

Masło ostrowieckie (44)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.09.2017 r.
Kategoria – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)
Powiat wałecki
Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Andrzeja, Barbarę, Kalinę Przyweckich z Ostrowca k/Wałcza



Autor zdjęcia: Andrzej, Barbara, Kalina Przyweccy z Ostrowca k/Wałcza

Wytwarzanie masła na terenach obecnego województwa zachodniopomorskiego znane było od dawna. Jego produkcja związana była ściśle z występowaniem dużych obszarów, bogatych w różne zioła łąk, a co za tym idzie możliwością wypasu na nich krów. Należy przy tym zauważyć, że mieszkańcy wsi zawsze spożywali te produkty, które sami wytworzyli. Dotyczyło to w szczególności produktów mlecznych, a więc twarogów, masła, czy maślanek. Zasada ta obowiązywała jeszcze w II połowie XIX wieku: *„Do lat siedemdziesiątych ubiegłego stulecia wieś w zasadzie spożywała te produkty, które sama wyprodukowała. (...) Jadłospis dnia powszedniego był bardzo skromny. (...), na podwieczorek kromka chleba ze smalcem, marmoladą lub masłem.”* (źródło: Kultura na Pomorzu w XIX wieku, autor Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Po drugiej wojnie światowej nowi mieszkańcy tych ziem również samodzielnie wytwarzali ten cenny tłuszcz zwierzęcy. Wyrobem masła zajmowali się także osiedleni w latach 40-tych XX wieku mieszkańcy niewielkiej wsi Ostrowiec koło Wałcza: *„Tak, zawsze mieliśmy jedną, dwie krowy. Nie powiem teraz dokładnie datami, ale z pewnością od lat 50-tych do 70-tych XX wieku trzymaliśmy krowy. W ten sposób sami otrzymywaliśmy mleko, które służyło nie tylko do picia, ale także do przerobu na różne produkty. (...) Tak po przyjeździe do Ostrowca masło wytwarzaliśmy podobnie jak w naszych rodzinnych stronach.”* (Wywiad etnograficzny). Współcześnie przy wyrobie produktu pn. Masło ostrowieckie stosuje się te same co przed wielu laty tradycyjne metody wytwarzania. Bazę surowcową stanowi mleko pozyskane od własnych krów, a główne techniczne urządzenia do ubijania śmietany, to drewniana kierznia pionowa tłoczona lub kierzynka. Obecny proces wytwarzania masła przedstawia się następująco (wywiad etnograficzny): *„(...) etap I to dokonanie udoju do naczyń – wiader z chromoniklu (...). Następnie mleko precedzamy w cedzaku (też z chromoniklu) jednocześnie stosując sączki jednorazowe. (...) Dojenie ręczne jest gwarantem wyśmienitego smaku tego mleka, tej śmietany, no i tego masła, etap II, na drugi dzień z wiadra również z chromoniklu zbieramy łychą śmietanę. Zebraną śmietanę przelewamy do kierzni lub kierzynki, mamy i tą i tą. Tłuczemy w niej bijakiem śmietanę, wykonując ruchy do góry i na dół, tak długo aż utworzy się bryła masła (...) etap III wyjmujemy z maślanek bryłę masła i 3-4 czasami 5 przepłukujemy ją pod bieżącą, zimną wodą (...) etap IV formujemy osetkę wg własnego uznania i wygładzamy ją. Na święta korzystamy z drewnianych form i robi się np. baranki, kurki masłowe - pokoleniowa tradycja (...).”*

O wysokiej jakości Masła ostrowieckiego, a zarazem jego tradycyjnej recepturze wytwarzania świadczy I nagroda (kategoria - Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, podkategoria – Produkty mleczne), którą w roku 2014 temu produktowi przyznało jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów”. Ponadto dwa lata później Masło ostrowieckie otrzymało kolejne prestiżowe wyróżnienie - „Perłę” 2016.