

Kolejny produkt na Liście Produktów Tradycyjnych

25 cze 2014 14:34 Autor: trichalowski
Pasztet z gęsi

W dniu 17 czerwca br. na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisany został kolejny produkt z naszego województwa. Jest to „Pasztet z gęsi”.

Już na początku XX wieku hodowała gęsi i ich przetwarzanie odbywały jedną ze znaczących ról w odywianiu mieszkańców Pomorza. Rzeczalnie przetwory z gęsi były ulubioną potrawą zarówno mieszkańców wsi, jak i miasteczuchów. Na wsiach pomorskich hodowano bardzo dużo drobiu: kur, kaczków oraz gęsi, czemu sprzyjały liczne występujące na tych terenach stawy i jeziora. Najwięcej jednak uwagi poświęcano hodowli gęsi. ... Hodowlę gęsi z poprzedniego roku kończyło wielkie ściegi łuczonych na Boleń Nareszenie, a rozpoczętano nową hodowlę od pierwszego stycznia nowego roku (Kultura na Pomorzu w XX wieku). Ponadto różnych zjawień historycznych i zmiany właścicieli tych ziem tradycja hodowli gęsi i wyrobu pasztetu kontynuowana jest na tych terenach również współcześnie. Samą recepturę na ten produkt przynieśli ze sobą i przez wiele lat pielęgnowali dawni mieszkańcy Kaszub. Prawdę 70 lat temu, w roku 1947 w Szczecinie, nad jedną z obłąk pusty Otry Ogólniejsza osiedla się rodzina przybyła ze wsi Kobyle. Hodowała gęsi i nabyta w rodzinnym domu umiejętność przetwarzania na różne specjalj mięsa gęsiego, pielęgnowana była przez tę rodzinę także w nowym miejscu zamieszkania.

Starsi mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego rzadziej wyrobią już ten produkt. Recepturę przekazali młodszemu pokoleniu. Obecnie pasztet przygotowywany jest na terenie powiatu gryfickiego, a przepis na jego wyrobie przodkami się niezapadł. Po sprawnemu i oddzieleniu od kapsułów szcy gduje się gęsi w garnku, dodając do wody włoszczyznę. Osobno gotowana jest wiejotka. Na wysmarowanej tłuszczem blaszce piecze się boczek wędrowy. Cebule się podsmaża. Całe mięso mieli się z cebulą i suszonymi grzybami. Dodaje się jalka, namoczoną bulkę pszenną i przyzowy. Mniej dokładnie wygotują. Mięso przekłada się na blaszkę, prosypując majerankiem. Pasztet z gęsi zapieka w piekarniku elektrycznym z termobieganiem w 150-170°C przez około 40-50 minut. (wywiad etnograficzny).

Smak Pasztetu z gęsi w roku 2009 doceniło także jury konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo przyznając I miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.

Galeria

[1]

Załączniki

application/pdf
[00745300_1413088066_28_Paszet_z_gesi.pdf](#) [2]
Paszet z gęsi
90,2 KB

<http://wiri.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/kolejny-produkt-na-liste-produktow-tradycyjnych>