

Wędzony udziec wieprzowy z Przelewic (47)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 08.02.2018 r.
Kategoria – Mięso świeże oraz produkty mięsne
Powiat pyrzycki

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Firmę Handlowo-Usługową IRGO Ireneusz Jung z Przelewic**



Autor zdjęcia: Firma Handlowo-Usługowa IRGO Ireneusz Jung z Przelewic

O dużym spożyciu wyrobów wieprzowych, przez dawnych mieszkańców Pyrzyc i okolic, w tym także Przelewic - wsi położonej niedaleko Pyrzyc, można przeczytać w książce *Pyrzyce i okolice poprzez wieki*, autor Edward Rymar, Pyrzyce 2009: *Region wyróżniał się od innych pomorskich oryginalną kulturą ludową, opisywaną chętnie przez etnografów i krajoznawców. Pozostawił taki opis w 1904 r. Erdmann, pastor z Goleniowa po odwiedzeniu kiedyś przed laty wsi podpyrzyckich : (...) Z drugiej strony na froncie jest pomieszczenie z zapasami mięsa (...). Na jadło składało się m.in. zimne mięsiwo (...).*

Na Ziemi Pyrzyckiej tradycja wyrobu produktów masarskich przetrwała do czasów nam współczesnych. Oprócz różnych wędlin wytwarzany jest także produkt pn. Wędzony udziec wieprzowy z Przelewic, tj. szynka razem z golonką, kością i skórą. Na Pomorze Zachodnie przepis na ten produkt przywieziony został z okolic Wielunia, przez dziadka jednego z teraźniejszych zawodowych masarzy mięsnych (Wywiad etnograficzny): *(...) Informator IJ mówi, że udziec wędzony robił jego dziadek, pochodzący z okolic Wielunia Edward Jung (...), który zajmował się ubojem świń i wykonywaniem z ich mięsa przetworów. Inf. IJ. Wspomina: „chodził ludziom świnie bić, na komunie, wesela, święta. Robił wyroby dla siebie, rodziny, dla znajomych.” To właśnie dziadek nauczył inf. IJ umiejętności masarskich:” (...) pomagałem dziadkowi, gdy miałem 12-14 lat, bo mnie to interesowało.” Inf. IJ wspomina także, że od kiedy sięga pamięcią jego dziadek Edward zawsze robił udziec wieprzowy, a wędził go w 300 litrowej beczce. Mówi: „u nas kupę lat była ta beczka, potem postawiliśmy murowaną wędzarnię i teraz tak mam”. Dodaje, że od czasu, gdy osobiście zajmuje się wędzeniem zmodyfikował nieco recepturę zalewy dodając do niej lubczyk..*

Jakość i niepowtarzalny smak wędzonego udźca znany jest nie tylko lokalnej społeczności pyrzyckiej, ale poprzez udział w licznych targach, wystawach i konkursach także innym mieszkańcom województwa zachodniopomorskiego. W roku 2013 produkt ten prezentowany był między innymi w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, gdzie zdobył I miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, podkategorii Produkty i przetwory mięsne. Ponadto w roku 2016, w ramach powyższego konkursu, uzyskał także nominację do nagrody „Perła”2016.