
12. Kielbasa w słoiku z Przedgórza Sudeckiego
13. Szynka pieczona z Karkonoszy
14. Salceson polski z Karkonoszy
15. Kabanosy z cielęciną z Karkonoszy

Produkty rybółóstwa

16. Karp milicki
17. Pstrąg kłodzki
18. Pstrąg kłodzki wędzony

Warzywa i owoce

19. Kapusta kwaszona ślęzańska
20. Ogórki kwaszone ślęzańskie
21. Ogórki konserwowe ścinawskie

Juha – kompot z suszonych owoców

📅 03.06.2018

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2007-05-16 w kategorii Napoje w woj. dolnośląskim.

Wygląd:

Juha to płyn z wyraźnie widocznymi kawałkami suszonych owoców, tj. śliwek, jabłek i gruszek.

Barwa:

Juha jest koloru od jasno- do ciemnobrązowego.

Konsystencja:

Płynna

Smak:

Zapach owocowy, wyraźnie przebija się aromat suszonej śliwki. W smaku słodkawy, lekko kwaskowaty.

Tradycja:

Łemkowie to górale z północnej części Karpat, lud wschodniosłowiański, ruski. Ojczystą ziemią Łemków jest Beskid Niski. Łemkowie byli grupą etnograficzną, tzn. społecznością zamieszkującą określone terytorium, wyróżniającą się zespołem właściwych sobie cech kulturowych (granice występowania tego zespołu określają terytorium etnograficzne), a także posiadającą zarówno poczucie łączności ze sobą, jak i poczucie odrębności od sąsiadów. Głównym elementem samookreślenia Łemków była tożsamość lokalna, związek z ziemią i z krajem. W latach 1945-1947 w wyniku zmian politycznych, w ramach przymusu administracyjnego (Akcji Wisła), wysiedlono całą społeczność z jej etnicznej ojczyzny i rozproszono: ok. 60% na terytorium radzieckiej Ukrainy, pozostałą część w 1947 r. na terytorium Polski północnej i zachodniej, w tym w Borach Dolnośląskich w okolicach Przemkowa. Od 1947 r. nie ma już Łemkowszczyzny. Dziś w swych rodzinnych stronach Łemkowie są mniejszością. Mimo tragedii niesprawiedliwości wojennej i prób zniszczenia tożsamości narodowej, Łemkowie pozostali i pozostają grupą o wyrazistej świadomości swej jedności i odrębności, własnym języku, kulturze i świadomości zbiorowej, pielęgnującą łemkowskie święta i

Begle

📅 03.06.2018

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2008-06-02 w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w woj. dolnośląskim

Wygląd:

Krążki (obraczki) z ciasta. Kolor jasnozłocisty, powierzchnia lśniąca.

Kształt:

Kształt zewnętrzny okrągły. Na przekroju okrągły lub owalny.

Rozmiar:

Krążki z ciasta mają ok. 1 cm grubości i 5-7 cm średnicy. Na przekroju są okrągłe lub owalne o średnicy ok. 1 cm.

Barwa:

Zewnętrzna barwa ciastek jest jasnozłocista, brzegi są przypieczone – lekko brązowe. Na przekroju – białe.

Konsystencja:

Powierzchnia gładka, sucha, twardawa, krusząca się.

Smak:

Lekko słodki z delikatnym zapachem świeżego ciasta.

Tradycja:

Begle pochodzą ze Śląska. W przeszłości pieczone były głównie w okresie Wielkiego Postu. W miastach, a szczególnie na wsi, otrzymywały je dzieci chodzące od domu do domu z gałązkami przystrojonymi kwiatami i wstęgami z kolorowej bibuły, śpiewając Sommersingen. Odbywało się to zawsze w drugą niedzielę Wielkiego Postu (Letare Sonntag). Był to stary zwyczaj ludowy, bardzo rozpowszechniony na Ziemi Kłodzkiej, bogatej w piosenki śpiewane gwarą: Sumer, Sumer, Veegla, nu gabt mer ock poar Beegla / Und huste keene Beegla nich, do schmeß a Greschla ieber mich.

Smaki Dolnego Śląska

Gdzie dobrze i regionalnie zjeść oraz gdzie kupić dolnośląskie produkty dowiesz się na
www.smakidolnegoslaska.pl





Projekt Dolny Śląsk

Dolny Śląsk... – filmy

W 2014 roku Muzeum Etnograficzne, Oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu zrealizowało projekt „Dolny Śląsk. Lud, jego zwyczaje, sposób życia, pieśni, muzyka i tańce...”. Powstało 15 filmów edukacyjnych poświęconych powojennemu osadnictwu na Dolnym Śląsku.

Filmy te, przedstawiając losy, zwyczaje i folklor muzyczny ludności autochtonicznej oraz przybyszów, stanowią zarazem multimedialny tom dedykowany Oskarowi Kolbergowi. Dopełniają jego opracowanie „Lud. Jego zwyczaje...” o problematykę regionu dotkniętego dramatem przymusowych przesiedleń oraz przerwaniem tradycji kulturowej.

W takim ujęciu mają one wymiar uniwersalny i skłaniają do rozważań na temat kulturowej płynności współczesnego świata oraz zagrożeń dla tożsamości wielu wspólnot poddanych presji dramatycznych wydarzeń historycznych.



Muzeum Etnograficzne

- > [Wystawa stała](#)
- > [Wystawy czasowe](#)
- > [Zapowiedzi wystaw](#)
- > [Edukacja](#)
- > [Kolekcja](#)
- > [Historia budynku](#)
- > [Muzeum online](#)
- > [Zoom na muzeum](#)
- > [Archiwum wydarzeń](#)
- > [Archiwum Czyżowicza](#)
- > [Projekt Dolny Śląsk](#)
- > [Europejskie Dni Dziedzictwa](#)
- > [Informacje praktyczne](#)
- > [Kontakt](#)

**AUGUSTYN CZYŻOWICZ. TAKA BYŁA
RZECZYWISTOŚĆ...**

16 KWIETNIA – 7 SIERPNIA 2016

WERNISAŻ 15 KWIETNIA, GODZ. 18.00

[O wystawie](#) | [Zobacz galerię](#)





Córka magazyniera przy
choince w pałacu w
Brzózce, lata 50. XX w.



Wigilia u Czyżowiczów,
Brzózka, lata 80. XX w.





Czas na pytania