

Miody przezelewickie i Kiszka szwedzka na Liście Produktów Tradycyjnych

12 mar 2012 10:25 Autor: trichalowski

W dniu 6 marca 2012r. dwa kolejne produkty z naszego województwa wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są to: **Miody przezelewickie** i **Kiszka szwedzka**.
Pod nazwą Miody przezelewickie można być wytworzonych kilka odmian miodów, jak np. wielokwiatowy, lipowy, nektarowo-sapinowy, rozpalowy, gryczany, wietrzowy, feneliowy, miodulowy oraz z naturali. Pożytki wykorzystywane do produkcji Miódów przezelewickich pochodzą głównie z walnego od zaleszczyczerzeń terenu Ogrodu Dendrologicznego w Przezelewiech oraz pól, łąk i lasów gminy Przezelewie. Tradycja wytworzenia tego wspaniałego produktu sięga II połowy lat 40-tych XX wieku. W 1946 r. we wsi Kłodzko osiedli się jedna z rodzin z Wielkopolski, która przywiozła ze sobą także swoje „zwykłe” – szesnast parczestych rodzin. Z czasem w gminie Przezelewie zawiązała się powstawa grupa pasjonatów pszczoł i smakoszy miodu, by w latach 60/70 – tych zacząć działać w kole pszczołarskim. W tym miejscu należy zaznaczyć, że od końca lat 70-tych ubiegłego wieku, przez ponad 25 lat liczną osob z gminy Przezelewie, zajmujących się wytworzeniem miodu utrzymywała się na stałym poziomie 40-50 członków. Z produkcji miodu były także wsi gminy Przezelewie jak: Łuski, Bykino, Różany, Przezelewie, Jasionowo, Mysłotki, Przywidzie, Szawce, Kłuki, Kłodzko, Żaków, Gardziej, Topolnki, Kosin, Pofitko. W samych tylko Przezelewiech pszczelarze wytworzyli miod w oparciu o 53 psze pszczelarze. Półowa lat 80-tych, to największy wosną posiadaczy pszczołach rodzin (55 członków kół). Wytworzony miod i inne produkty pszczołarskie, pszczelarze na podstawie Umów Kół pszczołarskich działających m.in. do Rępnowej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej w Szaradzie i Punktu Skupu w Lipianach. Skupowanie miodu przez Rępnową Spółdzielnię Ogrodniczo-Pszczelarską odbywało się jeszcze na początku lat 80-tych XX wieku. Obecnie (stan z grudnia 2011r.) w Przezelewskim Kole Pszczelarstwie wytworzeniem produktu ps. Miody przezelewickie i utrzymaniem 995 pszczołach zajmuje się 25 członków kół. Smak „Miódów przezelewickich” w roku 2011 doceniło jury wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów”, przyznając I nagrodę w kategorii Miody.

Historia małej miejscowości Szawce, wsi leżącej 11 km od Włocza nieznacznie związane jest z Pomorzem. Została założona 10 kwietnia 1500r. z inicjatywą wielkiego starosty Irbadego Hieronima Gosławskiego oraz radnych Gregora oraz Jhanesa Ham. Na pustym nieogospodarowanej ziemi miało początkowo osiedlić się 30 niemieckich gospodarzy, pochodzących właśnie z Pomorza. Ostatecznie do miejscowości przybyło 4 rolnych i 16 paraczychyżnanych chłopów. Jak wszyscy, również ci osadnicy przywieźli ze sobą swoje zwyczaj i tradycje, także te kulinarne, oparte na głównym składniku – ziemniakach. W 1544r. powierzona im została w Szawce zaprawała powierzonej ok. 1800 ha. W miejscowości kłopotowano groźbą, w której do produkcji spirytusu potrzebowało ok. 27 tys. ton ziemniaków. Ziemniaki jako lokalny, dostępny surowiec wykorzystywano nie tylko w grzechach, ale stał się również podstawowym składnikiem kulinarniej specjności przedwojennych mieszkańców Szawce – kiełbasy. Robiono ją ze starych surowych ziemniaków, kaszy jęczmiennej, soli, ryżu, cynamonu i męki pszennej. Do wyrobu Kiszki szwedzkiej wykorzystuje się ziemniaki surowe i gotowane, boczek surowy i wędzony, cebulę, kaszę mannę, Surówkę i gotowane ziemniaki należy zetrzeć na tarce. Boczek surowy, wędzony, cebulę i ewentualnie podgarść pokroić i podmażyć. Wyminaszać składniki, dodać surowe jajo i przyprawy: sól, pieprz i mękę pszennej. Da lepąszą kleistość potrawy można dodać garść kaszy jęczmiennej lub mąki. Napieścić jaja faszerem. Zapiekać ok. 10 min. w płaskim garnku z lekko grzającą się wodą. Najlepiej smakuje podawana na ciepło. Ze smakiem Kiszki szwedzkiej mają okazję zapoznać się turyści odwiedzający Szawce w dniu 24 czerwca, bo właśnie w tym dniu odbywa się jeden z największych festynów noszący nazwę „Świętęjanki”.

Galeria

[1]

[2]

<https://wir.ri.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/miody-przelewickie-i-kiszka-szwedzka-na-listie-produktow-tradycyjnych>