

Pasztet z gęsi (28)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17.06.2014r.

Kategoria – mięso świeże oraz produkty mięsne

Powiat pyrzycki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Edytę Pajor



Autor zdjęcia : Edyta Pajor

Już na początku XIX wieku hodowla gęsi i ich przetwarzanie odgrywały jedną ze znaczących ról w odżywianiu mieszkańców Pomorza. Różne przetwory z gęsi były ulubioną potrawą zarówno mieszkańców wsi, jak i miasteczaków. Na wsiach pomorskich hodowano bardzo dużo drobiu: kur, kaczek oraz gęsi, czemu sprzyjały licznie występujące na tych terenach stawy i jeziora. *„Najwięcej jednak uwagi poświęcano hodowli gęsi. ... Hodowlę gęsi z poprzedniego roku kończyło wielkie bicie gęsi tuczonych na Boże Narodzenie, a rozpoczynano nową hodowlę od pierwszego stycznia nowego roku”* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku). Pomimo różnych zawirowań historycznych i zmiany właścicieli tych ziem tradycja hodowli gęsi i wyrobu pasztetu kontynuowana jest na tych terenach również współcześnie. Samą recepturę na ten produkt przywieźli ze sobą i przez wiele lat pielęgowali dawni mieszkańcy Kaszub. Prawie 70 lat temu, w roku 1947 w Szczecinie, nad jedną z odnóg delty Odry-Cegielinką osiedliła się rodzina przybyła ze wsi Kobyłe. Hodowla gęsi i nabyta w rodzinnym domu umiejętność przetwarzania na różne specjały mięsa gęsiego, pielęgnowana była przez tę rodzinę także w nowym miejscu zamieszkania.

Starsi mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego rzadziej wyrabiają już ten produkt. Recepturę przekazali młodszemu pokoleniu. Obecnie pasztet przygotowywany jest na terenie powiatu pyrzyckiego, a przepis na jego wyrób przedstawia się następująco: *„Po sprawieniu i oddzieleniu od korpusów szyj gotuje się gęsi w garnku, dodając do wody włoszczyznę. Osobno gotowana jest wątróbka. Na wysmarowanej tłuszczem blasze piecze się boczek wieprzowy. Cebulę się podsmaża. Całe mięso mieli się z cebulą i suszonymi grzybami. Dodaje się jajka, namoczoną bułkę pszenną i przyprawę. Masę dokładnie wyrabia. Masę przekłada się na blaszki, posypując majerankiem. Pasztet z gęsi zapieka w piekarniku elektrycznym z termoobiegiem w 150-170°C przez około 40-50 minut.”* (wywiad etnograficzny).

Smak Pasztetu z gęsi w roku 2009 doceniło także jury konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo przyznając I miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.