

Portal Województwa Lubuskiego



Smak tradycji - seminarium o produktach regionalnych



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -28 lutego 2013 godz. 22:03

O lokalnych rarytasach rozmawiali w urzędzie marszałkowskim uczestnicy seminarium - „Produkty tradycyjne - miejsca wytwarzania i aktualna sytuacja producentów żywności w Polsce”. - Dziedzictwo kulinarne naszego regionu jest niezwykle bogate. Z pełnym zaangażowaniem

wspieramy działania lokalnych producentów, by na Liście Produktów Tradycyjnych znalazło się jak najwięcej lubuskich smaków - mówiła marszałek Elżbieta Polak.

Spotkanie odbyło się w Sali Kolumnowej urzędu. Gościem honorowym była **Izabella Byszewska** Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie, która mówiła m. in. o systemach jakości żywności jako gwarancji dla konsumentów, a wartości dodanej dla Producentów. Prezes Byszewska miała okazję posmakować lubuskich smaków, bowiem w trakcie seminarium trwała degustacja lokalnych wyrobów. – Jest potencjał. Ogromny! – zapewniała podczas spotkania z dziennikarzami Prezes PIPRIŁ. W trakcie seminarium marszałek **Elżbieta Polak** przywołała produkty regionalne widniejące na Liście Produktów Tradycyjnych. – Znajdziemy tam 13 lubuskich smaków. Na razie. Podejmujemy bowiem działania i zachęcamy lokalnych producentów do zgłaszania produktów na listę. Lubuskie smaki są tego warte – podkreślała marszałek Polak. Seminarium dotyczyło też spraw związanych z kontrolą jakości artykułów rolno-spożywczych oraz produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Duże zainteresowanie wzbudził także temat sprzedaży bezpośredniej z gospodarstw oraz sprzedaż tzw. marginalna i lokalna. Członek Zarządu Województwa **Stanisław Tomczyszyn** przypomniał, że Lubuskie proponuje lokalnym producentom możliwość zaprezentowania swoich wyrobów podczas cyklicznych targów. Nie wykluczył jednak utworzenia stałego targowiska związanego tylko z produktami regionalnymi. Izabella Byszewska jako przykład dobrego startu takich targowisk wymieniała Bio-bazar w Warszawie i Bazar produktów regionalnych w Poznaniu.

Jednym z punktów obrad był temat dotyczący sposobu budowania marki wiejskiego produktu turystycznego poprzez kultywowanie Dziedzictwa Kulinarnege Ziemi Lubuskiej. Sposoby utworzenia marki próbowała przybliżyć **Grażyna Dereń**. Prowadzone przez nią gospodarstwo rolno-agroturystyczne „Dereniówka” może być dla innych świetnym przykładem budowania marki i inspiracją do poszukiwania kolejnych lubuskich smaków.

Honorowy patronat nad seminarium objęła marszałek Elżbieta Polak.

Na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa, Województwo Lubuskie jest 13 produktów:

Schab tradycyjny słubicki

Receptura oraz metoda produkcji schabu została przywieziona przez polską ludność Kresów Wschodnich przesiedloną na ziemie lubuskie w XIX wieku.

Mięso na schab słubicki pozyskiwany jest głównie ze świń rasy Polskiej Białej Zwistouchiej od hodowców z terenów ziemi lubuskiej. Sposób przygotowania schabu słubickiego jest bardzo pracochłonny Na początku należy przygotować odpowiedni kawałek schabu bez kości przyprawić go czosnkiem, majerankiem, pieprzem i zamarynować go. Dodatkowo specyficzny smak schab uzyskuje poprzez wędzenie w

zimnym dymie, drewnem starych odmian jabłoni lub śliwy.

Receptura produkcji schabu słubickiego jest niezmienna od ponad 60 lat.

Kapusta kwaszona nadnotecka

Tradycja produkcji kapusty kwaszonej we wsi Lipki Wielkie (gm. Santok) sięga lat 60-tych. Surowce zaś użyte do jej produkcji pochodzą z własnych gospodarstw. Początkowo kapustę kwaszono tylko na własne potrzeby z ubiegim lat zwiększono skalę produkcją kapusty kwaszonej. Odmiana kapusty białej „Kamienna głowa” używanej najczęściej do kwaszenia, uprawiana jest w tym regionie od 40 lat. Gleby potorfowe jak i mikroklimat Doliny Noteci nadają kapuście kwaszonej nadnoteckiej niepowtarzalne walory smakowe.

Strudel (strucla)

Strudel jest tradycyjnym wypiekiem górali czadeckich, którzy w XIX wieku wyemigrowali na wschód Karpat do Bukowiny Rumuńskiej. W latach 1945-1946 górale czadeccy wrócili w strony ojczyste i osiedlili się w zwartych grupach na Ziemiach Odzyskanych kontynuując tradycje przodków. Strudle wypiekano na święta oraz różnego rodzaju uroczystości rodzinne. Były podstawą tradycyjnego bukowińskiego stołu wielkanocnego. Pokaz wypieku strudli często prezentowany jest w Skansenie w Ochli (koło Zielonej Góry) przez przedstawicielki górali czadeckich na zakończenie żniw. Strudel w niektórych częściach Polski znany jest pod nazwą „strucla”. Strudle były wypiekane również na święta Bożonarodzeniowe:

Paska Bukowińska (Pascha, Chleb Bukowiński)

Paska Bukowińska (Pascha, Chleb Bukowiński) jest tradycyjnym wypiekiem górali czadeckich, którzy w XIX wieku wyemigrowali na wschód Karpat do Bukowiny Rumuńskiej. W latach 1945-1946 górale czadeccy wrócili w ojczyste strony i osiedlili się w zwartych grupach na Ziemiach Odzyskanych. Kontynuują oni tradycje regionalne swoich ojców, dziadów i pradziadów. Do dzisiaj gospodynie wypiekają je na święta oraz wesela w swojej wsi (Wichów, Stanów gm. Brzeźnica). Aby tradycja ta nie została zapomniana, cały proces poczynając od przygotowania ciasta, przez wypiek, po degustację, przedstawicielki górali czadeckich prezentują w Muzeum Etnograficznym w Ochli (koło Zielonej Góry) podczas corocznego „Żniwowania”.

Bochen chleba starowiejskiego

Bochen chleba starowiejskiego produkowano w Polsce przedwojennej w małych miejscowościach. Wykorzystywano do tego celu piece piersiowe opalane drewnem. Aby uchronić chleb przed zanieczyszczeniem popiołem, stosowano liście kapusty bądź chrzanu. W ten sposób spód chleba był czysty i aromatyczny. Chleb pieczono z grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej, do mąki dodawano różne tzw. przymieszki, aby powiększyć objętość pieczywa. Były to: ugotowane i przetarte ziemniaki, mąka z grochu, fasoli, soczewicy, a nawet kapusty, cebuli czy otrąb i plew. Ciasto wyrabiano w dzieżach. Wyrabianie ciasta trwało dwa dni. Pierwszego dnia przygotowywano rozczyn,

następnego dnia dodawano pozostałe składniki (mąkę, wodę, sól, ziemniaki, serwatkę). Ciasto pozostawiano na pół dnia do wyrośnięcia, a w tym czasie rozpalano piec. Taką metodę wypieku bochna chleba starowiejskiego stosowano w piekarni, którą otworzono zaraz po wojnie, wypiekając w niej chleb na okolicznościowe uroczystości.

Chleb domowy na zakwasie

Tradycja wypieku chleba domowego na zakwasie, pieczonego w piecu chlebowym opalonym drewnem, na Ziemi Lubuskiej sięga okresu międzywojennego. Sięgając do tradycji ważną rolę chleb pełnił w obrzędach ludowych np. w swatach, chrzcinach, weselach czy świętach kościelnych.

Chleb domowy na zakwasie wyrabiany jest ręcznie w dzieży, z ciasta poddanego fermentacji (zakwas), dzięki czemu jest miękki, elastyczny, lekko wilgotny, bez odstającej skórki. Wypiekany jest on w tradycyjnym piecu opalonym drewnem liściastym. Chrupiące bochenki po wyjęciu z pieca, smarowane są plastrem słoniny. Mieszkańcy wsi z okolic powiatu słubickiego pieką chleb na zakwasie według przepisów rodzinnych i starej receptury od kilku pokoleń w rodzinach o tradycjach i korzeniach rolniczych.

Chleb z dodatkiem nasion Inu

Mieszkańcy Ziemi Lubuskiej to w przeważającej części ludność przesiedlona z terenów Polski południowo-wschodniej w ramach repatriacji. Dlatego też tradycja wypieku chleba z dodatkiem nasion Inu została zaadaptowana na terenach województwa lubuskiego po 1945 roku. Chleb pieczony jest na naturalnym zakwasie z użyciem mąki pszennej i żytniej, z dodatkiem nasion Inu. Nasiona nadal są moczone w zimnej wodzie i dodawane do ciasta chlebowego gdy napęcznieją. Przed włożeniem bochenków do komory pieca, górna – zewnętrzna część bochenka jest pokrywana zimną wodą.

Miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci

Najstarsza informacja o miodzie pochodzi z czasów okresu kamienia. W Polsce miód znany jest od czasów prehistorycznych. Pszczelarstwo na terenach nadnoteckich ma również swoją długoletnią tradycję. Świadczy o tym ekspozycja w Muzeum Puszczy Drawskiej i Noteckiej w Drezdenku. Zgromadzono tu eksponaty ilustrujące pszczelarstwo. Wystawa ta prezentuje drogę ewolucji pszczelarstwa na Ziemi Lubuskiej, w Dolinie Noteci. Obecnie tradycje pszczelarskie kontynuują lokalni miłośnicy pszczół i ich produktów. Skupiają się oni w Kole Pszczelarzy w Santoku, dokumentując ważniejsze wydarzenia w kronice prowadzonej od 1972 roku.

Miód pitny - Trójniak

Tradycje pszczelarskie i miodosytnicze na ziemiach polskich sięgają czasów pierwszych Piastów. Miody pitne były produkowane w latach 1953-1960 przez Lubuską Wytwórnię Win w Zielonej Górze oraz w latach 1961-1965 m.in. przez wytwórnię Gorzowskich Zakładów Spożywczych Przemysłu Terenowego.

Wymienione wytwórnie już nie istnieją, ale miód pitny dalej cieszy się powodzeniem, na lokalnych świątkach wina i miodu i podczas okolicznościowych degustacji. Lubuskie trójniki z okolic Zielonej Góry nieraz zwyciężały w regionalnych konkursach.

Piwo wschowskie

Pierwsze ślady dotyczące piwa pozostawiła antyczna cywilizacja sumeryjska.

W 1516 roku elektor bawarski książę Wilhelm wydał słynne „Reinheitsgebot”, prawo czystości składu piwa, które nakładało na wytwórców obowiązek posługiwania się jedynie trzema surowcami: jęczmieniem, chmielem i wodą. Tradycja produkcji piwa wschowskiego dawniej – FRAUSTADT – sięga XI wieku. Do produkcji piwa wschowskiego używa się słoju pilzneńskiego, który ma szarżółtą barwę i swoisty zapach ziarna. Następnym surowcem jest chmiel, który nadaje piwu szlachetną i przyjemną gorycz oraz specyficzny aromat. Związki goryczkowe mają właściwości antyseptyczne, wpływające na podniesienie trwałości piwa.

Wino gronowe

Na ziemię obecnej Polski winorośl trafiła już z Rzymianami, a na dobre zagościła w Polsce podczas jej chrystianizacji. Ziemię obecnego województwa lubuskiego od kilkuset lat słynęły z upraw winorośli, a o stolicy winiarstwa w Zielonej Górze mówiły kroniki już w 1314 r., choć z badań archeologicznych wiadomo, że tradycje winiarskie Zielonej Góry i okolic sięgają XII w. Wytwarzanie wina gronowego opiera się wyłącznie na tradycyjnych sposobach produkcji. Receptury opierają się na najstarszych metodach produkcji. Sok uzyskany z moszczu zmienia się i dojrzewa pod baczynym okiem winiarza, które z mętnego staje się klarownym, szlachetnym trunkiem cieszącym podniebienia smakoszy.

Jarzębiak

Jarzębiak według definicji Jana Cieślaka to „nalew na owoce jarzębiny gorzkiej (lekko przemrożone), uzupełniony nalewami na śliwki suszone, rodzyнки i figi oraz aromatyzowany dodatkiem naturalnego destylatu z wina gronowego”.

Łatwa dostępność owoców jarzębiny, wynika z olbrzymiego zalesienia regionu.

Właściwości smakowe i lecznicze jarzębiny znano od lat, a przepisy na nalewki i likiery jarzębinowe były rozpowszechniane już w XIX wieku. Jarzębiak był jedną z najbardziej popularnych, w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku, wódek owocowych produkowanych w Zielonej Górze.

Specjalnością Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych są: winiak i jarzębiak, które na wielu wystawach i targach otrzymały medale za swą doskonałą jakość.

Jarzębiak na winiaku

Jarzębiak był jedną z najbardziej popularnych, w latach sześćdziesiątych

i siedemdziesiątych ubiegłego wieku, wódek owocowych produkowanych przez Zakłady Przemysłowe Państwowego Monopolu Spirytusowego, w których pierwszy powojenny rozlew odbył się już 15 stycznia 1946 roku. Jarzębiak na winiaku, to wybitnie zielonogórska specjalność, wysokogatunkowa wódka typu koniakowego, produkowaną ze zwiększonym dodatkiem szlachetnych surowców, jak oryginalny destylat z win francuskich oraz wino gronowe typu południowego. Przed rozlewem długo leżakuje w kufach dębowych. Uzyskuje barwę jasnobrązową oraz zapach i smak jarzębinowo-winiakowy”. Dużym sukcesem międzynarodowym był złoty medal na Międzynarodowej Olimpiadzie Jakości w Rotterdamie w 1971 roku. Jarzębiak na winiaku nawiązuje do specyfiki regionu, znanego m.in. dzięki lasom i winnicom.

Kolejne dwa wnioski zostały złożone we wrześniu 2012 r. w Ministerstwie Rolnictwa i oczekują na wpis. Są to: Piwo jasne i ciemne zielonogórskie

Tradycje piwowarskie w Zielonej Górze sięgają XVIII wieku. Metoda produkcji, wzoruje się na znanych od ponad 20 lat w regionie recepturach udoskonalonych przez naszego pierwszego piwowara, w browarze w Nowej Soli. Piwa zostały dostrzeżone i docenione przez komisje konkursowe.

Piwo jasne zostało nagrodzone i zdobyło III miejsce w 2008 r. w konkursie piw na Chmielakach Krasnostawskich. Piwo ciemne natomiast zostało nagrodzone i zdobyło I miejsce w 2009 r. oraz III w 2010 r. na konkursie piw typu pilzneńskiego w Żywcu. W bieżącym 2012 roku ponownie stanęliśmy na najwyższym podium zajmując I miejsce. Początkiem miesiąca lutego 2013 r. zostały przesłane do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego kolejne dwa wnioski do weryfikacji. Obecnie oczekujemy opinii na ich temat, po czym zostaną wysłane do Ministerstwa Rolnictwa z prośbą o wpis na listę. Należą do nich:

Piwo BOSS PORTER z browaru Witnica, oraz „Szarlotka z Landsberską”, który złożyła Wieńczysława Piórkowska.