

Portal Województwa Lubuskiego



Wiejski Salceson - kolejny lubuski specjał!

Kategoria - Archiwum

Data publikacji -17 lutego 2014 godz. 11:37

Salceson Wiejski autorstwa Zbigniewa Motyki z Wrzesin to kolejny lubuski specjał wpisany na listę produktów tradycyjnych. Obecnie znajduje się na niej już 27, co sprawia, że nasz region przesunął się o dwie pozycje do góry. Przygotowywane są już kolejne wnioski. To pokazuje, że Lubuskie to niezwykle bogactwo smaków i aromatów.

Tradycja wytwarzania salcesonu wiejskiego na Ziemiach Lubuskich tą samą metodą sięga okresu powojennego, kiedy to na te ziemie przybywali ludzie w ramach przesiedlania z kresów wschodnich. Nasi przodkowie, którzy przybywali na te ziemie przywozili ze sobą tylko nie wielkie majątki a czasem nawet przybywali bez niczego. Z powodów kryzysu finansowego, który panował w tamtych czasach, oraz powiązana z tym trudność pozyskania produktów spożywczych, starali się wykorzystać dokładnie każdą część z uboju trzody. Przepis produkcji salcesonu był powielany pośród społeczności wiejskiej dzięki rzeźnikom, którzy oprawiali mięso u gospodarzy. Dzięki temu w gospodarstwach, w których hodowano trzodę, podczas tak zwanego świniobicia zawsze produkowano salceson, który dzięki swojemu smakowi był często podawany do degustacji podczas spotkań rodzinnych. Niegdyś przeznaczony dla uboższych warstw społeczeństwa stał się wysokiej jakości wyrobem poszukiwanym nawet przez mieszkańców pobliskich miast. Na pewno duży wpływ na smak salcesonu wiejskiego, który wyróżnia się z pośród innych produktów miał przepis przywieziony przez przesiedleńców (z okolic Tarnopola, Lwowa), który został rozpowszechniony pośród mieszkańców i jest podtrzymywany do dnia dzisiejszego dzięki przekazom z pokolenia na pokolenie. Rodzaj użytych składników, odpowiedniej ilości oraz rodzaju przypraw wpływa na to, że jest to produkt wyróżniający się z pośród innych z tego rodzaju oraz poszukiwany przez konsumentów.

Lubuskie produkty znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych

Produkty mięsne:

1. Schab tradycyjny słubicki – Pani Grażyna Dereń
2. Kielbasa Żarska – Zbigniew Motyka

Warzywa i owoce:

3. Kapusta kwaszona nadnotecka – Pan Henryk Sondej
4. Ogórki kiszane Nadnoteckie – Pan Henryk Sondej
5. Papierówka w syropie – Pani Leokadia Wołoszczuk
6. Jabłka odmiany Landsberska – Jan Skąlecki

Produkty mleczne

7. Ser Kozi Zamkowy – Kamila i Marcin Wojnowscy, „QZKO”

Wyroby piekarnicze i cukiernicze:

8. Strudel (strucla) – Zofia Koman, Marta Najdek
9. Paska bukowińska – Zofia Koman, Marta Najdek
10. Bochen chleba starowiejskiego – Piekarnia Władysław Giza
11. Chleb domowy na zakwasie – Grażyna Dereń
12. Chleb z dodatkiem nasion lnu – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Żarach
13. Szarlotka z Landsberską – Wieńczysława Piórkowska

Miody:

14. Miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteć Wiesław Dudek
15. Miód Akacjowy – Ignacy Żegleń

Napoje:

16. Miód pitny – Trójniak – Przemysław Karwowski

17. Piwo wschowskie – BROWAR „EDI” Edward Wilk
18. Wino gronowe – Kinga i Robert Koziarscy „Winnica Kinga”
19. Jarzębiak na winiaku – Przemysław Karwowski
20. Jarzębiak – Przemysław Karwowski
21. Piwo Zielonogórskie – Mini browar Haust
22. Piwo Witnickie – Browar Witnica
23. Naturalnie Mętne soki – Sad Solniki

Gotowe dania i potrawy

24. Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem – Pani Grażyna Dereń
25. Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi – Pani Grażyna Dereń

Produkty rybołówstwa

26. Mieszanka Rybna w zalewie octowej – Magdalena i Andrzej Dolata „Dolatówka”