

Powidła radziszewskie (51)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.08.2018 r.
Kategoria – warzywa i owoce (przetworzone i nie)
Powiat gryfiński

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Agnieszkę i Leszka Jäger, Gospodarstwo Rolne Leszek Jäger, Radziszewo**



Autor zdjęcia: Agnieszka i Leszek Jäger

Już w okresie przedwojennym wioski graniczące ze Szczecinem stanowiły zaplecze warzywno-owocowe dla mieszkańców tego miasta. Okoliczni rolnicy zapewniali nie tylko swoim rodzinom i najbliższym sąsiadom różne owoce do codziennego spożycia i na przetwory, ale dostarczali je również na szczeciński rynek (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Koszalin 2000): *O ile na początku XIX w. ilość warzyw w jedzeniu mieszkańców miast nie była imponująca, (...), to w ciągu okresu następnego, aż do 1939 r., w pobliżu miast powstawały ogrodnictwa i cieplarnie, które dostarczały (...), a także owoców.* Tradycje sadownicze i wytwarzanie przetworów owocowych, w tym ze śliwek, na terenie gminy Gryfino kontynuowane było również po roku 1945, przez polskich już mieszkańców tych ziem. W okresie powojennym, już pod koniec lat 40-tych XX wieku, do przygotowania powideł stosowano tylko śliwek z niemieckich sadów, które z czasem zaczęto zastępować nowymi, bardziej odpornymi odmianami. Współcześnie, przygotowując powidła radziszewskie bazuje się na śliwkach pochodzących z nowych już nasadzeń, ale także częściowo jeszcze z niemieckich drzew: *Drzewa te rosną w ogrodzie, który jest w posiadaniu rodziny inf. LJ od 1947 roku, tj. od czasu gdy w Radziszewie osiedlili się jego dziadkowie (...) przybyli z Poznania. Obecnie jest ich około 30 sztuk, w dużej części jeszcze, jak je określa inf. LJ, „dziczki niemieckiej śliwki tzw. węgierki oraz drzewka nowej odmiany (...).* (Wywiad etnograficzny). *Tradycja robienia powideł z owoców drzew śliwowych z własnego sadu utrzymywana jest w rodzinie inf. MJ od czasu, gdy jej rodzina przyjechała do Radziszewa w 1947 r. Jak wspomina, jej matka (...) zawsze robiła przetwory: „ze wszystkiego – jabłek, śliwek, czerwonej porzeczki”. Ona sama, jeszcze w dzieciństwie pomagała matce, najpierw przy łatwych pracach, jak zbiór i pestkowanie owoców, aby potem, prowadząc już własne gospodarstwo domowe i korzystając z receptur matki samodzielnie robić przetwory, w tym Powidła Radziszewskie.* (Wywiad etnograficzny).

Z walorami smakowo-odżywczymi tego aromatycznego produktu mają okazję zapoznać się nie tylko mieszkańcy Radziszewa, ale również inne osoby zamieszkujące i odwiedzające Pomorze Zachodnie, a szczególnie Szczecin. Produkt ten dostępny jest bowiem podczas różnych jarmarków, targów i wystaw, które odbywają się na terenie województwa zachodniopomorskiego.