

Portal Województwa Lubuskiego



Mamy kolejne lubuskie specjały

Kategoria - Archiwum

Data publikacji -14 października 2014 godz. 10:54

7 października br. na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zostały wpisane kolejne lubuskie specjały tj. „gołąbki w kiszonej kapuście z ziemniakami” oraz „szynka tradycyjna”, dzięki którym na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się już 34 produkty.

Konserwowanie kapusty przez kiszenie jest bardzo starym sposobem, który pozwalał na przechowywanie jej przez dłuższy okres czasu. Kapusta kwaszona była w kamionkowych garnkach. Kwaszono zarówno całe głowy kapusty, jak również kapustę poszatowaną. Właśnie z liści ukiszonej kapusty w całych głowach były i są przeznaczone do sporządzania gołąbków w kiszonej kapuście z ziemniakami. Takie gołąbki na terenie Ziemi Lubuskiej gospodynie przygotowują od dawna. Przepis na tę potrawę został przywieziony na Ziemię Lubuską przez przesiedleńców z Kresów Wschodnich.

Nikt dokładnie nie wie skąd wziął się pomysł na farsz z ziemniaków. Najprawdopodobniej farsz jest pomysłem gospodyń wiejskich, które zaraz po II wojnie światowej zaczęły nadziewać gołąbki tym co miały w swoich spiżarniach czyli ziemniakami. Od tej pory gołąbki stały się obowiązkową pozycją w okresie postu, a na naszych stołach każdego roku znajdują swoje miejsce w wieczór wigilijny (nie są oczywiście wówczas okraszone boczkiem).

Receptura **Szynki tradycyjnej** opiera się na bazie XIX w. przepisów staropolskich pochodzących z kresów wschodnich. Przywieziona na tereny Ziemi Lubuskiej wraz z przesiedleńcami z okolic Tarnopola w latach 40-tych XX wieku. Przepis ten znają i powielają mieszkańcy okolic Żar oraz Żagania. Receptura jest przekazywana z

pokolenia na pokolenie od wielu lat dzięki czemu jest bez zmian, dzięki przekazowi słownemu dziadków oraz najstarszych mieszkańców regionu, którzy w okresie powojennym wyrabiali tradycyjnie wędliny takimi metodami, a młode pokolenia kultywują tę tradycję nadal.

Bardzo ważną sprawą do powstania takiego wyrobu jest pozyskanie odpowiedniego rodzaju mięsa oraz sposób wędzenia, do którego należy używać odpowiedniego rodzaju drewna aby uzyskany dym nadał niepowtarzalnego aromatu i wydobyl pełnię smaku wyrobu. Cechą wyróżniającą szynkę tradycyjną jest skrupulatne przygotowanie składnika jakim jest wyselekcjonowany mięsień szynki zrazowej dolnej z ligawką, odpowiednio dobrane przyprawy, kilkudniowe wędzenie i przechowywanie.

Mięso na wędzonki a zwłaszcza na szynkę tradycyjną było zawsze dokładnie obrabiane, dzielone na niewielkie, regularne kawałki wykrawane z mięśni szynki wieprzowej.

Przygotowane mięso na szynki nacierane było mieszanką soli i soli peklowej, następnie układane w glinianych garnkach warstwami, które były przeznaczone tylko do peklowania mięsa. Peklowanie trwa od 7 do 10 dni zależnie od pory roku jak i od wielkości przygotowanych kawałków mięsa. Bardzo ważne jest przekładanie leżakowanego mięsa co wpływa na równomierne peklowanie.

Po zapeklowaniu mięsa poddawano go wędzeniu przez dwa kolejne dni. W pierwszy dzień przy udziale niższej temperatury tylko po to aby szynka załapała kolor, natomiast w drugi dzień znacznie temperaturę podnoszono tak aby z szynki aż kapało. Do wędzenia takiej szynki używa się drewna owocowego lub dębowego co wpływa na jej szczególny smak i barwę.