

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Stowarzyszenie „Krupnioki Śląskie”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Plac Wolności 12
40-078 Katowice

3. Adres do korespondencji:

Plac Wolności 12
40-078 Katowice
Tel. 32/ 781-07-31, mob. 722-006-400
Faks: 32/ 781-07-31
E-mail: cech@cech-wedliniarzy.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Grzegorz Miketa – Prezes Stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie”, Dyrektor Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy w Katowicach

Ryszard Mroczek – Wiceprezes i Sekretarz Stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie”

Dr inż. Maciej Oziembłowski – technolog żywności, ekspert merytoryczny, pracownik Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

W skład stowarzyszenia wchodzi 32 producentów Krupnioków śląskich. Członkami grupy są producenci z województwa opolskiego i śląskiego.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

Krupnioki śląskie

Śląski gwarowy wyraz „Krupniok” pochodzi od wyrazu „krupa”¹ (krupy = kasza np. pszenna lub jęczmienna²). Samo pojęcie „krupniok” (krupńok) jest definiowane m.in. jako: „kiszka zrobiona z kaszy i krwi, przeznaczona do gotowania lub smażenia; kaszanka”³. Prawdłowo odmieniać należy ten wyraz w następujący sposób: (*dopełniacz*) krupniok-a (ale nie krupniok-u)^{4,5}, (*narzędnik*) krupniok-iem⁶. W niektórych regionach w użyciu jest również nieco inna wersja tego wyrazu, np. „krupniak”/krupńak (= kiszka kaszana krwawa)⁷ lub krupńouk⁸.

Podobnymi, ale znaczeniowo innymi wyrazami, używanymi na historycznym Górnym Śląsku są „krupica” (mąka razowa), jak również „krupiczak” lub „krupicznik” (chleb razowy)⁹.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

x

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy¹⁰⁾.

¹ Onomastica, pismo poświęcone nazewnictwu geograficznemu i osobowemu, 2004: Tomy 49-50, Polska Akademia Nauk. Komitet Językoznawstwa, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, s.99

² Zaręba A., 1960: Słownik Starych Siołkowic w powiecie opolskim, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Rozprawy i Studia, tom XVIII, Kraków, s.60

³ Markowski A., 1999: Nowy słownik poprawnej polszczyzny PWN, s.371

⁴ *ibidem*

⁵ Stanisław Jodłowski, Witold Taszycki, Danuta Natalia Wesołowska, 1990: Słownik ortograficzny i prawa pisowni polskiej, Ossolineum, s.309

⁶ *ibidem*

⁷ Pluta F., 1973: Słownictwo Dzierżysławic w powiecie prudnickim, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej im. Powstańców Śląskich w Opolu, seria B: Studia i Monografie nr 37, Wrocław, s.72

⁸ Zaręba A., 1972: Atlas językowy Śląska, t.III, cz.1: mapy 251-500, Śląski Instytut Naukowy w Katowicach, miejsce wydania: Warszawa - Kraków, mapa nr 286

⁹ Zaręba A., 1970: Atlas językowy Śląska, t.II, cz.1: mapy 1-250, Śląski Instytut Naukowy w Katowicach, miejsce wydania: Kraków, mapa nr 139

¹⁰⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

„Krupnioki śląskie” zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Średnica batonów wynosi od 30 do 40 mm, długość od 15 do 25 cm, zaś masa jednostkowa batonu wynosi 200-300 g.

Właściwości fizyczne i chemiczne

„Krupnioki śląskie”, jako wyrób w osłonce naturalnej, powinny charakteryzować się czystą powierzchnią, lekko wilgotną. Osłonka ściśle musi przylegać do farszu, którego stopień rozdrobnienia nie przekracza 5 mm. Surowce na przekroju muszą być równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, plastry o grubości 10 mm nie mogą się rozpadać, niedopuszczalne są skupiska niewymieszanych składników.

Zawartość tłuszczu powinna wynosić nie więcej niż 35%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość azotanów i azotynów [w przeliczeniu na NaNO_2 , mg/kg] nie więcej niż 50.

Cechy organoleptyczne

Barwa na powierzchni: szara do brunatnej / ciemnego brązu.

Barwa na przekroju: właściwa dla parzonego mięsa wieprzowego, zastosowanej kaszy, tłuszczu i skórek, barwa brunatna z odcieniem fioletowego / brązowego – typowa dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: konsystencja ścisła, struktura krucha, drobne kawałki mięsa chudego i kaszy, połączone w jedną masę.

Smak i zapach: właściwy dla mięsa i podrobów, kaszy jęczmiennej lub gryczanej, tłuszczu i skórek parzonych, lekko słony, przyprawy wyraźnie wyczuwalne. Niedopuszczalny jest smak i zapach nieświeżych lub spleśniałych składników, kwaśny, gorzki lub obcy.

„Krupnioki śląskie” są specyficzne wyjątkową smakowitością (tj. smakiem i zapachem) oraz teksturą, co wynika nie tylko z innych proporcji składu surowcowego w porównaniu do kaszanki czy kiszki kaszanej, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców potrafiących uzyskać produkt o charakterystycznych cechach organoleptycznych. Smakowitość jak również tekstura krupnioków śląskich oparta jest głównie na

zharmonizowanym połączeniu wszystkich surowców i przypraw ze szczególnym uwzględnieniem nie tylko wybranej kaszy, ale również wątroby, cebuli i pieprzu, które nadają specyficzne walory smakowo-zapachowe gotowego produktu.



Fot. 1. „Krupnioki śląskie” (fot. M. Oziębłowski)



Fot. 2. „Krupnioki śląskie”, (fot. M. Oziębłowski)

Porównanie „krupnioków śląskich” z innymi podobnymi produktami

Niekiedy „krupnioki śląskie” są porównywane z kaszanką, jednak udział procentowy poszczególnych składników „krupnioków śląskich” jest inny aniżeli w kaszance (czy kiszce kaszanej). Przepisy wewnętrzne nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 wydają się być dobrym źródłem do porównania udziału procentowego najważniejszych surowców wykorzystywanych przy produkcji „krupnioków śląskich” oraz innych porównywanych z nimi produktów, co zostało ukazane w poniższym zestawieniu tabelarycznym:

Udział procentowy poszczególnych surowców oraz wydajności przy produkcji „krupnioków śląskich” i porównywanych z nimi podobnych produktów według receptur z 1964 roku

Produkt	Surowce „tłuste”	Surowce „mięsne”	Pluca	Wątroba	Krew	Kasza	Mączka ziemniaczana	Wydajność
Krupnioki śląskie	25	20	15	5	20	15	0	110-114%
Kiszka kaszana wyborowa (pierwsza receptura)	25	20	10 (wieprzowe, cielęce)	5	20	20	0	123-135%
Kiszka kaszana wyborowa (druga receptura)	20	25	10 (wieprzowe, cielęce)	0	20	25	0	123-135%
Kiszka kaszana popularna	20	30	* (wołowe)	* (wołowa, barania)	30	20	0	118-135%
Kaszanka popularna pieczona	20	30	* (wołowe)	* (wołowa, barania)	25	20	5	113-117%
Kaszanka wyborowa pieczona	30	10	10 (wieprzowe, cielęce)	5	20	20	5	123-127%
Kaszanka wyborowa zapiekana	20	20	15 (wieprzowe, cielęce)	5	20	20	0	123-127%

Surowce „tłuste”: skórki i podgardle wieprzowe, skwarki, tłuszcz kotłowy.

Surowce „mięsne”: mięso i maski z głów wieprzowych (dla krupnioków śląskich i wybranych pozostałych produktów), wołowina kl. V i podroby (dla kiszki kaszanej popularnej i kaszanki popularnej pieczonej).

* *pluca i wątroba, według receptury, umieszczone razem w grupie surowców „mięsnych”*

Podstawową różnicą w składzie surowcowym „krupnioków śląskich”, w porównaniu do pozostałych analizowanych produktów, jest najniższy w nich udział kaszy wynoszący 15%, podczas gdy w innych wyrobach udział ten kształtuje się na poziomie 20-25%. W pieczonej kaszance popularnej i wyborowej dodatkowo stosuje się mączkę ziemniaczaną (5%), tak więc ogólny udział surowców roślinnych w przypadku kaszanki pieczonej popularnej i wyborowej

wzrasta do 25%. Surowce „krupnioków śląskich” aż w 85% są pochodzenia zwierzęcego i jest to najwyższy udział spośród porównywanych produktów, dla których tylko 75-80% surowców jest pochodzenia zwierzęcego.

Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca jest najkorzystniejsza w przypadku „krupnioków śląskich” i wynosi 110-114%, podczas gdy dla pozostałych wyrobów wynosi od 113% do 135%. Czyli ze 100 kg surowca otrzymuje się w przypadku „krupnioków śląskich” od 110 do 114 kg gotowego produktu, co wskazuje na ich większą „treściwość” w jednostce objętości w porównaniu do innych wyrobów. Biorąc pod uwagę korzystniejszą, z konsumenckiego punktu widzenia, wydajność „krupnioków śląskich” oraz większy w nich udział procentowy surowców pochodzenia zwierzęcego można stwierdzić, że produkt ten będąc bardziej „treściwy” i „energetyczny” najlepiej, spośród tego typu wyrobów, zaspokaja potrzeby m.in. ciężko pracujących fizycznie górników. Nie na darmo więc „krupnioki śląskie” są nieodłącznym elementem kuchni śląskiej, gdyż oprócz wysokich walorów smakowo-zapachowych i teksturalnych charakteryzują się większą kalorycznością od kaszanki i kiszki kaszanej.

Inną różnicą jest tradycja wytwarzania „krupnioków śląskich” w jelicie cienkim wieprzowym, podczas gdy „kiszki kaszane” umieszczane są tradycyjnie w jelitach grubych wieprzowych, krzyżówkach bydlęcych małych, krzyżówkach baranich, kątniczkach wieprzowych, baranich i cielęcych. Kaszanka z kolei tradycyjnie nie była umieszczana w osłonkach, co potwierdzają przepisy wewnętrzne nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku. Przykładowo kaszanka popularna, jak i wyborowa, pieczona była w formach kształtu prostokątnego, o ciężarze bloku od 1 kg do 2 kg, zaś gotowy produkt pakowany był w papier półpergaminowy lub biały pakowy. Z kolei kaszanka wyborowa mogła być zapiekana w kotle warzelnym, a następnie napełniało się nią małe „lodnie aluminiowe”, które stanowiły opakowanie zwrotne (zwracane przez sklepy po sprzedaży zawartości). Jeżeli w czasach współczesnych można spotkać w sprzedaży kaszankę w naturalnych osłonkach, takich jak jelita cienkie wieprzowe, to fakt ten nie jest zgodny z tradycyjną formą jej sprzedaży.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Obszar geograficzny wytwarzania „krupnioków śląskich” obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat Oleśnica, województwo dolnośląskie).

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Proces produkcji „krupnioków śląskich” podlega systemowi wielofazowej kontroli obejmującej wszystkie fazy produkcji. Chronionym oznaczeniem geograficznym „krupnioki śląskie” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

a) zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w punkcie 7 i posiadają cechy określone w punkcie 4;

b) ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia

c) ich producenci prześlą poniższe informacje Stowarzyszeniu „Krupnioki Śląskie”:

- nazwa, adres producenta;

- pisemne zobowiązanie producenta do przestrzegania specyfikacji.

Producenci zobowiązują się do prowadzenia w miejscu produkcji rejestru wytworzonych „krupnioków śląskich”. Na żądanie organu kontrolującego producent ma obowiązek wykazać partie surowców, z których wyprodukowana została dana partia „krupnioków śląskich”. Producenci mają obowiązek wytwarzać produkt pod nazwą „Krupnioki śląskie” zgodnie ze specyfikacją.

Stowarzyszenie „Krupnioki Śląskie” musi posiadać aktualną listę producentów „krupnioków śląskich” w ramach stowarzyszenia. Podmioty zainteresowane wytwarzaniem produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym mogą złożyć deklarację o przystąpieniu do ww. stowarzyszenia.

Niezależnie od kontroli prowadzonej przez organ wymieniony w pkt. 9 Stowarzyszenie „Krupnioki Śląskie” ma prawo prowadzić niezależne kontrole wszystkich zrzeszonych producentów. Jeśli stwierdzone zostaną jakiegokolwiek nieprawidłowości produkcji ze specyfikacją to grupa powiadamia organ kontrolny określony w pkt. 9 niniejszej specyfikacji.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Surowiec do produkcji powinien być nie peklowany i nie solony (aczkolwiek dopuszcza się surowiec solony według decyzji producenta, co należy uwzględnić podczas określania ilości dodawanej soli do wsadu). Skład procentowy poszczególnych surowców może być różny u różnych producentów, co wynika z tradycji na danym obszarze (np. gminy, powiatu) ale musi mieścić się w poniżej podanych zakresach (co zostało oparte na instrukcjach technologicznych^{11, 12, 13, 14} przemysłu mięsnego z II połowy XX wieku).

Skład surowcowy „krupnioków śląskich” (na 100 kg wsadu):

1. Mięso i maski z głów wieprzowe: 20 kg (+/- 2,0 kg) lub zamiast mięsa i masek z głów można dać głowy wieprzowe z kością (bez mózgu i gałek ocznych), ale wówczas o 60-80% masowo więcej, np.: zamiast 20 kg mięsa i masek można dać 32-36 kg głów wieprzowych z kością (bez mózgu i gałek ocznych),
2. Płuca wieprzowe: 15 kg (+/- 1,5 kg),
3. Elementy „tłuste” takie jak: podgardle wieprzowe i/lub pachwina wieprzowa, tłuszcz inny, np. kotłowy, otoka, skwarki: 20 kg (+/- 2,0 kg) oraz skórki wieprzowe 5 kg (+/- 0,5 kg) czyli razem 25 kg (+/- 2,5 kg),
4. Wątroba wieprzowa surowa: 5 kg (+/- 0,5 kg),
5. Krew spożywcza wieprzowa (płynna): 20 kg (+/- 2,0 kg),
6. Kasza gryczana i/lub jęczmienna: 15 kg (+/- 1,5 kg).

Do produkcji „krupnioków śląskich” stosuje się również następujące dodatki i przyprawy:

1. Cebula świeża: 3 kg (+/- 1,0 kg) lub cebula suszona (w przypadku suszu cebulowego [mielonego, płatków lub innego według uznania producenta] 1 kg cebuli świeżej odpowiada 0,15 kg suszu),
2. Sól warzona: 2 kg (+/- 0,4 kg),
3. Pieprz czarny naturalny, mielony: 0,10 - 0,25 kg,
4. Ziele angielskie: 0,04 - 0,10 kg,
5. Majeranek (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,15 kg,
6. Czosnek (nieobowiązkowo): 0,20 - 0,25 kg,

¹¹ Przepisy wewnętrzne nr 21, 1964: Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa, s.204, 205, 391, 392, 620, 621

¹² Kuchnia Śląska – wybrane receptury kulinarne, 1977: Społem - Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców w Katowicach, Dział Gastronomii, Katowice, s.59

¹³ Receptury na wędliny i wyroby podobowe wg BN-84/8014-05, Leszno (rok wydania po 1984 r.)

¹⁴ Wędliny i wędliny podobowe. Proces produkcyjny, 1986: Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Mięsnego, Warszawa, s.79

7. Pieprz ziółowy (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,10 kg.

Materiały pomocnicze:

1. Jelita wieprzowe cienkie szlamowane / nieszlamowane o średnicy 28-36 mm,
2. Szpilki.

Etapy produkcji „krupnioków śląskich”:

Etap 1: Mycie i/lub moczenie

Mycie elementów podrobowych niesolonych w bieżącej wodzie i/lub moczenie przez 2-3 godziny (jeśli surowce podrobowe były solone).

Etap 2: Obróbka termiczna

Surowce mięsne (z wyjątkiem wątroby i skwarków) gotuje się w niewielkiej ilości wody: skórki w temperaturze ok. 95°C oraz pozostałe surowce z wyjątkiem podgardla w temp. 80-85°C do miękkości. Podgardle gotuje się w temp. ok. 85°C (+/- 5 °C) do stanu półmiękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki, a z głów oddziela mięso. Kaszę gryczaną i/lub jęczmienną gotuje się do stanu półmiękkiego biorąc 1,8-2,5 litra tzw. „rosołu” (tzn. wywaru powstałego z obgotowania zastosowanych surowców) na 1 kg kaszy gryczanej (lub ok. 3 litrów „rosołu” na 1 kg kaszy jęczmiennej) wsypując ją do wrzątku i mieszając do uzyskania stanu gęstego. Ugotowaną kaszę pozostawia się na ok. 0,5 h pod przykryciem w celu wchłonięcia całej ilości „rosołu”.

Etap 3: Rozdrabnianie

Mięso z głów, maski, podgardle, płuca oraz skórki (gotowane), wątrobę (surową), skwarki (rozmoczone w „rosole”) oraz cebulę rozdrabnia się na wilku przez siatkę 3 mm.

Etap 4: Mieszanie

Wszystkie składniki rozdrobnione, sparzoną kaszę, tłuszcz kotłowy, krew oraz przyprawy miesza się do całkowitego wymieszania i równomiernego rozmieszania składników.

Etap 5: Napelnianie i wiązanie jelit

Wymieszaną masą napelnia się luźno jelita, odkręcając w parki lub wianki, zaś końce szpilkuje.

Etap 6: Parzenie

Batony wkłada się do gorącej wody lub parzy się w tzw. atmosie (temp. 85-100°C, 15-30 minut) w celu osiągnięcia w ich geometrycznym środku temperatury 72-75°C.

Etap 7: Studzenie

Batony studzi się przez natrysk zimną wodą 5°C (+/- 3 °C) przez ok. 15 minut.

Etap 8: Magazynowanie

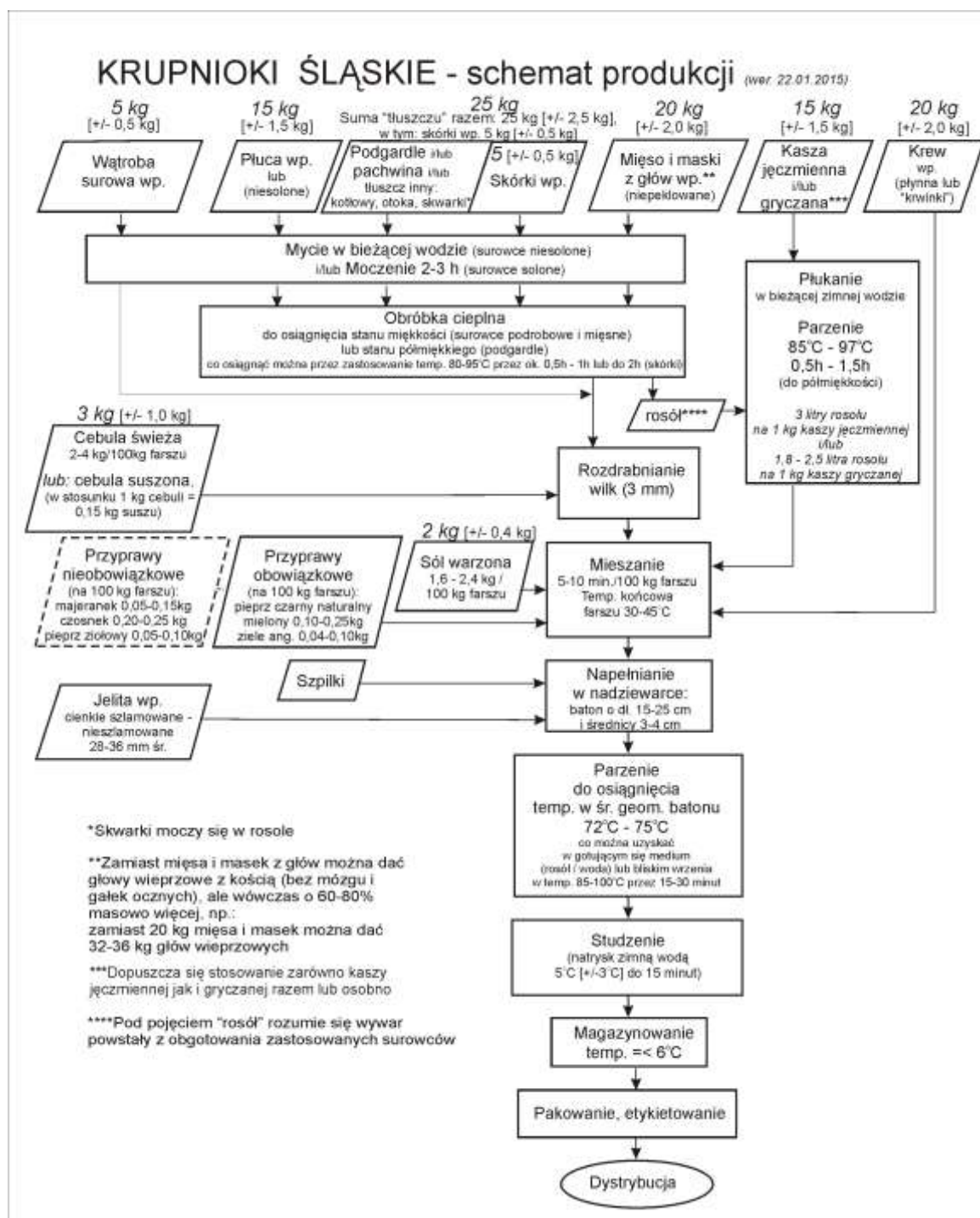
Magazynowanie odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 6°C.

Etap 9: Pakowanie, etykietowanie

Pakowanie i etykietowanie powinno odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 6°C.

Etap 10: Dystrybucja

Dystrybucja z zachowaniem odpowiedniego ciągu chłodniczego.



8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

8.1 Związek historyczny

„Krupnioki śląskie” były obecne na stołach od początku badań etnograficznych poświęconych potrawom spożywanym na obszarze Śląska. Najstarsze udokumentowane wzmianki pochodzą z końca XVIII wieku ze wsi podgliwickich, a niezależnie od nich zostały zapisane w źródłach XIX-wiecznych¹⁵. „Krupnioki śląskie” występowały m.in. w jadłospisach weselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach trzydziestych XIX wieku, co miało niewątpliwie związek z dynamicznym wzrostem pogłowia zwierząt domowych na Śląsku, w tym świń, przez cały wiek XIX¹⁶. Przykładowo około 1800 roku pogłowie bydła oraz świń na Śląsku wynosiło odpowiednio ok. 488 600 oraz 107 300 sztuk, zaś w roku 1910 aż 1 572 900 oraz 1 188 100 sztuk co stanowiło odpowiednio 322% oraz 1188% stanu z roku ok. 1800¹⁷. Jedną z głównych przyczyn tak dynamicznego wzrostu pogłowia bydła i świń w XIX wieku na terenie Śląska był bez wątpienia silny rozwój przemysłu i ośrodków miejskich w tym czasie oraz liczby ludności co skutkowało wzrostem zapotrzebowania na mięso, w pierwszym rzędzie na wieprzowinę.

W wieku XIX powszechne było już wykorzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich, jako jednego ze składników surowcowych do produkcji „krupnioków śląskich”, gdyż realia tamtych czasów nie pozwalały na tzw. „żywieniowe marnotrawstwo”. Sytuacja ta była sporą zmianą w porównaniu do wcześniejszych czasów, np. średniowiecza i początku czasów nowożytnych, kiedy to zgodnie z (raciborskim) porządkiem cechowym głowiznę wyrzucano i nie mogła ona trafić do sprzedaży, zaś za złamanie tego przepisu mistrz

¹⁵ Kot D., 2011: Pismo Dyrektora Miejskiej Biblioteki Publicznej w Bytomiu z 9.12.2011, sygn. DIB/PHB.076-17/11

¹⁶ Historia chłopów śląskich, 1979: opr. zbiorowe pod red. Stefana Inglota; w oprac. udział wzięli Roman Heck i in., Warszawa, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, s.200

¹⁷ *ibidem*

tracił uprawnienia zawodowe¹⁸. Rosnąca popularność „krupnioków śląskich” w XIX wieku związana była również za sprawą śląskiego stanu górniczego¹⁹. Górnik musiał zjeść „dobrze i tłusto, aby mieć siłę do ciężkiej pracy”. Zwracano uwagę na fakt, że w kopalniach nawet silne konie nie przeżywały zbyt wielu lat, dlatego górnicy musieli spożywać pożywną strawę, aby nie podzielić ich losu. Obfity, tłusty obiad w śląskiej rodzinie górniczej był więc z jednej strony posiłkiem, z drugiej panaceum na wszelkie dolegliwości wywołane ciężką pracą dołową, do których zaliczano reumatyzm, gruźlicę i pylicę. Z tego też względu „grubiorz” rano pił mleko lub kawę zbożową (zimną krupnicę), w południe jadł supę jarzynową (lub wodzionkę, czosnkulę, mleczną polewkę), a potem kapustę z ziemniakami lub danie z mięsem. W lecie serwowane było zsiadłe mleko z kartoflami. Nie brakowało też mięsa z późnojesiennego świniobicia, kiedy na stół nader często trafiały „krupnioki śląskie”, czyli jak to wtedy określano - jelita wieprzy nabijane krupami lub kaszą zmieszaną z krwią zwierzęcia²⁰. Posiłki musiały więc być treściwe, by dawać energię do pracy. Dlatego na stołach śląskich często gościły *rolady* suto polewane sosem, *golonko* zawsze podawane na biesiadach piwnych, *ciaper kapusta* (tzw. *panczkraut*), czyli kiszona kapusta zagęszczona podsmażonymi na boczku ziemniakami. Swoje miejsce na stole miały m.in. *žurek*, *ajntopf*, *karbinadle* oraz oczywiście „krupnioki śląskie”, jak również dania z królików stanowiąc ważny element menu²¹.

Wyrób „krupnioków śląskich” nierozzerwalnie związany był ze świniobiciem, które było specyficznym i ważnym rytuałem na Śląsku. Od XIX wieku wielu Ślązaków mieszkających w centrach przemysłowych nie miało takich możliwości jak ludzie mieszkający na wsi posiadający swoje pole czy sad. Mieszkańcy miast z tzw. familoków mieli czasami do dyspozycji mały ogródek, chlewik z fiszlą, gdzie hodowali świnię, króliki a na fiszli gołębie. Do świniobicia angażowani byli wszyscy członkowie rodziny, zaś mistrzem ceremonii był zamówiony na ten dzień masarz. Nawet praca dzieci była potrzebna, tym bardziej gdy ubijane były na przykład dwie troskliwie hodowane świnię, co na Śląsku nie należało do rzadkości. Po uboju „sprzątano” krew do miski, następnie świnie parzono, skrobano, myto. Później wieszano na haku, rozcinano i wyjmowano wnętrzności. Jelita bardzo dokładnie czyszczono, zaś krew mieszano, aby nie ściał się włóknik i przenoszono w chłodne miejsce. Krew

¹⁸ Wawoczny G., 2005: Kuchnia raciborska: podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej, Racibórz, s.102

¹⁹ Żywirska M., 1968: Gawędy Górnicze – szkice z dziejów i tradycji polskiego górnictwa, s.203

²⁰ *ibidem*, s.225

²¹ Lokalne specjały kulinarne jako element strategii promocyjnych regionów (na wybranych przykładach z województw śląskiego, małopolskiego i zachodniopomorskiego), 2007: Praca zbiorowa pod red. Krzysztofa Gajdki i Zbigniewa Widery, Katowice, ss. 102-103

wykorzystywano przy produkcji salcesonów i „krupnioków śląskich”, a tradycją było zrobienie dużej ilości tych ostatnich, aby obdzielić rodzinę i sąsiadów, którzy przynosili resztki i obierki, aby pomóc rodzinie wykarmić jej „trzodę”. Z kolei tusze należało podzielić i schłodzić. Następnie dzielono półtusze na elementy, luzowano kości, mielono mięso na kielbasy i robiono wyroby²². Powszechne było dzielenie się gospodarzy wyrobami ze świniobicia, takimi jak np. „krupnioki śląskie” z nieobecnymi przy tym bliskimi, co wskazuje na porównywalną do kołocza weselnego²³ renomę krupnioków.

Najpopularniejszymi wyrobami sporządzanymi w związku z świniobiciem były więc „krupnioki śląskie”, żymloki, preswuszty (salcesony), leberwuszty (pasztety), wuszty (kielbasy), wędzonki, wędzone żeberka, golonka i obowiązkowo tuste (smalec), aczkolwiek z tego bogatego zestawu na czoło wysuwają się „krupnioki śląskie” i żymloki²⁴.

Wytwarzanie „krupnioków śląskich” domowym sposobem jeszcze pod koniec XX wieku po świniobiciu²⁵, które zazwyczaj miało miejsce w późnych miesiącach jesiennych; opisane jest w wielu publikacjach²⁶, czego przykładem jest poniższy fragment z jednej z książek regionalnych²⁷:

„Po św. Marcinie (11 listopada), kiedy w komorze znalazły się już wędzone półgęski czekające godnego spożycia, nastaje na Opolszczyźnie i Górnym Śląsku czas świniobicia, a zabijaczki w Cieszyńskim. Trzeba napęłnić spiżarnie wszelakim dobrem – kiszkami, krupniokami, jelitami, salcesonem, golonkami, wędzonymi żeberkami, kielbasami, soloną słoniną, a przede wszystkim kitką czyli wędzoną szynką, od której będzie odrzynało się po kawałeczku, żeby starczyło do następnego świniobicia”. Autorka stwierdza również, że samo świniobicie zarówno w jej czasach jak i wcześniej było niemalże świętem rodzinnym, gdyż zdarzenie to zapewniało omastę i mięso na długie zimowe miesiące oraz stwarzało okazję „podjedzenia sobie smacznych krupnioków (jak mówią o nich na Górnym Śląsku) albo jelit (jak zwą je w Cieszyńskim). Na degustację sprasza się rodzinę i przyjaciół. Wychyli się przy tym niejedną szklankę piwa, a czasem i parę kieliszków gorzałki”. Po świniobiciu należało we właściwy sposób zagospodarować prawie wszystkie elementy zwierzęcia, również tych mniej atrakcyjnych i szybko psujących się. Stąd też zaraz po uboju zbierano do naczynia całą krew, którą wykorzystywano przy produkcji „krupnioków śląskich” lub salcesonów. Tak samo

²² *ibidem*, ss. 94-95

²³ Łabońska E., Simonides D., 2009: Śląska kucharka doskonała, Wydawnictwo Videograf II, Katowice, s.36

²⁴ Świtała-Mastalerz J., Świtała-Trybek D., 2008: Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszketach i inkszym pichcyniu, Koszęcin, ss.72-76.

²⁵ Szoltysek M., 2003: Świniobicie u Michalików, w: Kuchnia Śląska, ss.40-45

²⁶ Szromba-Rysowa Z., 1978: Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku, s.76, 108

²⁷ Sztabowa W., 1985: Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej, Wydawnictwo Śląsk, ss.142-144

głowizna, uszy i ryj przeznaczone były do „krupnioków śląskich”, galaret i salcesonów, podobnie jak płuca, serce i nerki stosowane przy wyrobie żymłoków albo krupnioków. Jak podaje dalej autorka *„wykorzystany zostanie każdy skrawek mięsa i słoniny, nawet kości będą posolone albo uwędzone”*.

Ubój trzody chlewnej, a co za tym idzie wyrób m.in. „krupnioków śląskich”, odbywał się dawniej na wsi zazwyczaj w ramach tzw. przetwórstwa domowego, czyli świniobicia, aczkolwiek nie tylko. Przykładowo, w miejscowości Stare Siołkowice (obecna gmina Popielów, powiat opolski) na przełomie wieków XIX i XX, ale też i później w okresie międzywojennym, ubój trzody w czasie żniw odbywał się zazwyczaj w ramach tzw. produkcji rzemieślniczej²⁸. Właśnie w okresie międzywojennym w miejscowości tej *„na zanik przetwórstwa domowego wpływała możliwość pobierania od masarzy mięsa i przetworów w zamian za dostarczoną im trzodę chlewną. Wymiana ta objęła w pierwszym rzędzie gburów, którzy posiadali wśród masarzy stałego odbiorcę i zarazem dostawcę. Rozwijala się zaś przede wszystkim w czasie żniw, a to ze względu na szybsze psucie mięsa, trudności robienia zapasów, jak też brak czasu. Jednakże w okresie świąt Bożego Narodzenia sprawiano trzodę w domu, urządzając tzw. świniobicie, m.in. ze względu na konieczność przygotowania większych zapasów zimowych. W gospodarstwach zamożniejszych urządza się także świniobicie przed odpustem (maj), na święta Wielkanocne, nie mówiąc o weselach, chrzcinach czy pogrzebach”*²⁹.

Według autorki produkty mięsne uzyskane z uboju 1 świni o masie 100-200 kg wystarczały na 2-3 miesięczne utrzymanie sześciuosobowej rodziny. Co więcej w drugiej połowie lat pięćdziesiątych i na początku sześćdziesiątych XX w. świniobicie było coraz popularniejsze również w rodzinach robotniczych mieszkających w Starych lub Nowych Siołkowicach ze względu na zwiększające się trudności aprowizacyjne tamtego okresu. Również tzw. mniejsi gospodarze coraz chętniej korzystali w tym okresie z usług zawodowych rzeźników wychodząc z założenia, że nie warto samemu trudzić się przy świniobiciu. Wytwarzanie „krupnioków śląskich” w Starych Siołkowicach na początku lat sześćdziesiątych XX wieku było mniej popularne niż we wcześniejszym okresie, co zostało opisane i wytłumaczone poniżej:

„Od okresu międzywojennego przetwórstwo mięsne pod względem ilości i różnorodności wyrobów przybiera duże rozmiary. Nie pozostaje to bez wpływu masarstwa

²⁸ Szromba Z., 1963: Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku, w: Stare i Nowe Siołkowice, cz.1, red. M. Gładysz, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław – Warszawa – Kraków, s.151

²⁹ *ibidem*

wiejskiego, prosperującego doskonale w tym okresie. Z okresem tym wiąże się wyrób dotychczas nie używanych wędlin, zwanych ogólnie 'wusztem' i odmiany tych wyrobów mięsnych, tj. 'preszwusztu' albo 'precki' i 'leberwusztu', które w efekcie zastępują dotychczas powszechnie spożywane 'krupniouki' i 'zemplouki', co dawniej było niemożliwe ze względu na wysoką cenę mięsa. Jako powód ograniczenia wyrobu kiszek, tj. 'krupniouków', podają mieszkańcy wsi brak kaszy tatarskiej, zwanej 'pogańską', które w przeciwieństwie do wyrabianych z kasz jęczmiennych zyskują sobie miano 'prawych'". W Starych Siołkowicach jeszcze w latach trzydziestych XX w. krupnioki podawane były m.in. na ucztach weselnych w ramach wieczerzy razem z galaretą z nówek wieprzowych (tzw. *golet*) i chlebem. W późniejszym okresie uroczystości te charakteryzowały się coraz bardziej wystawnym menu, poprzez serwowanie m.in. mięs pieczonych, w tym także drobiu.

„Krupnioki śląskie” spożywane były również w innych porach dnia, w tym na śniadanie co opisane zostało w opowiadaniu spisany gwarą w 1932 roku, gdzie znalazł się m.in. taki fragment³⁰: „Potym zaro bola Mszo, a iż bola tako ciżba i parno w kościele, wyszlimy na kierhof, kaj my czekali do końca Mszy. Po Mszy Zefli leciol po krupnioki na rozpust, coby my mogli zjeść śniadanie. Potym my wszyjscy idymy na rozpust”.

„Krupnioki śląskie” są jedną z charakterystycznych śląskich potraw, zaś sama kuchnia śląska^{31,32,33} jest wyjątkowa i różnorodna. Tak charakteryzuje ją regionalna autorka książki kucharskiej³⁴: „Cóż dałoby się powiedzieć o kuchni śląskiej? Na pewno trudno mówić o niej, jako o jednorodnym i zwartym systemie gastronomicznym. Nic w tym dziwnego. Krzyżowały się tu bowiem, na ziemi śląskiej, kulinarne wpływy z wielu stron: słowiańskie, niemieckie, austriackie, czeskie, włoskie a nawet tureckie. Wywarły one niemały wpływ na kuchnię śląską. Nie znaczy to jednak, że nie istnieją przepisy w całym tego słowa znaczeniu śląskie. Są. Jest ich nawet sporo, a potrawy według nich przyrządzane zyskują uznanie każdego, kto choć raz ich spróbował. Te wielostronne wpływy miały zresztą dodatkową zaletę – bogaciły kulinarną wiedzę Ślązaczek, które coraz odważniej sięgały po potrawy nieznane, z dalekich nieraz stron. Jednak, jak mi wielokrotnie z naciskiem podkreślano, przepisy te były zawsze 'inocone', czyli zmieniane na swój, śląski sposób. I tu bezstronnie przyznać trzeba, że wiele z tych nieznanych tu dawniej potraw znalazło w kuchni śląskiej swoje nowe, nieraz smakowitsze i ciekawsze kulinarne niż w miejscu pochodzenia, wydanie. Jest przy tym bardziej godne podkreślenia, że

³⁰ Król M., 1932: Łodpust na Biskupicach, Zaranie Śląskie, 1, s.121

³¹ Kuchnia Śląska, 1973: w: Kalendarz Śląski, s.274-275

³² Sztabowa W., 2004: Kuchnia śląska czyli krupnioki, makówki i moczka, s.104

³³ Simonides D., Kowalski P., Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej, 1991

³⁴ Sztabowa W., 1985: Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej, Wydawnictwo Śląsk, ss.6-7

w odległych czasach, gdy tworzyły się podstawy śląskiej kuchni, na Śląsku nie żyło się bogato. Ba, zdarzały się lata prawdziwych klęsk głodowych. Ludzie żyli tu zawsze bardzo oszczędnie, bez zbytku i wystawności. 'Swoje musiało styknąć' mówiło się na Śląsku. Musiało więc starczyć to, co zebrano z pola i co wyhodowano w gospodarstwie”.

8.2 Związek geograficzny

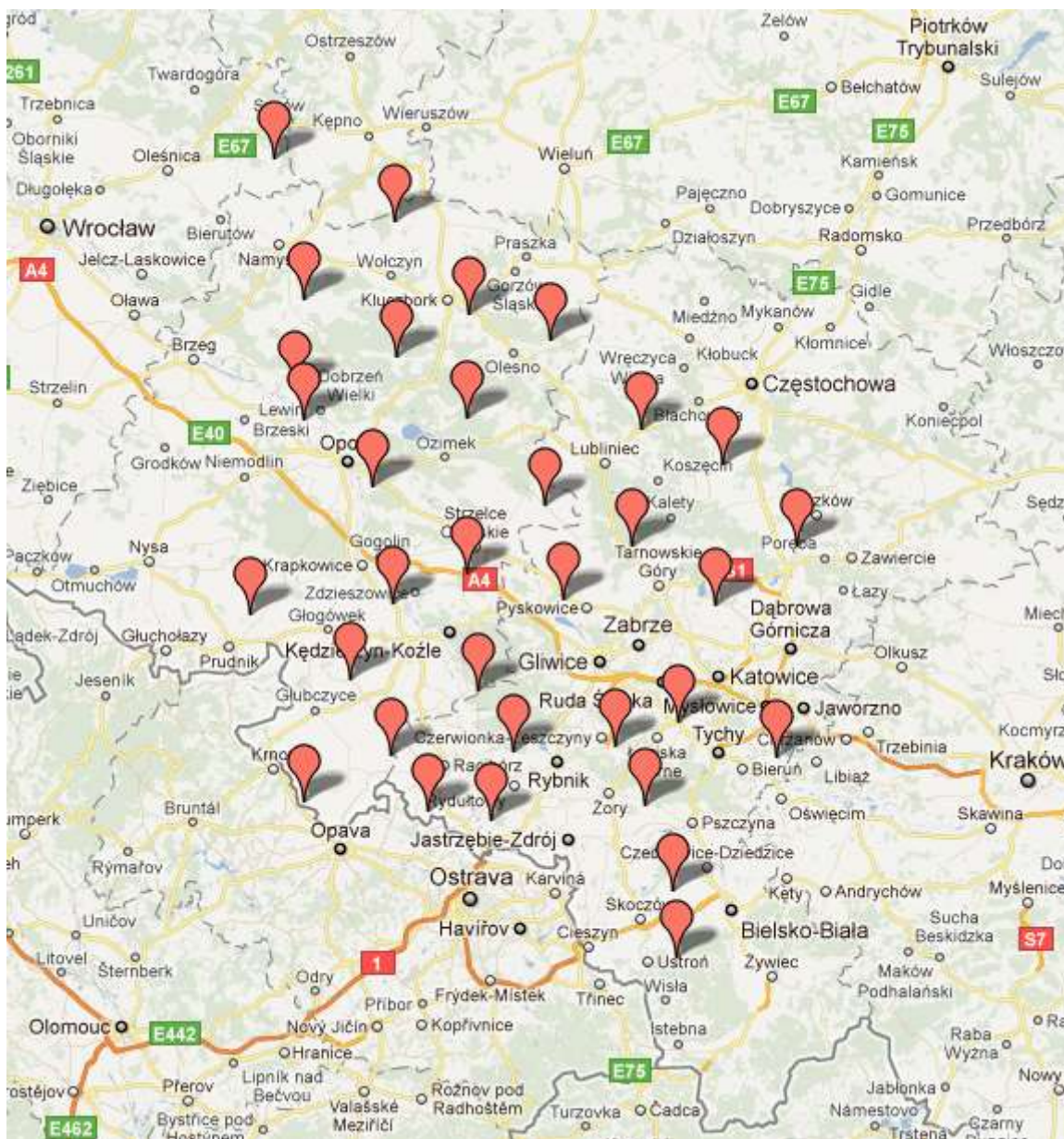
„Krupnioki śląskie” popularne były i są głównie na terenie historycznego Górnego Śląska, w skład którego wchodzi większe części obecnych województw opolskiego oraz śląskiego. Podobne wyroby do krupnioków, na tym i sąsiednim terenie, nosiły inne nazwy jak *kiszka* czy *kaszanka/kaszok* (głównie południowa Wielkopolska) lub *jelito/jelitko* (głównie środkowa i południowo-zachodnia część historycznego Górnego Śląska). Na obszarze występowania wyrazu *jelito/jelitko* dla większości takich miejscowości istniała również w użyciu nazwa *krupniok* lub podobna, aczkolwiek cechą wyraźnie różnicującą „krupnioki śląskie” od innych podobnych produktów jest ich renoma, rozpoznawalność i jednoznaczne powiązanie z częścią historycznego Śląska. Zakres występowania wyrazu *krupniok/krupniouk/krupniak* (*krupńok/krupńouk/krupńak*) według „Atlasu językowego Śląska” przedstawiono na poniższej mapce, gdzie zaznaczono 33 miejscowości, w których posługiwano się tym wyrazem. Zdecydowana większość tych miejscowości położona jest na terenie dzisiejszych województw opolskiego oraz śląskiego. Tylko jedna miejscowość, w której używano wyrazu „krupńok”, nie leży na obszarze ww. województw – jest to Dziadowa Kłoda koło Sycowa (powiat oleśnicki) z województwa dolnośląskiego^{35,36}. Występowanie takiego określenia, tj. *krupniok* / *krupnioki* (lub podobne) jest dowodem na ścisły związek tego produktu z określonym obszarem Śląska.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że cechy specyficzne „krupnioków śląskich” odróżniające je od innych produktów należących do tej samej kategorii, powiązane są głównie z procesem produkcji na wskazanym obszarze geograficznym, bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowice jak i przeprowadzić proces produkcyjny według optymalnych parametrów technologicznych. Tak więc umiejętności

³⁵ Począwszy od XIX w. na tych ziemiach znaczącą liczbę autochtonicznej ludności stanowili polscy Ślązacy, zamieszkujący okolice Sycowa i Oleśnicy i do dzisiaj panuje tam określenie „krupnioki”. Źródło: „Lokalna Strategia Rozwoju Partnerstwa Dobra Widawa obejmująca obszar gmin: Bierutów, Czernica, Dobroszyce, Dziadowa Kłoda, Oleśnica, Syców, Wilków” z 2009 roku, Opracowanie: Fundacja Ekologiczna „Zielona Akcja” z Legnicy oraz Fundacja „Dobra Widawa” z Śliwic (Kielczów, pow. wrocławski). http://www.umwd.dolnyślask.pl/fileadmin/user_upload/PROW/Pliki/Lgd_Lsr/12LSR_Partnerstwo_Dobra_Widawa.pdf

³⁶ Władze Gminy Dziadowa Kłoda deklarują tradycję wytwarzania „krupnioków śląskich” na ich terenie, co potwierdzone jest pismem Wójta Gminy (GK.KR. 680.7.2013 z dnia 10.04.2013)

ludzkie producentów „krupnioków śląskich”, kształtowane dzięki doświadczeniu i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przekładają się na specyficzną jakość produktu końcowego.



Mapa 1

Mapa występowania "krupnioków śląskich" opracowana przez M. Oziębłowskiego³⁷ na podstawie: Zaręba A., 1972: Atlas językowy Śląska, t.III, cz.1: mapy 251-500, Śląski Instytut Naukowy w Katowicach, miejsce wydania: Warszawa - Kraków, mapa nr 286

³⁷ http://wnoz.up.wroc.pl/wnoz/katedry/ktsz/moz/moz_krupniok.html

 Dziadowa Kłoda: krupńok	 Żelazowice: krupńok
 Komorzno: krupńouk	 Hanusek: krupńok
 Dąbrowa: krupńouk	 Dobieszowice: krupńok
 Chocianowice: krupńouk	 Paczyna: krupńok
 Siolkowice Stare: krupńouk	 Solarnia: krupńok
 Narok: krupńouk	 Sumina: krupńok
 Budkowice Stare: krupńouk	 Bełk: krupńok
 Knieja: krupńouk	 Mikołów (Borowa Wieś): krupńok
 Malina: krupńouk	 Chełm Śląski: krupńok
 Olszowa: krupńouk	 Kryry: krupńok
 Mechnica: krupńouk	 Rudzica: krupńok
 Prężyna: krupńouk	 Brenna: krupńok
 Milice: krupńouk	 Rogów: krupńok
 Tłustomosty: krupńouk	 Boboluszki: krupńak
 Żędowice: krupńouk	 Borucin: krupńak
 Broniec: krupńok	 Starcza: krupńak
 Lisów: krupńok	

Legenda do Mapy nr 1 z nazwami miejscowości oraz wariantem używanego tam wyrazu krupniok

Poniżej przedstawiono przedwojenną niemiecką konturową mapkę całej prowincji śląskiej, gdzie wymieniono charakterystyczne potrawy tego regionu. Na uwagę zasługuje nazwa *krupniok* po prawej stronie ryciny, co świadczy o dużej popularności tej potrawy również w niemieckim kręgu kulturowym.



Mapa 2

Niemiecka przedwojenna mapa konturowa prowincji śląskiej z wymienionymi potrawami regionalnymi³⁸

8.3 Różnice pomiędzy „krupniokami śląskimi” oraz ich renoma, specyfika i wyjątkowe cechy

Na podstawie relacji mieszkańców z różnych części Śląska oraz według dostępnych źródeł i opracowań stwierdzić można, że zarówno kasza gryczana jak i jęczmienna (czy wręcz nawet ich wspólne występowanie w tym samym wyrobie) może być stosowana do wyrobu „krupnioków śląskich”. Przykładowo głównymi składnikami do ich produkcji we wsi Sierakowice (powiat gliwicki) na początku lat sześćdziesiątych XX wieku były mięso „mielone” i tłuszcz, kasza jęczmienna, krew oraz przyprawy³⁹. Poniższe przykłady receptur wyrobu „krupnioków śląskich” pokazują, że kasza jako jeden z ich głównych składników dodawana jest różna (tzn. jęczmienna lub gryczana) i w różnych proporcjach ze względu na regionalizację produktu.

³⁸ Schwarz W., 2000: Schlä'sche Gutttschmecke – mapka, Bilder aus Schlesien, Dörfler Verlag GmbH

³⁹ Kaczko K., 1962: Wywiad nt. pożywienia we wsi Sierakowice (pow. Gliwice) przeprowadzony z: Berta Kubica, lat 68 oraz Konstantyna Urbanek, lat 77

Krupnioki śląskie I (receptura mistrza rzeźniczego ustalana od lat sześćdziesiątych XX w.)⁴⁰

Surowce: 20% mięsa z głów wieprzowych, 5% wątroby wieprzowej, 18% płuc wieprzowych, 4% skórek wieprzowych ze skórowania słoniny, 5% podgardla wieprzowego, 5% skwarek z topienia słoniny, 5% tłuszczu twardego, 12% krwi i 25% kaszy gryczanej (lub 15% kaszy gryczanej i 10% kaszy jęczmiennej perłowej), sól, pieprz naturalny, cebula.

„Surowce podrobowe powinny być dobrze umyte w bieżącej wodzie, a następnie gotowane, płuca i skórki do stanu miękkiego a podgardle do pół miękkiego, mięso z głów wieprzowych otrzymujemy po gotowaniu głów przez około półtorej godziny w temperaturze 95°C. Kaszę gryczaną gotujemy (prażymy) w rosole po gotowaniu głów wieprzowych do stanu pół miękkiego stosując proporcję: jedna część kaszy, trzy części rosołu. Wszystkie składniki takie jak mięso z głów wieprzowych, podgardle, płuca, skórki, wątroba surowa oraz cebulę mielimy przez siatkę 3 mm a następnie mieszamy z uprzednio uprażoną kaszą dodając przy tym przyprawy tj. sól, pieprz naturalny, ziele angielskie i na końcu wlewamy krew. Wymieszaną masę próbujemy organoleptycznie czy uzyskaliśmy pożądany smak produktu. Następnie napełniamy jelita tworząc wianki lub parki, później parzymy w temperaturze 80°C przez około 30 minut”.

Krupnioki śląskie II (wyrób domowy, lata osiemdziesiąte XX w.)⁴¹

Przygotować: 1-1,5 kg okrawków mięsnych z tłuszczem, podroby (bez wątroby), 25 dag skórek wieprzowych, 2 szklanki krwi przetartej przez sito, 5 dag przypraw (pieprz, majeranek, ziele angielskie, kolendra, tymianek), 2 kg kaszy jęczmiennej grubej lub łamanej, najlepiej zaś gryczanej. Cienkie jelita i patyczki do zamykania krupnioków.

„Okrawki mięsa, płuca, serce, śledzionę ugotować do miękkości, wyjąć, schłodzić, odrzucić chrząstki, podzielić na części i zemleć w maszynce, dodając również skórki. Do pozostałego rosołu wsypać przebraną, czystą kaszę, wstawić na pół godziny do piekarnika, żeby się dobrze sparzyła i napęczniała. Kaszę wybrać na miskę i przestudzić, dodać zmielone mięso, krew przetartą przez sito, doprawić solą i ziołami. Wymieszać starannie i napychać jelita (wpierw starannie oczyszczone i wymyte) farszem tylko do połowy, bo w czasie gotowania mogą popękać. Zamknąć każdy krupniok kawałkiem patyczka, włożyć do rondla z gorącą wodą i postawić na kraj blachy, aby powoli parowały, a gdy zakipią, gotować powoli na wolnym ogniu bez przykrycia. Po pół godzinie wyjąć, włożyć na chwilę do zimnej wody,

⁴⁰ Schmidt D., 2013: Trochę historii o krupniku śląskim! *dokument elektroniczny *.doc*

⁴¹ Sztabowa W., 1985: Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej, Wydawnictwo Śląsk, s.145

osuszyć i smażyć na słoninie. Gdy się obrumienią ze wszystkich stron, podać z grochem i kapustą.”

*Krupnioki śląskie III (wyrób domowy, lata osiemdziesiąte XX w.)*⁴²

Surowce: skórki wieprzowe i mięso z głów 1 kg; wątroba wieprzowa 20 dag; okrawki z mięsa 20 dag; podgardle wieprzowe 20 dag; płuca wieprzowe 70 dag; skwarki ze słoniny świeżej 25 dag; krew wieprzowa 1 kg; kasza gryczana 70 dag; tłuszcz z gotowania głów i kości 40 dag; cebula 10 dag; ziele angielskie mielone 4-5 szt.; sól, pieprz naturalny mielony, majeranek, jelita cienkie.

„Mięso z głów, okrawki, podgardle, płuca i skórki po dokładnym oczyszczeniu i umyciu ugotować w lekko osolonej wodzie. Obraną cebulę wraz ze skwarkami rozmoczonymi nieco w wywarze z mięsa i skór oraz surową wątrobę przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Kaszę przebrać. Wywar z mięsa, okrawków i płuc przecedzić. Na jego części ugotować kaszę na sypko. Odcedzone z wywaru po wystudzeniu składniki zemleć w maszynce i połączyć ze zmielonymi skwarkami – wątrobą i cebulą. Do zmielonej masy dodać napęczniałą kaszę, przyprawy.”

„Krupnioki śląskie” cieszą się od wielu dziesięcioleci niesłabnącą renomą nie tylko na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami. Wielu producentów krupnioków bierze również udział w licznych wydarzeniach kulinarnych takich jak targi czy festyny. Pomimo ugruntowanej renomy „krupnioków śląskich” powstają wciąż nowe święta kulinarne, które na terenie Śląska Opolskiego i Górnego ugruntowują jego pozycję jako potrawy ściśle związanej z regionem. Przykładem takiego wydarzenia było Święto Krupnioka⁴³, które odbyło się 28 maja 2011 w katowickiej dzielnicy Nikiszowiec (Ryc.1). Tak jak stwierdził to ks. Zygmunt Klim, proboszcz parafii św. Anny w Nikiszowcu i założyciel Fundacji Nowy Nikiszowiec, która zorganizowała to święto: „*Krupniok to smak Śląska, jak wodzionka albo żur*”⁴⁴.

Dowodem na renomę „krupnioków śląskich” mogą być różnego rodzaju powiedzenia czy przysłowia, jak chociażby następujące: „*Przy piecu stoła, krupnioki grzola*” lub „*Tańczy krupniok przy krupnioku, choć łoba bez nog. Tak berdyje tancowały, aże jedyn puk*”⁴⁵,

⁴² Łabońska E., 1989: Śląska kucharka doskonała, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice, s.59

⁴³ http://www.nowynikiszowiec.pl/swieto_krupnioka/napisali_o_nas.html

⁴⁴ Dziennik Zachodni, 28.05.2011, wersja elektroniczna:

<http://www.dziennikzachodni.pl/stronaglowna/408776,dzis-pierwsze-swieto-krupnioka-w-katowicach-zdjecia,id,t.html?cookie=1>

⁴⁵ *ibidem*

„Tańczył krupniok z zemlokiem, a preswurst im przygrywał”⁴⁶, „Myślelech, że pukna jak krupniok od śmiechu”⁴⁷. „Krupnioki śląskie” jako popularna potrawa znalazły się również przed II wojną światową w tekście gwarowym z polskiego Śląska (wieś Gierałtowice, obecny pow. gliwicki) pt. „Ło szywołdżanie”, gdzie mamy m.in. taki fragment⁴⁸: „*Rolz zapomniol se złodziy zebrać kosog do dom, a miol tyż ‘krupniok’ łod masaża ze sobom i straciol go tam. A kej szywołdżon zaś przyszoł na pole krasikoń se łobejrzyć, to znod wtedy tyn kosok i ‘krupniok’*”. „Krupnioki śląskie” pojawiały się również w różnego rodzaju opowiadaniach⁴⁹ czy „powiastkach” jak z Kalendarza Katolickiego⁵⁰ za rok 1909 o tym „Jak Wojtek dostał się do nieba” m.in. dzięki uniknięciu pokusy zjedzenia smacznych krupnioków czym kusiły go czorty. Między innymi o „krupniokach śląskich” wspomina się w wielu tekstach gwarowych prezentowanych na licznych konkursach recytatorskich⁵¹. „Krupnioki śląskie” są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa o czym wspomina się w książkach dotyczących tradycji polskiego stołu⁵², jak również „O krupniokach śląskich i nie tylko”⁵³ piszą wieloletni specjaliści przetwórstwa mięsnego⁵⁴ co dowodzi, że „krupnioki śląskie” są czymś wyjątkowym dla tożsamości Śląska.

W opinii jednej z prowadzących popularny telewizyjny program kulinarny „krupniok musiał przetrwać czasy komunizmu, który zniszczył wiele tradycji kulinarnych. Potem dla wielu był wstydlwym daniem. A przecież to arcydzieło śląskiej kuchni”. Padło również stwierdzenie, że „gdzie nie spojrzeć na świecie, krwista kielbasa ewoluowała w kuchni w inny sposób. Ja najbardziej lubię dwa rodzaje. Pierwszy to hiszpańska *morcilla*, bardzo korzenna. Równać się z nią może tylko prawdziwy śląski *krupniok*.”⁵⁵

⁴⁶ Informacja od: Prof. Joachim Glensk, Instytut Śląski w Opolu, rok 2011

⁴⁷ Co goda Zeflik polityk, 1922: Głos Poranny, R.1 nr 13, s.6

⁴⁸ Bąk St., 1939: Teksty gwarowe z Polskiego Śląska, zeszyt 1, Teksty z 12 wsi w powiatach rybnickim i pszczyńskim, Polska Akademia Umiejętności, Wydawnictwa Śląskie, Prace Językowe nr 4, Kraków, s.2

⁴⁹ Strzałka B., 2003; Godka o świniobiciu i śląskich krupniokach, w: Godki i bojki śląskie, s.273-276

⁵⁰ Jak Wojtek dostał się do Nieba, Kalendarz Katolicki na Rok Pański 1909, r.14, s.72-74

⁵¹ Raczek M., Lamm J., Polaczek S., 2009: Wiekowy stół, konkurs recytatorski, s.41-42

⁵² Ogrodowska B., 2010: Tradycje polskiego stołu, s.27

⁵³ Kładź F., 2012; O krupniokach śląskich i nie tylko, rękopis, s.1-5

⁵⁴ Schmidt D., 2013: Trochę historii o krupnioku śląskim! *dokument elektroniczny *.doc*

⁵⁵ Dziennik Zachodni, 28.05.2011, wersja elektroniczna:

<http://www.dziennikzachodni.pl/stronaglowna/408776,dzis-pierwsze-swieto-krupnioka-w-katowicach-zdjecia,id,t.html?cookie=1>



ŚWIĘTO KRUPNIOKA NA NIKISZOWCU

28 MAJA 2011 START 14.00

W PROGRAMIE:

POKAZ KULINARNY REMIGIUSZA RĄCZKI
KONCERTY: IROXANA, LUCJAN CZERNY, DAMIAN HOLECKI, BLOO
POKAZ TAŃCA WSPÓŁCZESNEGO TITO (YCD)
ZAWODY SPORTOWE, GRY I ZABAWY DLA DZIECI

WIĘCEJ NA [WWW.NOWYNIKISZOWIEC.PL](http://www.nowynikiszowiec.pl) I NA FACEBOOKU

Ryc. 1
Plakat reklamujący „Święto Krupnioka” na Nikiszowcu w Katowicach⁵⁶

⁵⁶ <http://www.nowynikiszowiec.pl> (2011)

Producenci „krupnioków śląskich” otrzymali również wiele nagród i wyróżnień^{57,58}, co jest kolejnym dowodem na renomę tego produktu. Renomę „krupnioków śląskich” potwierdzają również liczne artykuły prasowe⁵⁹, jak również współczesne wydawnictwa turystyczne opisujące omawiane obszary geograficzne również w aspekcie kuchni regionalnej. Przykładem może być m.in. przewodnik o województwach śląskim i opolskim z serii „Polska niezwykła”⁶⁰, gdzie wymienia się i krótko charakteryzuje „krupnioki śląskie”. Również renomowane francuskie wydawnictwo „Michelin”, które słynie m.in. z osobnych przewodników związanych z gastronomią (słynne „gwiazdki Michelin”), w swoim najnowszym przewodniku o Polsce⁶¹, spośród wymienionych z nazwy 15 polskich produktów regionalnych wymienia też „krupnioki śląskie”.

Wyjątkowe cechy „krupnioków śląskich” w dużej mierze zależą od umiejętności osób go wytwarzających co wynika m.in. z długoletniej tradycji jego wytwarzania w tym rejonie. Specyfika i wyjątkowe cechy „krupnioków śląskich” związane są nie tylko z dawną tradycją, czy walorami sensorycznymi wyrobu, ale również z tradycyjnym faktem dzielenia się nimi z bliskimi (rodziną i znajomymi) po przeprowadzonym świniołobieniu. Specyfiką „krupnioków śląskich” jest ich ogólnopolska jak i zagraniczna renoma, co udowadniają liczne powiedzenia dotyczące skojarzeń ze Śląskiem, jak m.in. takie: *„Śląsk niektórym kojarzy się z węglem, rolnictwem, innym jeszcze z krupniokiem i roladą”*⁶², co utwierdza tylko znaczenie i wyjątkowość „krupnioków śląskich”, bez których Śląsk nie byłby pełnym i prawdziwym Śląskiem. Tak jak podaje Tambor⁶³: *„Największą jednak karierę zrobiły pewne dania śląskie wraz ze swoimi nazwami, które weszły do polszczyzny ogólnej, w różny zresztą sposób. Najbardziej chyba popularny w całej Polsce krupniok (od nazwy: krupy /kasza/), nazywany zresztą często „śląskim krupniokiem”. Ta nazwa rozpowszechniła się razem ze swym desygnatem. Za słowem kryje się bowiem ów wybitnie śląski specjał, którego nie można w żadnym wypadku zastępczo nazwać kaszanką (...)”*.

Pomimo istnienia różnic „surowcowo-technologicznych” pomiędzy „krupniokami śląskimi” a kaszanką najbardziej istotną różnicą jest wyjątkowa renoma „krupnioków śląskich” będąca głównie zasługą lokalnych wytwórców, których wiedza, doświadczenie i

⁵⁷ Dyplom Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w konkursie pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsny WIOSNA 2010 dla Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w Rudzie Śląskiej za sortymenty: salceson ozorkowy czarny, krupniok, żymlok, Warszawa 13.05.2010

⁵⁸ Certyfikat Uczestnictwa w XIII Edycji Konkursu o Śląski Znak Jakości w Branży Spożywczej dla Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w Rudzie Śląskiej za wyroby: salceson ozorkowy, pasztet wędzony, frankfurterki, żymlok, krupniok, Katowice 14.12.2011

⁵⁹ Kserokopie wybranych artykułów prasowych związanych z „krupniokami śląskimi” znajdują się u wnioskodawców, zaś kopie części z nich zostały załączone do niniejszego wniosku

⁶⁰ Przewodnik z serii „Polska Niezwykła”, 2009: Województwa śląskie i opolskie, Wyd. Demart, Warszawa, s.162

⁶¹ Przewodnik Michelin, 2010: Polska, Partner wydawniczy Bezdroża, Kraków, s. 88

⁶² Opolskie Stowarzyszenie Edukacyjne, 2012: <http://twojkraj.wordpress.com>

⁶³ Tambor J., 1999: O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach, Postscriptum nr 31/32, ss.19-20

kultywowanie tradycji jest gwarantem otrzymania produktu charakterystycznego nie tylko dla Śląska, ale wręcz w swoich pewnych lokalnych „odmianach” dla konkretnego powiatu czy gminy.

Oprócz renomy „krupnioki śląskie” są specyficzne dużą kalorycznością oraz wyjątkową smakowitością (tj. smakiem i zapachem) jak również teksturą, co wynika nie tylko z innych proporcji składu surowcowego w porównaniu do kaszanki czy kiszki kaszanej, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców potrafiących uzyskać produkt o charakterystycznych cechach organoleptycznych. Smakowitość jak również tekstura krupnioków śląskich oparta jest głównie na zharmonizowanym połączeniu wszystkich surowców i przypraw ze szczególnym uwzględnieniem nie tylko użytej kaszy, ale również wątroby, cebuli i pieprzu, które nadają specyficzne walory smakowo-zapachowe gotowego produktu podczas przeprowadzonego tradycyjnie procesu technologicznego według doświadczenia i wiedzy śląskich producentów.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁶⁴⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Organami upoważnionymi do przeprowadzenia kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją są wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (dane poniżej) oraz akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące.

Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach
40-082 Katowice, ul. Jana III Sobieskiego 10

Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu
45-835 Opole, ul. Wrocławska 170

Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we Wrocławiu
50-069 Wrocław, ul. Ofiar Oświęcimskich 12

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzeniu podlegają poszczególne etapy procesu produkcji oraz cechy gotowego produktu.

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

⁶⁴⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku dołączone jako załączniki (pełna bibliografia podana jest w przypisach)

A. Źródła, opracowania, kalendarze, książki, pisma (kolejność chronologiczna wydania):

1. Jak Wojtek dostał się do Nieba, Kalendarz Katolicki na Rok Pański **1909**, r.14, s.72-74
2. Łodpust na Biskupicach, Zaranie Śląskie, **1932**, 1, s.121
3. Bąk S., Teksty Gwarowe z Polskiego Śląska, **1939**, z.1, Teksty z 12 wsi w powiatach rybnickim i pszczyńskim, s.2
4. Zaręba A., Słownik Starych Siołkowic w powiecie opolskim, **1960**, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Rozprawy i Studia, t. XVIII, s.60
5. Kaczko K., Wywiady etnograficzne ze wsi Sierakowice, pow. Gliwice, **1962**, przetwórstwo - mięso, 3, 4
6. Szromba Z., Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku, Stare i Nowe Siołkowice cz.I, **1963**, w: Biblioteka Etnografii Polskiej nr 8, s.151
7. Żywirska M., Gawędy Górnicze – szkice z dziejów i tradycji polskiego górnictwa, **1968**, s.203
8. Zaręba A., Atlas językowy Śląska, **1970**, t.II, cz.1, mapy 1-250, mapa 139
9. Zaręba A., Atlas językowy Śląska, **1972**, t.III, cz.1, mapy 251-500, mapa 286
10. Kuchnia Śląska w: Kalendarz Śląski, **1973**, s.274-275
11. Pluta F., Słownictwo Dzierżysławic w powiecie prudnickim, **1973**, s.72
12. Szromba-Rysowa Z., Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku, **1978**, s.76, 108
13. Historia chłopów śląskich, **1979**: opr. zbiorowe pod red. Stefana Inglota; w oprac. udział wzięli Roman Heck i in., Warszawa, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, s.200-201
14. Sztabowa W., Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej, **1985**, s.143, 145
15. Łabońska E., Śląska kucharka doskonała, **1989**, s.51-52, 59
16. Simonides D., Kowalski P., Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej, **1991**
17. Tambor J., O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach, **1999**, Postscriptum nr 31/32, s.19-20

18. Schwarz W., Schlä'sche Guttschmecke – mapka, Bilder aus Schlesien, Dörfler Verlag GmbH, **2000**
19. Strzałka B., Godka o świniobiciu i śląskich krupniokach, w: Godki i bojki śląskie, **2003**, s.273-276
20. Szoltysek M., Kuchnia śląska, **2003**, s.40
21. Sztabowa W., Kuchnia śląska czyli krupnioki, makówki i moczka, **2004**, s.104
22. Wawoczny G., Kuchnia Raciborska – podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej, **2005**, s.113-114, 220, 225
23. Lokalne specjały kulinarne jako element strategii promocyjnych regionów (na wybranych przykładach z województw śląskiego, małopolskiego i zachodniopomorskiego), **2007**: Praca zbiorowa pod red. Krzysztofa Gajdki i Zbigniewa Widery, Katowice, s. 94-95, 102-103
24. Światała-Mastalerz J., Światała-Trybek D., Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszketach i inkszym pichcyniu, **2008**, s.72-76
25. Łabońska E., Simonides D., Śląska kucharka doskonała, **2009**, s.36, 37, 49, 154, 178, 196, 219, 248
26. Raczek M., Lamm J., Polaczek S., Wiekowy stół, konkurs recytatorski, **2009**, s.41-42
27. Ogrodowska B., Tradycje polskiego stołu, **2010**, s.27
28. Kot D., Pismo Dyrektora Miejskiej Biblioteki Publicznej w Bytomiu nr DIB/PHB.076-17/11 w sprawie kwerendy związanej z krupniokami śląskimi, Bytom 9.12.2011
29. Kładź F., O krupniokach śląskich i nie tylko, rękopis, **2012**, s.1-5
30. Jerzyk H., Pismo Wójta Gminy Dziadowa Kłoda nr GK.KR.680.7.2013 w sprawie produkcji i używania nazwy krupnioki śląskie na terenie gminy, Dziadowa Kłoda 19.04.2013
31. Schmidt D., **2013**: Trochę historii o krupnioku śląskim! *dokument elektroniczny *.doc*

B. Artykuły prasowe - wybór (kolejność chronologiczna wydania):

1. Pan fabrykant mioteł, Katolik, **1884**, nr 40, s.1
2. Co goda Zeflik polityk, Głos Poranny, **1922**, nr 13, s.6
3. Wielki Jarmark Śląski, Gwarek, **1957**, nr 20, s.3
4. Bar z krupniokiem, Nowiny, **1958**, nr 3, s.6
5. Takie krupnioki, Życie Bytomskie, **1958**, nr 42, s.3
6. Barbórkowe reminiscencje, Życie Bytomskie, **1958**, nr 51, s.2
7. Rybki, sałatki, befsztyki, krupnioki i inne smakołyki o każdej porze dnia, Życie Bytomskie, **1958**, nr 51, s.3
8. Reklamy krupnioków, Gwarek, **1980**, nr 36, s.5
9. Biesiada u Heli, Gazeta Mikoławska, **2000**, nr 2, s.7
10. Spotkanie przy krupnioku, Gazeta Orzeska, **2001**, nr 9, s.12
11. Śląskie krupnioki, Kurier Tarnogórski, **2001**, nr 18, s.6
12. Śląsk nasza Ojcowizna, Gazeta Rybnicka, **2002**, nr 5, s.15
13. Regionalnie w Kamieniu..., Gazeta Rybnicka, **2004**, nr 12, s.21
14. Z krupniokiem do Europy – jak nie wyrolować krupnioka?, Echo miasta – Katowice, **2005**, nr 7, s.1, 3
15. Ciulim z murzinem, Echo miasta – Katowice, **2006**, nr 4, s.4
16. Śląskie potrawy na festiwalu, Nowiny Zabrzeńskie, **2006**, nr 35, s.8
17. Zabrakło żymloków, Polska Dziennik Zachodni, dodatek Chorzów, **2008**, nr 42, s.2
18. Od żymloka do krupnioka, Polska Dziennik Zachodni, dodatek Gliwice, **2009**, nr 41, s.2
19. Rekordowy skansen, Polska Dziennik Zachodni, dodatek Chorzów, **2009**, nr 42, s.8

20. Dziś pierwsze święto Krupnioka w Katowicach, Polska Dziennik Zachodni, **2011**, nr 123, s.4
21. Będą pieniądze na krupnioka, Polska Dziennik Zachodni, **2011**, nr 303, s.9
22. Krupniok kontra kebab, Polska Dziennik Zachodni, dodatek Katowice, **2012**, nr 10, s.3
23. Krupnioki z Nikisza i setki smakoszków, Polska Dziennik Zachodni, **2012**, nr 123, s.2

C. Receptury technologiczne, dyplomy – wybór (kolejność chronologiczna wydania):

1. Przepisy wewnętrzne nr 21, Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa **1964**, s.204, 205, 391, 392, 620, 621
2. Kuchnia Śląska – wybrane receptury kulinarne, Społem Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców w Katowicach, Dział Gastronomii, Katowice **1977**, s.59
3. Receptury na wędliny i wyroby podrobowe wg BN-84/8014-05, Leszno (rok wydania po **1984**)
4. Wędliny i wędliny podrobowe. Proces produkcyjny, Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Mięsnego, Warszawa **1986**, s.79
5. Dyplom Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w konkursie pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym WIOSNA 2010 dla Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w Rudzie Śląskiej za sortymenty: salceson ozorkowy czarny, krupniok, żymlok, Warszawa 13.05.**2010**
6. Certyfikat Uczestnictwa w XIII Edycji Konkursu o Śląski Znak Jakości w Branży Spożywczej dla Zakładu Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w Rudzie Śląskiej za wyroby: salceson ozorkowy, pasztet wędzony, frankfurterki, żymlok, krupniok, Katowice 14.12.2011.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Krupnioki śląskie”

Nr UE:

ChNP () ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [ChNP LUB ChOG]

„Krupnioki śląskie”

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Krupnioki śląskie” zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Średnica batonów wynosi od 30 do 40 mm, długość od 15 do 25 cm, zaś masa jednostkowa batonu wynosi 200-300 g.

Właściwości fizyczne i chemiczne

„Krupnioki śląskie” to wyrób w osłonce naturalnej. Charakteryzują się czystą powierzchnią, lekko wilgotną. Osłonka ściśle przylega do farszu, którego stopień rozdrobnienia nie przekracza 5 mm. Surowce na przekroju muszą być równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, plastry o grubości 10 mm nie mogą się rozpadać, niedopuszczalne są skupiska niewymieszanych składników.

Zawartość tłuszczu wynosi nie więcej niż 35%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość azotanów i azotynów (w przeliczeniu na NaNO₂ mg/kg) nie więcej niż 50.

Cechy organoleptyczne

Barwa na powierzchni: szara do brunatnej lub ciemnobrązowej.

Barwa na przekroju: właściwa dla parzonego mięsa wieprzowego, zastosowanej kaszy, tłuszczu i skórek, barwa brunatna z odcieniem fioletu lub brązu – typowa dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: konsystencja ścisła, struktura krucha, drobne kawałki mięsa chudego i kaszy, połączone w jedną masę.

Smak i zapach: właściwy dla mięsa i podrobów, kaszy jęczmiennej lub gryczanej, tłuszczu i skórek parzonych, lekko słony, przyprawy wyraźnie wyczuwalne. Niedopuszczalny jest smak i zapach nieświeżych lub spleśniałych składników, kwaśny, gorzki lub obcy.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec do produkcji „krupnioków śląskich” powinien być niepeklowany i niesolony. Dopuszcza się surowiec solony według decyzji producenta, co należy uwzględnić podczas określania ilości dodawanej soli do wsadu.

Skład surowcowy „krupnioków śląskich” (na 100 kg wsadu):

- mięso i maski z głów wieprzowe: 20 kg (+/- 2,0 kg) lub zamiast mięsa i masek z głów - głowy wieprzowe z kością (bez mózgu i gałek ocznych), ale wówczas o 60-80% masowo więcej, np.: zamiast 20 kg mięsa i masek można użyć 32-36 kg głów wieprzowych z kością (bez mózgu i gałek ocznych),
- płuca wieprzowe: 15 kg (+/- 1,5 kg),
- elementy „tłuste” takie jak: podgardle wieprzowe i/lub pachwina wieprzowa, tłuszcz inny, np. kotłowy, otoka, skwarki: 20 kg (+/- 2,0 kg) oraz skórki wieprzowe 5 kg (+/- 0,5 kg) czyli razem 25 kg (+/- 2,5 kg),
- wątroba wieprzowa surowa: 5 kg (+/- 0,5 kg),
- krew spożywcza wieprzowa (płynna): 20 kg (+/- 2,0 kg),
- kasza gryczana i/lub jęczmienna: 15 kg (+/- 1,5 kg).

Do produkcji „krupnioków śląskich” stosuje się również następujące dodatki i przyprawy:

- cebula świeża: 3 kg (+/- 1,0 kg) lub cebula suszona (w przypadku suszu cebulowego [mielonego, płatków lub innego według uznania producenta] 1 kg cebuli świeżej odpowiada 0,15 kg suszu),
- sól warzona: 2 kg (+/- 0,4 kg),
- pieprz czarny naturalny, mielony: 0,10 - 0,25 kg,
- ziele angielskie: 0,04 - 0,10 kg,
- majeranek (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,15 kg,
- czosnek (nieobowiązkowo): 0,20 - 0,25 kg,
- pieprz ziołowy (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,10 kg.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- mycie i/lub moczenie,
- obróbka termiczna,
- rozdrabnianie,
- mieszanie,
- napelnianie i wiązanie jelit,
- parzenie,
- studzenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

-

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

-

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar geograficzny wytwarzania „krupnioków śląskich” obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat oleśnicki, województwo dolnośląskie).

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Specyfika „krupnioków śląskich” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

„Krupnioki śląskie” były obecne na stołach od początku badań etnograficznych poświęconych potrawom spożywanym na obszarze Śląska. Najstarsze wzmianki pochodzą z końca XVIII w. ze wsi w pobliżu Gliwic. Liczne zapisy pojawiają się w źródłach XIX-wiecznych. „Krupnioki śląskie” występowały m.in. w jadłospisach weselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach 30. XIX w. Miało to niewątpliwie związek z dynamicznym wzrostem w XIX w. pogłowia zwierząt domowych, w tym świń, na Śląsku. Wówczas powszechne stało wykorzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich, jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Popularność „krupnioków śląskich” w XIX w. rosła również za sprawą rozwoju górnictwa na Śląsku. Wiąże się to z faktem, że osoby ciężko pracujące w kopalniach węgla kamiennego musiały jeść kaloryczne i pożywne posiłki, aby mieć siłę do ciężkiej pracy.

Wyrób „krupnioków śląskich” nierozdzielnie związany był ze świniobiciem, które było specyficznym i ważnym rytuałem na Śląsku. Od XIX wieku wielu Ślązaków mieszkających w centrach przemysłowych nie miało takich możliwości jak ludzie mieszkający na wsi posiadający swoje pole czy sad. Mieszkańcy miast mieli do dyspozycji mały ogródek i chlewik, gdzie utrzymywali świny, króliki i gołębie. Do świniobicia angażowani byli wszyscy członkowie rodziny, zaś mistrzem ceremonii był zamówiony na ten dzień masarz. Po uboju krew wykorzystywano przy produkcji salcesonów i „krupnioków śląskich”, a tradycją było robienie dużej ilości tych ostatnich, aby obdzielić rodzinę i sąsiadów, którzy przynosili resztki i obierki, aby pomóc rodzinie wykarmić trzodę. Zwyczajowo gospodarze dzielili się wyrobami ze świniobicia, w tym „krupniokami śląskimi” z nieobecnymi przy tym bliskimi. Surowce wykorzystywane do wyrobu tego produktu pozwalały w optymalny sposób zagospodarować podroby wieprzowe po świniobiciu. Było to bardzo ważne również z ekonomicznego punktu widzenia dla rodzin górniczych, które zwłaszcza w XIX w. nie dysponowały dużymi budżetami domowymi.

Cechy specyficzne „krupnioków śląskich” wynikają głównie z procesem produkcji na wskazanym obszarze geograficznym, bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowce, jak i przeprowadzić proces produkcyjny według optymalnych parametrów technologicznych. Umiejętności producentów „krupnioków śląskich”, kształtowane dzięki doświadczeniu i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przekładają się na specyficzną jakość produktu końcowego.

„Krupnioki śląskie” wyróżniają się wśród innych produktów należących do tej samej kategorii dużą kalorycznością, wyjątkowym smakiem i zapachem oraz teksturą. Wynika to nie tylko z innych proporcji składu surowcowego w porównaniu do innych produktów podrobowych tego typu, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców potrafiących uzyskać produkt o charakterystycznych cechach organoleptycznych. Wyjątkowy smak i zapach oraz teksturę „krupnioki śląskie” zawdzięczają głównie zharmonizowanemu połączeniu wszystkich surowców i przypraw, w szczególności wybranej kaszy, wątroby, cebuli i pieprzu, które nadają specyficznych walorów smakowo-zapachowych gotowemu produktowi.

Podstawową różnicą w składzie surowcowym „krupnioków śląskich”, w porównaniu do podobnych produktów, jest niższy w nich udział kaszy wynoszący 15%, podczas gdy w innych wyrobach udział ten kształtuje się na poziomie 20-25%. Surowce „krupnioków śląskich” aż w 85% są pochodzenia zwierzęcego i jest to najwyższy udział spośród tradycyjnych produktów tej kategorii (75-80% surowców pochodzenia zwierzęcego dla pozostałych wyrobów), co udokumentowane jest w przepisach wewnętrznych nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku.

„Krupnioki śląskie” od dziesięcioleci cieszą się niesłabnącą renomą nie tylko na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami. Potwierdzają to liczne powiedzenia dotyczące skojarzeń tego produktu ze Śląskiem, m.in.: „Śląsk niektórym kojarzy się z węglem, rolnictwem, innym jeszcze z krupniokiem i roladą”, co utwierdza tylko znaczenie i wyjątkowość „krupnioków śląskich”. Wielu producentów „krupnioków śląskich” bierze również udział w licznych wydarzeniach kulinarnych, takich jak targi czy festyny. Pomimo ugruntowanej renomy „krupnioków śląskich” powstają wciąż nowe święta kulinarne, które na terenie Śląska Opolskiego i Górnego ugruntowują jego pozycję jako potrawy ściśle związanej z regionem.

Dowodem na renomę „krupnioków śląskich” są również różnego rodzaju powiedzenia gwarowe i przysłowia, w których pojawia się ta nazwa, np.: „Myśłolech, że pukna jak krupniok od śmiechu”. Renomę „krupnioków śląskich” potwierdzają również liczne artykuły prasowe oraz współczesne wydawnictwa turystyczne opisujące omawiane obszary geograficzne również w aspekcie kuchni regionalnej. Przykładem tego może być przewodnik po województwach śląskim i opolskim z serii „Polska niezwykła”, gdzie wymienia się i krótko charakteryzuje krupnioki śląskie, również w najnowszym wydaniu przewodnika gastronomicznego o Polsce wydawnictwa „Michelin” „krupnioki śląskie” zostały wymienione jako jedna z 15 nazw polskich produktów regionalnych.

W pracy pt. „O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach” autor podaje: «Największą jednak karierę zrobiły pewne dania śląskie wraz ze swoimi nazwami, które weszły do polszczyzny ogólnej, w różny zresztą sposób. Najbardziej chyba popularny w całej Polsce krupniok (od nazwy: krupy /kasza/), nazywany zresztą często „śląskim krupniokiem”. Ta nazwa rozpowszechniła się razem ze swym desygnatem. Za słowem kryje się bowiem ów wybitnie śląski specjał (...)».

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>