

# **Portal Województwa Lubuskiego**



## **Kolejny lubuski specjał na ministerialnej liście**



## *Lista Produktów Tradycyjnych*

*Uprzejmie informuję, że dnia 20 grudnia 2017 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r. poz.1168), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubuskiego*

### *szynka wędzona z komina*

*została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.*

**Kategoria** - Archiwum

**Data publikacji** -8 stycznia 2018 godz. 13:00

**"Szynka wędzona z komina" to kolejny produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Obecnie na liście prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest 66 produktów z naszego województwa. - Z pełnym zaangażowaniem wspieramy działania lokalnych producentów, by na liście znalazło się jak najwięcej lubuskich smaków - mówi marszałek Elżbieta Anna Polak.**

Pierwsze wzmianki o wędzeniu pojawiały się już w Średniowieczu. Ówczesne dość proste wędzarnie służyły również jako spiżarnie, gdzie jednocześnie odbywało się wędzenie oraz przechowywanie żywności. W miarę upływu wieków udoskonalano konstrukcję wędzarni. Najciekawszą z nich była tzw. konstrukcja niemiecka. Jej idea zasadzała się na połączeniu domowego przewodu kominowego z wędzarnią. Takie niemieckie kominy charakteryzowały się sporą średnicą. Palenisko znajdowało się w piwnicy, a pomieszczenie wędzarnicze na piętrze i było tak duże, że umożliwiało także przechowywanie żywności.

Tradycja wędzenia w kominach przyszła na ziemię Szprotawsko-Wiechlickie wraz z mieszkańcami Prus. Wielonarodowościowa ludność, zamieszkująca Szprotawę starała się kultywować tradycję regionu, z którego pochodziła. Dlatego w okolicach Szprotawy zachowało się wiele poniemieckich wędzarni, które również obecnie są używane. Szynka z komina wędzona była dwufazowo. Pierwsze wędzenie to wędzenie gorącym dymem, po wcześniejszym podsuszeniu, w temperaturze 40-60°C. Używało się w tym celu dymu od średniego do gęstego, przy małym dostępie powietrza. W tej fazie szynka zostawała przesycona składnikami dymu. Drugie wędzenie to wędzenie zimne. Odbywało się w temperaturze 16-22°C, przy różnej gęstości dymu, wysokiej wilgotności i szybkim przepływie powietrza. Trwało od kilku godzin do 14 dni. Naprzemienne etapy suszenia i wędzenia zimnego trwały przez okres nawet do 3 miesięcy. Dodatkowo, szynka z komina swoją wyjątkowość zawdzięczała użyciu do jej produkcji różnego rodzaju przypraw, m.in. soli morskiej, pieprzu, czosnku, estragonu, kolendry, owocu jałowca, ziela angielskiego, liścia laurowego, rozmarynu, cząbrku oraz mieszanki ziół. Szynka wędzona z komina została nagrodzona w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów „Perła 2017”.

Wniosek złożył Zbigniew Czmuda z Pałacu Wiechlice.

*Informacja: Departament Rolnictwa, Zasobów Naturalnych, Rybactwa i Rozwoju Wsi*