

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

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

Strona

Zakwas buraczany z Dębna na Liście Produktów Tradycyjnych

17 paź 2019 9:21

Kuchnia 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 Alinę i Stanisława Czarnogalskich z Dębna.

Zakwas buraczany to wycisnięty 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 tamtym regionie Polski przeżyli tu po I wojnie światowej i przebiegającym wschodnio-białym Północy. W latach 40. ubiegłego wieku w Górze (obecnie powiat myśliborski) zamieszkał osiedleńcy pochodzący z dawnego województwa łuskiego. Wraz z podziemnym dyktando przetrwał również swój domowy kultury. Była to odmiana receptury przekazywanej ustnie z pokolenia na pokolenie. Jedną z takich receptur był przepis na zakwas buraczany. Ten przepis był za wyjątkiem. Mój mama nauczyła się od babci (od babci). Później go wyprawa musiał uzyskać i napisać matniała baba w Górze, która przetrwała się z Górze (...). I to w tamtym regionie, w tamtych okolicach się robił zakwas, tam matniała się go nauczyła robić od babci. Czyli od 1919 roku przepis jest w rodzinie (wywiad etnograficzny).

Zapochłonię z przynależności tradycji zakwas buraczany to nie tylko podziemna baza do przygotowania buraczku na Wigilię Bożego Narodzenia czy też na 8 maja, na dzień miłośników Stanisława. To także napój, który można pić przez cały rok. Jest smaczny i podobnie w wyjątkowych okolicznościach, jego smaku całkiem zastawienie wynika z nieoczekiwanych właściwości zdrowotnych, o których wiedziano już dawno dzięki go wywarzającemu i spożywającemu, a o których praktycznie nie było wiadomości jego smaku. Tak, tak. To był napój jak herbata, kawa, zupa, to się kiedyś czytało w domu. Cały rok robił go przetrzymać (...). Tak, na pewno na Boże Narodzenie, (...). Na Wigilię musiał być buracz z zakwasem (wywiad etnograficzny).

Długą historią tradycji wytwarzania na Pomorzu Zachodnim zakwasu buraczanego potoczniejszą baba mówiła pochodziła z lat 60. i 70. XX wieku. Ktoś zamieszkał był w rodzinie (matka). Zaczęły one decydować między innymi o zdrowotnego wytwarzania na Wigilię Bożego Narodzenia zamieszkał buraczanym przygotowanie na jego końcu buraczku wigilijnego (...). Długo się przygotowywało dla Wigilii gospodyni, spóźniła przygotowała buraczka wigilijnego. Na 4-5 dni przed wigilią przygotowałyśmy kawał buraczki, który musiał być gotowy na Wigilię, "kuchnia" smaku, ale też piękny kolor (Kuchnia szlachetna nr 201, z dnia 9-10 grudnia 1980 r., artykuł W Naszej Kuchni).

Załączniki

https://wtr.iph.gov.pl/obrazki/obrazki/54_-_zakwas_buraczany_z_dobna.pdf

Zakwas buraczany z Dębna

Informacje dotyczące Zakwasu buraczanego z Dębna

Adres źródłowy: https://wtr.iph.gov.pl/kuchnia/zakwas-buraczany-z-dobna-na-licie-produktow-tradycyjnych?mobile_wstch=mobile