

„Śledzie po szczecińsku” kolejnym produktem tradycyjnym z województwa zachodniopomorskiego

13 kwi 2015 15:10 Autor: imichalski

„Śledzie po szczecińsku” z Restauracji „Na Kurcu Korytarz” ze Szczecina to kolejny produkt z województwa zachodniopomorskiego wpisany w dniu 2 marca 2015 r. na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Szczecin od zawsze kojarzony był z morzem i śledziami. Od zawsze część jego mieszkańców utożymiała się i wzbogacała z pracy na morzu. Stare porzeczki hanzaologiczne miało... Szczecin jest miastem handlowym. Łódka jest miastem łoboch (Dzień codziennie w średniowiecznym mieście hanzaologicznym na Pomorzu, Szczecin, 1998). Wiek XIX, to „laty dekret” zarządzenie w łodzi szczecińskiej (długiej potrawie) w tym do śledzi... „Najbardziej słynny produkt, z wyglądem śledzi, które – solone – w wielkich ilościach były konsumowane przez większość gromy społecznej” (Dzień codziennie w Szczecinie w latach 1850-1939, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, 2008). Śmiechowi śledzi mogli zaopatrzyć się w swój ulubiony przysmak nie tylko na targu, ale także w prawie każdym sklepie, który oferował artykuły spożywcze. „Jedynym takim sortem duża śledzi. W każdym sklepie w mieście były duże kade z solonymi śledziami. Podstawą potrawy na kolację były ziemniaki w kąpiach i śledzie solone lub śledzie w occie z dużą ilością cebuli i „proszką” (Kultura na Pomorzu w XX wieku, Wydawnictwo, Udziałem Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Kosztami 2000). Śledź, jako jedna z niewielu ryb, w XIX wieku po raz pierwszy doczekał się od mieszkańców Szczecina hymnu pochwalnego na swoją cześć. A wszystko za sprawą Szczecińskiego Towarzystwa Rolniczego, które w 1884 roku zwróciło w przewodniku wyjechać do Kołomyż, Północy Śledzi” (Szczecin-miasto Szczecinian, Północy Białej Portowej, Szczecin 2000)... Na stole wtedy widać było jedynie oczyszczony, opłócony ziemniak, taki twarzysko. Jest nam przedstawiony oto kury na talerzu. Najbardziej szczecińska uczta... Należy podkreślić, że na śledzi Szczecin kłótny na rybo solone śledzie z beczki, podawane z ziemniakami i dużą ilością cebuli i listu kurzych. Poprawną potrawą były także śledzie smażone, czy też opiekane w olejowej zalewie lub marynadzie. Wpółnocną jako śledzie po szczecińsku przygotowywane są, śledzie z cebulą, śledzie smażone, smażone śledzie w olejowej zalewie, śledzie smażone na wodzie, śledzie opiekane w marynadzie oraz cyrny śledziny. Śledzie to przygotowywane według starych receptur stale goszczą na śladach szczecińskich restauracji i domostw. Czasem czyścić można zapoznać się z ich smakiem także podczas różnych wydarzeń imprez plenerowych, czy też konkursów. Najbardziej tego przykładem jest „Cyryl śledziny”, który podczas targów POMERANIA 2003 zdobył w kategorii Ryby i Przetwory Rybne medal Międzynarodowych Targów Szczecińskich.

Załączniki

aplikacja pdf

[Śledzie po szczecińsku](#) (1)

56.57 KB

<https://wtr.archiwum-wsp.pl/katalog/ksiedzie-po-szczecińsku-kolejnym-produktem-tradycyjnym-z-województwa-zachodniopomorskiego>