



„HISTORIA KOCIOŁKA PORĘBSKIEGO”

**„Ach co za zapach roznosi się w Porębie?
Cudny... I tak już od wielu pokoleń ...”**



- Bandura, kartofel, pyra, grula, bulwa, perka, rzepa, a wreszcie ziemniak to nazwy popularnego w Porębie składnika słynnej potrawy.
- Ziemniak w okolicach Poręby pojawił się prawdopodobnie w I połowie XVIII wieku.
- Bliskość granicy z Prusami, a później okres po trzecim rozbiórze Polski (1795r.) i utworzeniu Nowego Śląska, sprzyjało przenikaniu nowinek rolniczych, a w tym popularności uprawy ziemniaka



PORĘBSKIE PRAŻONKI!

Niezbędne składniki:

- Około 4 kg ziemniaków,
- Około 1 kg kiełbasy (zwyczajnej, wędzonej, polskiej),
- około 1/2 wędzonego boczku,
- 4-5 dużych cebul,
- 2-3 duże liście białej kapusty,
- duża łyżka soli, łyżeczka zmielonego czarnego pieprzu,
- około dwóch łyżek smalca do smażenia.



„W Porębie tradycja od kilkuset lat. Historia o prażonkach dłuższa niż bat ...”

- W Porębie i okolicach prażonki od dziesiątek lat piecze się w specjalnym żeliwnym „kociołku” (duży garnek, na trzech łózkach – do ustawienia w ognisku, z grubą, hermetycznie przykręcaną pokrywą).
- Pierwsze garnki dla potrzeb lokalnych zaczęto odlewać, jak podają stare kroniki, w 1799 roku.
- Z początku zatrudnionym ludziom garnki te dawano jako częściową zapłatę za pracę.
- Z biegiem czasu robotnicy woleli garnki od pieniędzy, gdyż lepiej na tym wychodzili, ponieważ w tym czasie masowo były dostępne jedynie garnki gliniane.



- Popyt ten doprowadził do uruchomienia produkcji garnków, tym bardziej, że w pobliskiej karczynie przysmakiem, który ściągał okoliczną ludność były prażonki. Po wybudowaniu nowoczesnej emalierni zaczęto na dużą skalę produkować naczynia kuchenne, w tym popularne kociołki.
- Na przełomie XIX/XX wieku w swoich anonsach reklamowych właściciele fabryki szczycili się tym, że byliśmy największym w Królestwie Polskim producentem żeliwnych garnków.
- Bez względu na to, jak różne i niekiedy burzliwe były dzieje Poręby – Porębianie- zawsze z dumą przekazywali sobie z pokolenia na pokolenie zwyczaj przygotowywania prażonek, w tradycyjnych kociołkach.

Nazwa przedmiotu	Nr	Nr fabrycz	Waga sztuki w funt.	Objętość w litrach
Fig. 27				
Garnki angielskie niskie.	1		20	19.—
	2		15 ¹ / ₂	14.25
	3		11	8.25
	4		8	5.50
	5		5 ¹ / ₄	3.25
	6		3 ³ / ₂	2.—
	7		2	1.—
Fig. 27 a.				
Garnki angielskie wysokie.	3/0		38	35.—
	2/0		33	29.—
	1/0		28	24.—
	1 ¹ / ₂		18 ³ / ₄	18.—
	2 ¹ / ₂		14	11.—
	3 ¹ / ₂		11	8.—
	4 ¹ / ₂		8	5.50
5 ¹ / ₂		4 ³ / ₄	3.—	





O popularności prązonek i rodzinnych festynów w Porębie świadczą archiwalne zdjęcia z początku XX wieku.



Spotkanie przy prażonkach było i jest doskonałym pretekstem do radosnej, tradycyjnej, rodzinnej i towarzyskiej zabawy.

PORĘBA

- W latach przedwojennych, później w latach 50 i 60 z orkiestrą i całymi rodzinami odbywały się niedzielne festyny.
- W latach 70 i 80 tradycją były organizowane przez FUM Poręba prażonki wydziałowe, połączone z zabawą taneczną.
- Zwyczaj przygotowywania wspólnych prążonek kontynuowany jest także w szkołach, a tradycją stały się do dziś klasowe prażonki we wrześniu.
- Prażonki cieszą się wielką popularnością wśród porębskich rodzin.
- W okresie letnim i jesiennym Porębianie nawiązując do tradycji swoich dziadków, często biesiadują przy prażankach w rodzinnym gronie.



Światowy Festiwal Prażonek.

- W Porębie od 2003 roku organizowany jest we wrześniu Światowy Festiwal Prażonek.
- Wszedł on już do stałego kalendarza imprez, bowiem corocznie przybywa wielu gości z różnych stron naszego województwa, kraju a nawet z zagranicy by spróbować prażonek z największego na świecie kociołka z którego wydawanych jest około 600 porcji.
- Wchodzi do niego 160 kg ziemniaków, 25 kg kiełbasy, 15 kg boczku, 12 kg cebuli a także posypuje się do smaku sól i pieprz.
- 14 marca 2006 roku - „Porębskie prażonki” zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

