

Miody przelewickie i Kiszka szwedzka na Liście Produktów Tradycyjnych

12 mar 2012 10:25

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 przelewickie** i **Kiszka szwedzka**.
Pod nazwą Miody przelewickie może być wytwarzanych kilka odmian miódów, jak np. wielokwiatowy, lipowy, nektarowo-sapinowy, rzepakowy, grysiany, wietrzowy, kaslowy, blaskowy oraz z naktów. Później wykorzystywany do produkcji Miódów przelewickich pochodzi głównie z wosnego od zanieczyszczeń terenu Ogrodu Dendrologicznego w Przeliwiczach oraz psł, ląk i lasów gminy Przeliwice. Tradycja wytwarzania tego wspaniałego produktu sięga II połowy lat 40-tych XX wieku. W 1940 r. we wsi Kłodzko osiedli się jedna z rodzin z Wielkopolski, która przysłała ze sobą także swoje „zwykłe” – szkiełko pszczelich rodzin. Z czasem w gminie Przeliwice zawiązała się powstająca grupa pasjonatów pszczół i smalczacy miodu, by w latach 60/70 – tych zacząć działać w kole pszczelarzskim. W tym miejscu należy zaznaczyć, że od końca lat 70-tych ubiegłego wieku, przez ponad 25 lat liczyła osioł z gminy Przeliwice, zajmujących się wytwarzaniem miodu utrzymywała się na stałym poziomie 40-50 członków. Z produkcji miodu byłyby także wsię gminy Przeliwice jak: Luch, Bylica, Raszyn, Przeliwice, Jasionów, Myślibózek, Przywidze, Szczaw, Kłak, Kłodzko, Żabów, Gardziej, Topolnki, Kosin, Piotrsko. W samych tylko Przeliwiczach pszczelarze wytworali miod w oparciu o 53 psze pszczele. Półowa lat 80-tych, to największy wzrost posiadaczy pszczelich rodzin (55 członków kół). Wyherzany miod i inne produkty pszczelarzskie, pszczelarze na podstawie Umów Kształtacyjnych dostarczali m.in. do Regionalnej Spółdzielni Ogrodnictwo-Pszczelarstwa w Starogardzie i Punktu Skupu w Lipnie. Skupowanie miodu przez Regionalną Spółdzielnię Ogrodnictwo-Pszczelarstwa odbywało się jeszcze na początku lat 90-tych XX wieku. Obecnie (stan z grudnia 2011r.) w Przeliwiczach Kole Pszczelarzskim wytwarzaniem produktu ps. Miody przelewickie i utrzymaniem 955 psn pszczelich zajmuje się 25 członków kół. Smak „Miódów przelewickich” w roku 2011 docenili już wojewódzkiego konkursu „Nasze Kulturowe Dziedzictwo. Smaki Regionów” przynajmniej 1 nagrodę w kategorii Miody.

Historia mieli miejscowości Szwecja, woi leżącej 11 km od Włocza nieznacznie oddalona jest z Pomorza. Została założona 10 kwietnia 1580 z inicjatywą waleckiego starosty Irbaligo Hieronima Ostrowskiego oraz radnych Gnesp’a oraz Jhannera Ham. Na pustym niezaspodowanej ziemi miało początkowo osiedlić się 30 niemieckich gospodarzy, pochodzących właśnie z Pomorza. Ostatecznie do miejscowości przybyło 4 różnych i 16 polichiznianych chłopów. Jak wczasy, również O osadnicy przywiali ze sobą swoje zwyczaję tradycje, także te kulinarne, oparte na głównym składniku – ziemniakach. W 1946 powiatowa historia w Szwecji zajmowała powierzchnię ok. 1800 ha. W miejscowości funkcjonowała gorzelnia, w której do produkcji spirytusu potrzebowano ok. 27 tys. ton ziemniaków. Ziemniaki jako lokalny, dostępny surowiec wykorzystywano nie tylko w przetrzebiwie, ale stał się również podstawowym składnikiem kulinarnej specjności przodkówniemi mieszaników Szwecji – kielbasy. Rbiono ją ze starych karmowych ziemniaków, kaszy jęczmiennej, soli, ryżu, cytrynowej i majeranki. Do wyrodu Kiszki szwedzkiej wykorzystuje się ziemniaki surowe i gotowane, boczek surowy i wędzony, cebulę, kaszę mianę. Surowe i gotowane ziemniaki należy zetrzeć na tarce. Boczek surowy, wędzony, cebulę i ewentualnie podgadę pokroć i podsmarzyć. Wymieszać składniki, dodać surowe jętko i przyprawy: sól, pieprz i majeranek. Dla lepszej kielbasiści zabawy można dodać garść kaszy jęczmiennej lub mianę. Napieścić jątu farшем. Zapiekać ok. 10 min, wypiekem garnku z lekko polającą się wodą. Najlepiej smakuje podawana na ciepło. Ze smakiem Kiszki szwedzkiej mają okazję zapoznać się turyści odwiedzający Szwecję w dniu 24 czerwca, bo właśnie w tym dniu odbywa się jeden z największych festynów rocznicy nazwy „Świętęjanki”.

Galeria

[1]

[2]

Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/miody-przelewickie-i-kiszka-szwedzka-na-liscie-produktow-tradycyjnych?mobile_switch=mobile&comment=0

Linki

[1] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/23500/11888300_1412988013_miody_przelewickie.jpg

[2] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/23500/37457200_1412988013_kiszka_szwedzka.jpg