

Zupa „nic” (56)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.12.2020 r.
Kategoria – Gotowe dania i potrawy
Powiat policki

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Karolinę Sanocką-Miller i Filipa Millera**



Autor zdjęcia: Karolina Sanocka-Miller

Produkt pn. zupa „nic” jest to słodkie danie, którego tradycja wytwarzania na terenie województwa zachodniopomorskiego znana jest od 65 lat. Przez domowe gospodynie serwowana była zawsze podczas kościelnych świąt, a szczególnie w dniu Bożego Ciała. Jedną z wielu rodzin, która po II wojnie światowej osiedliła się na Ziemiach Odzyskanych i już tutaj poznała recepturę na ten produkt była rodzina Państwa Paluszak. Seniorka rodu, Pani Urszula Paluszak, zupę „nic” wprowadziła do własnej kuchni w latach 60. ubiegłego wieku, po zapoznaniu się z jej przepisem w lokalnej prasie. Obecnie tradycję wytwarzania tego specjału pielęgnuje już trzecie pokolenie tej rodziny. W roku 2017 wnuk Pani Urszuli - Filip, uczeń Szkoły Podstawowej w Mierzynie przedstawił rodzinną historię wytwarzania zupy „nic” podczas IV edycji konkursu „Poszukiwacze Smaków”. Sięgając natomiast pamięcią do kulinarnych początków zupy „nic” w województwie zachodniopomorskim należy podkreślić, że jeden z pierwszych zapisków opisujących sposób jej wytwarzania pochodzi z lat 50. XX wieku. W Kurierze szczecińskim z dnia 20 maja 1955 r. zapisano: *ZUPA „NIC” - 15 dkg ryżu, 3 razy tyle mleka ile ryżu, 3 żółta, 6 dkg cukru, wanilia, 3 białka, cukier w mączce do smaku, litr i 1/4 mleka. Ryż przebrać, wymieszać z mlekiem rozkleić na brzegu płyty. Mleko zagotować: ubić pianę z białek i kłaść łyżką na wrzące mleko – zagotować. Pianę oddzielić od mleka, mleko wlać do wary, wymieszać z ubitymi z cukrem żółtkami, dodać ryż. Zupę „nic” można podawać ciepłą lub zimną. To proste w swoim składzie i sposobie wytwarzania danie zachęcało mieszkańców ówczesnego województwa szczecińskiego do jego przygotowywania oraz podkreślania tym odświętnym daniem święta Bożego Ciała.*

Przez kolejne lata ta wyjątkowa zupa, jako wykwintne danie gościła w rodzinnych domach szczecinian. Jej receptura utrwalona została również w domowym zeszycie z przepisami kulinarnymi, który na początku lat 80. XX wieku założyła jedna z osiadłych w Szczecinie repatriantek, pochodząca z Wileńszczyzny : *1 litr mleka, 4 jaja, 8 łyżeczek cukru, 1 łyżeczka cukru wanil. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z 8 łyż. cukru + wanil. Z białek ubić pianę, dając do niej po ubiciu 2 łyżki cukru i dalej ubić. Zagotować mleko, do wrzącego wrzucać kulki (...) z białek, odwracać i wybierać łyżką cedzakową. (...) żółtka gorącym mlekiem. Połączyć (...).*

Na przestrzeni lat metoda wytwarzania tego charakterystycznego dla polskiej kuchni produktu uległa niewielkim zmianom. Czasami dodaje się do niej ryż, wtedy jest bardziej sycąca. Jednak cały czas podstawowymi jej składnikami są: mleko, jajka, cukier i laska wanilii/cukier wanilinowy.