

Susorki Iwkowskie pochodzą z niedużej, pięknie położonej pośród gór, lasów i rzek, z czystym powietrzem i wyjątkowym mikroklimatem gminy Iwkowa. Tradycje sadownicze sięgają tutaj XVI wieku, a owoce wędzi się i suszy od setek lat. W Dobrocieszu wciąż stoi stara, ponad stuletnia wędzarnia, którą można oglądać dowiadując się o tradycyjnych procesach wędzenia i suszenia. Susorki Iwkowskie są dziedzictwem kulturowym tego regionu i jednocześnie elementem budującym tożsamość społeczeństwa lokalnego. Dlatego rokrocznie w każdą trzecią niedzielę września na terenie gminy odbywa się Święto Suszonej Śliwki, aktywnie działa GOK, Stowarzyszenie Na Śliwkowym Szlaku, a Susorki Iwkowskie wykorzystywane są do serwowanych potraw w okolicznych restauracjach, gospodarstwach agroturystycznych i winnicach oraz przez Klub Seniora podczas lokalnych festynów i festiwali. Bez Susorek Iwkowskich nie można sobie tutaj wyobrazić potraw wigilijnych (kompotu, pierogów czy kaszy). Tradycyjne, rodzinne przepisy z wykorzystaniem Susorek znajdują się w licznych wydawnictwach i opracowaniach. W iwkwskich gospodarstwach na bazie Susorek i przekazywanej z pokolenia na pokolenia wiedzy powstają nowe produkty, jak powidła, kompoty, owoce marynowane w occie i wiele innych.



### Susorki Iwkowskie:

- To produkt najwyższej jakości wpisany 26 sierpnia 2013 roku na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Małopolskiego prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- To śliwki, jabłka i gruszki – najczęściej starych odmian – suszone oraz wędzone w dymie z sezonowanego drewna drzew liściastych. Do wędzenia i suszenia wybierane są najlepsze owoce z okolicznych sadów, zdrowe i w pełni dojrzałe.
- Są owocami jędrnymi, elastycznymi, o głębokim, lekko wędzarnianym smaku i świeżym, naturalnym aromacie owocu z dymnymi nutami. Ich barwa jest naturalna, podkreślona procesem wędzenia i suszenia. Śliwy wędzone i suszone są w całości, podobnie grusze, zaś jabłka krojone są w jednakowej grubości, solidne plastry.
- Mają wielkie walory zdrowotne (błonnik, mikroelementy, witaminy) oraz smakowe. Owoce świetne do bezpośredniego spożycia, a także idealne do potraw oraz napojów słodkich i wytrawnych.
- 1 kg Susorek Iwkowskich otrzymuje się z 3-5 kg świeżych owoców, a owoce wędzi się w początkowej temperaturze około 40 stopni C, od 3 do 5 dni obracając je kilka razy dziennie.

# „Małopolska Tradycja na Widelcu”



## Susorki Iwkowskie pełne smaku

Opracował: Paweł Piszczek  
na zlecenie Tarnowskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A.



„Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 „Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020-Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”.

## Pierozki z Susorką w Sosie Śmietankowo-Karmelowym

### Składniki na około 100 pierożków

#### Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej 450
- Pół łyżeczki soli
- Jedno duże wiejskie jajko
- 50 ml dobrego oleju (rzepakowy lub słonecznikowy)
- Mocno gorąca woda – „tyle, ile zabierze mąka” (około 250-350 ml)



W dużej misce mieszamy mąkę z pozostałymi składnikami na koniec dolewając gorącą (ale nie wrzącą!) wodę. Szybko zarabiamy, ciasto ma się nie kleić do dłoni. Podsypujemy mąką stolnicę. Wykładamy ciasto. Wyrabiamy dobrych kilka minut w dużą kulę, aż będzie elastyczne i pojawią się delikatne pęcherzyki powietrza – w razie potrzeby w trakcie wyrabiania podsypujemy mąką. Ciasto odkładamy na kwadrans, by odpoczęło pod ściereczką lnianą lub bawełnianą. Dzielimy na pół i wałkujemy dokładnie i delikatnie na wąskie ciasto (grubość ok 2-4 mm). Z ciasta za pomocą szklanki wykrawamy kółka. Skrawki ciasta zgarniamy, zagniatamy i ponownie wałkujemy wykrawając kolejne kółka.

#### Nadzienie:

- 1 kg śliw wędzonych „Susorki Iwkowskiej”
- 2-3 łyżki cukru

Susorki mielimy w maszynce. Do powstałej masy dodajemy cukier, bardzo dokładnie mieszamy. Kosztujemy, by sprawdzić poziom słodczy. Nadzienie nie może być zbyt słodkie!

#### Sos Śmietankowo-Karmelowy:

- 300 g cukru
- Szklanka wody
- 500 ml słodkiej śmietanki 30%

Na suchej (bez tłuszczu) patelni karmelizujemy cukier. Gdy zbrązowieje, dolewamy wodę, dokładnie mieszamy, tak by karmel rozpuścił się w wodzie. Dolewamy śmietankę i gotujemy aż zredukuje się w gęsty sos (około 15 minut).

#### Pierozki:

Na środek każdego kółka ciasta (możemy je jeszcze delikatnie rozciągnąć w palcach) nakładamy kopiastrą łyżeczkę nadzienia. Ciasto składamy w kształt pierożków. Brzegi delikatnie, ale mocno sklejamy uciskając palcami. Pierogi partiami delikatnie wkładamy do garnka z wrzącą, lekko posoloną wodą z dodatkiem oleju (by pierożki się nie kleiły). Delikatnie mieszamy, czekamy aż wypłyną. Od tego momentu gotujemy je jeszcze 3-5 minut. Wytawiamy, odkładamy na półmisek, gotujemy kolejną porcję.

#### Wydanie:

Na talerz nakładamy parujące pierożki, polewamy je obficie sosem śmietankowo-karmelowym. Dekorujemy listkami świeżej mięty. Podajemy z kompotem z Susorki Iwkowskiej.

## Roladki Drobiowe nadziewane Susorką w Sosie Śliwkowym

#### Składniki:

- 1 udko kurczaka na osobę
- Suszoną jarzynka do przyprawienia
- Po 4 śliwki „Susorki Iwkowskie” na jedno udko
- Suszona papryka
- Olej rzepakowy do smażenia
- Liść laurowy
- Kilkanaście śliwek Susorki Iwkowskie do sosu
- Woda do duszenia
- Sól do smaku
- Szklanka wody i łyżka mąki pszennej do zagęszczenia sosu



#### Przygotowanie:

Usuujemy wszystkie kości z udka. Mięso rozcinamy wzdłuż, usuwamy chrząstki. Mięso delikatnie nacinamy po bokach, by uzyskać jak najszerszy płąt. Uważamy, żeby nie przekroić skórki! Delikatnie doprawiamy suszoną jarzynką od strony wewnętrznej. Na każdy płąt kurczaka kładziemy 3-4 śliwy. Dokładnie zawijamy od strony śliw, tak by uzyskać zgrabną roladę. Przewiązujemy sznurkiem najpierw dwa razy wzdłuż, potem wszerz, by mięso nie rozpadło się podczas obróbki i zachowało kształt. Doprawiamy suszoną, słodką papryką.

Rozgrzewamy olej i smażymy krótko roladki od strony mięsa. Roladki podczas smażenia nie powinny się stykać. Gdy są dobrze zrumienione podlewamy wodą, dodajemy wędzone śliwki, liść laurowy, przykrywamy i dusimy co najmniej pół godziny. Teraz obracamy udka skórą do dołu i ponownie dusimy pod przykryciem około kwadrans – do miękkości mięsa (sprawdzamy czy mięso jest już miękkie wbijając widelec).

Gdy mięso jest gotowe, z każdego udka zdejmujemy sznurek i roladki odkładamy na półmisek. Wytawiamy liść laurowy i usuwamy.

Mąkę dokładnie roztrzepujemy z zimną wodą i dodajemy do sosu z duszenia. Roztrzepujemy, by nie było grudek, gotujemy chwilę, doprawiamy bardzo delikatnie solą. Gotowy sos przecieramy przez sito.

#### Wydanie:

Każdą roladkę kroimy w 4-5 plasterów uważając, by się nie rozpadły. Układamy na talerzu, obok polewamy hojnie sos śliwkowy. Możemy mięso skropić także sosem śmietankowo-karmelowym z przepisu na pierożki. Talerz dekorujemy Susorką Iwkowską – śliwami, gruszkami i jabłkami. Możemy podać z kopytkami świeżymi lub odsmażonymi. Roladki świetnie smakują także na zimno na desce z przystawkami.