

Portal Województwa Lubuskiego



Nowości na Liście Produktów Tradycyjnych



Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -19 stycznia 2021 godz. 12:16

Lubuska Lista Produktów Tradycyjnych stale się powiększa. Ostatnio na Listę, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, został wpisany kolejny produkt: żeberka z dzika w pomidorach z miodem. Wniosek został przygotowany i złożony przez Gościniec u Deców z Karszyna.

Obecnie lubuska Lista zamyka się na 83 produktach. Gdyby pokusić się o wydanie papierowe, powstałaby już pokaźna książka kucharska z przepisami naszych przodków. – Tradycyjne smaki są ponadczasowe, a Lubuszanie coraz chętniej dzielą się swoimi przepisami, pokazując przy okazji, że nasz region posiada niezwykle bogactwo smaków i aromatów – mówi Stanisław Tomczyszyn, który nieustannie zachęca mieszkańców do zgłaszania kolejnych przepisów.

Historia receptury na żeberka z dzika w pomidorach z miodem

Historia przepisu, teraz już z Ziemi Lubuskiej, sięga 1944 roku, kiedy to mieszkańcy Kresów Wschodnich zostali przeniesieni na Ziemie Zachodnie. Ludność przywiozła własne tradycje związane m. in. z przygotowywaniem pożywienia. Kuchnia osadników z kresów południowo-wschodnich wyróżnia się szczególnym upodobaniem do potraw z mięsem. Przekazy słowne kresowiaków wskazują dziczyznę jako główny surowiec wykorzystywany w przygotowywaniu dań mięsnych, a lasy Ziemi Lubuskiej mogły ten produkt zapewnić. Mięso pozyskane z polowań przetwarzano z dużą uwagą i namaszczeniem na wyroby, które towarzyszyły całym pokoleniom podczas najważniejszych imprez rodzinnych.

Przepis na żeberka z dzika

Żeberka soli się i zostawia w chłodny miejscu na dobę. Po upływie doby, naciera się je marynatą przygotowaną z: miodu spadziowego, swojskiego przecieru pomidorowego, octu spirytusowego, octu słodowego z jęczmienia, soli, pieprzu, cebuli, czosnku i czarnej melasy buraczanej. Następnie, żeberka w marynacie ponownie zostawia się na dobę w chłodnym miejscu. Po tym czasie żeberka układa się w foremkach kośćmi do góry i piecze w dochówce (lub teraz w piecu) w niskiej temperaturze około 80° C przez 2 godziny. Potem wyciąga się blaszkę i obraca żeberka kośćmi w dół. Tak przygotowane żeberka piecze się godzinę w wyższej temperaturze do zarumienienia*. Następnie, po wyjęciu z pieca, sos się zlewa na patelnię i redukuje aż zgęstnieje, a w ostatnim momencie dodaje się do sosu masło. Sosem polewa się żeberka i dekoruje świeżą natką pietruszki.

Dawniej żeberka z dzika w pomidorach z miodem najczęściej przygotowywane były przy okazji świąt oraz specjalnych okazji, takich jak spotkania rodzinne. Receptura na żeberka z dzika w pomidorach z miodem jest przekazywana z pokolenia na pokolenie od wielu lat dzięki czemu do dzisiaj pozostała bez zmian.

** Taki sposób wyrobu żeberek i obróbki dziczyzny potwierdzają członkowie Koła Łowieckiego Knieja Rogoziniec.*

Jak wprowadzić wniosek o wpis na listę

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych (Dz. U. 2005 r. nr 58, poz. 509) produkty, które mogą zostać wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych zostały podzielone na dziesięć kategorii. Są to:

1. Sery i inne produkty mleczne

2. Mięso świeże oraz produkty mięsne
3. Produkty rybołówstwa, w tym ryby
4. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)
5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze
6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)
7. Miody
8. Gotowe dania i potrawy
9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
10. Inne produkty

W kategorii Inne produkty mogą zostać wpisane produkty, które nie wchodzą w zakres merytoryczny punktów 1-9 i wymienione są:

- 1) w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską lub,
- 2) w załącznikach do rozporządzenia Rady nr 2081/92 dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych lub,
- 3) w załączniku do rozporządzenia Rady nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych.

Podstawą wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych jest jakość lub też wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za tradycyjne metody uważa się te wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Zatem niezależnie od nazwy produktu oraz jego związku z regionem podstawą wpisu jest wykazanie 25 letniej tradycji wytwarzania produktu. Nie oznacza to, że podmiot zgłaszający produkt do wpisu na listę musi produkować go przynajmniej od 25 lat. Okres ten odnosi się bowiem do produktu, a nie do producenta.

O wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych wystąpić mogą osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy. Nie istnieje obowiązek zrzeszania się producentów poszczególnych wyrobów. Produkt może zgłosić nawet pojedynczy producent.

Wniosek o dokonanie wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych składa się na formularzu, który został określony w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych. Wypełniony wniosek należy złożyć zarówno w formie papierowej jak i elektronicznej do Urzędu

Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego. Po sprawdzeniu wniosku pod względem formalnym i merytorycznym, Urząd Marszałkowski przekazuje go do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w celu dokonania wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych.

Szczegółowych informacji na temat zasad dokonywania wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi udziela Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego tel. 068 456 52 25, mail: sekretariat.dfw@lubuskie.pl.

Oprac. na podstawie informacji z Departamentu PROW UMWL

Mapa Tradycyjnych Produktów regionu lubuskiego

