

Samorządowa Instytucja Kultury Zabytkowy Zakład Hutniczy w Maleńcu
KATALOG PRODUKTÓW I USŁUG KULTURALNYCH, TURYSTYCZNYCH, EDUKACYJNYCH
wytworzonych w ramach operacji pn. „Dostawa i montaż wielofunkcyjnej altany rekreacyjnej z wyposażeniem”

KATEGORIA PRODUKTÓW/USŁUG:

PROMOCJA DAWNYCH TECHNOLOGII METALURGICZNYCH

PRODUKT/USŁUGA:

KUCIE GWOŹDZI OKRĄGLYCH

OPIS:

Jednym z wiodących produktów lokalnego rzemiosła i przemysłu metalowego były gwoździe żelazne. Były one wytwarzane ręcznie (gwoździe kute) i mechanicznie (gwoździe cięte). Pod koniec XVIII wieku ich chałupnicza produkcja była podstawowym źródłem utrzymania dla ludności zamieszkującej wieś i osady w pobliżu Końskich i Stąporkowa. W poł. XIX wieku mechanizacja produkcji gwoździ spowodowała zanik wiejskich tradycji gwoździarskich. W ramach produktu/usługi zrekonstruowana zostanie w formie pokazu, z elementami warsztatów edukacyjnych, XVIII-wieczna technologia produkcji gwoździ okrągłych z prętów żelaznych. Pokaz realizowany będzie z wykorzystaniem wyposażenia zakupionego w ramach operacji oraz materiałów i personelu zaangażowanego (1 os.) ze strony Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu. Produkt/usługa świadczona będzie z wykorzystaniem infrastruktury powstałej w ramach operacji, tj. wielofunkcyjnej altany rekreacyjnej. Czas trwania pokazu: 30 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Kuźnia kowalska z dmuchawą elektryczną, stroje ludowe męskie (2 kpl.), fartuchy kowalskie skórzane (2 szt.), kowadło z pniakiem drewnianym, młoty kowalskie, kleszcze kowalskie paleniskowe, kleszcze z zestawem przecinaków, gwoździownica okrągła.

MATERIAŁY:

Koks drobnoziarnisty (10 kg), szczapy drewniane (1 kg), węgiel drzewny (2 kg), pręty żelazne o przekroju okręgu (fi 5-30 mm), środki ochrony osobistej, materiały i źródła historyczne (1 kpl.)

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska kowalskiego.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym kuźnia kowalska z przyłączem elektrycznym, narzędzia kowalskie oraz materiał żelazny do obróbki. Palenisko kuźni wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpałką (papier, drewno), drewnem, węglem drzewnym i koksem. Przed pokazem (15 min.) zostanie rozpalone palenisko kuźni.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi technologiami metalurgicznymi i kowalskimi, wykorzystywanymi w przeszłości na terenie Zagłębia Staropolskiego.

Etap. 3. Pokaz kucia gwoździ

Personel ZZH przeprowadzi pokaz rozgrzewania materiału żelaznego w kuźni kowalskiej oraz jego przekucie na gwoździe okrągłe, poprzez: rozkucie materiału do formy okrągłej, wyciąganie i kształtowanie szpica gwoźdźca, odcinanie i rozgrzewanie szpica, zabijanie łba gwoźdźca w gwoździownicy okrągłej (nagłajzy), studzenie gwoźdźca w wodzie. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe): chwytanie i przenoszenie rozgrzanego materiału, rozkuwanie materiału, zabijanie łba gwoźdźca, studzenie gwoźdźca, przybijanie gwoźdźca.

PRODUKT/USŁUGA:

KUCIE GWOŹDZI KWADRATOWYCH

OPIS:

Jednym z wiodących produktów lokalnego rzemiosła i przemysłu metalowego były gwoździe żelazne. Były one wytwarzane ręcznie (gwoździe kute) i mechanicznie (gwoździe cięte). Pod koniec XVIII wieku ich chałupnicza produkcja była podstawowym źródłem utrzymania dla ludności zamieszkującej wsie i osady w pobliżu Końskich i Stąporkowa. W poł. XIX wieku mechanizacja produkcji gwoździ spowodowała zanik wiejskich tradycji gwoździarskich. W ramach produktu/usługi zrekonstruowana zostanie w formie pokazu, z elementami warsztatów edukacyjnych, XVIII-wieczna technologia produkcji gwoździ kwadratowych z prętów żelaznych. Pokaz realizowany będzie z wykorzystaniem wyposażenia zakupionego w ramach operacji oraz materiałów i personelu zaangażowanego (1 os.) ze strony Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu. Produkt/usługa świadczona będzie z wykorzystaniem infrastruktury powstałej w ramach operacji, tj. wielofunkcyjnej altany rekreacyjnej. Czas trwania pokazu: 30 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Kuźnia kowalska z dmuchawą elektryczną, stroje ludowe męskie (2 kpl.), fartuchy kowalskie skórzane (2 szt.), kowadło z pniakiem drewnianym, młoty kowalskie, kleszcze kowalskie paleniskowe, kleszcze z zestawem przecinaków, gwoździownica kwadratowa.

MATERIAŁY:

Koks droбноziarnisty (10 kg), szczapy drewniane (1 kg), węgiel drzewny (2 kg), pręty żelazne o przekroju kwadratowym (5-30 mm), środki ochrony osobistej, materiały i źródła historyczne (1 kpl.)

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska kowalskiego.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym kuźnia kowalska z przyłączem elektrycznym, narzędzia kowalskie oraz materiał żelazny do obróbki. Palenisko kuźni wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpałką (papier, drewno), drewnem, węglem drzewnym i koksem. Przed pokazem (15 min.) zostanie rozpalone palenisko kuźni.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi technologiami metalurgicznymi i kowalskimi, wykorzystywanymi w przeszłości na terenie Zagłębia Staropolskiego.

Etap 3. Pokaz kucia gwoździ

Personel ZZH przeprowadzi pokaz rozgrzewania materiału żelaznego w kuźni kowalskiej oraz jego przekucie na gwoździe okrągłe, poprzez: rozkucie materiału do formy kwadratowej, wyciąganie i kształtowanie szpica gwoźdźca, odcinanie i rozgrzewanie szpica, zabijanie łba gwoźdźca w gwoździownicy kwadratowej (nagłajzy), studzenie gwoźdźca w wodzie. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe): chwyatanie i przenoszenie rozgrzanego materiału, rozkuwanie materiału, zabijanie łba gwoźdźca, studzenie gwoźdźca, przybijanie gwoźdźca.

PRODUKT/USŁUGA:

PLASTYCZNA OBRÓBKA ŻELAZA

OPIS:

W przeszłości żelazo kute aż do II poł. XIX wieku stanowiło główny produkt kuźni i warsztatów metalurgicznych funkcjonujących w Zagłębiu Staropolskim. Odpowiednio przetworzone w postaci sztab było surowcem, z którego wyrabiano gotowe produkty i wyroby żelazne. Żelazo kute aż do I poł. XIX wieku wyrabiano ręcznie w kuźniach i niewielkich warsztatach metalurgicznych wykorzystujących młoty poruszane kołem wodnym. Dalsze przemiany technologiczne w produkcji żelaza pozwoliły na wyrób surowca żelaznego, który nie potrzebował dalszej obróbki mechanicznej i plastycznej w celu osiągnięcia odpowiedniej wytrzymałości i sprężystości. Stąd też wyrób żelaza kutego na potrzeby indywidualne kontynuowały jedynie niewielkie warsztaty i kuźnice. W ramach produktu/usługi zrekonstruowane zostaną w formie pokazów, z elementami warsztatów edukacyjnych, XVIII-XIX-wieczne technologie plastycznej obróbki żelaza: rozgrzewanie materiału żelaznego, kucie, dziurowanie, żłobienie, zawijanie, obcinanie. Czas trwania pokazu: 30 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Kuźnia kowalska z dmuchawą elektryczną, stroje ludowe męskie (2 kpl.), fartuchy kowalskie skórzane (2 szt.), kowadło z pniakiem drewnianym, młoty kowalskie, kleszcze kowalskie paleniskowe, kleszcze z zestawem przecinaków i żłobników.

MATERIAŁY:

Koks droбноziarnisty (10 kg), szczapy drewniane (1 kg), węgiel drzewny (2 kg), listwy, pręty i sztaby żelazne, środki ochrony osobistej, materiały i źródła historyczne (1 kpl.)

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska kowalskiego.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym kuźnia kowalska z przyłączem elektrycznym, narzędzia kowalskie oraz materiał żelazny do obróbki. Palenisko kuźni wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpalką (papier, drewno), drewnem, węglem drzewnym i koksem. Przed pokazem (15 min.) zostanie rozpalone palenisko kuźni.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi technologiami metalurgicznymi i kowalskimi, wykorzystywanymi w przeszłości na terenie Zagłębia Staropolskiego.

Etap 3. Pokaz plastycznej obróbki żelaza

Personel ZZH przeprowadzi pokaz rozgrzewania materiału żelaznego w kuźni kowalskiej oraz plastycznej obróbki, poprzez: kucie, wyciąganie, dziurowanie, żłobienie, zawijanie, obcinanie. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe): chwytanie i przenoszenie rozgrzanego materiału, rozkuwanie materiału, wyciąganie, dziurowanie, żłobienie, zawijanie, obcinanie.

PRODUKT/USŁUGA:

PRODUKCJA GALANTERII ŻELAZNEJ

OPIS:

Staropolskie kuźnie i warsztaty metalurgiczne były producentami narzędzi, sprzętów i elementów żelaznych wykorzystywanych powszechnie w gospodarstwach rolnych. Wytwarzano podkowy końskie, łańcuchy, okucia wozów i furmanek konnych, obręcze kół, elementy końskich zaprzęgów, kraty i listwy ozdobne, elementy użytkowe i dekoracyjne. Ich masowa produkcja w fabrykach mechanicznych spowodowała zanik wiejskich tradycji wytwórczych. W ramach produktu/usługi zrekonstruowane zostaną w formie pokazu, z elementami warsztatów edukacyjnych, staropolskie technologie wytwórcze galanterii żelaznej, w tym końskich podków, okuć, obręczy, elementów dekoracyjnych. Pokaz realizowany będzie z wykorzystaniem wyposażenia zakupionego w ramach operacji oraz materiałów i personelu zaangażowanego (1 os.) ze strony Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu. Produkt/usługa świadczona będzie z wykorzystaniem infrastruktury powstałej w ramach operacji, tj. wielofunkcyjnej altany rekreacyjnej. Czas trwania pokazu: 30 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Kuźnia kowalska z dmuchawą elektryczną, stroje ludowe męskie (2 kpl.), fartuchy kowalskie skórzane (2 szt.), kowadło z pniakiem drewnianym, młoty kowalskie, kleszcze kowalskie paleniskowe, kleszcze z zestawem przecinaków i żłobników.

MATERIAŁY:

Koks droбноziarnisty (10 kg), szczapy drewniane (1 kg), węgiel drzewny (2 kg), pręty, listwy i sztaby żelazne, środki ochrony osobistej, materiały i źródła historyczne (1 kpl.)

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska kowalskiego.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym kuźnia kowalska z przyłączem elektrycznym, narzędzia kowalskie oraz materiał żelazny do obróbki. Palenisko kuźni wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpalką (papier, drewno), drewnem, węglem drzewnym i koksem. Przed pokazem (15 min.) zostanie rozpalone palenisko kuźni.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi technologiami metalurgicznymi i kowalskimi, wykorzystywanymi w przeszłości na terenie Zagłębia Staropolskiego.

Etap 3. Pokaz produkcji galanterii żelaznej

Personel ZZH przeprowadzi pokaz rozgrzewania materiału żelaznego w kuźni kowalskiej oraz jego przekucie na gwoździe okrągłe, poprzez: rozkucie materiału, przetwarzanie materiału w gotowe wyroby galanterii żelaznej (listwy, elementy dekoracyjne, podkowy, obręcze, itp.). W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe): chwytanie i przenoszenie rozgrzanego materiału, rozkuwanie materiału, wykonywanie wyrobów galanterii żelaznej.

PRODUKT/USŁUGA:

FRYSZOWANIE ŻELAZA

OPIS:

Jedną z historycznych technologii produkcji i przetwarzania surowca żelaznego, realizowanego w kuźniach i fabrykach staropolskich było fryszowanie żelaza. Proces ten zakładał oczyszczenie surówki wielkopiecowej, poprzez zmniejszenie zawartości w niej żużla wielkopiecowego i węgla. Odbywało się to poprzez rozgrzewanie zanieczyszczonego żelaza w ogniskach fryszarskich (paleniskach) i jego przekuwanie młotami. W ramach produktu/usługi zrekonstruowany zostanie proces fryszowania

żelaza, według technologii XIX-wiecznych. Pokaz realizowany będzie z wykorzystaniem wyposażenia zakupionego w ramach operacji oraz materiałów i personelu zaangażowanego (1 os.) ze strony Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu. Produkt/usługa świadczona będzie z wykorzystaniem infrastruktury powstałej w ramach operacji, tj. wielofunkcyjnej altany rekreacyjnej. Czas trwania pokazu: 30 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Kuźnia kowalska z dmuchawą elektryczną, stroje ludowe męskie (2 kpl.), fartuchy kowalskie skórzane (2 szt.), kowadło z pniakiem drewnianym, młoty kowalskie, kleszcze kowalskie paleniskowe, kleszcze z zestawem przecinaków i żłobników.

MATERIAŁY:

Koks droбноziarnisty (10 kg), szczapy drewniane (1 kg), węgiel drzewny (2 kg), kęsy żelaza, kłocze żuźla wielkopieczowego, środki ochrony osobistej, materiały i źródła historyczne (1 kpl.)

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska kowalskiego.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym kuźnia kowalska z przyłączem elektrycznym, narzędzia kowalskie oraz materiał żelazny do obróbki. Palenisko kuźni wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpałką (papier, drewno), drewnem, węglem drzewnym i koksem. Przed pokazem (15 min.) zostanie rozpalone palenisko kuźni.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi technologiami metalurgicznymi i kowalskimi, wykorzystywanymi w przeszłości na terenie Zagłębia Staropolskiego, w tym z frysowaniem żelaza i jego pudlingowaniem.

Etap 3. Pokaz frysowania żelaza

Personel ZZH przeprowadzi pokaz rozgrzewania materiału żelaznego, kłoca żuźla wielkopieczowego w kuźni kowalskiej oraz frysowanie poprzez kucie i wykruszanie żuźla oraz obniżanie zawartości węgla. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe): chwytanie i przenoszenie rozgrzanego materiału, kucie materiału żelaznego, wykruszanie żuźla z kłoca wielkopieczowego.

KATEGORIA PRODUKTÓW/USŁUG:

PROMOCJA MIEJSCOWYCH TRADYCJI I PRODUKTÓW ROLNYCH

PRODUKT/USŁUGA:

PRZYGOTOWANIE I WYPIEK TRADYCYJNYCH POSILKÓW

OPIS:

W ramach produktu/usługi zrekonstruowane zostaną wybrane tradycje kulinarne regionu, związane z kulturą dworską i wiejską. Będą to stare (I poł. XIX w.) receptury i przepisy kucharskie pozwalające na przygotowanie i wypiek staropolskich posiłków z wykorzystaniem infrastruktury i wyposażenia wytworzonego w ramach operacji oraz personelu Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu (2 os.). Czas trwania pokazu: 60 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Piec opalany drewnem z zestawem narzędzi i naczyń piecowych: garnek żeliwny do mięsa, łopata drewniana, strychówka, kopaczka do pieca, koszyki do rozrostu ciasta okrągłe, koszyki do rozrostu ciasta owalne, deski do pieczenia ryb, naczynia i sztucce, garnki, misy, noże, tarki, młotki i bijaki.

MATERIAŁY:

Zgodnie z recepturą.

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska do wypieku.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym stoły, ławy i ławki dla publiczności, naczynia i wyposażenie kuchenne, narzędzia i naczynia piecowe. Palenisko pieca wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpałką (papier, drewno). Przed pokazem (60 min.) rozpalone zostanie palenisko pieca.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi historycznymi recepturami i przepisami kulinarnymi oraz artykułami spożywczymi wykorzystywanymi w przeszłości i sposobami ich przetwarzania.

Etap 3. Pokaz przygotowania i wypieku tradycyjnych posiłków

Przeprowadzony zostanie pokaz przygotowania i wypieku tradycyjnych posiłków. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe). Pokaz (opcjonalnie) obejmował będzie przygotowanie i wypiek następujących posiłków:



Ciasto na wałku pieczone

Weź pół funta mąki pszennej, pół kwatkerki cokolwiek letniej śmietanki, tyleż drożdży, 4 łyty roztopionego masła, a wbiwszy do tego 2 całe jajka i 2 żółtka z jaj, osól w miarę. Wymieszaj to wszystko razem na ciasto i podstaw w ciepłe, aby rosło. Gdy już należycie owe ciasto wyrośnie, wyłóż takowe na stolnicę mąką posypaną i rozwałkuj tak grubo jak palec. Potem dwa kawałki takiego ciasta roztoocz płasko na palec szeroko, a posmarowawszy wałek drewniany średniej grubości masłem i zagrzawszy go przy ogniu, rozłaczane jak wyżej kawałki ciasta obwiń około niego podług upodobania. Przyciśnij z lekka ręką, aby ciasto z wałka nie spadło i piecz z wolna masłem smarując. Gdy się cokolwiek upieczce, posyp migdałami drobno posiekanymi i wypiecz zupełnie. Potem zdejmij z wałka upieczone ciasto, posyp cukrem i daj na stół. Z pozostałą resztą ciasta postąpisz podobnie.

Pommes meringues

Z 10 jabłek maszańskich należycie oczyszczonych urządzić zwykłym sposobem marmoladę, która cokolwiek gęstwa być powinna. Tak urządzoną marmoladę wyłóż na półmisek, ubij na piankę białka z jaj z cukrem zmieszane i tym polawszy marmoladę, wstaw w piec miernie ogrzany. A gdy cokolwiek żółtawego koloru nabierze wyjmij z pieca i daj na stół.

Pasztet z kartoflami

W rondlu ciastem kruchym niezbyt grubo wyłożonym, umieść warstwę kartofli odgotowanych w cienkie talerzyki pokrajane. Potem warstwę szynki odgotowanej i cieniutko nakrajanej. Znowu warstwę kartofli, przysypując każdą ułożoną warstwę serem parmezanem lub szwajcarskim na tarku utartym, polewając cokolwiek śmietaną i masłem, co tak długo powtarzaj, dopóki rondel zupełnie nie napelni się. Potem zrób nakrywkę z wyżej rzeczzonego ciasta kruchego, posmaruj białkiem z jaja i piecz z wolna w piecu w miarę ogrzanym.

Prosta tyzanna z chleba

Weź 19 łytów białego ordynaryjnego chleba. Gotuj w kwarcie wody w zamkniętym garnku przez godzinę. Dolej potem tyle wody, ile się wygotowało. Tyzanna delikatniejszą zyskuje się tym samym sposobem, tylko zamiast chleba weź montową bułkę. Tyzanna staje się mocniejsza, jeśli skórka z chleba będzie moczona w letniej wodzie.

Tyzanna z chleba dubelotowa

Weź kwartę tyzanny prostej, trochę soku cytrynowego, 5 łytów wody cynamonowej, łyt wina reńskiego i cukru tłuczonego, ile potrzeba do przyjemnego smaku.

Woda jęczmienna

Weź 4 łyty jęczmienia, wypłucz czysto w ciepłej wodzie. Potem gotuj w kilku kwartach wody tak długo, aż jęczmień popęka i precedź przez flanelę. Tą wodę osładza się albo cukrem i sokiem cytrynowym, albo winem lub na koniec oksymelem.

Chleb

Weź wodę letnią i mąkę razową, z których sporządź zakwas. Pół kwarty zakwasu z mąką żytnią i pszenną pomieszaj, zostawiając na 3 godziny, aż do podwojenia wszystkiego. Potem dodaj wodę, maślanekę, szczyptę sol, cukru ciemnego z melasą i mąki pszennej. Wszystko wymierzaj i pozostaw na 1 godzinę. Tak sporządzone ciasto przełóż do formy i pieca dobrze

rozgrzanego. By nie popękało bochenek ciepłą wodą zraszaj a po wyjęciu z pieca nakryj płótnem i pozostaw do ostygnięcia.

PRODUKT/USŁUGA:

PRZYGOTOWANIE I DEGUSTACJA PRODUKTÓW LOKALNYCH W OPARCIU O TRADYCYJNE I LOKALNE PRZEPISY KULINARNE

OPIS:

Wśród zasobów kulturowych i historycznych terenów dawnego Zagłębia Staropolskiego istotną część stanowią dawne tradycje kulinarne, będące odbiciem sposobu i jakości życia jego mieszkańców, kultury rolnej, dostępności i zasobności regionu w produkty żywnościowe i artykuły rolne. Choć w przeszłości istotną rolę w jego ekonomii odgrywała metalurgia i odlewnictwo, to jednak dla dużej części mieszkańców regionu rolnictwo i hodowla zwierząt stanowiły podstawowe źródło utrzymania oraz zaopatrzenia w artykuły żywnościowe: artykuły zbożowe, jaja, mleko i sery, mięso, ryby oraz zioła i rośliny, których uprawę z wielu względów dziś zarzucono. W ramach produktu/usługi zrekonstruowane zostaną wybrane tradycje kulinarne regionu, związane z kulturą dworską i wiejską. Będą to stare (I poł. XIX w.) receptury i przepisy kucharskie pozwalające na przygotowanie i wypiek staropolskich posiłków z wykorzystaniem infrastruktury i wyposażenia wytworzonego w ramach operacji oraz personelu Zabytkowego Zakładu Hutniczego w Maleńcu (2 os.).
Czas trwania pokazu: 60 min.

ODBIORCY:

Odbiorcami produktu/usługi będą dzieci i młodzież szkolna, osoby dorosłe, w tym uczestnicy imprez kulturalnych, edukacyjnych i turystycznych oraz grupy zorganizowane (wycieczki itp.) o liczebności do 30 os wraz z dorosłymi opiekunami.

WYPOSAŻENIE:

Piec opalany drewnem z zestawem narzędzi i naczyń piecowych: garnek żeliwny do mięsa, łopata drewniana, strychówka, kopaczka do pieca, koszyki do rozrostu ciasta okrągłe, koszyki do rozrostu ciasta owalne, deski do pieczenia ryb, naczynia i sztućce, garnki, misy, noże, tarki, młotki i bijaki.

MATERIAŁY:

Zgodnie z recepturą.

REALIZACJA:

Pokaz realizowany będzie według kilkunastu etapów:

Etap 1. Przygotowanie stanowiska do wypieku.

Przygotowana zostanie przestrzeń robocza, w tym stoły, ławy i ławki dla publiczności, naczynia i wyposażenie kuchenne, narzędzia i naczynia piecowe. Palenisko pieca wypełnione zostanie materiałem palnym, w tym rozpałką (papier, drewno). Przed pokazem (60 min.) rozpalone zostanie palenisko pieca.

Etap 2. Wprowadzenie

Uczestnicy pokazu-za pośrednictwem pogadanki, wykładu-wprowadzeni zostaną w tematykę pokazu. Z pomocą materiałów historycznych (archiwalia, fotografie, ryciny itp.) zapoznają się z wybranymi

historycznymi recepturami i przepisami kulinarnymi oraz artykułami spożywczymi wykorzystywanymi w przeszłości i sposobami ich przetwarzania.

Etap. 3. Pokaz przygotowania i wypieku tradycyjnych posiłków

Przeprowadzony zostanie pokaz przygotowania i wypieku tradycyjnych posiłków. W trakcie pokazu do wykonania poszczególnych czynności zapraszani będą jego uczestnicy (młodzież, osoby dorosłe). Pokaz (opcjonalnie) obejmował będzie przygotowanie i wypiek następujących posiłków:

Zupa z ryby

W rondel dobrze pobielany kładą się dzwonka z karpia albo szczupaka, z grzankami chlebowymi w jajkach smażonymi, na to nalewa się bulion albo podlewa grochową, soli się, dodaje się korzeni i porządnie się gotuje. Odcedź potem do wazy na chleb w kostki smażony i trochę gałki muszkatałowej.

Zupa chlebowa

Skórka chlebowa przecierana gotuje się w 2-ch częściach wody i w jednej części wina. Potem dodaj do tego trochę cukru i kminku. Albo weź cztery łuty (łut-12 gramów) cwibaku (keks-przyp.), gotuj w półtora funta wody dotąd, dopóki cwibak nie rozmoknie dobrze. Dodaj dwie lub trzy łyżek wina i pół łuta cukru, co pierw z żółtkiem jaja jednego dobrze rozmieszaj.

Roch z szczupaka

Z usmażonego w maśle szczupaka zdejmij wierzchnią przysmażoną skórę, a obrawszy mięso z ości posiekaj takowe nożem drobno, potem ugotuj ośrodek z bułki pszennej w mleku na papkę i wystudź. To zrobiwszy rozpuść kawałek masła w rondelku, do którego wbij 3 jaja całe i 4 żółtka. Nadto włoż ową ugotowaną i wystudzoną papkę z bułki, usiekanego, cokolwiek skórki cytrynowej posiekanej, a ocukrowawszy w miarę wymieszają wszystko należycie. A tak przyprawną masę wyłóż na półmisek blaszany, wieńcem z ciasta obłożony, masłem wysmarowany. Pociągnij pomienioną masę pianką z białek ubitą i posypawszy cukrem utłuczonym, wypiecz z wolna w niezbyt gorącym piecu.

Szczupak na różnie pieczony

Szczupaka należycie sprawionego i osolonego w miarę, zatknij wzdłuż na rożen i piecz z wolna, smarując często masłem i sokiem cytrynowym. Tymczasem wyjętą z szczupaka wątróbkę posmaruj masłem i przypiecz z obydwu stron na ruszcie, wszelako aby się nie zbyt wysuszyła. Tak upieczonego szczupaka polej masłem i daj na stół, przypieczoną wątróbkę w pysk onegoż włożywszy.