

Opublikowany na: <https://www.iph.gov.pl/zakwas-buraczny>

[Strona główna](#) > Zakwas buraczany z Dębna na Liście Produktów Tradycyjnych

Strona

Zakwas buraczany z Dębna na Liście Produktów Tradycyjnych

17 paź 2019 9:21

Kartka z Zakwasem buraczanym z Dębna

W dniu 10 września 2019 r. Lista Produktów Tradycyjnych, prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, pomieżyła się o kolejny produkt z województwa zachodniopomorskiego. Jest nim Zakwas buraczany z Dębna. To 54 produkt z naszego województwa wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Zakwas buraczany z Dębna - Wzrostak akcyjny do Urszula Marczakowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Anny / Starostwa Olsztyńskich Dębna.

Zakwas buraczany to wycisnąć napój z buraków ćwikłowych, znany i wytwarzany na terenie województwa zachodniopomorskiego od co najmniej 70 lat. Tradycja jego wytwarzania związana jest z historią prawniczków, którzy w ten region Polski przyjeżdżali po 1 wojnie światowej z przenieśli się z prawniczków w Wielkopolsce. W latach 40. ubiegłego wieku w Ostkoku (obecnie powiat myśliborski) zamieszkał osiedleńcy pochodzący z dawnego województwa łuskiego. Wraz z podziemnym obywatelstwem przynieśli również swój sposób kultury. Była to odmiana receptury produkowanej u siebie z pokarmu na pokarmie. Jedną z takich receptur był przepis na zakwas buraczany. Ten przepis był za wieloletni. Mój mama nauczyła się od babci (od babci). Później go wyprawa musiał ukazać i napisano przepisy jako w Ostkoku, później przyniesła się z Ostkoku (...). I to w tamtym regionie, w tamtych okolicach się robił zakwas, tam mawiano się go robić (od babci). Czyli od 1919 roku przepis jest w rodzinie (wyprawa etnograficzna). Zapoch z przyniesienia tradycji zakwas buraczany to nie było podziemne budo do przygotowania buraczku na Wigilię Bożego Narodzenia czy też na 8 maja, na dzień miłośnika Starostwa. To także napój, który można pić przez cały rok. Jest smaczny i podobnie w województwie etnograficznym, jego smaku całkowicie zastawienie wynika z nieoczekiwanych właściwości zdrowotnych, o których wiedzieli już nasi dawniej go wywarajono i spożywali, a o których praktycznie nie było wyprawy jego smakować. Tak, tak. To był napój jak herbata, kawa, zupa, to się kiedyś czytało w domu. Cały rok robiło go przetrzymać (...). Tak, na pewno na Boże Narodzenie, (...). Na Wigilię musiał być buracz z zakwasem (wyprawa etnograficzna). Długą historią tradycji wytwarzania na Pomorzu Zachodnim zakwasu buraczanego podziemnej kuki, czyli pochodzący z 60. i 70. XX wieku. Kuku zamieszkała była w rodzinie (przekazywane).

Zakwas to nie tylko smaczny napój, ale przede wszystkim jest zdrowym i smacznym. W Wigilię Bożego Narodzenia zakwas buraczany przygotowywano na jego kuki buraczku (wyprawa (...)). Długość smaczności dla wielu gospodyń, spożycie przygotowania zakwasu wyprawy. Na 4-6 dni przed wigilię przygotowywany był zakwas buraczany, który należało przechować na 10-12 miesięcy (Kuku smaczności na 201. z dnia 9-10 grudnia 1960 r., artykuł W Naszej Kuchni).

Załączniki

https://wlr.iph.gov.pl/obrazki/obrazki/54_-_zakwas_buraczany_z_dębna.pdf

Zakwas buraczany z Dębna

Informacje dotyczące Zakwasu buraczanego z Dębna

Adres źródłowy: https://wlr.iph.gov.pl/obrazki/obrazki/54_-_zakwas_buraczany-z-dębna-na-licie-produktow-tradycyjnych