Opublikowany na (https://www.archiwum-wzp.pl)

Strona

19 produkt tradycyjny Pomorza Zachodniego

05 lip 2013 9:44

„Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego”

Z dniem 2 lipca nasz region posiada już 19 produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ostatnim wpisanym produktem jest „Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego”.

„Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego” to ryba wędzona w całości, wraz z podsuszoną skórką i układem kostnym. Posiada przyjemny zapach dymu wędzarniczego, delikatny, lekko słonawy smak oraz złocisty kolor.

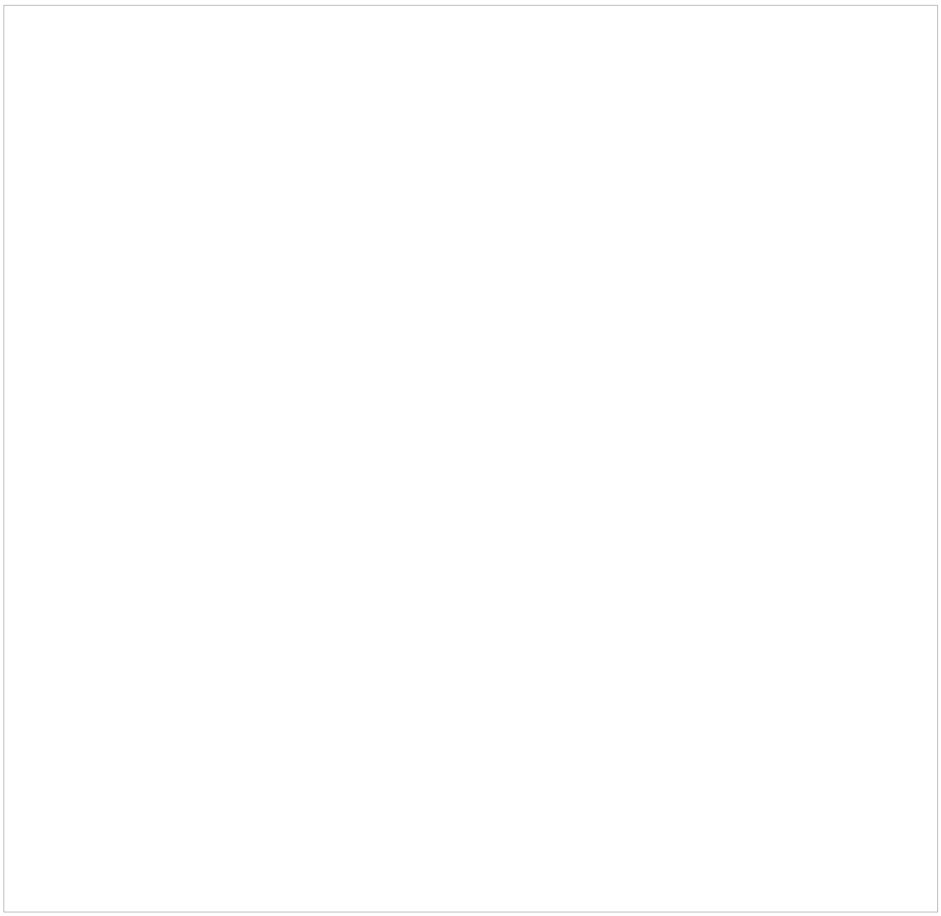
Wśród różnorodności i charakterystycznych gatunków ryb występujących w jeziorach Pojezierza Drawskiego obok szczupaków, węgorzy, leszczy, od dawna wymieniana jest także sielawa. Tuż po wojnie kiedy ziemie te były zasiedlane przez ludność napływową, sielawę nazywano małą sieją, od niemieckiej nazwy „kleine Maräne”. W tamtym czasie przebywali tu jeszcze niemieccy rybacy, którzy wiedzę o przygotowaniu sielawy do spożycia przekazali napływowej ludności. Sielawa przyrządzana w taki sposób znana była dawnym, jeszcze przedwojennym mieszkańcom Pojezierza Drawskiego. Wiedzę o tym przekazali oni w ciągu pierwszych lat powojennych polskim rybakom jeziorowym, z którymi jakiś czas razem pracowali. Od nich z kolei zainteresowani mieszkańcy regionu.

Do lat 90-tych, sielawa występowała w jeziorach drawskich w znacznych ilościach, będąc doskonałym surowcem wędzarniczym. W latach 70-tych ówcześni naukowcy mówili wręcz o występowaniu jezior sielawowych. Z województwa koszalińskiego, powiatu Drawsko i Szczecinek, jako jeziora sielawowe wymieniono m.in.: Siecino, Drawsko, Kaleńsko. Aktualnie, według ustnych wypowiedzi rybaków z Pojezierza Drawskiego, sielawy jest coraz mniej. Wciąż jednak najwięcej występuje jej i odławia się w jeziorach: Pile, Drawsko, Siecino, Komorze i Lubie. Nieprzerwanie, od prawie siedemdziesięciu lat ludność Pojezierza Drawskiego wykorzystuje ten smaczny, naturalnie występujący surowiec, poddając sielawę wędzeniu według tradycyjnej receptury. Długi zwyczaj przyrządzania sielawy – ponad 50 letni - potwierdza m.in. jeden z rdzennych mieszkańców tych ziem, zamieszkały w Starym Drawsku : „…wędzić nauczył się w latach 60-tych ubiegłego wieku od swego ojczyma.

Sielawa musi być dokładnie czyszczona, wypatroszona i myta. Następnie zalewa się rybę roztworem soli. Przy czym mniejszą sielawę pozostawia się w roztworze na 30 minut, a większą na 1 godzinę. Następnie rybę wyjmuje się z solanki i nanizuje na nierdzewne pręty metalowe z niewielkim między nimi odstępem i ustawia na stojak na około 30 minut, aby ściekła z ryby woda. Przez około 15 minut wędzi się ryby w temperaturze ok. 70OC, potem w temperaturze ok. 50 o C.

Wniosek o wpisanie „Sielawy wędzonej z Pojezierza Drawskiego” na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi złożyła Lokalna Grupa Rybacka „ Partnerstwo Drawy” w Szczecinku.

Galeria

 [1]

Adres źródłowy: https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/19-produkt-tradycyjny-pomorza-zachodniego?mobile_switch=mobile#comment-0

Linki
[1] https://www.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/images/13530/34120400_1413085478__Sielawa_wdzona_z_Pojezierza_Drawskiego.jpg