

Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów (21)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.07.2013r.

Kategoria – warzywa i owoce
Gmina Dolice, powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Państwa
Bożenę i Ryszarda Jaszczowskich



Autor zdjęcia : Bożena i Ryszard Jaszczowsky

Pomidory pochodzą z Ameryki Południowej i pierwsze ich odmiany przypominały bardziej złociste jabłko, stąd też prawdopodobnie ich nazwa tomatl – „złote jabłko”. Jednak ten wspaniały dar natury przez długi okres czasu był uważany przez Europejczyków za trujący. Dopiero wiek XIX wprowadził pewne zmiany w podejściu do tego warzywa. Pomidor zaczął być wdrażany do kuchni. Nie inaczej wyglądało też jego spożycie przez XIX-wiecznych mieszkańców obecnego województwa zachodniopomorskiego. Wskazują na to zapiski współczesnej literatury : *„na początku XIX w. ilość warzyw w jedzeniu mieszkańców miast nie była imponująca....W latach trzydziestych pojawiły się na rynku pomidory, ale nie zostały w pełni zaakceptowane...”* (¹Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Koszalin 2000). Podejście do spożycia pomidorów zmieniło się na początku XX wieku. Spożywano wtedy m.in. zielone pomidory-w postaci konfitury, zapewne podczas różnych uroczystości. Świadczy o tym przepis z książki pochodzącej z lat 30-tych XX wieku pt. „Stettiner Geschenk - Kochbuch für junge Ehe”.Według jednego z przepisów, każdy obdarowany powyższą książką mógł przygotować Zielone pomidory do wołowiny. Konfitura z zielonych pomidorów jest przygotowywana także przez teraźniejszych mieszkańców tego regionu. Surowiec, jakim są zielone pomidory pochodzi najczęściej z rodzinnych upraw. Podstawą do przygotowania konfitury jest właśnie receptura, którą przed prawie 100 laty stosowali mieszkańcy tych ziem. Jednak stanowi również jej modyfikację, tak aby konfitura zadowoliła gusta ludzi współczesnych : *„Umyte zielone pomidory pokroić w ósemki. Ósemki pomidorów sparzyć wrzącą wodą. Skropić spirytusem, pozostawić na noc. Na trzeci dzień gotować pomidory w syropie, do momentu aż pomidory staną się szkliste. Pod koniec gotowania dodać sok i skórkę z cytryny”*. W roku 2007 Konfiturę doceniło jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznając II miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, a w roku 2012 Konfitura otrzymała „Perłę”2012.