

**Zupa kresowianka (59)**  
**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 12.12.2024 r.**  
**Kategoria – Gotowe dania i potrawy**  
**Powiat kamieński**

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego  
przez Koło Gospodyń Wiejskich w Trzebieszewie**



Tradycja wytwarzania na Pomorzu Zachodnim zupy kresowianki sięga wczesnych lat po II wojnie światowej: 24 grudnia 1945 r. na Ziemię Kamieńską dotarła grupa mieszkańców miejscowości Brzozdowce pod Lwowem (z tzw. Kresów Wschodnich, dzisiejsza Ukraina przyp. Wnioskodawcy) z Cudownym Obrazem Pana Jezusa Brzozdowieckiego, który znajduje się w katedrze w Kamieniu Pomorskim. Brzozdowczanie przywieźli również swoje zwyczaje, także i te kulinarne. O kresowej kuchni i o jej zetknięciu się ze zwyczajami kulinarnymi ludności z innych regionów Polski, którzy po wojnie osiedlili się w Kamieniu i okolicy opowiedzą przedstawiciele trzech brzozdowieckich pokoleń – urodzona w Brzozdowcach (...) oraz syn brzozdowczan (...) i wnuczka mieszkanki Brzozdowiec (...), którzy przyszedli na świat już na Ziemi Kamieńskiej (źródło - Informator pn. Zachodniopomorskie Dni Dziedzictwa 2017 Smaki dziedzictwa, wydany w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa).

Mieszkańcy Trzebieszewa wspominają: *Moje najstarsze wspomnienia sięgają wybuchu wojny - wkroczenia Niemców do Brzozdowiec w 1939 r. Miałam wtedy skończone 4 lata. Z tego czasu, i w ogóle okresu do wysiedlenia w 1945 r. kiedy miałam 10 lat, zapamiętałam też kresowiankę. Ta nazwa jest od niedawna. Wtedy mówiliśmy na nią po prostu „zupa”. Podawano ją w moim domu rodzinnym przynajmniej raz w tygodniu. Potrawa ta, podzielna i sycąca gościła na stołach rodzin wielodzietnych, a z takiej pochodzę - do stołu zasiadało u nas nawet po kilkanaście osób (źródło – wywiad etnograficzny). Pamiętam tę zupę od dziecka. Gotowała ją moja babcia Aniela Burlikowska (1915-1982), która mieszkała z nami i która przywiozła ten przepis z Brzozdowiec. Po śmierci babci zupę gotował też tata, który nauczył ją robić mamę. Ja od dziecka lubiłam kuchnię. Od najmłodszych lat pomagałam babci i tacie w gotowaniu, a sama zaczęłam gotować mając 12 lat (źródło – wywiad etnograficzny).*

Obecnie Trzebieszewo zamieszkuje już czwarte pokolenie Brzozdowczan, które cały czas pielęgnuje swoje rodzime tradycje kulinarne. Od prawie 80 lat Brzozdowczanie, a właściwie teraz to już Trzebieszewianie przygotowują według tradycyjnej receptury zupę kresowiankę, którą od innych zup wyróżnia dodatek zarówno ziemniaków, jak i ręcznie robionego makaronu: *To jest zupa kresowianka. Ale, to taki zwyczajny jest rosół, nie, warzywa. Coś jest takiego co jest unikalne? Tak, do tej zupy dajesz zarówno ziemniaki, jak i makaron, który robisz sam (źródło: youtube.com/watch?v=d-VXFeaCsM8, Film Konkursowy – Województwo zachodniopomorskie – Koło Gospodyń Wiejskich w Trzebieszewie).*

Od wielu lat zupę kresowiankę, według niezmiennego przepisu, mieszkańcy Trzebieszewa przygotowują na co dzień i od święta. Przygotowują ją na własne rodzinne spotkania, ale także na różne imprezy integrujące lokalną społeczność, uczestnicząc w wojewódzkich konkursach czy wystawach.