

Miody, powidla i piwo na Liście Produktów Tradycyjnych

11 wrz 2018 10:21 Autor: trnicalowski

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 Drańskiego, Powidla radziszewskie oraz Piwo szczecińskie.

Miody Pojezierza Drańskiego - Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Gospodarstwo Pasieczne „MAJA” R. K. Bondanuk, Czarnie Wielkie.

Pod nazwą miody Pojezierza Drańskiego wytwarzanych jest 11 gatunków miodu: wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, gryczany, rawickowy, fasoliowy, wrzosowy, chabrowy, koniczynowy, skądowy oraz spadiowy. Produkt ten pozyskiwany jest na terenie 7 gmin województwa zachodniopomorskiego, położonych w obszarze Pojezierza Drańskiego: Czaplinek, Borne Sulinowo, Drawsko Pom., Polczyn Zdrój, Barwice, Zboczenie oraz Szczecinek. Początkowo na tych terenach prowadzona była hodowla pszczoł w ich naturalnych warunkach bytowania, w tzw. barciach pszczelich. Z czasem barcie zastąpione zostały kółkami, a następnie ulami stałymi i ulami wędrownymi. O wytwarzaniu miodu na przełomie XVI/XVII wieku czytamy: Powszeźnym źródłem dochodów księcia w powiecie szczecińskim były lasy (...). Duże zalesienie i odpowiedni klimat stwarzały dogodne warunki dla rozwoju barłnictwa. Hodowla pszczoł już za czasów Bogusława X poddana była opiece książąt. Były to pasieki leśne, dozoruwane jednak przez człowieka (Dzieje Ziemi Szczecińskiej, praca zbiorowa pod redakcją Andrzeja Czarnka, Poznań 1971). Intensywniejsze Kolejne materiały potwierdzają nie tylko fakt otrzymywania tego słodkiego nektaru, ale także sposób jego ówczesnego transportu, czy też jego sprzedaży: Ciekawym przykładem zaradności nielicznych kupców Drawska będzie fakt, że w 1700 r. podjął on udaną próbę wykorzystania słowności Drawy dla doskonałego „wyplięcia” na szerzą wody swego fachu. Dwie barki dopłynęły wtedy do Frankfurtu nad Odrą, gdzie na targu zaoferowano 25 beczek miodu (Dzieje Ziemi Drańskiej, praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Gąsziłki, Wydawnictwo Poznańskie 1972). Od lat 40-tych XX w. skupem miodu wytworzonego przez lokalnych pszczelarzy zajmowały się m.in. rejonowe spółdzielnie ogrodniczo-pszczelarskie. Współcześnie tradycję wytwarzania różnych odmian miodu kontynuują kolejne pokolenia pszczelarzy zamieszkujących na terenie Pojezierza Drańskiego. Jednym z nich jest Radosław Bondanuk i jego rodzina. W 1996 r. pan Radosław odkupił 10 pustych uli i rozstawił je na polu ojca. Jego praca nie poszła na marne, bo już w maju-czerwcu roku 1998 ulę zostały zasiedlone przez pszczoły. W ten sposób doglądając sukcesywnie pszczoł, jesienią 1999 roku, pozyskał swój pierwszy w życiu własny miód. Niepowtarzalny smak i jakość tego produktu docenił dwukrotnie Komitet Organizacyjny Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina w Przemkowie, przeznając w roku 2015 oraz 2016 wyróżnienia, za miód wrzosowy i rawickowy.

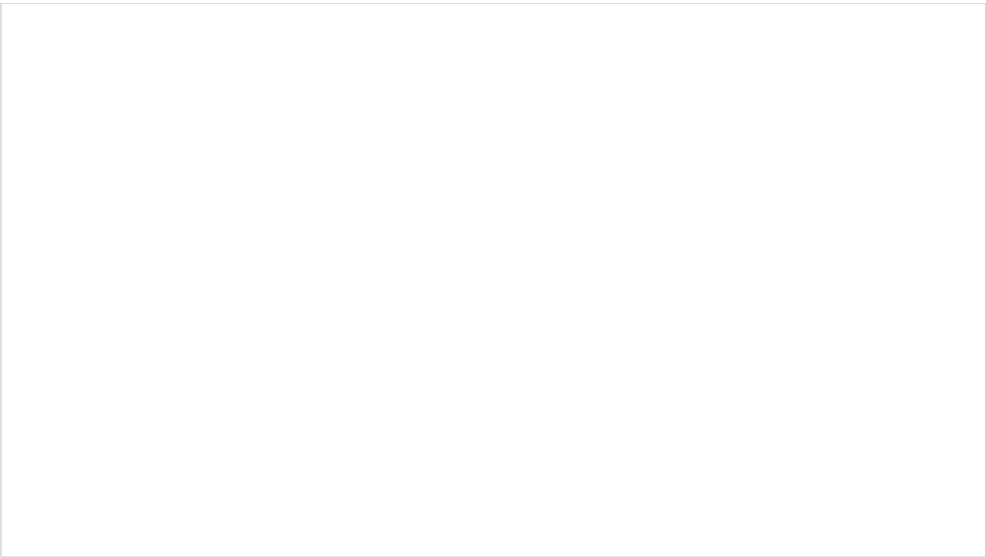
Powidla radziszewskie - Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Agnieszkę i Leszka Jäger, Gospodarstwo Rolne Leszek Jäger, Radziszewo.

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 XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiałkowska, Koszalin 2000). O ile na początku XX w. ilość warzyw w jednym mieszkańców miast nie była imponująca, (...) to w ciągu okresu następnego, aż do 1939 r., w pobliżu miast powstawały ogrodnictwa i cieplarnie, które dostarczały (...)a także owoców. Tradycje sadownictwa i wytwarzanie 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 śliwek z pomniejszych sadów, które z czasem zaczęto zastępować nowymi, bardziej odpornymi odmianami. Współcześnie, przygotowując powidla radziszewskie bazuje się na śliwkach pochodzących z nowych już nasadzeń, ale także częściowo jeszcze z pomniejszych drzew. Drzewa te rosną w ogrodzie, który jest w posiadaniu rodziny inf. LJ od 1947 roku, tj. 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. LJ., „dziczki pomniejszej 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 matce, najpierw przy łatwych pracach, jak zbiór i pestkowanie 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 aromatycznego 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 znali sposób chmielenia piwa: „W X – XI w. znane jej było chmielenie piwa i wyrób z jęczmienia (...) O tym, że był to rapój centony przez Pomorzan, pisał biograf Ołtuna z Bambergu Herbord: ...wina nie mają ani go szkania, gdyż zapobiegliwie przyrządzone miodne napoje i piwo przewyższają wino falermskie” (Informator Wyślanowy pt. „Tradycje piwowarskie na Pomorzu Zachodnim”, Danuta Szewczyk, 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” (źródło j.w.). Koniec XV oraz cały wiek XVI to pomysłowy okres dla szczecińskiego odczu 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-rajemników. Mimo ciągłych utyskiwań na kiepską sytuację liczba browarników stale rosła. W 1556 r. działało ich w Szczecinie już 122. Miasto zaś liczyło ok. 12,5 tysiąca mieszkańców (...), ich zapiece 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 XLII, redaktor Władysław Filipowiak, Muzeum Narodowe, 1997 Szczecin). Ciągłe czasy dla browarników szczecińskich i piwa szczecińskiego nadchodzą około połowy XVII w. Wyśługuje wtedy degradacja ekonomiczna Szczecina, która jest następstwem między innymi wojny trzydziestoletniej. Pomimo tych trudnych czasów, materiały źródłowe podają, że pod koniec XVII 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 jęczmienne mocne i gorzkie „Bitterbier”, ciemne jęczmienne „Gemsterbraunbier”, jasne słabe jęczmienne „Gemsterweissbier” oraz jasne pszeniczne „Weizenbier” („150 lat Browaru Szczecińskiego tradycja i współczesność”, Bosman Browar Szczecin S.A., Wydawnictwo Archiwum Państwowego „Dokument” w Szczecinie, 1996) Obecnie w Szczecinie produkcję 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 uprntowanej tradycyjnej recepturze, wytwarzają także mniejsze browary, które są często połączone z restauracjami. Jedną z nich jest „Browar Stara Komenda” przy ul. Łąckiego. Można w niej nie tylko dobrać się pościć, ale także degustować trzy tradycyjne gatunki piwa: jasne, burzdynowe, czy też pszeniczne.

Galeria



[2]

[3]

Załączniki

application/pdf
[Miody Polegiera Drawskiego](#) [4]
114.3 KB
application/pdf
[Powidła radziszewskie](#) [5]
44.34 KB
application/pdf
[Piwo siewierskie](#) [6]
51.21 KB

https://wir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/miody-powida-i-piwo-na-fiscie-produktow-tradycyjnych?mobile_switch=standard