

KONFITURA SZCZECIŃSKA Z OWOCÓW RÓŻY (13)

PRODUKT WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH W DNIU 28.07.2011 R.

KATEGORIA – WARZYWA I OWOCE

GMINA DOLICE, POWIAT STARGARDZKI

**WNIOSEK ZŁOŻONY DO URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO WOJEWÓDZTWA
ZACHODNIOPOMORSKIEGO PRZEZ PAŃSTWA BOŻENĘ I RYSZARDA JASZCZOWSKICH**



Autor zdjęcia : Państwo Bożena i Ryszard Jaszcwowsky

Według opracowania „Występowanie róży pomarszczonej *Rosa rugosa* Thunb. na Pomorzu Zachodnim przed 1981 rokiem” z dn. 14 maja 2007r. dr Sylwi Jurzyk, Adiunkta Katedry Dendrologii i Kształtowania Terenów Zieleni, Akademii Rolniczej w Szczecinie (obecnie Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny) : „*Róża pomarszczona* *Rosa rugosa* jest to gatunek sprowadzony na tereny Pomorza Zachodniego prawdopodobnie na przełomie XIX i XX wieku.. Na obszarze Europy najczęściej rozprzestrzenienie róży pomarszczonej związane jest z bliskością morza. Obecnie najczęściej spotykana jest na wybrzeżu i pojezierzu Bałtyckim...”

Około 1800r. w Szczecinie działało już 5 wytwórni konfitur (poza Szczecinem na terenie Pomorza Zachodniego były jeszcze wytwórnie konfitur w Kołobrzegu i Stargardzie) – „Dzieje Szczecina wiek X-1805” pod redakcją Gerarda Labudy, PWN Warszawa 1963.

Należy uważać, że tak „obfite” występowanie na Pomorzu Zachodnim uprawy róży oraz funkcjonowanie w samym tylko Szczecinie pięciu wytwórni konfitur, związane było nie tylko z zastosowaniem jej do celów kosmetycznych. Wykorzystywano ją również z powodzeniem w przygotowywaniu przetworów.

Jedną z pierwszych wzmianek o tradycji wytwarzania na terenach obecnego Województwa Zachodniopomorskiego konfitur z owoców róży znaleźć można w książce pt. „Stettiner Kochbuch” 1845, autorstwa Marie Rosnack : „Przygotować duże owoce dzikiej róży wraz z gałązkami, rozciąć u góry i tak ostrożnie, jak to tylko możliwe, wyjąć pestki. Owoce włożyć do dużego słoja. Owoce zważyć i proporcjonalnie do ich wagi wziąć tyle samo cukru, wsypać do brytfanki, zalać niewielką ilością wody i gotować przez jakiś czas. Następnie wsypać owoce dzikiej róży, wlać trochę dobrego octu winnego lub kwasu cytrynowego i gotować tak długo, aż zmiękną”.

Współcześnie, choć już nie na tak dużym obszarze, róża pomarszczona dalej uprawiana jest w okolicach Szczecina. Na terenie jednego z gospodarstw ekologicznych, tak jak około 200 lat temu, owoce róży wykorzystuje się do przygotowywania smacznych konfitur.

Zmodyfikowana nieco receptura, oparta na surowcu pochodzącym z własnego ekologicznego gospodarstwa pozwala przygotować produkt najwyższej jakości.

„Do przetworów używa się owoców róży dojrzałych i dokładnie wyselekcjonowanych. Tak jak dawniej owoce kroi się i dryluje. Następnie do przygotowanego syropu wrzuca się owoce i zagotowuje. W celu poprawy smaku dodaje się przeważnie sok z cytryny. Tak przygotowane owoce smaży się na wolnym ogniu, aż do momentu ich zeszklenia”.

Ten znany od wielu już lat produkt doceniło także jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” przyznając Perłę 2008 za Przetwory z Róży Fałdzistolistej, między innymi za konfiturę z owoców róży.