

Żywa historia Gorlic — wywiad z panią Lucyną Haluch

Wywiad z panią Lucyną Haluch dotyczący historii jej rodziny oraz największej pasji życiowej — gotowania.

Lucyna Haluch z d. Wędrychowicz

urodzona 17 września 1962 r. w Gorlicach. Ukończyła Szkołę Podstawową w Sękowej, następnie w 1982 r. Szkołę Ogrodniczą w Tarnowie. Od 1991 r. zawodowo zajmuje się gastronomią. W latach 2003–2019 prowadziła własną restaurację „Leśny Dworek”, której nazwa została z czasem zmieniona na „Restauracja & Centrum Biznesowe Kafłarnia” przy ul. Węgierskiej w Gorlicach. Obecnie pełni funkcję prezesa Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój. Jest Mistrzynią kucharską, doradczynią zawodową, trenerką i egzaminatorką oraz jurorką kursów i warsztatów gastronomicznych i cukierniczych. Należy do Polskiego Oddziału Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy — Euro Toques Polska (www.eurotoques.pl) zrzeszającego szefów kuchni i kucharzy, jest również egzaminatorką w tym Stowarzyszeniu.

W związku ze zbliżającymi się Świątami Bożego Narodzenia, pani Lucyna Haluch podzieliła się ze słuchaczkami i słuchaczami wywiadów „Świadkowie Lokalnej Historii” swoim sprawdzonym przepisem na aromatyczne pierniczki, życząc jednocześnie: smacznego!

Składniki:

150 g miodu gryczanego
100 g masła
2 łyżki przyprawy do pierników
200 g mąki żytniej
200 g mąki orkiszowej
1 łyżeczka sody
2 całe jaja

Wykonanie:

Masło, miód i przyprawę do pierników rozpuścić na ogniu (nie gotować). Do miski przesiać mąki, dodać sodę, 2 całe jaja i przestudzony miód z masłem i przyprawą. Wymieszać mikserem. Odstawić do chłodu na ok. 24 godziny.

Następnie rozwałkować ciasto, wykroić pierniki (serca, gwiazdki — wedle uznania) i piec w temperaturze 160°C przez 15 minut. Można polukrować.

Z podanej porcji wychodzi ok. 60 pierniczków. Można je przechowywać (np. w blaszanym pudełku) około 8 miesięcy (dzięki użyciu mąki żytniej).

Zapraszamy do galerii fotografii dostępnej na dole strony.

Wywiad z panią Lucyną Haluch przeprowadzony 13 listopada 2024 r. przez Urszulę Karasińską w Gorlicach.

Spis treści:

[00:00:23](#) – kupno domu i działki przy ulicy Węgierskiej (dom Szymona Kadłubowskiego, właściciela Kaflarni) i budowa budynku restauracji

[00:04:19](#) – wspomnienia z Sękowej, przekazane przez matkę (nauka w domach prywatnych, gdyż szkoła nie posiadała swojego budynku, uczęszczanie piechotą do gorlickiego gimnazjum)

[00:08:10](#) – Sękowa i ropa naftowa: „Dziadek pracował na kopalni (...) jeździł na rowerze do kopalni w Ropicy Górnej, zabierając ze sobą pieczony chleb ze słoniną i kawę zbożową w butelce”

[00:11:07](#) – wspomnienie babci i jej „kucharzenia”, impulsem wyboru drogi i pasji życiowej jej wnuczki (opis świniobicia, przetworów mięsnych, wędzenia, wekowania)

[00:21:00](#) – rodzinne święta w Sękowej, przepis na ciasteczka babci, opis pierników przekładanych powidłami śliwkowymi

[00:23:53](#) – „Brat babci Jan Janik był kierownikiem kopalni w Sękowej” – obchody Barbórki, budynek kopalniany, przewóz ropy w beczkach

[00:26:43](#) – życie zawodowe Lucyny Haluch – mąż testerem potraw, cała rodzina lubiąca zajęcia w kuchni

[00:35:25](#) – przyczyny założenia Fundacji Wiedza Umiejętność Rozwój

[00:38:38](#) – Polski Oddział Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy – Euro Toques Polska (www.eurotoques.pl), zrzeszającego szefów kuchni, motto: „Mistrzowie kuchni w służbie zdrowej żywności” – wyjazdy, warsztaty

[00:42:15](#) – umowa Fundacji z Ministerstwem Turystyki na egzaminowanie trzech zawodów w Polsce

[00:45:00](#) – wspieranie WOŚP w Gorlicach poprzez gotowanie i sprzedawanie potraw

[00:46:15](#) – warsztaty w Gorlicach – potrawy z rydzami zebranymi własnoręcznie”. „Przyznam się, że ja rydze zamarynowałam z olejkiem goździkowym, kogutkami i cebulą”

[00:48:45](#) – „Piernik to było lekarstwo ze względu na przyprawę”

[00:51:34](#) – wpis Lucyny Haluch do Krajowego Rejestru Kompetencji w Polsce