

Chleb gwdowski (24)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013r.

Kategoria – wyroby piekarnicze i cukiernicze

Gmina Szczecinek, powiat szczecinecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Państwa Danutę i Lecha Szlaz



Autor zdjęcia : Danuta i Lech Szlaz

Tradycja wypiekania produktu pn. *Chleb gwdowski* sięga roku 1945. Wówczas to, do miejscowości Żółtnica, z Ostrowa Świętokrzyskiego przyjechała rodzina, w której kobiety samodzielnie wypiekały chleb pszenno-żytni i żytni. Zwyczaj wypiekania chleba potwierdza jedna z obecnych mieszanek Szczecinka, w rodzinie której kobiety samodzielnie wypiekały chleb, według receptury pochodzącej z czasów I Wojny Światowej: „...z kolei umiejętność wypieku takiego chleba posiadała od swojej mamy. Kobiety piekły chleb w piecu chlebowym zwanym „chlebownik.”; „Sztukę pieczenia chleba matka przekazywała córce, a ta z kolei swojej córce.”(wywiady etnograficzne). Od 1954r. Chleb gwdowski wypiekany jest przez mieszkańców Gwdy Wielkiej. Aby otrzymać produkt końcowy – chleb, trzeba najpierw poświęcić kilka dni na przygotowanie samych składników do jego wypieku. Jeszcze w latach 60-tych XX wieku zakwas i ciasto wyrabiane były w drewnianej niecce lub dzieży, a chleb pieczony był w piecach chlebowych wybudowanych w latach 30-tych XX wieku. Na sam wypiek chleba gospodynie przeznaczały prawie jeden cały dzień. Z wypiekaniami *Chleba gwdowskiego* wiąże się wiele ludowych obyczajów i zwyczajów, a niektóre z nich przetrwały do dnia dzisiejszego : „Do pieca chleb wkładała gospodyni. ... Przed burzą chleb zarabiano później, ponieważ w czasie burzy szybciej rósł. ...W czasie wykonywania prac w pomieszczeniu nie powinien przebywać nikt obcy. ...Tradycją jest kreślenie znaku krzyża przed ukrojeniem pierwszej kromki, dziękują Bogu za ten dar....”(wywiad etnograficzny). Pierwszą czynnością przy produkcji chleba jest przygotowanie zakwasu, którego ukwaszenie trwa min. 3 dni. Kolejną czynnością jest odpowiednie przygotowanie nasion siemienia lnianego. Do mąki pszenno-żytniej lub tylko żytniej dodaje się odpowiednią ilość wody. Masę wyrabia się do czasu, aż na powierzchni ciasta powstaną pęcherze powietrza. Ciasto nakłada się do foremek. W tym czasie nagrzewa się piec do temperatury 200°C. Foremki z ciastem chlebowym wkłada się do nagrzanego piekarnika i piecze. Po upieczeniu gotowy chleb glazuruje się mąką wymieszaną z wodą i układa na liściach chrzanu lub kapusty”(wywiad etnograficzny). Bardzo ważną cechą *Chleba gwdowskiego* jest to, że wysycha, ale nie pleśnieje, przez co nadaje się później do zjedzenia przez zwierzęta.

W roku 2012, podczas wojewódzkiej - XII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, produkt ten zdobył I nagrodę w podkategorii – Produkty zbożowe, kategoria - Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego.