Zupa „nic" na Liście Produktów Tradycyjnych

29 gru 2020, 14:59 Autor: tmichalowski

Talerz z zupą

W dniu 22.12.2020 r. Lista Produktów Tradycyjnych, prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiększyła się o kolejny produkt z województwa zachodniopomorskiego - Zupa „nic". To 56 produkt z naszego województwa wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Zupa „nic" - wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Karolinę Sarocką-Miller i Filipa Millera.

Produkt pn. zupa „nic" jest to słodkie danie, którego tradycja wytwarzania na terenie województwa zachodniopomorskiego znana jest od 65 lat. Przez domowe gospodynie serwowana była zawsze podczas kościelnych świąt, a szczególnie w dniu Bożego Ciała. Jedną z wielu osób, która po II wojnie światowej osiedliła się na Ziemiach Odzyskanych i jak tutaj poznała recepturę na ten produkt była rodzina Pariseba Pałaszak. Seniorka rodu, Pani Urszula Pałaszak, zupę „nic" wprowadziła do własnej kuchni w latach 60. ubiegłego wieku, po zapoznaniu się z jej przepisem w lokalnej prasie. Obecnie tradycję wytwarzania tego specjału pielęgnuje już trzecie pokolenie tej rodziny. W roku 2017 wnuk Pani Urszuli - Filip, uczeń Szkoły Podstawowej w Mierzynie przedstawił rodzinną historię wytwarzania zupy „nic" podczas IV edycji konkursu „Poszukiwacze Smaków". Sięgając natomiast pamięcią do kulinarnych początków zupy „nic" w województwie zachodniopomorskim należy podkreślić, że jeden z pierwszych zapisków opisujących sposób jej wytwarzania pochodzi z lat 50. XX wieku. W Kurierze szczecińskim z dnia 20 maja 1955 r. zapisano: ZUPA „NIC" - 15 dkg ryżu, 3 litry tyle mleka ile ryżu, 3 żółta, 6 dkg cukru, wanilia, 3 białka, cukier w mączce do smaku, lub 1 l/4 mleka. Ryż przebrać, wymieszać z mlekiem roślekić na brzegu płyty. Mleko zagotować: ubić pianę z białek i lekać łyżką na wrzące mleko – zagotować. Pianę oddzielić od mleka, mleko wlać do wary, wymieszać z ubitymi z cukrem żółkami, dodać ryż. Zupę „nic" można podawać ciepłą lub zimną. To prosta w swoim składzie i sposobie wytwarzania danie zachęcało mieszkańców ówczesnego województwa szczecińskiego do jego przygotowywania oraz podkreślania tym odświętnym daniem świąta Bożego Ciała.

Przez kolejne lata ta wyjątkowa zupa, jako wykwintne danie gościła w rodzinnych domach szczecinian. Jej receptura utrwaliona została również w domowym zeszycie z przepisami kulinarnymi, który na początku lat 60. XX wieku założyła jedna z osiedleńców Szczecinie nepalmański, pochodząca z Wilerłaczyzny. (1 litr mleka, 4 jaja, 8 łyżeczek cukru, 1 łyżeczka cukru wanil. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z 8 łyż. cukru + wanil. Z białek ubić pianę, dając do niej po odciru 2 łyżki cukru i dalej ubić. Zagotować mleko, do wrzącego wrzucać kulki (…) z białek, odwracać i wyławiać łyżką cedzakową. (…) żółtka gorącym mlekiem. Połączyć (…)).

Na przestrzeni lat metoda wytwarzania tego charakterystycznego dla polskiej kuchni produktu uległa niewielkim zmianom. Czasami dodaje się do niej ryż, wtedy jest bardziej syracja. Jednak cały czas podstawowymi jej składnikami są: mleko, jajka, cukier i laska wanilii/cukier wanilinowy.

Załączniki

application/pdf
Zupa "nic" (1)
Informacje dotyczące Zupy "nic".
65.76 KB