Opublikowany na https://witr.archiwum-wsp.pl

Strona

Zalewajka z Rogowa na Liście Produktów Tradycyjnych

28 lut 2023 10:14
Tekst z zupą

W dniu 22.02.2023 r. Lista Produktów Tradycyjnych, prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiększyła się o kolejny produkt z województwa zachodniopomorskiego - Zalewajkę z Rogowa. To 57 produkt z naszego województwa wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Zalewajka z Rogowa - wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Koło Gospodyń Wiejskich Rogowianie.

Zupa pn. zalewajka z Rogowa, na Pomorzu Zachodnim wytworzono już we wczesnych latach po II wojnie światowej. W latach 40. XX wieku w Rogowie, wsi położonej nieodległo Stargardu osiedlili się osadnicy z Polski centralnej (pow. piotrkowski, woj. łódzkie), woj. świętokrzyskiego, woj. podkarpackiego oraz z tzw. Kresów wschodnich. Współzamieszkiwali wieś zamieszkując kolejne domy, a wraz z nimi przybyli ich sąsiedzi, znajomi, rodziny. Ludność ta przywiozła ze sobą nie tylko swoje dobra materialne, ale również pewnych osobo rodzinnych receptur. Jedną ze stosowanych receptur, przywiezionych z Polski centralnej (pow. piotrkowski), był także przepis na zupę zalewajkę. Według wtórnej oceny mieszkańców (informatorów wywiadów) około 70% z nich pochodzi z terenów centralnej Polski, szczególnie z pow. piotrkowskiego, woj. łódzkiego. Pozostali mieszkańcy po II wojnie światowej przybyli z tzw. Kresów wschodnich, tj. z województw należących do Polski do 1945 roku oraz z woj. świętokrzyskiego i podkarpackiego (3 rodziny). (...) Niezależnie od miejsca pochodzenia rodziny od wielu lat wśród mieszkańców popularną zupą jest zalewajka. Jak sami opowiadają wywodzi się ona z okolic Piotrkowa Trybunalskiego, i z stamtąd przywiozła ją powojenni osadnicy (wywiad etnograficzny). W poszczególnych rodzinach zamieszkujących wieś Rogowo przepis na zalewajkę kolejnym jej pokoleniom przekazywany był zawsze ustnie. Matka uczyła przygotowywać tę zupę swoje dzieci, a one swoje. Z przepisu korzystał również inni mieszkańcy, którzy otrzymywali go od swoich sąsiadów. Zalewajka przygotowywana była w zależności od potrzeb poszczególnych rodzin. Niektóry spożywali ją kilkaji codziennie, na co miały z pewnością wpływ skromne powojenne życiowe warunki. Zupę jadano na śniadanie, na obiad, na kolację. Zalewajkę spożywano w domach, ale również zabierano ją ze sobą w dzień pracy, czyli pojęki. Dopiero w Rogowie matka inf. WZ nauczyła się gotować zalewajkę od sąsiadki przybyłej z pow. piotrkowskiego. (...) Dopiero Rodzina inf. WZ przyjechała do Rogowa z terenu obecnego woj. podkarpackiego. Według słów informatorki w poprzednim miejscu zamieszkania rodziny nie było tradycji gotowania zupy – zalewajki. Dopiero, jak sama mówi: „jak w 1947 roku przyjechali tu dziadki i ojcowie to pozmalitomy zalewajkę. Mama się nauczyła od sąsiadów z centralnej polski, a ja od mamy. Tutaj większość mieszkańców pochodzi z Małopolski, z Piotrkowa i oni ją przywieźli" (wywiad etnograficzny). Obecnie według słów inf. „Nie nadal zupa ta jest stale obecna w jadłospisie mieszkańców Rogowa. Jest posiłkiem, który funkcjonuje jako element integracyjny wśród mieszkańców. Inf. „Ale wspomnimy ...gdy w zeszłym roku sprzątaliśmy park, to ją podano w termosach". Jadana jest także na imprezach sportowych na rogowskim boisku, na dożynkach i innych odbywających się w wiosce. Zazwyczaj są to imprezy lub innych imprezach, w których biorą udział mieszkańcy Rogowa np. jako Koło Gospodyń Wiejskich (wywiad etnograficzny).
Do przygotowania zalewajki z Rogowa potrzeba: zakwas, ziemniaki, czosnek, cebula, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, śmietana i ewentualnie do okraszenia skórki/smalec.

Załączniki

https://witr.archiwum-wsp.pl/sites/default/files/57_-_zalewajka_z_rogowa.pdf
Zalewajka z Rogowa
Informacje dotyczące Zalewajki z Rogowa.

Adres źródłowy: https://witr.archiwum-wsp.pl/aktualnosci/zalewajka-z-rogowa-na-liscie-produktow-tradycyjnych?mobile_switch=mobile