

FASOLA KORCZYŃSKA

Historia uprawy

Fasola jest rośliną uprawną jednoroczną znaną na terenie Poniidzia, zwłaszcza w Nowym Korczynie, od XVI wieku, zanim jeszcze popularność zdobył ziemniak. O powodzeniu tej uprawy w okolicach Korczyna zdecydowały sprzyjające warunki klimatyczne.

Słoneczne stanowiska, osłonięte od wiatru, żyzna gleba o odczynie zbliżonym do obojętnego. Fasola najlepiej rozwija się w temperaturze 20 – 25 °C i te warunki region Poniidzia doskonale spełnia.



Fasola korczyńska

Zastosowanie lecznicze

Związki odżywcze, sole mineralne i witaminy zdecydowały o dynamicznym rozwoju uprawy tej rośliny. Znanie są również od dawna właściwości lecznicze fasoli. Proszkiem z wysuszonych strąków posypywano chore miejsca na skórze (świeże oparzenia, egzemy i rany), odwary i wyciągi stosowano przeciwko cukrzycy. W lecznictwie ludowym stosuje się ją w chorobach nerek, pęcherza, nadciśnieniu i gościecu. Obecnie w użyciu są odwary z rozdrobnionych strąków fasoli stosowane pomocniczo w kamicy nerkowej, chorobie reumatycznej i schorzeniach skórnych, co podnosi jej atrakcyjność leczniczą biorąc pod uwagę bliskość Uzdrowiska w Busku-Zdroju.

Tradycyjna kuchnia

Począwszy od XVI wieku fasola, podobnie jak mięso, należała do potraw odświętnych. Podawano ją w prostej postaci bezpośrednio po ugotowaniu, a później zaczęto ją przetwarzać, m.in. w postaci farszów do chleba i ciast. Ten drugi sposób wykorzystania fasoli na słodko do ciast stał się popularny w XIX wieku.

Obecnie powrócono do tradycyjnej uprawy i przypomniano jej bogate walory kulinarne poprzez udostępnienie najciekawszych potraw z fasoli w gospodarstwach agroturystycznych Buskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego „Relax” i Restauracji „Gościniec” w Zamku Derśława w Busku-Zdroju.



Farsze z fasoli korczyńskiej

Nagrodzone potrawy

Tradycyjna kuchnia regionalna cieszy się popularnością wśród kuracjuszy i turystów. Sposób przygotowania i podawania potraw jest zachowany wg tradycyjnych regionalnych receptur. Staranność zachowania regionalizmu naszych potraw doceniono również w konkursach na kulinarne dziedzictwo regionu.

Tarta fasolowa prezentowana przez Klub 4H Gimnazjum w Nowym Korczynie oraz naleśniki fasolowe otrzymały II nagrodę w kategorii produktu roślinnego w III edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” we wrześniu 2003 r. w Modliszewicach. w IV edycji konkursu I nagrodę w kategorii produktów mieszanych otrzymały farsze fasolowe: z ziołami, grzybami i marcepanowy na słodko przyrządzane w Restauracji „Gościniec” w Zamku Dersława. Natomiast fasola korczyńska zdobyła w tym roku nagrodę PERŁY na Targach POLAGRA w Poznaniu.



„Perła” 2004 - POLAGRZE



Potrawy podajemy w strojach regionalnych



Wręczenie I nagrody na konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” 2004