

Portal Województwa Lubuskiego



Kolejne lubuskie specjały



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -9 marca 2015 godz. 12:17

Na Listę Produktów Tradycyjnych zostały wpisane dwa kolejne produkty z Województwa Lubuskiego. Są to: Kiełbasa wiejska - wniosek złożony przez

Zbigniewa Motykę z Wrzesin oraz Chleb ze starego pieca - wniosek złożony przez Ryszarda Kapicę z Drzecina.

Obrzęd pieczenia chleba obecny na Wołyniu do II wojny światowej został przeniesiony na Ziemię Zachodnie również po jej zakończeniu. Sprzyjającymi warunkami do jego kontynuowania były zachowane w dobrym stanie piece chlebowe znajdujące się w poniemieckich domach oraz unikalna receptura pochodząca z tych terenów. Mieszkańcy Drzecina kontynuując wyrób chleba w jego oryginalnym kształcie oraz wykorzystując sprzęty gospodarskie takie jak dzieża, łopata do chleba, koszyki ze słomy stworzyli podwaliny przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury wypieku.

Pochodzenie mieszkańców miejscowości warunkowało różnorodne wykonanie zawierające w sobie odmienne dodatki w postaci gotowanych ziemniaków, dyni lub różnego rodzaju przypraw i otręb.

Wrzesiny to wieś w południowej części województwa lubuskiego w powiecie żagańskim, zasiedlona w okresie powojennym przez ludność przesiedleńczą, głównie przybyłą z kresów wschodnich – głównie z przedwojennego województwa lwowskiego. Ludność ta zajmowała się przede wszystkim rolnictwem, tworząc małe gospodarstwa rolne. Większą część żywności rolnicy wytwarzali we własnym zakresie. W gospodarstwach tych dwa, trzy razy w roku robiono świniobicia, w trakcie których wytwarzano wędliny, charakteryzujące się bardzo dużą trwałością oraz charakterystycznym, aromatycznym smakiem Kiełbasę wiejską także robiono podczas każdego świniobicia. Podstawowe przyprawy jakie dodawano do kiełbasy wiejskiej to sól, pieprz, czosnek. Mięso na Kiełbasę wiejską było starannie klasyfikowane a następnie peklowane. Kiełbasę produkowano dopiero na drugi – trzeci dzień od zapeklowania surowca. Bardzo ważnym etapem produkcji Kiełbasy wiejskiej jest wędzenie, istotne tu jest jaki rodzaj drewna jest stosowany do wędzenia oraz w jakiej temperaturze proces ten przebiegał. Mieszszanka drewna dębowego, olchy oraz owocowego nadawała kiełbasie niepowtarzalny smak, aromat i barwę. Kiełbasę wiejską można spożywać zarówno na zimno jak i na ciepło.