

Kiszka szwedzka (14)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6.03.2012r.

Kategoria – Gotowe dania i potrawy

Gmina Wałcz, powiat Wałecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez

Koło Gospodyń Wiejskich w Szwecji

Agnieszkę Cybalską



Autor zdjęcia : Jadwiga Naranowicz, Koło Gospodyń Wiejskich w Szwecji

Historia małej miejscowości Szwecja, wsi leżącej 11 km od Wałcza nierozzerwalnie związana jest z Pomorzem. Została założona 10 kwietnia 1590r. z inicjatywy wałeckiego starosty hrabiego Hieronima Gostowskiego oraz radnych Gregor'a oraz Johannes'a Horn. Na pustynnej niezagospodarowanej ziemi miało początkowo osiedlić się 30 niemieckich gospodarzy, pochodzących właśnie z Pomorza. Ostatecznie do miejscowości przybyło 4 rolnych i 16 pańszczyźnianych chłopów. Jak wszyscy, również Ci osadnicy przywieźli ze sobą swoje zwyczaje i tradycje, także te kulinarne, oparte na głównym składniku – ziemniakach. W 1944r. powierzchnia rolnicza w Szwecji zajmowała powierzchnię ok. 1800 ha. W miejscowości funkcjonowała gorzelnia, w której do produkcji spirytusu potrzebowano ok. 27 tys. ton ziemniaków. Ziemniaki jako lokalny, dostępny surowiec wykorzystywano nie tylko w gorzelnictwie, ale stał się również podstawowym składnikiem kulinarnej specjalności przedwojennych mieszkańców Szwecji – kielbasy : „*Robiono ją ze starych surowych ziemniaków, kaszy jęczmiennej, soli, ryżu, cynamonu i majeranku*”. Istnienie w Szwecji przepisu na kielbasę z ziemniaków potwierdzają także mieszkańcy gminy Wałcz : „*Z kiszka ziemniaczaną zetknęła się dopiero na Pomorzu po przyjeździe rodziny do Szwecji. W jej rodzinnym domu, jeszcze w Polsce centralnej, takiej potrawy się nie gotowało. Po raz pierwszy jadła ją w Wałczu, w którym była smaźalnia kiszki na ul. Kilińszczaków ... gdy mama zabierała nas do Wałcza zawsze szło się na kiszka*”.

Do wyrobu kiszki wykorzystuje się : ziemniaki surowe i gotowane, boczek surowy i wędzony, cebulę, kaszę mannę. Surowe i gotowane ziemniaki należy zetrzeć na tarce. Boczek surowy, wędzony , cebulę i ewentualnie podgardle pokroić i podsmażyć. Wymieszać składniki, dodać surowe jajko i przyprawy : sól, pieprz i majeranek. Dla lepszej kleistości potrawy można dodać garść kaszy jęczmiennej lub manny. Napęlić jelita farszem. Zaparzać ok. 10 min., w płaskim garnku z lekko gotującą się wodą. Najlepiej smakuje podawana na ciepło.

Ze smakiem „Kiszki szwedzkiej” mają okazję zapoznać się turyści odwiedzający Szwecję w dniu 24 czerwca, bo właśnie w tym dniu odbywa się jeden z większych festynów noszący nazwę „Świętojanki”.