

Portal Województwa Lubuskiego



Pięć kolejnych specjałów na liście Produktów Tradycyjnych

Kategoria - Archiwum

Data publikacji -17 grudnia 2013 godz. 14:36

Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, pierogi z kapustą i grzybami leśnymi, ser kozi zamkowy, kiełbasa żarska oraz naturalnie mętne soki z Solnik to kolejnych pięć przysmaków z Lubuskiego wpisanych na listę Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obecnie na liście znajdują się 23 produkty z województwa lubuskiego.

Za tradycyjne metody uważa się te wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Zatem niezależnie od nazwy produktu oraz jego ewentualnego związku z regionem podstawą wpisu jest wykazanie 25 letniej tradycji wytwarzania produktu. Zgodnie z *ustawą z dnia 17 grudnia 2005 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U .Nr 10, poz. 68 z późn. zm.), wystąpić o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych mogą osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy. Nie ma obowiązku zrzeszania się producentów poszczególnych wyrobów. Produkt może zgłosić nawet pojedynczy producent.

Pierogi to jeden z fundamentów polskiej kuchni. O tym jak bardzo pierogi wrosły w polską tradycję może świadczyć choćby to, że nie wyobrażamy sobie wigilijnej wieczerzy bez pierogów na świątecznym stole. Przyrządzanie pierogów i podawanie ich jako dania obiadowego to, przede wszystkim, tradycja rodzinna przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie. Sama forma pierogów jest przejawem ogólnopolskiej tradycji, ale to tajniki sporządzania farszu i jego doprawiania, przechowywania w tradycji lokalnej, lub rodzinnych recepturach stanowią o wyjątkowości, regionalnym bogactwem i różnorodności tej staropolskiej potrawy.

W Polsce jako nadzienie najczęściej występują kapusta kiszona połączona z grzybami, ziemniaki z twarogiem na słońo, kasza gryczana z twarogiem na słońo, z

twarogiem na słodko, z owocami na słodko. W Polsce pierogi są znane od XVIII wieku, należą do potraw tanich, łatwych do przyrządzenia, ale czasochłonnych, są pożywne i bardzo smaczne.

Wywiady etnograficzne z respondentami Rzepina i Lubiechni Wielkiej wyraźnie wskazują na kontynuację rodzinnych tradycji i przepisów przywiezionych po migracji na Ziemię Zachodnią po zakończeniu II wojny światowej. Same przepisy na pierogi i receptury przyrządzania farszu mają jednak starszy, przedwojenny, rodzinny rodowód.

W Siedlisku natomiast jest kontynuowana serowarska tradycja tej wsi. Siedlisko jest małą miejscowością w województwie lubuskim leżącą wzdłuż rzeki Odry. Wieś liczy sobie ponad 700 lat i znajduje się w niej wiele zabytków, z których najważniejszym jest częściowo zachowany zamek. Ten zabytkowy obiekt, fosa i ogrody dla starszych mieszkańców nieodłącznie kojarzą się ze stadem kóz, które się tam wypasały. Dawniej na obrzeżach fosy zamkowej stał dom, którego właściciele zajmowali się hodowlą kóz i wyrobem serów kozich, potocznie zwanymi serami zamkowymi. Obecnie **sery kozie** wytwarzane są w Siedlisku według tych tradycyjnych receptur. W dalszym ciągu są nazywane serami zamkowymi Karolackimi, jako dziedzictwo ww. miejscowości oraz regionu.

Kiełbasa żarska jest produktem tradycyjnym pozbawionym konserwantów, chemicznych dodatków oraz barwników o dużych walorach smakowych, który wyróżnia się spośród innych wyrobów wędliniarskich.

Tradycja wyrobu wędlin na ziemiach Zachodnich mająca swój rozkwit w latach 30-40 XX wieku, stopniowo zaczęła zanikać po II Wojnie Światowej, przeżywając stagnację w czasach komunizmu. Receptura kiełbasy żarskiej, przeniesiona z Kresów Wschodnich na tereny Ziemi Lubuskiej wraz z przesiedleńcami z okolic Tarnopola, sięga 1946 roku, a więc początku stopniowego zaniku produkcji wędlin na tych terenach, przede wszystkim z powodów finansowych, dla których mięsne potrawy stanowiły drogi i luksusowy wyrób. Przepis ten znają i powielają mieszkańcy okolic Żagania głównie Gminy Brzeźnica. Dawniej kiełbasa żarska najczęściej wykonywana była przy okazji świąt oraz specjalnych okazji takich jak spotkania rodzinne, ze względu na wysoką cenę samego wyrobu, wynikającą z tego, że kiełbasa zawierała w swoim składzie różnego rodzaju mięsa najwyższej jakości.

Miejscowi rzeźnicy i masarze przekazywali tajniki swojej wiedzy podtrzymując rodzinne tradycje i umacniając lokalną tożsamość. Popularny w latach 80 - tych żarski rynek oferował produkty pochodzące z lokalnych gospodarstw. Z tym też miejscem jest powiązana nazwa Kiełbasy Żarskiej. Cechą wyróżniającą Kiełbasę Żarską jest skrupulatne przygotowanie składnika jakim jest wyselekcjonowane, chude mięso wieprzowe z dodatkiem mięsa wołowego, odpowiednio dobrane przyprawy, ręczny wyrób polegający na krojeniu części mięsa przeznaczonego na wyrób, kilkudniowe wędzenie i przechowywanie.

Naturalnie mętne soki z Solnik przygotowywane są według tradycyjnej receptury, która była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Już przesiedleńcy z

Kresów Wschodnich, którzy przybyli na te tereny używali owoców z ocalałych drzew, które nie zostały zniszczone przez wojnę a w późniejszym okresie z drzew znajdujących się w sadzie w Solnikach. Ponieważ po II Wojnie Światowej był kryzys żywnościowy, gospodynie przerabiały owoce na wszelkiego rodzaju przetwory i robiły zapasy na zimę. Między innymi takim produktem były naturalne soki. Zebrane owoce były selekcjonowane w zależności od przeznaczenia. Do produkcji soków używano najlepszych owoców, bez uszkodzeń. Wybrane owoce były myte a następnie rozdrabniane przy pomocy maszynki do mielenia owoców. Tak uzyskana miazga była wkładana do płóciennego materiału. Materiał był mocno ściskany co pozwalało na odcisnięcie przefiltrowanego soku z miazgi owocowej.

Obecnie owoce są najczęściej pozyskiwane z Sadu znajdującego się w Solnikach, który powstał w latach 60. Dzięki powstaniu tego sadu wiele gospodarstw domowych miało łatwy dostęp do pozyskania owoców, które były używane do produkcji różnego rodzaju przetworów a w szczególności naturalnie mętnych soków.