

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

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

62-800 Kalisz, ul. Wojska Polskiego 185

3. Adres do korespondencji:

62-800 Kalisz, ul. Wojska Polskiego 185

Telefon:

+48 62 764 55 88

Faks:

+48 62 764 55 99

E-mail:

eliza@aleksander.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Eliza Smolińska

5. Grupa:

Członkami grupy są producenci andrutów kaliskich (3) oraz podmioty odpowiedzialne za promocję produktu i regionu (4).

II. Specyfikacja

1. Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego:

Andruty kaliskie

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

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

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy zaznaczyć krzyżykiem jedną z kategorii, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy.

Produkty rolne wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską:		
1.1.	Świeże mięso i podroby jadalne	
1.2.	Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)	
1.3.	Ser	
1.4.	Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczarskie, z wyjątkiem masła)	
1.5.	Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oliwa itp.)	
1.6.	Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory	
1.7.	Świeże ryby, mięczaki, skorupiaki i produkty z nich otrzymane	
1.8.	Inne produkty wymienione w załączniku I (przyprawy ²⁾ itp.)	
Środki spożywcze wymienione w załączniku I do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:		
2.1.	Piwo	
2.2.	Naturalne wody mineralne i wody źródlane	
2.3.	Napoje z ekstraktów roślinnych	
2.4.	Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze	X
2.5.	Naturalne gumy i żywice	
2.6.	Musztarda	
2.7.	Makarony	
Produkty rolne wymienione w załączniku II do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:		
3.1.	Siano	
3.2.	Olejki eteryczne	

²⁾ Przyprawy, które zgodnie z art. 32 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską są zaliczane do produktów rolnych.

3.3.	Korek	
3.4.	Koszenila	
3.5.	Kwiaty i rośliny ozdobne	
3.6.	Wełna	
3.7.	Wiklina	

4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Powierzchnia kolorystycznie niejednolita, lekko połyskująca, gładka
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	Cienki krążek o regularnych brzegach
Wielkość	Krążek o średnicy 15 do 17 cm grubości 0,8 do 1,5 mm
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Barwa jasnokremowa, poprzez słomkową aż do ciemnożółtej.
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Delikatne, kruche, lekkie, suche, gładkie
Smak i zapach	Lekko słodki
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	Sucha masa min.96%, zawartość sacharozy 5 – 10%, zawartość tłuszczu max. 5%.
Deklarowane poziomy np. : zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki	Nie dotyczy
Inne dodatkowe informacje dotyczące opisu produktu rolnego lub środka spożywczego	Duża higroskopijność

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Miasto Kalisz w granicach administracyjnych w powiecie kaliskim, województwo Wielkopolskie, Polska.

Obszar geograficzny określony został graficznie na mapie stanowiącej załącznik nr 1.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

6. Surowce:

Czy wszystkie surowce pochodzą z obszaru geograficznego określonego w pkt 5 ?

TAK

☐

NIE

X

Należy podać informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji oraz określić obszar, z którego pochodzą.

I. Surowce do produkcji andrutów kaliskich:

1. **Mąka pszenna kl. 500 lub kl. 550**
2. **Cukier**
3. **Olej rzepakowy**
4. **Woda**

II. Materiały pomocnicze:

1. **olej rzepakowy lub kawałek słoniny** - do smarowania płyt.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

7. Metoda produkcji:

Metoda produkcji **nie może** być utrzymywana w tajemnicy. Producenci nie należący do grupy, która złożyła wniosek o rejestrację mogą produkować i wykorzystywać zarejestrowaną nazwę, jeżeli wykażą, że produkują ten produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją.

Należy opisać wszystkie etapy wytworzenia produktu rolnego lub środka spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem technik, umiejętności i narzędzi.

Proces wytwarzania andrutów.

Wypiek andrutów **tradycyjnie** odbywał się na piecu (kotlinie) opalonym drewnem lub węglem przy użyciu specjalnych urządzeń, zwanych „żelazkami”. Wprowadzenie energii elektrycznej pozwoliło na zastąpienie „żelazek” płytami żeliwnym, a następnie stalowymi ogrzewanymi energią elektryczną. Umożliwiało to znaczne ustabilizowanie temperatury pieczenia, co w dużej mierze miało wpływ na równomierność wypieku i jakość andrutów. Maszyny do elektrycznego pieczenia andrutów tzw. „andruciarki” konstruowano metodami chałupniczymi w latach sześćdziesiątych XX wieku. Były to konstrukcje jednostkowe, często przerabiane i udoskonalane. Głównym elementem „andruciarki” były dwie gładkie, grube żeliwne lub stalowe płyty posiadające dużą pojemność cieplną ogrzewane elektrycznymi grzałkami, których moc zależna była od wielkości płyt. Konstrukcja czasami wyposażana była w termostat stabilizujący temperaturę wypieku około 180°C. Wielkości płyt były różne. Na „andruciarce” można było teraz, zależnie od wielkości płyt, wypiekać dwa lub cztery andruty jednocześnie. Typową elektryczną „andruciarke” z płytami żeliwnymi do wypieku czterech andrutów przedstawia ryc. 1 a z płytami stalowymi ryc. 2.

Proces przygotowania ciasta i pieczenia uległ mechanizacji. Mieszanie ręczne ciasta zastąpiono mieszadłem elektrycznym. Do pojemnika na ciasto wlewa się najpierw połowę porcji wody, potem wsypuje cukier, następnie małymi partiami dodaje mąkę dodaje pozostałą wodę celem uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta

i wreszcie wlewa powoli olej. Proces mieszania realizowany jest przez cały czas elektrycznym mieszadłem.

Po uzyskaniu jednolitego ciasta pozostawia je się na około 30 minut.

Wypiek andrutów prowadzi się na płytach żeliwnych lub stalowych ogrzewanych elektrycznie. Ciasto, z małego, około litrowego pojemnika, nalewa się łyżką w kilku miejscach na rozgrzane do temperatury około 180°C płyty i niezwłocznie dociska się do siebie płyty górną i dolną. Następuje sprasowanie wylanego ciasta i jego pieczenie przez 30 – 45 sek.

Po rozwarciu płyt upieczone andruty zdejmuje się z płyty, nożem lub łopatką, na przygotowaną przed maszynką powierzchnię.

W trakcie procesu pieczenia co pewien czas rozgrzane płyty przeciera się tłuszczem (bawełnianą szmatką nasączoną olejem lub słoniną osadzoną na drewnianym uchwycie).

Upieczone andruty układane są w stosik po czym obcinana się i wyrównuje brzegi grubym nożem lub odpowiednim pilnikiem.

Andruty sortuje się odrzucając uszkodzone i niezwłocznie pakuje po kilka (najczęściej po 5 sztuk) w woreczki z folii polipropylenowej. Woreczki mogą być banderolowane, wkładane do kopert lub pudełek. Wszystkie te opakowania są ozdobnie oznaczone. Opakowaniem zbiorczym są kartony.

Z uwagi na renomę produktu wprowadzono, stylizowane opakowania ozdobne.

Etap 1 – Przygotować surowce w proporcjach: 10 l wody, 470-1000 g cukru, 5-6 kg mąki pszennej, 150-200 ml oleju rzepakowego. Proporcja na 1100 do 1300 andrutów.
Etap 2 – Do pojemnika na ciasto wlać połowę porcji wody i stale mieszając rozpuścić w niej cukier. Nadal mieszając, partiami, powoli dodawać mąkę aż do całkowitego jej rozproszania. Ciągłe mieszając cienkim strumieniem dolać całą porcję oleju. Ciasto powinno być gładkie, jednolite, zawiesiste.
Etap 3 - Do przygotowanego ciasta, stale mieszając, dodać pozostałą wodę, pozostawiając jednak ok. 5% wody na regulację gęstości. Ciasto pozostawić na min. 30 minut.
Etap 4 – Rozgrzać zamknięte andruciarki ³ do temperatury ok. 180 °C. Maksymalna temperatura nie powinna przekraczać 220 °C.
Etap 5 - Przed rozpoczęciem pieczenia powtórnie wymieszać ciasto regulując gęstość ciasta poprzez ewentualne dodanie pozostałej wody. Odmierzyć ok. 1 l ciasta do pojemnika używanego w procesie pieczenia.
Etap 6 - Podnieść górną płytę andruciarki. Rozgrzane płyty andruciarek przetrzeć tłuszczem. Do tego celu może być użyta czysta bawełniana szmatka nasączona olejem rzepakowym albo osadzony na drewnianym klocku kawałek słoniny. Przecieranie płyt powtarza się w miarę potrzeby w trakcie pieczenia. Czynność ta wykonywana jest ręcznie.
Etap 7 – Na wysmarowaną, gorącą dolną płytę andruciarki nalać płaską łyżką porcję ciasta. Na jednej płycie, zależnie od wielkości można umieścić do kilku takich porcji. Bezpośrednio

³ Andruciarka – urządzenie do wypieku składające się z dwóch gładkich, grubych żeliwnych lub stalowych płyt ogrzewanych elektrycznymi grzałkami.

po nalaniu ciasta należy sprawnie górną, rozgrzaną płytą docisnąć obie płyty do siebie.

Etap 8 - Po upieczeniu andrutów (zależnie od temperatury płyt (ok. 30 do 45 sek.) rozewrzeć płyty, poprzez podniesienie płyty górnej. Andruty powinny pozostać na płycie dolnej. Łopatką lub nożem zgarnąć upieczone andruty na przygotowaną suchą powierzchnię przed andruciarką. Zebrane andruty układać w stosik, odrzucając ewentualne braki.

Etap 9 - Wyrównać brzegi andrutów ułożonych w stos przy pomocy noża lub odpowiedniego pilnika, nadając im kształt krążka. Oklejone banderolą lub opatrzone etykietą andruty pakować niezwłocznie po upieczeniu do woreczków polipropylenowych, zgrzewanych szczelnie. Woreczki mogą być pakowane w kartoniki lub koperty, wtedy banderola i etykieta nie jest wymagana. Woreczki, koperty i kartoniki o których mowa są opakowaniami jednostkowymi. Na opakowaniu jednostkowym umieszczana jest informacja o ilości andrutów w opakowaniu. Opakowaniem zbiorczym są kartony. Cały etap wykonywany jest ręcznie.

Konieczność pakowania andrutów kaliskich w miejscu produkcji wynika z faktu, iż jest to produkt niezwykle delikatny, cienki i bez odpowiedniego zabezpieczenia (opakowania) nie może być transportowany. Ponadto jest to produkt, który jest bardzo suchy i bez odpowiedniego opakowania ulega szybkiemu zwilgotnieniu (chłonie wodę). Zarówno łamanie się (kruszenie się) andrutów kaliskich, jak i ich zwilgotnienie spowodowane niewłaściwym opakowaniem zdecydowanie negatywnie wpływają na jakość produktu końcowego i mogą spowodować, że produkt ten przesycaenie spełniać wymagania określone w opisie. Pakowanie w miejscu produkcji umożliwia także prześledzenie historii produktu.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Czy wszystkie wymienione etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

X

NIE

☐

Czy ostateczne przygotowanie produktu rolnego lub środka spożywczego (np. krojenie, konfekcjonowanie) odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

X

NIE

☐

Jeżeli przynajmniej raz zaznaczone zostało **NIE**, należy wymienić etapy produkcji, które mogą być przeprowadzane na obszarze geograficznym innym niż określony w pkt 5. Jeżeli obszar ten jest ograniczony, należy to zaznaczyć.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę

Czy metoda produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK

X

NIE

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na cechy charakterystyczne lub specyficzną jakość produktu rolnego lub środka spożywczego.

Zmiany sposobu wytwarzania dotyczą sposobu pakowania produktu. Tradycyjne andruty oklejano jedynie papierową banderolą. Przepisy sanitarne wprowadziły konieczność umieszczania andrutów w woreczkach polipropylenowych szczelnie zaspawanych. Takie opakowanie znacznie zmniejszyło możliwości zawilgocenia wyrobu i zwiększyło ich trwałość. Konsekwencją takiego pakowania było wprowadzenie przez producentów opakowań w postaci ozdobnej koperty i kartonika, który chronił delikatny wyrób przed uszkodzeniami mechanicznymi pozwalając na transport na znaczne odległości. Zmiana ta nie miała żadnego wpływu na jakość, smak i pozostałe cechy produktu.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

9. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia i historii produktu rolnego lub środka spożywczego oraz historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące rejestrowanego produktu rolnego lub środka spożywczego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.).

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania zapewniającego, iż produkt rolny lub środek spożywczy jest wytwarzany zgodnie z zadeklarowaną metodą produkcji.

Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej wprowadziła specjalnie, jednolicie graficznie opracowane, opakowania opisane wyżej (banderole, etykiety, koperty, kartoniki). Wydruk opakowań realizowany jest centralnie, w jednym miejscu pod kontrolą Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej, która prowadzi także ewidencję wszystkich przedstawionych we wniosku opakowań. Producenci andrutów, wytwarzający andruty zgodnie z niniejszą specyfikacją, mają prawo do stosowania nazwy „andruty kaliskie” rejestrują w Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej liczbę pobieranych opakowań każdego rodzaju używanych do dystrybucji każdej wyprodukowanej partii andrutów. Wszystkie podmioty spełniające warunki niniejszej specyfikacji mają prawo do otrzymania od Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej odpowiedniej partii odpowiednich etykiet. Udostępnienie etykiet przez Lokalną Organizację Turystyczną Ziemi Kaliskiej tylko podmiotom spełniającym warunki niniejszej specyfikacji andrutów kaliskich oraz posiadającym potwierdzenie zgodności od odpowiednich organów kontrolnych. Osobą odpowiedzialną w Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej za system udostępniania etykiet jest Skarbnik, który zobowiązany jest do prowadzenia księgi druku etykiet oraz archiwizacji dokumentacji dotyczącej etykietowania (faktur, matryc, wzorów etykiet, kodyfikacji itp.). Każdorazowo Skarbnik zobowiązany jest do ewidencjonowania wydawanych etykiet w księdze etykiet, w której muszą się znaleźć następujące dane: data pobrania etykiet, kwota uiszczonej opłaty, rodzaj oraz ilość pobranych etykiet, ich kodyfikacja, podpis wydającego i przyjmującego etykiety oraz inne przydatne dane. Skarbnik zobowiązany jest również udostępnić wszelką niezbędną dokumentację organom kontroli. W ten sposób kontrolowana jest ilość wyprodukowanych andrutów przez poszczególnych producentów oraz zapewnia się oznakowanie tylko oryginalnego produktu.

Przyjęty system ewidencjonowania etykiet pozwala w pełni kontrolować ilość andrutów kaliskich obecnych na rynku.

Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Ewidencje te są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i stanowią przedmiot działań kontrolnych. Działania producentów gwarantujące poprawność wytwarzania andrutów kaliskich polega przede wszystkim na:

1. Ewidencja dowodów zakupu mąki, cukru i oleju rzepakowego.
2. Ewidencja atestów jakościowych mąki wystawionych przez producenta.
3. Ewidencja wyników okresowego badania jakości wody przeprowadzonych przez upoważniony organ kontrolny.
4. Dowody okresowego badania warunki przechowywania surowców. Ewidencja pomiarów wilgotności pomieszczeń przeznaczonych na przechowywanie surowców.
5. Dowody okresowego badania warunków przechowywania gotowego produktu. Ewidencja pomiarów wilgotności pomieszczeń przeznaczonych na przechowywanie wyrobów gotowych oraz badania higroskopijności gotowego produktu.
6. Dowody okresowego badania organoleptycznego produktu gotowego.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

10. Związek produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym:

Należy napisać, w jaki sposób cechy charakterystyczne produktu rolnego lub środka spożywczego są głównie lub wyłącznie związane z obszarem geograficznym określonym w pkt 5 i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Należy podać, czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada specyficzną jakość, cieszy się uznaniem lub też, czy posiada inne cechy przypisywane swojemu pochodzeniu geograficznemu.

Związek produktu z regionem opiera się na reputacji produktu, wytwarzanie którego daje się udokumentować na tym obszarze aż od połowy XIX w. Wiele wskazuje na to, że kaliskie andruty narodziły się jako produkt międzykulturowy, świadectwo przenikających się zwyczajów kulinarnych i obyczajowych różnych grup narodowościowych i religijnych od wieków zamieszkujących Kalisz. Według słownika wyrazów obcych, nazwa andrut prawdopodobnie wywodzi się od niemieckiego Anblatt czyli rodzaju ciasta opłatkowego (*Słownik wyrazów obcych*, PIW, Warszawa, 1965).

Tradycja, pochodzenie i historia andruta

Kalisz, miasto, o najstarszej w Polsce metryce pisanej stanowiło, już od średniowiecza, mieszaninę narodów i kultur zamieszkujących to miasto.

Ponad sto lat był Kalisz miastem granicznym pomiędzy carską Rosją a cesarskimi Niemcami, gdzie oprócz społeczności polskiej i bardzo wpływowej żydowskiej należy odnotować liczną grupę Rosjan i miejscowych Niemców. Miasto było zatem prawdziwym wielonarodowym tygłem, stapiającym kulturę i obyczaje i stanowiącym przykład społeczeństwa wielokulturowego, żyjącego od wieków w symbiozie i przyjaźni. Jest to okoliczność bardzo istotna dla zrozumienia, jak na terenie Kalisza przenikały się wzajemnie różne zwyczaje i obyczaje, tworząc nowe wartości i niepowtarzalny klimat miasta wielu kultur i narodów.

Owe wielonarodowe i różnowercze tradycje miasta są w historii kaliskich andrutów kwestią wielkiej wagi, bowiem wiele wskazuje, iż narodził się on właśnie jako **produkt międzykulturowy, świadectwo przenikających się zwyczajów kulinarnych, a nade wszystko obyczajowych różnych grup narodowościowych i religijnych, od wieków**

zamieszkujących Kalisz.

Tradycja kaliskich andrutów zajmuje ważne miejsce w dziejach miasta nad Prosną. Narodziny produktu giną gdzieś w bogatej historii Kalisza. Etymologia słowa nie jest ustalona. Wiadomo jedynie, że nazwa znana była już w XVIII wieku. Według Encyklopedii staropolskiej Zygmunta Glogera w XVIII wieku andruty podawane były na deser. Bliższe informacje o andrucie pochodzą dopiero z połowy XIX stulecia (załącznik 2).

Wiele wskazuje, iż produkcja kaliskich andrutów ugruntowała się około 1850 r. w momencie ukształtowania się mieszczańskich zwyczajów i ustabilizowania materialnego miasta. Powszechnie kultywowanym zwyczajem było spędzanie wolnego, niedzielnego czasu na spacerach całymi rodzinami w parku nad Prosną. Jednocześnie pojawiły się tam andruty sprzedawane spacerowiczom. Świadczy o tym tradycja ustna, przekazywana zarówno w rodzinach producentów tego wyrobu, jak i pośród jego konsumentów. Charakterystyczny wyrób kaliski pojawia się także we wspomnieniach jego mieszkańców, utrwalanych na fotografiach i w postaci pisemnej.

Kaliskie andruty wywodzą się zapewne z tradycji produkcji żydowskiej macy, tak popularnej w Kaliszu i kupowanej w pewnych ilościach także przez chrześcijan. Zawierają one jednak składniki, pozwalające na stwierdzenie, iż stanowią produkt oryginalny, różniący się od hipotetycznego protoplasty użyciem innych komponentów. Charakterystyczny pozostaje także kształt andrutów oraz ich wielkość.

Podobne wnioski można wysnuć analizując historię zachowanego sprzętu do produkcji andrutów, pochodzącego z XIX wieku, a którego uważne oględziny wykazują liczne ślady napraw i ulepszeń, świadczące o długotrwałości użytkowania. Sprzęt ten wykorzystywany był przez całe pokolenia wytwórców i przekazywany wraz z tajnikami receptury oraz zwyczajem wypiekania andrutów.

Produkcja andrutów kaliskich była prosta i przy znajomości receptury oraz posiadaniu sprzętu (tzw. „żelazek”) do ich wytwarzania, mogła być prowadzona nawet w dość prymitywnych warunkach. Wytwarzano je w piekarniach, domach, dworach, jak również w wielu sklepach. Tam też prowadzono sprzedaż, choć najważniejszym, kultowym wręcz miejscem sprzedaży tego wyrobu był i pozostaje do dzisiaj kaliski park.

Materiały źródłowe, wzmianki historyczne związane z andrutami

Pierwsza wzmianka o andrucie kaliskim pochodzi z początków XIX wieku. W opisie dworu we Wrzącej (obecnie gm. Błaszki) znajdujemy wzmiankę o Nepomucenie Zielonackiej żonie Józefa Grodzickiego właściciela Siekiernik i dworu. Nepomucena Zielonacka pochodziła z rodziny wielkopolskiej osiadłej na terenie Kaliskiego. W wianie Nepomucena Zielonacka przywiozła z Kaliskiego formę do pieczenia andrutów wartą według wyceny posagu 2 zł. Dowodem na istnienie formy jest zachowany spis inwentarski z 1812-1813 roku z dworu we Wrzącej (załącznik 3).

Najbardziej trwałym dowodem wypieku andrutów były formy do ich wypieku zwane „żelazkami” lub „andruciarkami”, które zachowały się często ze śladami przeróbek i napraw. Produkowali je początkowo kowale, potem także okoliczni rzemieślnicy (np. ślusarze). Formę tworzyły dwa okrągłe (o średnicy około 16 cm), gładkie krążki żelazne połączone zawiasem. Do krążków początkowo były przynitowane (w późniejszym czasie dospawane)

dwie ręczki pozwalające na dociśnięcie do siebie krążków. „Żelazka” takie znajdują się w Muzeum Okręgowym Ziemi Kaliskiej w Kaliszu o czym zaświadcza pismo (załącznik 4).

Wiele „żelazek” przechowano w domach prywatnych. Były one jeszcze do niedawna używane (szczególnie w gospodarstwach domowych) do wypieku andrutów niezmienioną od wieku technologią. „Żelazka” takie posiada między innymi pan Jerzy Karolak z Opatówka. Jego babcia Maria Janiak, wywodząca się z Kalisza, na tych żelazkach jeszcze po II wojnie światowej na przełomie lat czterdziestych i pięćdziesiątych XX wieku wypiekała andruty na użytek domowy, dla sąsiadów i na sprzedaż. Prowadziła ją w dni świąteczne, rozwożąc je małym wózkiem po Opatówku. Fakt ten pamiętają jeszcze starsi mieszkańcy miasta. Cztery taki „żelazka” różnej konstrukcji przedstawiono w załączniku 5 (ryc. 9.2 – 19.2). Na ryc. 11.2 w załączniku 6, cztery zabytkowe „żelazka” prezentuje w bibliotece publicznej w Opatówku pan Karolak.

Spośród przedstawionych na ryc. 9.2 czterech „żelazek” każda para posiada odmienną konstrukcję. Dwa, należy sądzić po budowie i rozwiązaniach technicznych najstarsze, mają konstrukcję nożycową i połączenia nitowane (ryc. 10.2, 12.2, 13.2, 14.2, 15.2, 19.2). Pozostałe dwa (ryc. 16.2, 17.2, 18.2) mają zawias sworzniowy i krótkie, proste dospawane (należy sądzić w późniejszym okresie) uchwyty. W miarę użytkowania zawias sworzniowy ulegał zużyciu, stąd w „żelazku” zastosowano udoskonalenia w postaci żelaznych ograniczników (ryc. 16.2) zapewniających centryczne dociśnięcie krążków. Wygląd zaprezentowanych „żelazek” świadczy o tym, że z pewnością były używane przez kilka pokoleń, na co wskazują ślady zużycia powierzchni (ryc. 16.2 i 18.2).

Wypiek andrutów tradycyjnie odbywał się na piecu (kotlinie⁴) opalanym drewnem lub węglem. W płycie pieca znajdowały się zdejmowane krążki (tzw. fajerki⁵) służące dopasowania średnicy garnka do gotowania. Zdejmując fajerki o średnicy 16 cm nad płomieniem rozgrzewano dwustronnie zwarte obie powierzchnie formy. Po ogrzaniu ich do około 180° C formę zdejmowano, powierzchnie rozwierano i na jedną z nich nalewano na środek około jednej łyżki ciasta. Powierzchnie ściskano za pomocą uchwytów i podgrzewano ponownie nad płomieniem do około minuty. Po zdjęciu z płomienia powierzchnie rozwierano i zsuwano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę lub deskę. Co pewien czas powierzchnie „żelazek” były przecierane tłuszczem (najczęściej była to osadzona na kawałku drewna słonina). Ten sposób pieczenia wymagał stacjonarnego pieca. Sklepiarze jednak, szczególnie w dni ciepłe i pogodne prowadzili wypiek w miarę zapotrzebowania przed sklepikami zastępując kotlinę przenośnym piecem tzw. „kozą”⁶ lub „żelaźniakiem”⁷. Takie wspomnienia z okresu międzywojennego (lata trzydzieste XX w) zachowała pani Maria Żurek. *„Na ulicy Poznańskiej była brama wjazdowa, przy niej sklepik żydowski Koltuna przed którym można było kupić na ulicy na miejscu wypiekany andrut”*. W tym czasie w Kaliszu było wiele takich miejsc, gdzie pieczono na poczekaniu andruty.

⁴ Kotlina – część pieca także kowalskiego lub ślusarskiego w której znajduje się palenisko.

⁵ Fajerka – krążek żeliwny lub jedna z kilku obrączek żeliwnych zamykających (częściowo) otwór w płycie kuchennej lub piecyku

⁶ pot. Mały piecyk żelazny z rurą.

⁷ Żelaźniak – mały prymitywny piecyk żelazny w którym pali się węglem, drewnem itp. Z którego dym uchodzi do komina rurą.

Jednym z nich był stragan ustawiony w okolicach kościoła św. Józefa o którym wspomina w swoim liście pani Halina Świdowska (załącznik 6).

Największą jednak renomę zawdzięczają andruty kaliskie parkowi miejskiemu powstałemu w roku 1798. Bardzo szybko park stał się miejscem w którym Kaliszanie całymi rodzinami spędzali czas wolny, szczególnie niedziele i święta. Pojawiły się zatem w parku stragany i kioski w których sprzedawano napoje i kaliskie andruty. Stały się one swoistą atrakcją i wizytówką parku. Związek andrutów kaliskich z parkiem jest tak silny, że Kaliszanie nie wyobrażają sobie spacerów w parku bez andrutów tam kupowanych. Starsze pokolenie Kaliszan uważa, że andruty były tam „od zawsze” i wspominając atrakcje parku, których było wiele, zawsze wymieniają andruty kaliskie. Powołać się tu można na wspomnienia pana Tadeusza Chojnackiego (załącznik 7). Podobne wspomnienia z lat trzydziestych o andrutach kaliskich ma pani Jolanta Kosowska, która do listu dołączyła swoje zdjęcie z tego okresu, gdy razem z koleżankami w parku jedzą andruty .

Pan dr Tadeusz Pniewski w publikacji internetowej „Kalisz z oddali”, wspomina również w rozdziale IV andruty sprzedawane w latach dwudziestych XX wieku w parku miejskim w czasie świąt i uroczystości. *„Jeśli w porze letniej przypadały jakieś święta państwowe lub szczególnie uroczyste rocznice, urządzano tzw. zabawy ludowe w nowym parku. Nastrojem przypominały one trochę odpustowe jarmarki, bo i tu były kolorowe stragany, a także przekupnie sprzedający obwarzanki, andruty i cukrową watę - ale było weselej i radośniej. ponieważ zawsze grała tu orkiestra. W latach dwudziestych były w Kaliszu aż trzy renomowane orkiestry dęte, które prezentowały się publicznie (orkiestry uczniowskie brały udział tylko w szkolnych imprezach)”*.

Podobnie pani Wanda Kałacińska w kwartalniku „Kaliszanie w Warszawie” wspomina andruty kupowane w młodości w parku miejskim w Kaliszu.

O Rosjance sprzedającej andruty z koszyka przed II wojną światową i w czasie okupacji wspomina również w Ziemi Kaliskiej nr 25 pan Władysław Kościelniak.

Po II wojnie światowej andruty nadal pozostały atrakcją parku, pomimo znacznej zmiany kulturowej i obyczajowej (zniknięcie społeczności żydowskiej). Produkcję andrutów kontynuowano chociaż atmosfera dla „prywatnej inicjatywy” była bardzo nieprzychylna. Zachowały się z tego okresu zdjęcia pani Teresy i Henryki Dobrowolskiej, które jako małe dziewczynki w roku 1959 w parku przy pawiu jadły andruty.

Sprzedażą andrutów w parku zajmowali się między innymi w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX w. rodzice pani Jadwigi Pracowitej państwo Donatowie, sprzedający andruty w parku w kiosku MHD w pobliżu dawnej oranżerii. Zachowały się zdjęcia tego kiosku z lat pięćdziesiątych XX w. Wypiek i sprzedaż andrutów w parku kontynuowała córka państwa Donatów pani Jadwiga Pracowita, prowadząc tą działalność do dzisiaj. Renoma sprzedaży andrutów i tradycja rodzinna doczekała się także utworów poetyckich, a pani Pracowita stała się wizytówką wielu producentów i legendą związaną z parkiem i andrutami.

Produkcją andrutów w tym okresie zajmowali się również państwo Cichy. Zachowała się zgoda Prezydium Miejskiej Rady Narodowej w Kaliszu wydana 25 maja 1961 roku na wypiek andrutów dla pani Marii Cichej oraz zezwolenie z dnia 3 sierpnia 1961 roku na

wypiek andrutów. Pracownie wypieku andrutów po państwie Cichy przejęła córka i zięć – państwo Kinowscy.

Od niepamiętnych czasów do tradycji życia społecznego, związanego z tą częścią miasta, należały niedzielne spacer w parku i obowiązkowe kupowanie sprzedawanych tutaj andrutów. Stoiska sprzedające ten popularny w Kaliszu przysmak usytuowane były u wejść do parku, a zatem w okolicy dzisiejszej Alei Walecznych, Placu Św. Józefa oraz Mostu Teatralnego, łączącego park z dzisiejszą Aleją Wolności. Ustawione tam stragany dysponowały zawsze znanym w Kaliszu towarem, sprzedawanym obok napoi oraz zabawek odpustowych. Do dzisiaj andruty kaliskie i ich spożywanie wiąże się, przede wszystkim, z pobytem w parku, tak też jest wspominane przez wielu starszych kaliszan jako część zapamiętanego obrazu rodzinnego miasta. Wspomnienia te są tak silne, że utrwaliły się w pamięci pani Jolanty Wichłacz mieszkającej od wielu lat w Kanadzie w Oshawa (Ontario) czy pana Włodka Gozdziejewicza (3687 Deerbrook Dr. Windsor, Kanada). O renomie andrutów świadczy również fakt, że pojawiają się one nawet we wspominkach z dzieciństwa ludzi sławnych (Gazeta Wyborcza, *Mogłem zostać Zombi*, wywiad z kompozytorem Janem A. P. Kaczmarkiem, z dnia 5.09.2002 roku).

Można rzec, iż produkt ten posiada swoją duszę, zaś jego spożywanie zwykle kojarzy się kaliszanom z pogodnym niedzielnym przedpołudniowym spacerem do parku i obowiązkowym zakupem andrutów dla całej rodziny. Szczególnie obdarowywano w ten sposób dzieci towarzyszące rodzicom gaszącym pragnienie przy kuflu piwa, spożywanego w ogródku restauracji Kaliskiego Towarzystwa Wioślarskiego (dawnym budynku Ernesta Foerster, wzniesionego już w 1832 r.), położonego naprzeciw wejścia do parku od strony teatru.

Andrut trwa w zbiorowej pamięci jako symbol miasta, rozpoznawalny na równi z herbem i wizerunkiem ratusza. Nic też dziwnego, że dawni kaliszanie, rozsiani po świecie, tak często domagają się dostarczenia im produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.

Bardzo dobra jakość andrutów kaliskich oraz ich wyjątkową reputację potwierdzają liczne otrzymane nagrody. Do ważniejszych nagród i wyróżnień przyznanych producentom Andrutów Kaliskich za ich wytwarzanie zaliczyć należy (nagrody i wyróżnienia podano chronologicznie, załącznik nr 20):

1. Krajowy Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2004”
I nagroda w konkursie dla
Andrutów kaliskich
2. Wielkopolska Gala Produktów Regionalnych i Tradycyjnych 2005
I miejsce za Andruty kaliskie dla
Lokalnej Organizacji Ziemi Kaliskiej
3. Krajowy Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2005”
Honorowa Nagroda Perła 2005
Dla Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej
za Andruty kaliskie
4. Nagroda Prezydenta Miasta Kalisza

dla Elizy Krawczyk
za promocję dziedzictwa kulturowego Kalisza
w tym lokalnego produktu: andruta kaliskiego

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

11. Kontrola produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy wskazać, czy kontrola zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją będzie przeprowadzana przez organ czy jednostkę organizacyjną, właściwe w sprawach kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.

**Nazwa jednostki
lub jej oddziału:**

**Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-
Spożywczych w Poznaniu,**

Adres:

ul. Ratajczaka 31,
61-816 Poznań
Polska

Numer telefonu (łącznie z
numerem kierunkowym):

+48 61 851 03 45

Numer faksu (łącznie z
numerem kierunkowym):

+48 61 851 03 46

E-mail:

wipoznan@ijhars.gov.pl

12. Etykietowanie:

Należy napisać, czy zostały przyjęte zasady dotyczące oznakowania produktu rolnego lub środka spożywczego. Jeżeli tak, to jakie?

Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej wprowadziła specjalnie graficznie opracowane opakowania opisane wyżej (banderole, etykiety, koperty, kartoniki). Wydruk opakowań realizowany jest centralnie, w jednym miejscu pod kontrolą Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej, która także prowadzi ewidencję wszystkich przedstawionych we wniosku opakowań w sposób niedyskryminujący żadnych podmiotów. Producenci andrutów mają prawo do stosowania nazwy „andruty kaliskie”, zgodnie z niniejszą specyfikacją. W ten sposób kontrolowana jest ilość wyprodukowanych andrutów przez poszczególnych producentów oraz oznakowanie oryginalnego produktu.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

13. Wymagania krajowe:

Należy napisać, czy istnieją regulacje krajowe (np. normy, przepisy) odnoszące się do specyficznej jakości lub cech charakterystycznych produktu rolnego lub środka spożywczego.

Regulacje krajowe obejmują jedynie ogólne zasady dotyczące produkcji wyrobów cukierniczych.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

14. Informacje dodatkowe:

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

III. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Lp.	Nazwa dokumentu:
1.	Obszar geograficzny produkcji Andrutów Kaliskich, określony graficznie na mapie
2.	<i>Słownik wyrazów obcych</i> , PIW, 1965
3.	Zygmunt Gloger, <i>Encyklopedia Staropolska ilustrowana</i> , Wiedza Powszechna, Warszawa, 1972 r.
4.	Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Łodzi, Oddział w Sieradzu, Księgi Antoniego Pstrokońskiego t. III z lat 1812-1813.
5.	Pismo Muzeum Okręgowego Ziemi Kaliskiej w Kaliszu.
6.	Zabytkowe żelazka w Muzeum Okręgowego Ziemi Kaliskiej w Kaliszu
7.	list pani Haliny Świdowskiej
8.	wspomnienia pana Tadeusza Chojnackiego
9.	List i zdjęcie pani Jolanty Kosowskiej
10.	Towarzystwo Miłośników Kalisza, I wydanie internetowe, Kalisz, 1988 r. (www.infokalisz.internetdsl.pl/z_oddali/index.html)
11.	Wanda Kałacińska w kwartalniku „Kaliszanie w Warszawie”
12.	Władysław Kościelniak, <i>Ziemi Kaliskiej nr 25</i>
13.	pani Teresy i Henryki Dobrowolskiej, które jako małe dziewczynki w roku 1959 w parku przy pawiu jadły andruty

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę.