

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
~~NAZWY POCHODZENIA~~ / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Stowarzyszenie „Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Rynek 2
20-111 Lublin

3. Adres do korespondencji:

Stowarzyszenie „Partnerstwa Producentów Cebularza Lubelskiego”
Rynek 2
20-111 Lublin

tel.: 81/503-17-17

fax: 81/440-30-99

e-mail: biuro@polasp.eu

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

- 1) Barbara Krzyszczyk
- 2) Danuta Jabłońska

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi 18 członków Stowarzyszenia” Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego” w Lublinie.

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„Cebularz lubelski”

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie.

4. Opis:

„Cebularz lubelski”, to okrągły placek o średnicy 5-25 cm i grubości ok. 1,5 cm z ciasta pszennego wyborowego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma żółtą barwę oraz smak i zapach swoisty dla pieczonej cebuli. Na obwodzie placeka jest wieniec ciasta o szerokości 0,5-1,5 cm. Wieniec ciasta ma chrupiącą skórkę o barwie od jasnożółtej do lekko zarumienionej. Mięksisz jest jasny, miękki oraz lekko wilgotny i aromatyczny, właściwy dla zapachu świeżo upieczonej cebuli, dzięki znajdującej się na powierzchni warstwie farszu. Jeżeli „cebularz lubelski” był wypiekany na podsypce, na spodzie widoczne są otręby pszenne.

„Cebularz lubelski” jest przydatny do spożycia przez ok. 48 godzin od czasu wypieku.

5. Obszar geograficzny:

Województwo lubelskie w granicach administracyjnych (rys. 1)



rys. 1. (źródło: zpp.pl)

6. Dowód pochodzenia:

- 1) Chronionym oznaczeniem geograficznym „cebularz lubelski” 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 zobowiązują się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia.
- 2) Producenci, którzy chcą wytwarzać produkt pod chronioną nazwą są zobowiązani do złożenia do Partnerstwa producentów „Cebularza Lubelskiego” w Lublinie pisemnej deklaracji (zrzeszeni w Partnerstwie oraz niezrzeszeni). Formularz deklaracji zostanie opracowany przez Partnerstwo i będzie dostępny w siedzibie oraz na stronie internetowej Partnerstwa producentów „Cebularza Lubelskiego” i Cechu Rzemiosł Spożywczych w Lublinie. Producenci będą zobowiązani do bezzwłocznego przekazywania informacji o ewentualnych zmianach danych zawartych w ww. deklaracji.
- 3) Producenci są zobowiązani do prowadzenia rejestru wyprodukowanego „cebularza lubelskiego”.
- 4) W celu zapewnienia zgodności „cebularza lubelskiego” ze specyfikacją każdy producent będzie poddawał się kontroli wybranego upoważnionego organu kontrolnego (pkt. 9.) w zakresie i z częstotliwością określoną w pkt. IV.
- 5) Partnerstwo producentów „Cebularza lubelskiego” w Lublinie, w każdym czasie, będzie dysponowało aktualną listą producentów wytwarzających „cebularza lubelskiego”.

7. Metoda produkcji:

Etap 1 - Przygotowanie farszu

Składniki farszu do wyrobu „cebularza lubelskiego” na 100 kg mąki:

- cebula - 30 kg
- olej roślinny - 1 l
- mak niebieski - 3 kg
- sól - 1 kg

Na 1 godzinę przed wypiekiem „cebularza lubelskiego” obiera się cebulę i kroci w grubą kostkę, dodaje się do niej sól, aby zmiękła i pozostawia do momentu aż z cebuli wypłynie sok, który potem trzeba odcedzić. Następnie dodaje się olej i mak. Tak przygotowany farsz gotowy jest do ułożenia na przygotowany placek.

Etap 2 - Przygotowanie ciasta

Przygotowuje się ciasto pszenne wyborowe w ilościach:

- mąka pszenna używana w przemyśle spożywczym - 100 kg
- cukier - 2 kg
- margaryna - 3 kg
- drożdże - 4 kg
- woda - 50 l
- sól - 1,5 kg

Ciasto pszenne wyborowe charakteryzuje się tym, że ma dwukrotnie zwiększoną zawartość cukru i margaryny w porównaniu do ciasta pszennego zwykłego.

Dla porównania:

Na 100 kg mąki pszennej do przygotowania ciasta wyborowego dodaje się 2 kg cukru, a do ciasta zwykłego – 1 kg. Do ciasta wyborowego dodaje się 3 kg margaryny, a do ciasta zwykłego – 1,5 kg.

Pozostałe składniki pozostają bez zmian.

Przed wyrobieniem ciasta przygotowuje się drożdże, z których należy przygotować mleczko drożdżowe metodą jednofazową (do drożdży dodaje się trochę cukru, mąki i wody) tak aby się rozpuściły. Następnie mieszamy wszystkie składniki i wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia na około 20 minut.

Etap 3 – Dzielnice ciasta

Ciasto waży się i dzieli na kęsy o masie 50 - 250 gram w zależności od oczekiwanej wielkości produktu gotowego.

Etap 4 – Formowanie kęsów

Kęsy rozwałkowane ręcznie na placki o średnicy 5–25 cm i około 1 cm grubości. Na ułożone placki nakłada się wcześniej przygotowany farsz z cebuli i maku. Tak przygotowane placki odstawia się w ciepłe miejsce na ok. 25-30 min do wyrośnięcia.

Etap 5 – Wypiek

Wyrośnięte placki piecze się około 10-12 minut w temperaturze 240-250° C na złoty kolor. Upieczone „cebularze lubelskie” wyjmuje się z pieca i pozostawia do wystygnięcia.

„Cebularze lubelskie” mogą być sprzedawane bez opakowań a miejsce, na którym ułożone są „cebularze lubelskie” do sprzedaży, winno być oznakowane nazwą „cebularz lubelski” i symbolem „chronione oznaczenie geograficzne”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „cebularza lubelskiego” musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego lub napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. W opakowania jednostkowe mogą być pakowane wyłącznie wystudzone „cebularze lubelskie”. Zamknięcie produktu w opakowania jednostkowe przed wystudzeniem, powoduje zwiększanie wilgotności i szybką utratę chrupkości.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Historia „cebularza lubelskiego”

Dogodne warunki naturalne, m.in. żyzne gleby i sprzyjający klimat spowodowały, że już w VI-VII w. rozpoczął się ciągły proces osadniczy na terenie dzisiejszego Lublina. Pierwsza osada powstała na wzgórzu Czwartek, w pobliżu obecnego Podzamcza. Naukowcy wywodzą nazwę osady Czwartek od funkcji targowych, jakie ona później pełniła. Zbudowany, wg tradycji w X w., na szczycie wzgórza pierwszy kościół w Lublinie, miał za patrona św. Mikołaja - opiekuna kupców.

Do szybkiego rozwoju miasta w XII i XIV wieku przyczyniły się korzyści jakie czerpano z międzynarodowego handlu, dzięki korzystnemu położeniu na szlaku handlowym wiodącym

znad Morza Czarnego do Europy Zachodniej i nad Bałtyk przez Włodzimierz, Lwów, Chełm i Kazimierz Dolny, skąd rozchodził się on w kierunku Gdańska oraz na Śląsku.

15 sierpnia 1317 r. Lublin uzyskał prawa miejskie na prawie magdeburskim. Z nadaniem praw miejskich wiązało się ożywienie handlowe i gospodarcze miasta. Powstały również okazałe budowle na Wzgórzu Staromiejskim, jak: zespół kościelno-klasztorny dominikanów, przebudowany w poł. XIV w., czy kamienice mieszczańskie.

Od czasów panowania króla Kazimierza Wielkiego na terenie Lubelszczyzny, czyli od II połowy XIV wieku zaczęli osiedlać się Żydzi.

W Lublinie odbywały się często sejmy i zjazdy. Największe znaczenie dla dziejów ówczesnej Polski a także Europy miał Sejm z 1569 r. zakończony, po półrocznych obradach, podpisaniem unii polsko-litewskiej, zwanej Unią Lubelską, która stworzyła Rzeczpospolitą Obojga Narodów. Po tym wydarzeniu nastąpił „złoty wiek” Lublina.

Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej, placka sięgają XIX w. „Cebularze lubelskie” jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta. Z czasem receptura ze względu na swoją prostotę i niskie koszty, rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie. W początkowym okresie „cebularz lubelski” był produktem charakterystycznym dla niezamożnych grup społecznych. W efekcie została ukształtowana tradycja wypieku „cebularzy lubelskich”, które zyskały uznanie w oczach konsumentów i zaczęły się nierozzerwalnie kojarzyć się z Lubelszczyzną. Cebularze po II wojnie światowej szybko rozpowszechniły się w całym regionie, a szczególnie w Lublinie na Starym Mieście, gdzie najbardziej rozwijał się handel i rozkwitało rzemiosło. Zapach pieczonych cebularzy lubelskich rozprzestrzeniał się po całej starówce lubelskiej i przyciągał okoliczną ludność apetycznym zapachem. Ze wspomnień mieszkańców Lublina z lat międzywojennych (1919-1939 w.) wiemy, że były one bardzo rozpowszechnione, a wypiekano je we wszystkich licznych piekarniach żydowskich. Można je było także nabyć od Żydów, którzy sprzedawali je wprost z koszyków noszonych na ramionach. Według wspomnień najstarszych lublinian te przedwojenne wypieki były bardzo powszechne, a ich przyjemny zapach i delikatny smak oraz przystępna cena zachęcały tak, że nie wymagały żadnej dodatkowej reklamy. Obecnie „cebularza lubelskiego” można kupić w sklepach i salonikach piekarniczych w całym województwie lubelskim, a piekarze doskonalią swoje umiejętności o czym świadczą posiadane dyplomy uznania oraz nagrody otrzymane za wytwarzanie tego produktu.

Niestety, w wyniku działań hitlerowskich przeprowadzonych w czasie II wojny światowej wraz z eksterminacją ludności żydowskiej okupanci spalili lub wyburzyli zabudowania kultowe, mieszkalne i użytkowe, wraz z nimi uległo zniszczeniu ich wyposażenie, wystrój wnętrz oraz książki. W związku z tym poza przekazami ustnymi nie zachowały się praktycznie żadne dokumenty pisane związane genezą „cebularza lubelskiego”. Obecnie najlepszym źródłem wiedzy na temat „cebularza lubelskiego” są przekazy osób związanych z branżą piekarniczą, m.in. właściciela pierwszej uruchomionej po II wojnie światowej piekarni „Kuźmiuk” w Lublinie. Piekarnia ta obecnie jest prowadzona już przez trzecie pokolenie piekarzy (zdjęcia i dyplomy poniżej). Ze wspomnień właściciela tej piekarni wynika, że oferta odnowionej po zniszczeniach wojennych piekarni była ograniczona, ale w asortymencie wypieków oferowanych na pierwsze po wojnie święta Bożego Narodzenia znalazły się cebularze lubelskie.



Fotografia przedstawia poświęcenie sztandaru piekarzy z 22.09.1956, który został odnowiony po wojnie.



Fot. Widok piekarni „S i A Kuźmiuk” współcześnie (założona w 1944 r.).

szczególnie w wiekach XVI i XVII. Już w 1521 r. doszło do procesu przed sądem królewskim o naruszenie przez Żydów zakazu handlu detalicznego, uprawianie handlu towarami zastrzeżonymi (handel korzenny), stwarzanie miastu konkurencji w handlu zbożem. Prawdopodobnie proces ten zakończył się dla miasta sukcesem. Co więcej, w następnych latach otrzymali Żydzi lubelscy od króla szereg przywilejów polegających na ulgach celnych oraz m.in. pozwolenia na zakup nowych terenów i rozbudowę obiektów gminnych (jatkę, szpital, murowana synagoga). Ta w miarę spokojna koegzystencja trwała tak długo jak miasto przeżywało okres prosperity, gdy towarów starczało dla wielu kupców, a pracy dla wielu rzemieślników.

Wojny XVII w., niszczące najazdy wojsk kozackich, moskiewskich, szwedzkich, spowodowały, iż Lublin splądrowany, spalony i w znacznej części zniszczony, zaledwie wówczas wegetował, nigdy już nie odzyskawszy swej dawnej świetności. Wraz z narastającym ubóstwem miasta odżyły dawne konflikty ze społecznością wyznania mojżeszowego. Ze zdwojoną energią próbowano wprowadzać ograniczenia w odniesieniu do żydowskiego handlu i rzemiosła, szukając w nich drogi do poprawy sytuacji materialnej mieszczan, choć w 1655 r. w czasie najazdu kozacko-moskiewskiego Miasto Żydowskie zostało całkowicie zniszczone, a jego około 2 tysięcy mieszkańców wymordowanych. W 1679 r. na Sejmie w Grodnie król Jan III Sobieski uznał szkodliwą działalność kupców żydowskich, zakazując im zarazem wszelkiego handlu w niedziele i święta (a nawet pokazywania się wówczas w mieście). Unieważnił zarazem wszelkie Pacta zawarte przez Żydów z miastem – handel usunięto w całości z obrębu miasta i ograniczono do dzielnicy żydowskiej. Gmina jednak odbudowała się, choć nie reaktywowano jeshivy, a Sejm Czterech Ziem przeniósł swoje obrady do innych miast – Łęcznej, Jarosławia i Pilicy. Nadal jednak Lublin cieszył się sławą religijną, głównie dzięki wybitnym rabinom, którzy tu rezydowali.

Ponownie zagęściła się dzielnica żydowska. Oprócz osiedla na Podzamczu Żydzi tworzyli również skupiska w innych jurydykach podmiejskich (tj. terenach wyłączonych spod prawa miejskiego): na Kalinowszczyźnie (od XVII w.), na Piaskach – rejon obecnego dworca kolejowego (od 1 poł. XVIII w.), a także w podlubelskiej Wieniawie (co najmniej od XVIII w.), która do 1916 r. była odrębnym miasteczkiem z osobną gminą. Osiedla te posiadały własne synagogi, a Wieniawa również cmentarz żydowski.

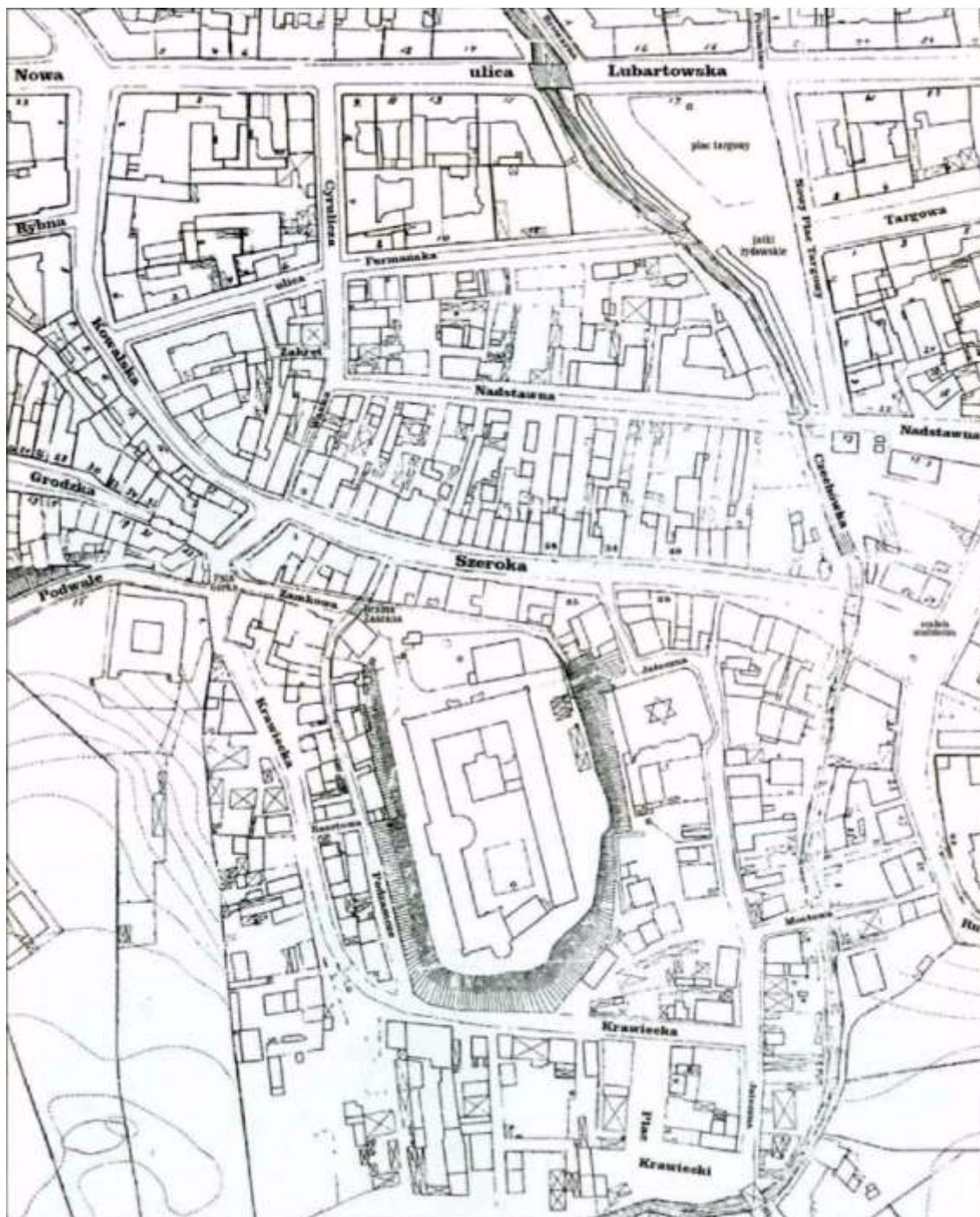
W XVIII w. Żydzi osiedlali się także od południowej strony Góry Zamkowej, gdzie powstała najuboższa część Miasta Żydowskiego, czyli dwie późniejsze ulice: Podzamcze i Krawiecka. Stopniowo domy zaczęły się przysuwać do Góry, otaczając ją ze wszystkich stron podwójnym wieńcem, a dzielnica żydowska rozrosła się w obszerne miasteczko, zajmując osuszany od bagien, cały obszar wokół zamku. Krawiecka – według profesora Majera Bałabana – była najdłuższą na lubelskim Podzamczu i stanowiła „najbardziej zewnętrzną granicę miasta”; żyli tam najbiedniejsi.

W 1787 r. lubelskie Miasto Żydowskie liczyło już ponad 3,5 tysiąca mieszkańców. W okresie zaboru rosyjskiego Żydzi mogli mieszkać jedynie na wyznaczonym przez władze obszarze. Był to tzw. cyrkuł II, do którego dodatkowo należał rejon ulicy Lubartowskiej – wytyczony w 1 ćw. XIX w., gdzie tworzyła się nowa dzielnica żydowska. Dopiero akt o równouprawnieniu ludności żydowskiej w Królestwie Polskim (tzw. reformy Wielopolskiego z 1862 r.) przyznał jej swobodę zakupu nieruchomości miejskich. Korzystając z tego prawa, Żydzi wykupili wkrótce niemal wszystkie posesje w obrębie Starego Miasta. Część bogatszych, asymilujących się rodzin, zamieszkała przy reprezentacyjnych ulicach rejonu Krakowskiego Przedmieścia. Lecz „prawdziwy żydowski Lublin skrywał się za Bramą Krakowską”, jak wspominał Józef Achtman: „Żydowski Lublin to nie Krakowskie Przedmieście czy Ogród Saski. Nasz Lublin rozpoczynał się od strony zachodniej Bramą z Zegarem (Di Bram; Bramą Krakowską) i ulicą Grodzką, która prowadziła nas do zaułków

Miasta Żydowskiego – Nadstawnej (dos Gesl), Krawieckiej, Ruskiej, krzyżujących się i zakręcających, aby połączyć się z Kowalską, Szeroką i Lubartowską. Dobiegały one do krańca drogi zwanej „Zaulkiem Cmentarnym” (Kwarim Geslech), dalej do Woli Kalinowszczyzna i kończyły się w Majdanie Tatarskim (...). Po drugiej stronie Bramy Żydowskiej (Bramy Grodzkiej) rozpoczynała się ulica Krawiecka, będąca „wrotami do ludu”, zabudowana małymi chatami z drewna i smoły, które naprawdę stały na kurzych nóżkach. (...) docieramy do ulicy Ruskiej, na której stoi prawosławna cerkiew. Naprzeciwko niej widać ulicę Szeroką i Kowalską, a za ulicą Jateczną (Jatke gas) – Lubartowską. Z ulicy Szerokiej przechodzimy podwórkami na ulicę Nadstawną (...). Nie należy zapomnieć o ulicy Furmańskiej (...) i ulicy Lubartowskiej (...), którą cechowała duża liczba sklepów i wieczny tłok (...). Tak wyglądał żydowski Lublin, otoczony Czechowem, Czwartkiem oraz cmentarzami żydowskimi – starym i nowym” (Miasto i jego ulice – fragmenty II rozdziału Księgi pamięci Lublina, „Scriptores” 2003, nr 1, s. 77-78).

Przez cały XIX w. Żydzi stanowili w Lublinie poważny odsetek mieszkańców miasta. Pomiedzy rokiem 1819 a 1865 ich liczba wzrosła z 4 771 do 12 992 osób, co stanowiło odpowiednio 48,3 % i 59,2 % ogółu ludności. W następnych dziesięcioleciach odsetek ten utrzymywał się na podobnym poziomie. W 1885 r. Żydzi stanowili 47,6 % ogółu mieszkańców, zaś w 1905 r. – 50,7 %. Spis ludności z 1921 r. wykazał 94 412 mieszkańców, w tym 37 337 Żydów (39,5%). Dziesięć lat później w 1931 r. spośród 112 285 mieszkańców miasta 38 935, a więc 34,87% ogółu mieszkańców, deklaroowało wyznanie mojżeszowe. Przez cały czas była to grupa niezasymilowana z ludnością polską, posługująca się własnym językiem – jidysz, posiadająca własne instytucje, tradycje i obyczaje. Społeczności żydowska i chrześcijańska żyły obok siebie, połączone prowadzeniem wspólnych interesów.

Symcha Wajs opowiadał: „Żydowscy mieszkańcy Lublina należeli do kilku warstw gospodarczo-społecznych. Grupą najliczniejszą byli robotnicy, drobni kupcy, sklepikarze-kramarze i tzw. „nie wiadomo z czego żyjący”. Znaczna część z nich należała do najbiedniejszych mieszkańców miasta. Następna grupa to rzemieślnicy i właściciele drobnych warsztatów. I wreszcie wielcy kupcy, fabrykanci i inteligencja. Właściciele fabryk i większość warsztatów zatrudniali dziesiątki robotników (...). Inteligencja żydowska, fabrykanci i właściciele większych warsztatów oraz kamiecnicy, nie mieszkali w dzielnicy żydowskiej, lecz przeważnie na Krakowskim Przedmieściu, przy ul. Szopena, 3 Maja, Cichej, Narutowicza, Królewskiej. Rozwarstwienie to, tak pod względem ekonomicznym jak i społeczno-kulturalnym, było znaczne. Analfabetów na ogół nie było. Wielu Żydów z niższych warstw społecznych nie znało wprawdzie języka polskiego, ale prawie większość, tak w słowie, jak i w piśmie posługiwali się językiem żydowskim” (Symcha W., Żydzi w Lublinie w przededniu II wojny światowej, [w:] Hawryluk W., Linkowski G. (red.), Żydzi lubelscy, Lublin 1996, s. 99).



Plan Lublina, koniec lat 30. (archiwum „Ośrodek Brama Grodzka – Teatr NN”)

Rozmaitość zajęć, którymi parała się ludność żydowska, była wielka, ale w zawodach przeważały te związane z handlem. Róża Fiszman-Sznajdman, która dzieciństwo i młodość (lata 20. i 30. XX w.) spędziła w jednym z domów przy ulicy Lubartowskiej, wspomina, iż wielu było szewców, kamaszników i krawców, potem tragarzy, piekarzy, papierosników, druciarzy i kotlarzy oraz różnego rodzaju muzyków. Kobiety najczęściej były praczkami, bieliźniarkami, maglarkami. Dominowały maleńkie sklepiki i warsztaty, zatrudniające najczęściej jedynie właściciela i rodzinę. Nie brakowało obwoźnych handlarzy i handlarek, których cały „sklep” stanowił koszyk wypełniony owocami lub pieczywem, a towar mieścił się w pchanym przed sobą wózku.

Główną ulicą Miasta Żydowskiego była Szeroka. W XVI i XVII w. dla lubelskich Żydów była tym samym, czym dla chrześcijan Rynek na Starym Mieście. Tu swoje domy stawiali kupcy, uczeni, rabini, bankierzy i lekarze. Swoją zamożnością budziła zazdrość nieżydowskich mieszkańców miasta. Do 1942 r. stanowiła główną arterię tej części miasta, a do pocz. XIX w. była naturalnym przedłużeniem historycznego szlaku handlowego prowadzącego przez Lublin na Ruś i Litwę. Seweryn Sierpiński w jednym z pierwszych przewodników po Lublinie („Obraz miasta Lublina” z 1839 r.) napisał: *„Szeroka, zwana także ulicą Żydowską – a Jidn gas – (...) stanowiła jedną z centralnych ulic, nie tylko Podzamcza, ale w ogóle miasta od XVI w. (...) To właśnie tędy przebiegał historyczny trakt, zaczynający się od Starego Miasta i biegnący na Ruś, do Włodzimierza Wołyńskiego oraz na Litwę, przez Podlasie, w kierunku Brześcia. Dlatego też od Szerokiej odbiegała ulica Ruska”* (Kuwałek R., *Terra incognita. Ulica Szeroka w Lublinie*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 10).

Nic też dziwnego, że aż do końca XIX w. Szeroka pełniła także funkcję centrum handlowego. Tu, do lat 70. XIX w., dopóki nie zorganizowano, istniejącego do dzisiaj Placu Targowego, koncentrował się żydowski handel. Zresztą sam Plac Targowy, aż do 1939 r. nazywany był Targiem Żydowskim, dla odróżnienia go od Targu Polskiego, który mieścił się do czasów II wojny światowej pomiędzy ulicami Świętoduską i Nową (dzisiaj Lubartowską). Jednak, zarówno na jednym, jak i na drugim targowisku można było spotkać handlujących Żydów, z tym, że Targ Żydowski uważany był za uboższy.

Ta ulica była także rodzajem centrum administracyjnego i politycznego lubelskich Żydów, a od 2 poł. XVIII w. stała się najważniejszym miejscem dla miejscowych chasydów. *„Znanym miejscem na Szerokiej był dom pod numerem 28. Mieściła się tu dawna bóżnica „Widzącego z Lublina”. Na parterze tego domu znajdowała się piekarnia, która wypiekała ciastka dla cukierni. Piekarszem tam był Mordechaj. Na piętrach kamienicy mieszkali lokatorzy. Sama bóżnica usytuowana była za piekarnią, a wchodziło się do niej przez wejście prowadzące do uliczki przebiegającej od Szerokiej do Nadstawnej. Była to niewielka bóżnica, pozostająca pod administracją Gminy Żydowskiej i mówiło się o niej, że jest przeznaczona dla „modlących się w biegu”. Tu zawsze był minian i każdy, kto szedł ulicą, a chciał się pomodlić, wiedział, że będzie tutaj dziesięciu Żydów gotowych do modlitwy”* (Szryft A., *Lublin, jaki pamiętam*, [w:] Bojarski J.J., Kranz T., Kuwałek R. (red.), *Ścieżki pamięci. Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, Lublin-Rishon LeZion 2001, s. 92.)

Ulica Szeroka, jako reprezentacyjna dla Miasta Żydowskiego, zawsze była szeroka i przy tym pełna ludzi. Zaczynała się od Bramy Grodzkiej. Jej wylot, wraz z wylotami ulic Zamkowej, prowadzącej do Zamku, Kowalskiej, Cyruliczej i Grodzkiej tworzył niewielki plac, nazywany popularnie Psią Górką, gdzie jak opowiadał Józef Achtman *„mieszkała Prili Hejfa, która wypiekała z żytniej mąki gorące ciasteczka z masłem. Były one popularne w Lublinie, podobnie jak cienkie wafle cebulowe”* (Miasto i jego ulice – fragmenty II rozdziału Księgi pamięci Lublina, „Scriptores” 2003, nr 1, s. 77-78). A Aleksander Szryft wspominał: *„Z Szerokiej od nieparzystej strony było wejście na ulicę Zamkową, zaś Zamkową przechodziło się nad Zasraną Bramą, która łączyła Szeroką z Krawiecką, Podwalem i ulicą Podzamcze. Za Zasraną Bramą mieszkała już tylko biedota. Na placu przy rozwidleniu na Szeroką i Kowalską, zaraz za Bramą Grodzką istniał niewielki żydowski rynek. Między inny sprzedawano tam specyficzny tylko dla Lublina przysmak – bubelach. Były to babki gryczane, pieczone w specjalnych naczyniach, które jedzono na ciepło z masłem. Wypiekano je przy Grodzkiej, dwa domy przed Bramą Grodzką. Na placu tym sprzedawano także obwarzanki”* (Ulica Szeroka w Historii Mówionej, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 22).

Z opowieści ludzi zamieszkujących Stare Miasto – tak pochodzenia żydowskiego, jak i chrześcijańskiego – i pamiętających czasy sprzed II wojny światowej wyłania się taki obraz, jaki odmalowuje słowami Czesław Luty: *„Ulica Szeroka, przy której mieszkałem, uchodziła*

jeszcze za ulicę zamożniejszą, przynajmniej w skali Podzamcza. Oczywiście, różne były domy i różni ludzie w nich mieszkali – bogatsi i biedni. Zamożniejszymi domami były kamienice bardziej eleganckie i lepiej utrzymane, ponieważ lokatorzy, którzy w nich mieszkali regularnie płacili czynsz. Inne domy przy Szerokiej były bardziej zaniedbane (...). Przy Szerokiej, od nieparzystych domów było wejście na ul. Zamkową. Do Zamkowej można było przejść również nad Zasraną Bramą, która oddzielała Szeroką od Krawieckiej, Podwala i od ul. Podzamcze. Za Zasraną Bramą mieszkała już tylko biedota. Ulice Kowalska i Cyrulicza były bardziej kupieckie” (Kuwałek R., *Luty Wokół Lubartowskiej*, „Gazeta Wyborcza Lublin” 2000, nr 49, s. 6).



Piekarnia, ul. Szeroka; fot. S. Kielsznia, 1938 r.
(archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Miasta Lublina)

Podstawą codziennej egzystencji na Szerokiej był handel. „*Za Bramą Grodzką, to była już dzielnica pokracznych domów, pozawalanych ruder, zapuszczonych, zaniedbanych. Tam się wchodziło w prawie orientalny świat. Pamiętam ulicę Szeroką, te bożnice, tamtą atmosferę. Inny świat*” – opowiadał Marek Wyszowski. Bogdan Stanisław Pazur dodał, że „*przy ul. Szerokiej mieszkali bogaci Żydzi. Było tam dużo sklepów i piekarni*”, a Wacław Majczak utkwilo w pamięci, iż „*była to ulica zawsze pełna ludzi. Jeździły po niej wozy, dorożki. Nie słyszało się tam w zwykły dzień języka polskiego. Obraz bardzo biednej ul. Ruskiej, czy Szerokiej, to był obraz dnia powszedniego. Całe partery domów na Ruskiej, Szerokiej, Cyruliczej, to były drzwi do warsztatów i sklepików. Ich właściciele bardzo często stali po prostu na progu*” (*Ulica Szeroka w Historii Mówionej*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 21).

W tej mozaice barwnych wspomnień i opowieści snuł się również zapach – zapach szczególny i tylko temu miejscu właściwy. Bo „*kuchnia żydowska to była cebula, czosnek i śledzie*”, a „*wśród przesądów panowało przekonanie, iż żydowska mądrość lub spryt brały się od dużej ilości jedzonych ryb, a także czosnku i cebuli*” (Becker Y., *Moje żydowskie potrawy*, „Scriptores” 2003 nr 2, s. 204). Wspominano przed wszystkim codzienne wyroby piekarskie z

licznych małych rodzinnych piekarni żydowskich, których do 1939 r. w obrębie Miasta Żydowskiego i jego przedmieść było ponad 30 (patrz: wykaz piekarni). W pamięci utkwiły swym smakiem różnego rodzaju chleby, bajgle (małe obwarzanki), makagigi (rodzaj dzisiejszych sezamków), maca, chały, bubelach (rodzaj bułek z masłem w środku) i właśnie cebularze. Oto kilka takich wspomnień (nagrywanych przez M. Baum, M. Grudzińską, M. Kubiszyn, B. Odnous w ramach projektu Historia Mówiona dla „Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN” w Lublinie):

Julia Hartwig: *„Na Starym Mieście były piekarnie żydowskie, w których można było kupić placki z cebulą i bajgle, i bardzo dobre chleby”.*

Feliks Czerniak: *„Masę straganów było w dzielnicy żydowskiej na Podzamczu, sklepów (...). Żydzi wspaniale piekli chleb, ciasto, wspaniale piekli i właśnie tam było masę piekarń w tej dzielnicy, na Grodzkiej 5, w samym Rynku było 3 czy dwie piekarnie żydowskie, piękny chleb piekli, kikle tak zwane - z samym koprem (...). Piekarnia moich rodziców mieściła się na Orlej pod 5, teraz już tego domu nie ma, to na samym rogu było – róg Solnej i Orlej. Na parterze była piekarnia”.*



Piekarnia, ul. Szeroka; fot. S. Kielsznia, 1938 r.
(archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Miasta Lublina)

Czesław Luty: *„Trzeba przyznać Żydom, że byli kapitalnymi piekarzami. Takiego chleba, takiego pieczywa, jak oni wypiekali nie można było znaleźć w Lublinie. Chleb sitkowy, pszenny, z koprem albo z kminkiem to była pycha, a o chałach już nie mówię...”.*

Wiesława Majczak: *„Pamiętam Żydów piekarzy roznoszących w koszach na plecach pieczywo po domach. Na plecach na szelkach mieli duże wiklinowe kosze wystające grubo ponad głowę, i tam mieli świeże ciepłe bułeczki, takie obwarzanki, chleby, które roznosili po domach”.*

Józef Honig: „Były dobre chleby, bułeczki, były cebularze... Jaki był placek żydowski! Żydowskie piekarnie były bardzo dobre. Zięba tu na Kalinie piekarnię miał, tam z tyłu, za cmentarzem. Jaki on miał chleb, jakie bułki miał... Ale on nie oszukiwał. Dodał masło, dodał mleko. Do ciasta dodał wszystko”.

Marian Milsztajn: „Na Krawieckiej była piekarenka, było ich też sporo na Lubartowskiej, na Szerokiej, na Ruskiej, na Nadstawnej. Małe piekarenki. Na Nadstawnej myśmy kupowali w piekarni Arona Czapa. Najsmaczniejszy chleb. Jak jechałem do wujka do Warszawy, to z Lublina musiałem przywieść lubelski chleb od Arona Czapa, bo w Warszawie chleba dobrego żydowskiego nie było. Taki problem. Lubelski chleb był po prostu znany. (...) Było moc wyrobów. Każda piekarenka robiła trochę inny chleb, trochę inne bułeczki, trochę inne chały. Nie było, że wszystkie chały całego Lublina były podobne i o podobnym smaku. Każdy piekarz miał swoje przepisy, którymi się nie dzielił. (...) czarny był, był też chleb mieszany i – jak to nazywać – nie chała, nie chleb, pomiędzy. Nazywało się „kuchen”. To był chleb z cebulką na wierzchu. I biedni ludzie szukali i kupowali, i znaleźli. U określonych piekarzy, bo nie kupowało się chleba w sklepie. Można było w sklepie kupić pół kilo chleba, tylko rano u piekarza. Na Ruskiej, jak mieszkaliśmy na Błotnikach, to szliśmy z powrotem w kierunku małych numerów, weszliśmy do Jatecznej, przechodziliśmy rzeczkę i zaraz przy tej rzeczce była piekarnia. I tam zawsze, jako małe dziecko, chodziłem. Mama mnie posyłała zawsze tam kupować chleb, albo czarny, albo biały, albo mieszany. Zależy na pewno jakie były środki w tym tygodniu w domu. Jeszcze jedna piekarenka była na Siennej”.



Rozładunek przed piekarnią i olejarnią, ul. Szeroka; fot. S. Kielsznia, 1938 r.
(archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Miasta Lublina)

Jacek Ossowski: „Pachniało cebulą ze względu na to, że oni bardzo dużo tych cebularzy piekli, tych piekarni było kilka, nawet jedna piekarnia była właśnie na ulicy Jezuickiej, przy końcu, bardzo blisko Bramy Krakowskiej”.

Ryszard Giszczak: „(...) po żydowsku – (...) bo oni czasnek uwielbiają i cebulę. Ich potrawy – wszystko się ogniskowało wokół czosnku, cebuli i śledzia. (...) Z koszyka na ramieniu sprzedawali nie tylko bajgle, ale i bułeczki chrupiące i cebularze. Ale to były cebularze.... Bułeczki takie kajzerki, były trzy rodzaje kajzerek, ale to był smaczek, z makiem były, z koperkiem, ale żadna słodzona cukrem, nie było cukrem słodzonych, bo już wtedy bułka się nazywała maślana jak była słodzona. Cebularze to były miód!”.

Współistnienie ludności żydowskiej i polskiej w Lublinie widoczne było na każdym kroku codzienności. Specjały małych żydowskich sklepików cieszyły się takim samym powodzeniem, jak rarytasy tzw. sodówek prowadzonych przez mieszczan lubelskich, i gdy „piekarze żydowscy kojarzyli się z niezwykle miętowymi bułkami, cebularzami i chałką, polscy – z wszelkiego rodzaju słodkościami” (Jasina Ł., *Wspomnienia mojej prababci*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 120). Jedne i drugie, sklepy czy piekarnie, swymi doskonałymi w smaku wyrobami zyskiwały grono zadowolonych klientów, a receptury piekarskie bazujące na podobnych, równie dobrych, surowcach z czasem się upodabniały. Róża Fiszman-Sznajdman wspominała, że „piekarnia Trejglów (piekarnia Ireny i Witolda Trejglów przy ul. Lubartowskiej 32) pojawiła się nagle. Na początku nikt z mieszkańców nie miał odwagi przestąpić jej progu. Stopniowo zaczęli pojawiać się pierwsi klienci, od których dowiedziano się, że Trejglowie są bardzo uprzejmymi sprzedawcami, a ich pieczywo wyróżnia się doskonałym smakiem. W ten sposób Trejglowie zdobywali coraz więcej klientów i wkrótce stali się konkurentami żydowskich piekarzy” (Fiszman-Sznajdman R., *Mój Lublin*, Lublin 1989, s. 49).

Dzielnica Żydowska w Lublinie i jej główna ulica – Szeroka, w czasie II wojny światowej przemieniła się w getto, a od 1941 r. stała się jeszcze bardziej zagęszczona z powodu napływu mas wysiedlonych lubelskich Żydów z innych części miasta. W marcu i kwietniu 1942 r. większość jej mieszkańców wywieziono do obozu zagłady w Bełżcu. Po zagładzie ludzi przystąpiono do zagłady ich domów. Trwała ona zdecydowanie dłużej niż wyniszczenie mieszkańców Szerokiej. Dokonywano tego początkowo przy udziale części jej dawnych mieszkańców. Kolumny żydowskich więźniów z małego getta na Majdanie Tatarskim i z obozu koncentracyjnego na Majdanku przychodziły tutaj aż do 1943 r., by wyburzać dom po domu. Niszczono święte księgi, meble i zwykłe pamiątki po ludzkim życiu. Dzielnica ze swą główną ulicą zamieniały się w wielkie rumowisko. Niszczenie tej części miasta nie zaprzestano z końcem wojny – trwało do 1954 r. Lubelskie Miasto Żydowskie pozostało jednak we wspomnieniach, zapiskach, nielicznych artefaktach przechowywanych przez instytucje kultury i osoby prywatne oraz w zapachu i smaku świeżo wypieczonych cebulowych placków, których produkcję przejęli kupcy chrześcijańscy. Sława cebularzy lubelskich zaczęła pomalą rozprzestrzeniać się i rozprzestrzenia poza obręb Lublina.

Piekarnie żydowskie działające w Lublinie do 1939 r. wg Archiwum Państwowego w Lublinie:

- Piekarnia Icka Zylbersztruma, ul. Bramowa 6, 1928-31
- Piekarnia Józefa Goldberga, ul. Grodzka 8, 1933-39
- Piekarnia braci M i A. Fajnszylberów, ul. Rynek 7, 1938
- Piekarnia Anezela Bursztyna, ul. Szeroka 7, 1938
- Piekarnia Goldsztajna Szmula, ul. Szeroka 20, 1938
- Piekarnia Kerszenbauma Dawida, ul. Szeroka 24, 1938
- Piekarnia Sznajdli Wajsmiana, Szeroka 34, 1938
- Piekarnia Cyment Szajna, ul. Szeroka 39, 1938

Piekarnia mechaniczna Kamilli Moritz i Henryka Kijoka, ul. Podwale 7, 1927
 (potem piekarnia „Postęp” Gitla Gewerc, 1938)
 Piekarnia Eli Gelibtera, ul. Lubartowska 20, 1938-39
 Piekarnia Sztycera Wolfa, ul. Lubartowska 23, 1938
 Piekarnia Glinklich Rajzli, ul. Lubartowska 27, 1938
 Piekarnia Lejby Tulera, ul. Lubartowska 28, 1938
 Piekarnia Goldsztajna Lejzara, ul. Lubartowska 29, 1938
 Piekarnia Ganczera Fajwla, ul. Lubartowska 34, 1938-39
 Piekarnia Mordki Bajtla, ul. Furmańska 2, 1938
 Piekarnia Mitelmana Choima, ul. Szewska 4, 1939
 Piekarnia Szlomy Gitelmana, ul. Rybna 8, 1932-42
 (wg przekazów ostatnia z żydowskich piekarni, działała jeszcze w getcie)
 Piekarnia Zyndla Judki Tulera, ul. Rybna 29, 1938
 Piekarnia Zemelszterna Szulima, ul. Nadstawna 10, 1938
 Piekarnia Chaima Estrajcha, ul. Probstwo 7, 1938
 Piekarnia Szulinbera Stycera, ul. Kalinowszczyzna 62, 1938
 Piekarnia Ajnsztajna Symchy – Binema, ul. Kalinowszczyzna 66, 1938
 Piekarnia Hersza Uera, ul. Kalinowszczyzna 70, 1938-39
 Piekarnia Wajnryba Lejby, ul. Kalinowszczyzna 71, 1938
 Piekarnia Dawida Zyskinda, ul. Leszczyńskiego 70, 1938-39
 Piekarnia Wajsbroda Lejby, ul. Leszczyńskiego 80, 1938-39
 Piekarnia Rendlicha Szyja, ul. Rynek Wieniawski 1, 1938-39
 Piekarnia Wajsbrot Joseka, ul. Długosza 9, 1938-39
 Piekarnia Frydmana Sana, ul. Przystawie 1, 1938-39
 Piekarnia Kielmana Wałacha, ul. Zamojska 37, 1938-39
 Piekarnia Finkla Wermana, ul. 1-go Maja 35, 1938-39
 Piekarnia Tuchszejdera Jankla, ul. 1-go Maja 37, 1937-38
 Piekarnia Sterpejkowicza, ul. Bychawska 18, 1938-39
 Piekarnia Symchi Grynsztajna, ul. Dawna 19, 1938-39
 Piekarnia do wypieku ciastek Ajchenblata Bendysa, ul. Bonifraterska 14, 1938-39

Wyjątkowe właściwości cebularza lubelskiego

Cechy charakterystyczne cebularza lubelskiego związane są z wiedzą i umiejętnościami piekarzy, którzy wytwarzają go zgodnie z recepturą. Produkt ten posiada specyficzną jakość wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu poprzez zastosowanie farszu z cebuli. „Cebularz lubelski” charakteryzuje się okrągłym kształtem. Pierwotnie cebularz miał średnicę 15-20 cm, ale z biegiem lat nastąpiło rozszerzenie zakresu jego wielkości – obecnie dostępne są cebularze o średnicy od 5 do 25 cm. Wynika to ze zmieniających się potrzeb konsumentów, którzy poszukują „cebularzy lubelskich” o zróżnicowanej wielkości. Specyficzne cechy produktu nie uległy zmianie. „Cebularz lubelski” zawsze ma wyśmienity smak, dzięki ciastu wyborowemu, czyli wzbogaconemu dwukrotnie większym dodatkiem cukru i margaryny, w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Tradycja nakazuje formowanie placka ręcznie. Na obwodzie „cebularza lubelskiego” znajduje się wieniec ciasta bez farszu o szerokości 0,5-1,5 cm, środek pokryty jest farszem z cebuli wymieszanej z makiem. Po upieczeniu placek nabiera barwy złocistej, konsystencji stałej chrupiącej, zapachu i smaku pieczonej cebuli.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter tego wyrobu mają:

- farsz przygotowany z drobno poszatkowanej cebuli z dodatkiem maku, przygotowywanej na 1 godzinę przed wypiekiem,
- ciasto pszenne wyborowe wzbogacone dodatkiem margaryny i cukru, rozwałkowane na okrągłe placki, na które nakłada się cienką warstwą przygotowany farsz, zostawiając obrzeże placka niepokryte farszem, co daje po upieczeniu ładny rumiany wieniec otaczający nałożony cebulowy farsz.

Tak przygotowana kombinacja ciasta i farszu po upieczeniu daje wyjątkowo smaczny produkt. Cebula, mak oraz sól upieczone w temperaturze 240-250°C dodatkowo podnoszą jego walory smakowe, zapachowe i estetyczne odróżniając „cebularza lubelskiego” od innych pszennych wypieków. Dawniej pieczywo to wypiekano w opalanych drewnem piecach, dziś piekarnie to nowoczesne zaawansowane technologicznie zakłady produkcyjne, jednak w dalszym ciągu „cebularze lubelskie”, z poszanowaniem tradycji, formuje się ręcznie starannie nakładając farsz, zwracając też baczną uwagę na zachowanie jednolitych proporcji, utworzenie na całym obwodzie wieńca ciasta bez farszu i odpowiedniej grubości placka. Po upieczeniu piękny złocisty kolor, chrupiąca skórka oraz niepowtarzalny smak i zapach sprawiają, że ten placek z cebulą nie ma sobie równych.

Renoma

Konsumenci bardzo cenią sobie „cebularza lubelskiego”, który pojawia się na wszystkich spotkaniach, konkursach, świętach branżowych oraz targach krajowych i zagranicznych, takich jak m.in. dożynki w Lublinie, Radawcu Dużym, Święto Chleba w Skansenie Lubelskim, Europejskie Targi Produktów Regionalnych w Zakopanem, Międzynarodowe Targi Chleba w Jaworze, Targi Polagra Food w Poznaniu, Dni Żywności Naturalnej „Natura Food” w Łodzi, Międzynarodowe Targi Spożywcze Food&Taste we Frankfurcie nad Odrą. Podczas wszystkich wymienionych i innych podobnych uroczystości organizuje się sprzedaż i degustację „cebularza lubelskiego”. Dzięki temu krąg sympatyków tego produktu ciągle się powiększa. Na specjalne zamówienia jest on wywożony do innych miast, a nawet poza granice Polski.

„Cebularz lubelski” jest również produktem obecnym w każdym konkursie na najlepszy produkt kulinarny regionu Lubelszczyzny. Jednym z najważniejszych jest Ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. „Cebularz lubelski” jest również jedną z podstawowych pozycji konkursowych dla rzemieślników piekarstwa podczas Święta Chleba organizowanego corocznie w skansenie Muzeum Wsi Lubelskiej, przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarnictwa RP - Region Lubelszczyzna i Cech Rzemiosł Spożywczych w Lublinie.

Cebularz lubelski” jest również serwowany podczas wielu spotkań i uroczystości organizowanych w województwie lubelskim, są to m.in.: pikniki rodzinne (np. Piknik Rodzinny w Czerniejowie), „Pierwszy Lubelski Zjazd Zbyszków”, Spotkanie kobiet zwianych z branżą piekarską zorganizowane przez władze Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie.

W maju 2007 r. „cebularz lubelski” został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na Listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (wykorzystywanych co najmniej od 25 lat), stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz są elementem tożsamości społeczności lokalnej.

„Cebularz lubelski” został uwzględniony w „Kulinarnej mapie Lubelszczyzny”, jest to wspólne przedsięwzięcie redaktorów lokalnej gazety – „Dziennik Wschodni” i władz

województwa lubelskiego. Celem tego projektu było przedstawienie wielokulturowej kuchni tego regionu.

Renomę „cebularza lubelskiego” i jego duże znaczenie dla społeczności lokalnej potwierdza częste podejmowanie tematów związanych z tym produktem w mediach – audycje telewizyjne, radiowe, artykuły prasowe oraz publikacje:

- „Cebularz jest lubelski”, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, wrzesień 2007,
- „Lubelski cebularz – historia regionalna”, Biuletyn Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie, maj/czerwiec 2010,
- „Jak cebularz, to tylko lubelski”, Kurier Lubelski, 20 sierpnia 2010 i 10 września 2010 r.,
- „Z cebularzem, ale bez koguta. Lubelskie specjały w drodze po unijne certyfikaty”, Kurier Lubelski,
- „Ogólnopolski kiermasz produktów tradycyjnych”, Piekarz Polski, czerwiec 2010,
- „Legenda cebularzy”, 22 lipca 2010, Dziennik Wschodni,
- „Dziś miód, jutro cebularz. Unijne znaki jakości dla produktów z Lublina”, 10 listopada 2009, Dziennik Wschodni,
- „Kulinarna mapa Lubelszczyzny: cebularze, schabowy, forszmak, flaki i pierogi św. Jacka”, 22 lipca 2010, Dziennik Wschodni,
- „Lublin od kuchni. Lubelski Przewodnik Kulinary” Wydawnictwo Impress w Lublinie, 2002,
- „Magia smaków pogranicza, Lublin – Łuck”, Urząd Miasta Lublina, 2007,
- „W krainie lubelskich produktów tradycyjnych”, Urząd Marszałkowski, Lublin 2009,
- „Cebularz super star”, Dziennik Wschodni, 26 marca 2011.

Liczne artykuły na ten temat publikowane są również w Internecie.



fot. 1. Cebularz lubelski (źródło: www.lubelskie.pl)

9. Kontrola:

Organy właściwe do dokonywania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją „cebularza lubelskiego” są:

- 1) Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie, ul. Nowy Świat 3, 20-418 Lublin, tel. (81) 532-06-15, fax (81) 532-23-59,
- 2) Polskie Centrum Badań i Certyfikacji w Warszawie, ul. Kłobucka 23 A, 02-699 Warszawa, tel. (22) 46-45-200.

10. Etykietowanie:

brak

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

brak

12. Informacje dodatkowe:

Bibliografia

1. Bałaban M., *Żydowskie miasto w Lublinie*, Lublin 1991.
2. Becker Y., *Moje żydowskie potrawy*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 202-209.
3. Fiszman-Sznajdman R., *Mój Lublin*, Lublin 1989.
4. Historia Mówiona – archiwum „Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN” w Lublinie, nagrywane przez M. Baum, M. Grudzińską, M. Kubiszyn, B. Odnous, 1999-2001.
5. Jasina Ł., *Wspomnienia mojej prababci*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 118-121.
6. Kubiszyn M., Żuk G., Adamczyk-Grabowska M. (red.), *Dziedzictwo kulturowe Żydów na Lubelszczyźnie*, Lublin 2003.
7. Kuwałek A. i R., *Żydzi i chrześcijanie w Lublinie w XVI i XVII w. Przyczynek do dziejów Żydów w okresie staropolskim*, [w:] Radzik T. (red.), *Żydzi w Lublinie*, t. 2, Lublin 1998, s. 9-31.
8. Kuwałek R., *Ludność żydowska w Lublinie*, „Na przykład” 1994, nr 20.
9. Kuwałek R., *Luty Wokół Lubartowskiej*, „Gazeta Wyborcza Lublin” 2000, nr 49, s. 6.
10. Kuwałek R., *Terra incognita. Ulica Szeroka w Lublinie*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 9-19.
11. Kuwałek R., *Żydowskie ślady*, [w:] Bojarski J.J., Kranz T., Kuwałek R. (red.), *Ścieżki pamięci. Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, Lublin-Rishon LeZion 2001, s. 179-201.
12. *Miasto i jego ulice – fragmenty II rozdziału Księgi pamięci Lublina*, „Scriptores” 2003, nr 1, s. 77-89.
13. Odnous B., *Z czterdziestu tysięcy – nikt!*, [w:] Bojarski J.J., Kranz T., Kuwałek R. (red.), *Ścieżki pamięci. Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, Lublin-Rishon LeZion 2001, s. 216-218.
14. Radzik T., *Żydzi lubelscy w społeczności miasta XVI-XX w.*, [w:] Hawryluk W., Linkowski G. (red.), *Żydzi lubelscy*, Lublin 1996, s. 79-88.
15. Szryft A., *Lublin, jaki pamiętam*, [w:] Bojarski J.J., Kranz T., Kuwałek R. (red.), *Ścieżki pamięci. Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, Lublin-Rishon LeZion 2001, s. 91-99.
16. *Ulica Szeroka w Historii Mówionej*, „Scriptores” 2003, nr 2, s. 20-22.
17. Wajs S., *Żydzi w Lublinie w przededniu II wojny światowej*, [w:] Hawryluk W., Linkowski G. (red.), *Żydzi lubelscy*, Lublin 1996, s. 97-105.

18. Wysok W., Kuwałek R., *Lublin. Jerozolima Królestwa Polskiego*, Lublin 2001.
19. Zieliński K., *W cieniu synagogi*, Lublin, 1998.
20. www.lublin.jewish.org.pl

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku: