

Opublikowany na (<https://wnr.archiwum-wzp.pl>)

[Strona główna](#) > Miody, powidla i piwo na Liście Produktów Tradycyjnych

Strona

Miody, powidla i piwo na Liście Produktów Tradycyjnych

11 wrz 2018 10:21

W dniu 27 sierpnia 2018 r. Lista Produktów Tradycyjnych, prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiększyła się o kolejne trzy produkty z województwa zachodniopomorskiego. Są nimi: Miody Pojezierza Drawskiego, Powidla radziszewskie oraz Piwo szczecińskie.

Miody Pojezierza Drawskiego - Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Gospodarstwo Pasieczne „MAJA” R. K. Bondanek, Czarne Wielkie.

Pod nazwą miody Pojezierza Drawskiego wytwarzanych jest 11 gatunków miodu: wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, gryczany, nawłociowy, facelkowy, wrzosowy, chabrowy, konieczynowy, skąpcowy oraz spadzowy. Produkt ten pozyskiwany jest na terenie 7 gmin województwa zachodniopomorskiego, położonych w obszarze Pojezierza Drawskiego: Czajliniek, Borne Sulinowo, Drawsko Pom., Polczyn Zdrój, Barwice, Złocieniec oraz Szczecinek. Początkowo na tych terenach prowadzona była hodowla pszczoł w ich naturalnych warunkach bytowania, w tzw. barciach pszczelich. Z czasem barcie zastąpione zostały kószkami, a następnie dami słagocannymi lub wędrownymi. O wytwarzaniu miodu na przełomie XVIII/XVI wieku czytamy: Powszeźnym źródłem dochodów księcia w powiecie szczecińskim były lasy (...). Duże zalesienie i odpowiedni klimat stwarzały dogodne warunki dla rozwoju baractwa. Hodowla pszczoł już za czasów Bogusława X poddana była opiece książąt. Były to pasieki leśne, dozorowane jednak przez cđwiewką (Dzieje Ziemi Szczecińskiej, praca zbiorowa pod redakcją Andrzeja Czarnika, Poznań 1971). Intensyfikację Kolejne materiały potwierdzają nie tylko fakt otrzymywania tego złotego nektaru, ale także sposób jego ówczesnego transportu, czy też jego sprzedaży. Ciekawym przykładem zaradności niełicznych kupców Drawska będzie fakt, że w 1700 r. podjął on udaną próbę wykorzystania sławności Drawy dla dosłownego „wypłynięcia” na szersze wody swego fachu. Dwie barki dopłynęły wtedy do Frankfurtu nad Odrą, gdzie na targu zadzierowano 25 beczek miodu (Dzieje Ziemi Drawskiej, praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Gąsiora, Wydawnictwo Poznańskie 1972). Od lat 40-tych XX w. skupem miodu wytorzonego przez lokalnych pszczelarzy zajmowały się m.in. rejonowe spółdzielnie ogrodniczo-pszczelarskie. Współcześnie tradycję wytwarzania różnych odmian miodu kontynuują kolejne pokolenia pszczelarzy zamieszkających na terenie Pojezierza Drawskiego. Jednym z nich jest Radosław Bondanek i jego rodzina. W 1996 r. pan Radosław odkupił 10 pustych uli i rozstawił je na polu ojca. Jego praca nie posłała na marne, bo już w maju-czerwcu roku 1998 Ule zostały zasiedlone przez pszczoły. W ten sposób doglądając sukcesywnie pszczoł, jesienią 1999 roku, pozyskał swój pierwszy w życiu własny miod. Niepowarzałny smak i jakość tego produktu docenili dwukrotnie Komitet Organizacyjny Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina w Przemiłowie, przegrając w roku 2015 oraz 2016 wyróżnienia, za miod wrzosowy i nawłociowy.

Powidla radziszewskie - Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Agnieszkę i Leszka Jäger, Gospodarstwo Rolne Leszek Jäger, Radziszewo.

Już w okresie przedwojennym wioski graniczące ze Szczecinem stanowiły zaplecze warzywno-owocowe dla mieszkańców tego miasta. Okoliczni rolnicy zapewniali nie tylko swoim rodzinom i najbliższym sąsiadom różne owoce do codziennego spożycia i na przetwory, ale dostarczali je również na szczeciński rynek (Kultura na Pomorzu w XX wieku. Lucyna Turak-Kwaśkowska, Koszalin 2000). O ile na początku XX w. ilość warzyw w jedzeniu mieszkańców miast nie była imponująca, (...) to w ciągu okresu następnego, aż do 1939 r., w pobliżu miast powstawały ogrodnictwa i ciepłarnie, które dostarczały (...)ja także owoców. Tradycje sadownictwa i wytwarzania przetworów owocowych, w tym ze śliwek, na terenie gminy Gryfino kontynuowane było również po roku 1945, przez polskich już mieszkańców tych ziem. W okresie powojennym, już pod koniec lat 40-tych XX wieku, do przygotowania powidel stosowano tylko śliwki z pomiekieckich sadów, które z czasem zaczęto zastępować nowymi, bardziej odpornymi odmianami. Współcześnie, przygotowując powidla radziszewskie bazuje się na śliwkach pochodzących z nowych już nasadzeń, ale takich częściowo jeszcze z pomiekieckich drzew. Drzewa te rosną w ogrodzie, który jest w posiadaniu rodziny inf. L.J od 1947 roku, ł. od czasu gdy w Radziszewie osiedlili się jego dziadkowie (...) przybyli z Poznania. Obecnie jest ich około 30 sztuk, w dużej części jeszcze, jak je określa inf. L.J., „dziczki pomiekieckiej śliwki tzw. węgierki oraz drzewka nowej odmiany (...). (Wywiad etnograficzny). Tradycja robienia powidel z owoców drzew śliwowych z własnego sadu utrzymywana jest w rodzinie inf. MJ od czasu, gdy jej rodzina przyjechała do Radziszewa w 1947 r. Jak wspomina, jej matka (...) zawsze robiła przetwory „ze wszystkiego – jabłek, śliwek, czerwonej porzeczki”. Ona sama, jeszcze w dzieciństwie pomagała małce, najpierw przy łatwych pracach, jak zbiór i peskowanie owoców, aby potem, prowadząc już własne gospodarstwo domowe i korzystając z receptur matki samodzielnie robić przetwory, w tym Powidla Radziszewskie. (Wywiad etnograficzny). Z walorami smakowo-odżywczymi tego anormalnego produktu mają okazję zapoznać się nie tylko mieszkańcy Radziszewa, ale również inne osoby zamieszkujące i odwiedzające Pomorze Zachodnie, a szczególnie Szczecin. Produkt ten dostępny jest bowiem podczas różnych jarmarków, targów i wystaw, które odbywają się na terenie województwa zachodniopomorskiego.

Piwo szczecińskie - Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez BEWAKO SZCZECIN POLSKA Sp. z o.o., Szczecin.

Już w X wieku ówczesni mieszkańcy Szczecina uprawiali jęczmień i znalazł sposób chmielenia piwa: „W X – XI w. znane jej było chmielenie piwa i wyrób z jęczmienia (...). O tym, że był to napój ceniony przez Pomorzan, pisał biograf Ottona z Bambergu Heribord: ...wina nie mają ani go szukają, gdyż zapobiegliwie przyrządzone miodne napoje i piwo przewyższają wino falemskie” (Informator Wytwórcy pi., „Tradycje piwowarskie na Pomorzu Zachodnim”. Danuta Szwarczyk, Wydawnictwo Muzeum w Koszalinie, 2005).Co ciekawe początkowo warzeniem piwa zajmowały się tylko kobiety, które dbały o przygotowanie posiłków dla mieszkańców danego domostwa : Z początku warzenie piwa na użytek domowy było domeną kobiet” (zdroło j.w.). Koniec XV oraz cały wiek XVI to pomyślny okres dla szczecińskiego cechu browarniczego. Pewnym zmianom ulega pierwszy statut browarniczy z 1476 r., w którym zezwolono m.in. na nieograniczoną produkcję tzw. „piwa marcowego”. Należy przyjąć, iż z końcem XVI w. w mieście wyraźnie wyodrębnił się podział na browarników-przedsiębiorców i piwowarów-rejemników. Mimo ciągłych utyskiwań na kiepską sytuację liczba browarników stale rosła. W 1556 r. działał ich w Szczecinie już 122. Miesto zaś liczyło ok. 12,5 tysiąca mieszkańców (...). Ich zajęcie musiało przynosić znaczne dochody i cieszyć się sporym prestiżem, gdyż w ciągu XVI i XVII wieku właściciele browarów kilkakrotnie znajdowali się w składzie rady miejskiej (...). W 1573 r. statut browarniczy został zmodyfikowany” (Materiały Zachodniopomorskie Tom XLIII, redaktor Wiesław Filipowiak, Muzeum Narodowe, 1997. Szczecin).Ciepłe czasy dla browarników szczecińskich i piwa szczecińskiego nadszchodzą około połowy XVII w. Występuje wtedy degradacja ekonomiczna Szczecina, która jest następstwem między innymi wojny trzydziestoletniej. Pomimo tych trudnych czasów, materiały źródłowe podają, że pod koniec XVI w. w Szczecinie wytwarzane są już cztery gatunki piwa. Wiadomo także, że w 1680 r. administracja szwedzka zachęcała kwatermistrza szczecińskiego garnizonu, aby oficerom i podoficerom podawano do wszystkich posiłków szczecińskie piwo. (...)Ok. 1700 r. szczecińscy browarnicy produkowali cztery podstawowe gatunki piwa: jasne jęczmieniane mocne i porzkie „Billerbier”, ciemne jęczmieniane „Gernstertraubnier”, jasne słabe jęczmieniane „Gernsterweisbier” oraz jasne pszeniczne „Weizenbier”(„150 lat Browaru Szczecińskiego tradycja i współczesność”, Bosman Browar Szczecin S.A., Wydawnictwo Archiwum Państwowego „Dokument” w Szczecinie, 1998) Obecnie w Szczecinie produkują piwa na dużą skalę zajmuje się jeden zakład, mieszczący się tak jak przed laty przy ul. Chmielowskiego. Jednak nie tylko on wytwarza piwo. Na potrzeby związane z własną działalnością, różne gatunki tego trunku, a szczególnie te o ugniotwanej tradycyjnej recepturze, wytwarzają także mniejsze browary, które są często połączone z restauracjami. Jedną z nich jest „Browar Stara Komenda” przy ul. Batorego. Można w niej nie tylko dobrze się posilić, ale także degustować trzy tradycyjne gatunki piwa: jasne, busztynowe, czy też pszeniczne.

Galeria



