Strona

Zupa „nic" na Liście Produktów Tradycyjnych

29 gru 2020, 14:59
Talent 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 serwowane była zawsze podczas kościelnych świąt, a szczególnie w dniu Bożego Ciała. Jedną z wielu rodzin, która po II wojnie światowej osiedliła się na Ziemiach Odzyskanych i już tutaj poznała recepturę na ten produkt była rodzina Pariatska Pałaszak. Sekretka 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 tradycję wytwarzania zupy „nic" podczas IV edycji konkursu „Posmakowcze 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 rytu, 3 razy tyle mleka ile ryżu, 3 szklanki, 6 dkg cukru, wanilia, 3 bułki, cukier w mączce do smaku, litr i 1/4 mleka. Ryż przebrać, wymieszać z mlekiem rozdzielić na brzeszczyny. Mleko zagotować: ubić pianę z białek i łżeść łyżką na wrzące mleko – zagotować. Pianę oddzielić od mleka, mleko wlać do wany, wymieszać z ubitymi z cukrem żółtkami, dodać ryż. Zupę „nic" można podawać ciepłą lub zimną. To proste w swoim składzie i sposobie wytwarzania danie zachęcało mieszkańców ówczesnego województwa szczecińskiego do jego przygotowywania oraz podkreślania tym odświętnym daniem święta Bożego Ciała.
Przez kolejne lata te wyjątkowa zupa, jako wykwintne danie gościła w rodzinnych domach szczecinian. Jej receptura utrwalona została również w domowym zeszycie z przepisami kulinarnymi, który na początku lat 60. XX wieku zakupiła jedna z osiedlących w Szczecinie repatriantek, pochodząca z Wilenszczyzny : 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 obciżu 2 łyżki cukru i dalej ubić. Zagotować mleko, do wrzącego wrzucić kulki (...) z białek, odwracać i wyławiać łyżką ceziakową (...) żółtka gorącym mlekiem. Podajcie (...).
Zupa „nic" jest produktem wytwarzania tego charakterystycznego dla polskiej kuchni produktu uległa niewielkim zmianom. Czasami dodaje się do niej ryż, wtedy jest bardziej sycąca. Jednak cały czas podstawowymi jej składnikami są: mleko, jajka, cukier i łaska wanili/cukier wanilinowy.

Załączniki

https://wir.archiwum-wop.pl/sites/default/files/56_-_zupa_nic.pdf
Zupa "nic"
Informacje dotyczące Zupy "nic".

Adres źródłowy: https://wir.archiwum-wop.pl/aktualnosci/zupa-nic-na-liscie-produktow-tradycyjnych?mobile_switch=mobile