

Chleb dębnowski (58)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 25.01.2024 r.
Kategoria – Wyroby piekarnicze i cukiernicze
Powiat myśliborski

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Anetę i Stanisława Dobropolskich z Dębna**



Autor zdjęcia: Aneta i Stanisław Dobropolscy

Po II wojnie światowej, w latach 40. XX wieku w powiecie myśliborskim osiedliły się rodziny pochodzące z różnych terenów przedwojennej Polski, m.in. z województwa łódzkiego, pomorskiego czy też tarnopolskiego (obecnie Ukraina). Od początku zamieszkania na tych terenach, każda z tych rodzin przygotowywała pożywienie według rodzimych receptur. Jedną z nich, zbliżoną dla wszystkich osadników, był przepis na chleb na zakwasie, przygotowywany na bazie mąki pszennej i żytniej: *Inf. BK* *pochodzi z rodziny, która w 1946 roku przybyła do wsi Warnice (obecnie gmina Dębno) z woj. tarnopolskiego (...), Receptura wypieku chleba w rodzinie inf. BK wywodzi się od strony matki pochodzącej z okolic Buczacza (obecnie rejon buczacki w obwodzie tarnopolskim/Ukraina). Robiła go już babcia inf. BK urodzona w 1911 roku w Buczaczu (...). Piekła go już w latach 30. XX w. W 1946 roku rodzina Rozalii znalazła się w obecnym powiecie myśliborskim. W tym czasie matka inf. BK miała 6 lat. Z czasem to ona przejęła od swojej matki umiejętności przygotowywania różnych potraw według tradycyjnych rodzinnych przepisów (...) Tak jak przed wojną, tak i w nowym powojennym miejscu zamieszkania w domu inf. BK był pieczony chleb. Wspomina: „moja mama też piekła chleb na zakwasie, cała rodzina brała udział w pieczeniu. (Wywiad etnograficzny).*

W Dębnie od ponad 30 lat, w oparciu o recepturę przywiezioną w 1946 r. przez powojennych osadników pow. myśliborskiego wypiekany jest produkt o nazwie chleb dębnowski. Przy jego wypieku wytwórcy starają się stosować jak najwięcej surowców pochodzących z własnego ekologicznego gospodarstwa, zachowując przy tym te same proporcje mąki pszennej i żytniej. Tak jak dawniej zakwas przygotowywany jest w rodzinnej, glinianej makutrze, a sam wypiek chleba odbywa się w zachowanych do dnia dzisiejszego ponemieckich piecach chlebowych (wywiad etnograficzny): *Na tym terenie, o stosunkowo niewielkim procencie przemysłu i zanieczyszczeń inf. AD* *razem z mężem prowadzą uprawy ekologiczne, jak sama mówi: „to czysta ziemia, 15 lat nie pryskana niczym, opryski tylko ekologiczne na nawozie z kur.” (...) Inf. AD najczęściej piecze chleb w piątki, dlatego też zazwyczaj w czwartek wieczorem przelewa zakwas do glinianej makutry „starej po mamie”. (...) Inf. AD dysponuje jak mówi: „piecem starym, ponad stuletni, gdyż dom w którym mieszka jest datowany na 1919 rok. Jest to piec duży, w którym mieści się 7-8 dużych blach. Przez wiele lat używała go matka męża pochodząca z pow. tarnopolskiego (obecnie Ukraina). Jak wspomina inf. AD „piekła bardzo dużo: bułki, ciasto drożdżowe, chleb, wszystko” (...) Wypiek chleba odbywa się nadal, nieprzerwanie od 1946 r. w pow. myśliborskim, w którym osiadła rodzina inf. AD. Od 1990 roku jest wypiekany przez inf. AD w jej domu w Dębnie.*

Chleb dębnowski znany jest od wielu lat społeczności lokalnej, która ma możliwość posmakowania tego produktu podczas różnych lokalnych wydarzeń promocyjnych oraz zakupu bezpośrednio u jego wytwórców.