

[Drukuj](#)

## Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

### KRUPIAK

2006-03-13

W dniu 10 marca 2006 roku na Listę Produktów Tradycyjnych został wpisany w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze: Krupiak (woj. podkarpackie)

#### Opis produktu

##### 1. Nazwa produktu:

## Krupiak

##### 2. Rodzaj produktu:

Wyroby piekarnicze i cukiernicze

##### 3. Charakterystyka produktu rolnego:

*Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)*

Zwarta masa

*Kształt (zewnątrzny i na przekroju)*

Różny w zależności od formy (blaszki)

*Wielkość*

Zależnie od wielkości formy (blaszki)

*Barwa (zewnątrzna i na przekroju)*

Na zewnątrz – jasnobrązowa; na przekroju – od złotego do ciemnobrązowego

*Konsystencja, „wrażenie w dotyku”*

Zwarta, krucha

*Smak i zapach*

Smak wytrawny; zapach mięty



##### 4. Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Krzeszów leży w południowo-wschodniej części Polski, w powiecie nizańskim, województwie podkarpackim. Nazwę miejscowości odnaleźć można w dokumentach z 1390 roku wystawionych dla niejakiego Jaska Kustry – znanego historykom jako dziedzica Krzeszowa. Krzeszów leży na prawym brzegu Sanu, który był ważną drogą handlową. Spławiano nim towary do Warszawy, Elbląga i Gdańska. Mieszkańcy Krzeszowa, jak wynika z zachowanego protokołu powszechnej konskrypcji domów, zajmowali się sadownictwem i uprawą roli. Lessowe urodzajne gleby sprzyjały uprawie drzew owocowych, a szczególnie popularnej tu śliwki węgierki, jabłoni, grusz i winogron. Na polach zwanych namuliskiem uprawiano ziemniaki, jęczmień i grykę. Z gryki wyrabiano kaszę gryczaną służącą do wypieku krupiaka. Ponieważ jest on pożywny, spełniał rolę całodziennego wyżywienia podczas ciężkiej pracy na roli. Tradycja wypieku krupiaka w Krzeszowie przechodzi z pokolenia na pokolenie. Zajmowały się tym krzeszowskie gospodynie (matki, żony, córki) głównie indywidualnie we własnych domach, używając do wypieku produktów lokalnych – kaszy gryczanej, ziemniaków, jaj, sera i tłuszczu. Przed włożeniem do pieca zwartą masę wkładano do blaszanych brytfanek. Tradycja takiego wypieku przetrwała wśród krzeszowskich gospodyń aż do dzisiaj. Wytwarzany tak produkt stanowi część kulinarnej historii Krzeszowa i jest podawany na wszystkich uroczystościach jako przysmak krzeszowski.