

Portal Województwa Lubuskiego



Na Wielkanoc kolejne produkty tradycyjne



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -29 marca 2018 godz. 10:54

Lubuskie ma dwa nowe produkty tradycyjne: babkę ucieraną i ciastka smalcówki. Zostały one zarejestrowane na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W sumie Lubuskie ma ich 68. - Nasze dziedzictwo kulinarne i jego różnorodność to nasz wielki potencjał. Lubuskie smakuje wyjątkowo:

winem, miodem i zdrową żywnością, która w te święta zagości na naszych stołach - mówi marszałek Elżbieta Anna Polak.

Smalcówki i babka to produkty wytwarzane przez Biały Tulipan Rękodzielo – firmę Doroty i Jerzego Krzywda z Zielonej Góry. To już ich trzeci produkt tradycyjny, bo wcześniej Biały Tulipan zarejestrował także Lubuskie Pierniki.

Ciastka kręcone z maszynki tzw. smalcówki przybyły w okolice Mycielina i Długiego wraz z napływającą po wojnie ludnością z Polesia. Poleska ludność przeniosła ze sobą swoją kulturę i zwyczaje, w tym przepisy kulinarne, które pomimo przesiedlenia były nadal wykorzystywane w codziennej kuchni. Jedną z takich tradycji był wypiek kruchych ciastek tzw. „smalcówek”. Ciastka te swoją potoczną nazwę zawdzięczały mieszance tłuszczu użytego do ich wypieku, tj. masła i smalcu. To dzięki tym składnikom zachowywały charakterystyczną dla nich, bardzo kruchą strukturę. Jako formy do wyrobu ciastek, która nadawała im odpowiedni kształt używano maszynki do mięsa ze specjalną nakładką z kilkoma wzorami.

Babka ucierana także trafiła na Ziemię Lubuską, w okolice wsi Mycielin i Długie, z Polesia. Nazwa „babka ucierana” pochodziła od jej „ucierania”, czyli mieszania ze sobą składników. Babki ucierane były przygotowywane głównie dla rodziny z okazji Świąt Wielkanocnych oraz z okazji najśłynniejszego święta w okolicy – odpustu w kościele Św. Anny we wsi Długie. Tradycją, jaką znają wszyscy mieszkańcy, jest umieszczenie babki w koszyku ze święconką wśród innych pokarmów, co symbolizowało dostatek rodzinie.

Wszystkie lubuskie produkty tradycyjne wraz z przepisami są dostępne na stronie: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/List>

produktow-tradycyjnych/woj.-lubuskie