

Strona

Kolejny produkt na Liście Produktów Tradycyjnych

25 cze 2014 14:34
Paszczet z gęsi

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

Już na początku XIX wieku hodowla gęsi i ich przetwarzanie odgrywały jedną ze znaczących ról w odtwarzaniu mieszkańców Pomorza. Rozmaite przetwory z gęsi były ulubioną potrawą zarówno mieszkańców wsi, jak i miasteczuchów. Na wieśach pomorskich hodowano bardzo dużo drobiu: kur, kaczek 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 bicie gęsi łuczonych na Buzie Narodzenie, a rozpoczynano nową hodowlę od pierwszego stycznia nowego roku! (Kultura na Pomorzu w XIX wieku). Porówno różnych źwawowań historycznych i zmiany właścicieli tych ziem tradycja hodowli gęsi i wyrobu paszczetu kontynuowana jest na tych terenach niemal nieprzerwanie. Samą recepturę na ten produkt przysłał do siebie i przez wiele lat pielęgnował dawni mieszkaniec Kaczub. Prawie 70 lat temu, w roku 1947 w Szczecinie, nad jedną z odnog dęty Odry-Ogólniką osiedliła się rodzina przybyła ze wsi Kotłyte. Hodowała gęsi i nabyła 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 wyrabiają już ten produkt. Recepturę przekazali młodszemu pokoleniu. Obecnie paszczet przygotowywany jest na terenie powiatu pyrzyckiego, a przepis na jego wyroby przedstawia się następujący: Po sprząwieniu i oddzieleniu od korpusek sztył grubie się gęsi w garniku, dodając do wody włoszczyznę. Osobno gdowna jest wątróbka. Na wysmarowanej tłuszczem blaszce piecze się boczek wędrowy. Cebulę się podsmaża. Całe mięso miel się z cebulą i suszonymi grzybami. Dodaje się jaja, namoczoną bułkę pszenną i przyzowy. Mięso dokładnie wyrobka. Mięso przelała się na blaszki, prosypując mąkąpankiem. Paszczet z gęsi zapiekta w piekarniku elektrycznym z termobiegłem w 150-170oC przez około 40-50 minut.” (wywiad etnograficzny).

Smak Paszczetu 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

https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/files/Z3500/00745300_1413088066__28-_Pasztet_z_gsi.pdf
Pasztet z gęsi

Adres źródłowy: https://wtr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/kolejny-produkt-na-liste-produktow-tradycyjnych?mobile_switch=mobile&comment=0

Linki

[1] https://wtr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/Z3500/41659400_1413088065__P1090605.jpg