

Szynka świdwińska (31)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.02.2015r.

Kategoria – mięso świeże oraz produkty mięsne

Powiat świdwiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez FERMAPOL Sp. z o.o. ze Smardzka



Autor zdjęcia : Fermapol Sp. z o.o.

Tradycja wyrobu wędlin wędzonych w województwie zachodniopomorskim sięga lat 40-tych XX wieku. Jak podaje literatura, po uboju trzody chlewnej wyrabiano różne wyroby wędliniarskie, co w znaczny sposób urozmaicało pożywienie: „*Skład pożywienia poszczególnych grup różnił się początkowo istotnie w sposób zdecydowany. ... Z wyrobów mięsnych – oprócz ...szyniek...*” (Stare i Nowe w Kulturze Wsi Koszalińskiej, Józef Burszta, Poznań 1964). W latach pięćdziesiątych XX wieku rozbudowywano sieć masarni, które oferowały różne wyroby wędliniarskie: „*Na terenie województwa czynnych było 67 masarni... Pozytywnym objawem w strukturze produkcji jest wzrost w stosunku do 1958r. produkcji wyrobów wędliniarskich (o 1,72)...*” (Nasz Dorobek, Koszalin, 1960r.). Ważnym momentem związanym z niewielką miejscowością Smardzko oraz wytwarzanym w niej produktem pn. szynka świdwińska był rok 1974. Państwowy Ośrodek Maszynowy w Świdwinie, z gospodarczą wizytą odwiedził I sekretarz KC PZPR Edward Gierek, który został zapoznany z budowaną już fermą przemysłową tuczu trzody chlewnej w PGR Smardzko. Powstanie w Smardzku nowoczesnej fermy trzody chlewnej miało ogromne znaczenie dla rozwoju tego regionu. W ramach struktury organizacyjnej fermy, prowadzona była także ubojnia-masarnia, w której wytwarzane były różne wyroby wędliniarskie. W latach 70-tych XX wieku do katalogu wszystkich wyrobów masarni wprowadzona została receptura m.in. szynki świdwińskiej. Jej skład oparty został na surowcu - mięsie wieprzowym, pochodzącym w większości z własnego chowu. Na przestrzeni kolejnych lat PGR w Smardzku, przechodził zmiany organizacyjne. Obecnie funkcjonuje jako FERMAPOL Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Zawsze jednak w tym miejscu działała ubojnia –masarnia, w której była wytwarzana szynka świdwińska. Tak jak przed laty, jej unikatowa receptura oparta jest przede wszystkim na bardzo dobrym gatunkowo mięsie wieprzowym. Przepis na ten produkt przedstawia się następująco: „*jednym z pierwszych etapów jest selekcja szyniek. Kolejnym etapem jest peklowanie szyniek w zalewie roztworu mieszanek peklującej. Etap ten trwa 21 dni. Po nim następuje osuszanie, przez okres 24 godzin, do osiągnięcia powierzchni zewnętrznej suchej. Osuszone szynki są poddawane procesowi wędzenia – pieczenia w temperaturze 80°C, drzewem bukowym z dodatkiem owocowego. Po 24 godzinach przerwy, ponownie szynki poddaje się wędzeniu, dymem zimnym z drzewa owocowego. Ostatnim etapem wyrobu szynki świdwińskiej jest suszenie, do osiągnięcia 70% wydajności gotowego produktu. Cały cykl produkcji szynki wynosi 30 dni*”.