

Kolejne zachodniopomorskie pyszności na liście ministerstwa

03 wrz 2013 14:25 Autor: rsocko
Konferencja prasowa

Z końcem lipca na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zostały wpisane kolejne dwa produkty z Pomorza Zachodniego: „Miody z Lasu Świętej Marii” oraz „Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów”. To produkty nr 20 i 21 z naszego regionu na liście ministerstwa. Dziś, we wtorek 3 września 2013 roku, z producentami produktów w obecności mediów spotkał się członek Zarządu Jarosław Rzepa.

- Liczba zarejestrowanych produktów tradycyjnych z Pomorza Zachodniego systematycznie się powiększa. Dziś prezentowane produkty to pozycje nr 20 i 21 na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zaczęliśmy więc już symbolicznie kolejną dziesiątkę - mówił członek Zarządu **Jarosław Rzepa** - Wśród produktów tradycyjnych z naszego regionu dominują miody, staliśmy specjalistami w tej dziedzinie i możemy się pochwalić wieloma różnymi ich rodzajami - dodał marszałek Rzepa, zapowiadając także, że już zostało złożonych kolejnych siedem wniosków o wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych nowych wytworów z Pomorza Zachodniego.

O swoich produktach opowiedzieli ich producenci. **Janusz Matyjasik** z Nadleśnictwa Bierzwnik przedstawił historię „Miodów z Lasu Świętej Marii” - *Tradycja wytwarzania miodów w gminie Bierzwnik ma już ponad 700 lat, bo pochodzi z końca XIII wieku i wywodzi się z opactwa cysterskiego, które tam miało swoje miejsce. Metody produkcji praktycznie pozostały takie same.*

Bożena i Ryszard Jaszczowscy opowiedzieli o wytwarzanej przez siebie „Konfitury szczecińskiej z zielonych pomidorów” - *Produkujemy ją od 8-9 lat w naszym gospodarstwie. Receptura jej wytwarzania pochodzi z okresu międzywojennego - mówił Ryszard Jaszczowski.*

Poniżej opisy nowo wpisanych produktów:

„Miody z Lasu Świętej Marii”

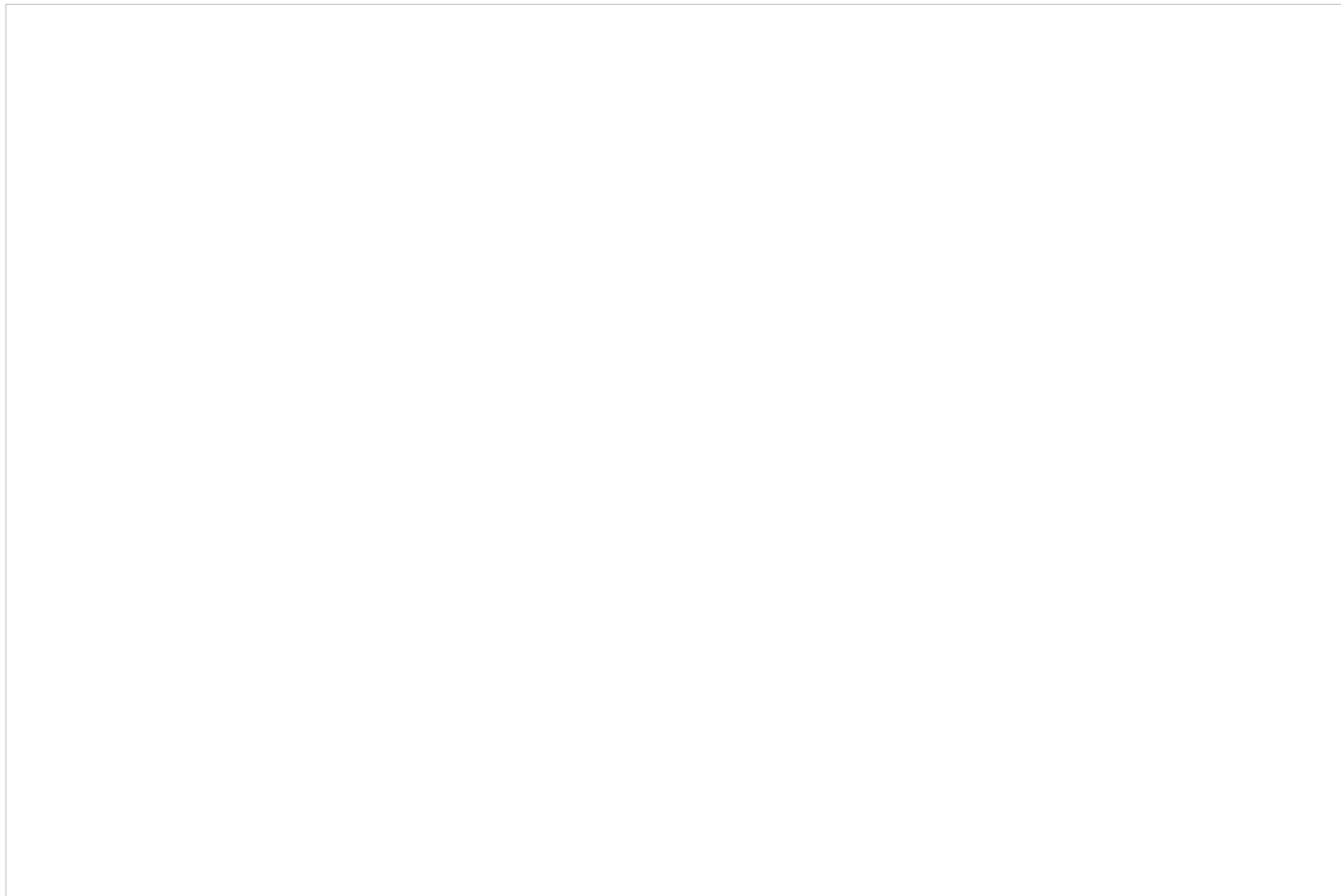
Historia wytwarzania Miodów z Lasu Świętej Marii ma ponad 700-letnią tradycję: „Pod koniec XIII wieku powstało zaś opactwo w Bierzwniku...” (1 Opactwa Cysterskie na Pomorzu, Zarys dziejów i kultury, Andrzej Marek Wyrwa, Patria Polonorum Księgarnia Św. Wojciecha 1999). Sama nazwa produktu wywodzi się bezpośrednio z j. łacińskiego - Silve Sancte Marie, w tłumaczeniu na j. polski znaczy - Las Świętej Marii. Nazwa ta, oraz później zamiennie stosowana Marienwalde (Las Świętej Marii, Las Maryi), obejmowała całość obszaru zajmowanego przez opactwo cysterskie „Nazwa, jaką cystersi nadali swemu klasztorowi - Marienwalde - łączyła w sobie cechy właścicieli, tj. zakonników, których patronką była święta Maria, z drugiej strony, szczególne cechy okolicy, gdzie występowały liczne lasy... Po raz pierwszy dokumenty odnotowały nazwę Marienwalde w 1293 roku” (2 Klasztory cysterskie w Bierzwniku, Pełczycach i Reczu, Grzegorz Jacek Brzustowicz, Choszczno 1995) Z chwilą faktycznego przybycia na te tereny cystersów, rozpoczęli oni samodzielną gospodarkę (m.in. hodowlę pszczoł), tak by zgodnie z regułą zakonu utrzymać się z pracy własnych rąk: „...Wokół klasztoru zakładano... pasieki”(2) Pszczelarstwem, jako jedną ze znaczących gałęzi gospodarki zajmowali się nie tylko cystersi, ale także okoliczna ludność, która była zobowiązana dostarczać go klasztorowi w postaci daniny: „W określone dni w roku okoliczna ludność przynosiła do klasztoru daniny. ...od 1470 r. w miodzie z barci w Lesie Pluskocińskim”(2). W XVI w., w wyniku sekularyzacji i kasacji opactwa bierzwnickiego powstał nowy twór administracyjny - urząd i domena, która w swojej nazwie dalej zawierała człon - Marienwalde (Las Świętej Marii, Las Maryi). Zmiany administracyjne nie wpłynęły na hodowlę pszczoł. Przez kolejne trzy wieki okoliczna ludność dalej zajmowała się wytwarzaniem miodu. Burzliwe losy II wojny światowej i związane z nią migracje ludności nie miały na szczęście wpływu na kontynuację ponad 700-letniej tradycji wytwarzania miodu w tym regionie. Wytwarzaniem tego produktu zaczęli zajmować się indywidualni mieszkańcy. Obecnie na terenie gminy Bierzwnik wytwarzaniem produktu pn. Miody z Lasu Świętej Marii zajmują

się pszczerlarze pochodzący z miejscowości: Bierzwnik, Pławno i Płoszkowo. W ciągu tych prawie 70-ciu lat (licząc od roku 1945) surowce wykorzystywane do wytwarzania produktu pn. Miody z Lasu Świętej Marii pochodzą z terenów gminy Bierzwnik. W zależności od gatunku występuje miód: gryczany, faceliowy, lipowy, akacjowy, spadziowy.

„Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów”

Pomidory pochodzą z Ameryki Południowej i pierwsze ich odmiany przypominały bardziej złociste jabłko, stąd też prawdopodobnie ich nazwa tomatl – „złote jabłko”. Jednak ten wspaniały dar natury przez długi okres czasu był uważany przez Europejczyków za trujący. Dopiero wiek XIX wprowadził pewne zmiany w podejściu do tego warzywa. Pomidor zaczął być wdrażany do kuchni. Nie inaczej wyglądało też jego spożycie przez XIX-wiecznych mieszkańców obecnego województwa zachodniopomorskiego. Wskazują na to zapiski współczesnej literatury : „na początku XIX w. ilość warzyw w jedzeniu mieszkańców miast nie była imponująca....W latach trzydziestych pojawiły się na rynku pomidory, ale nie zostały w pełni zaakceptowane...” (1Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Koszalin 2000). Podejście do spożycia pomidorów zmieniło się na początku XX wieku. Spożywano wtedy m.in. zielone pomidory-w postaci konfitury, zapewne podczas różnych uroczystości. Świadczy o tym przepis z książki pochodzącej z lat 30-tych XX wieku pt. „Stettiner Geschenk - Kochbuch für junge Ehe”.Według jednego z przepisów, każdy obdarowany powyższą książką mógł przygotować Zielone pomidory do wołowiny. Konfitura z zielonych pomidorów jest przygotowywana także przez teraźniejszych mieszkańców tego regionu. Surowiec, jakim są zielone pomidory pochodzi najczęściej z rodzinnych upraw. Podstawą do przygotowania konfitury jest właśnie receptura, którą przed prawie 100 laty stosowali mieszkańcy tych ziem. Jednak stanowi również jej modyfikację, tak aby konfitura zadowoliła gusta ludzi współczesnych : „Umyte zielone pomidory pokroić w ósemki. Ósemki pomidorów sparzyć wrzącą wodą. Skropić spirytusem, pozostawić na noc. Na trzeci dzień gotować pomidory w syropie, do momentu aż pomidory staną się szkliste. Pod koniec gotowania dodać sok i skórkę z cytryny”. W roku 2007 Konfiturę doceniło jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznając II miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, a w roku 2012 Konfitura otrzymała „Perłę”2012.

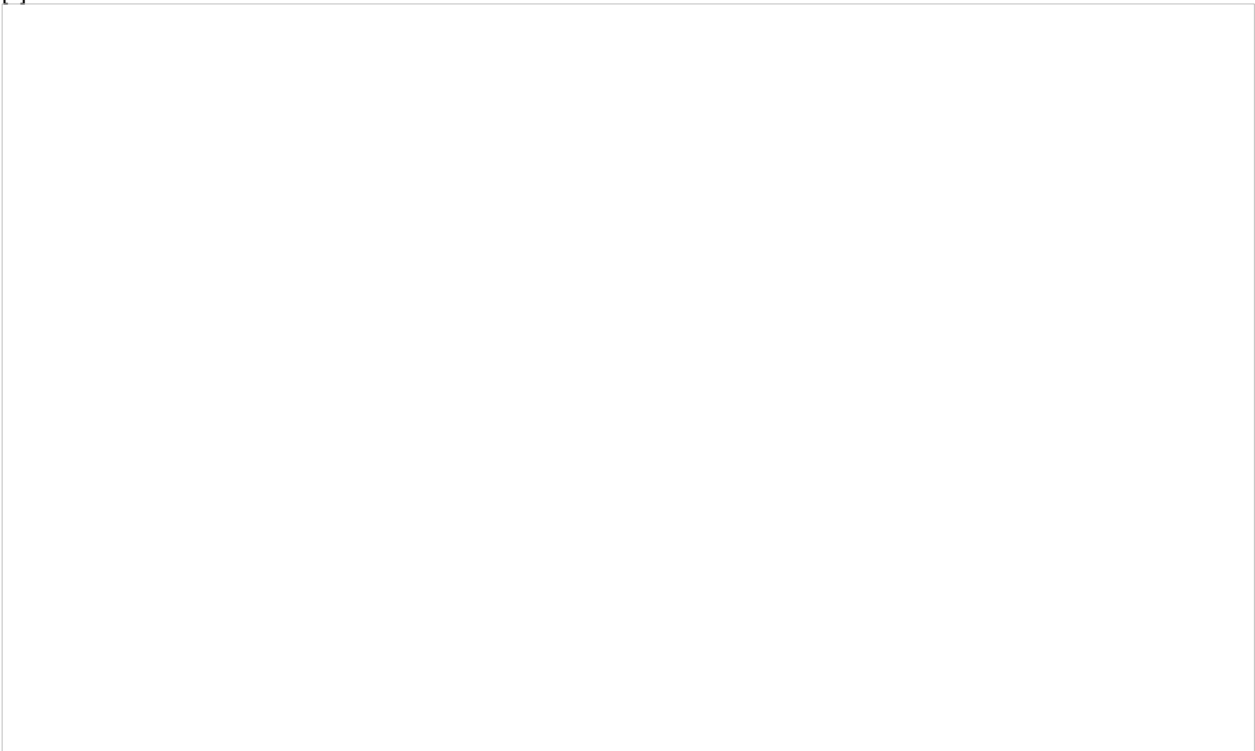
Galeria



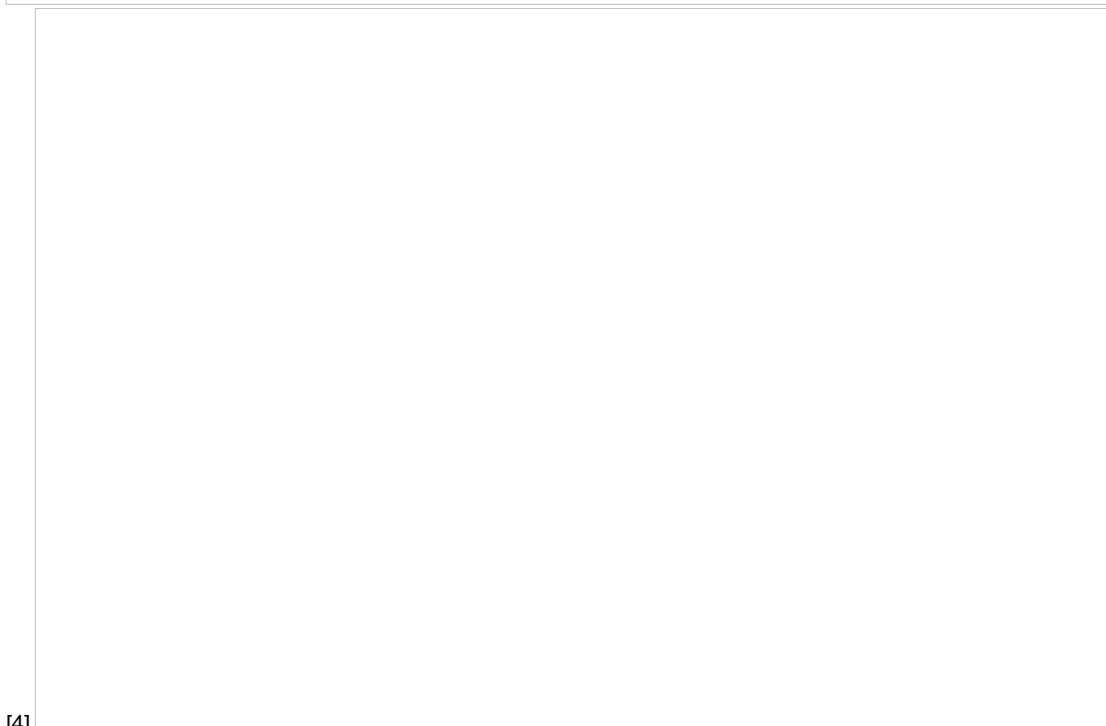
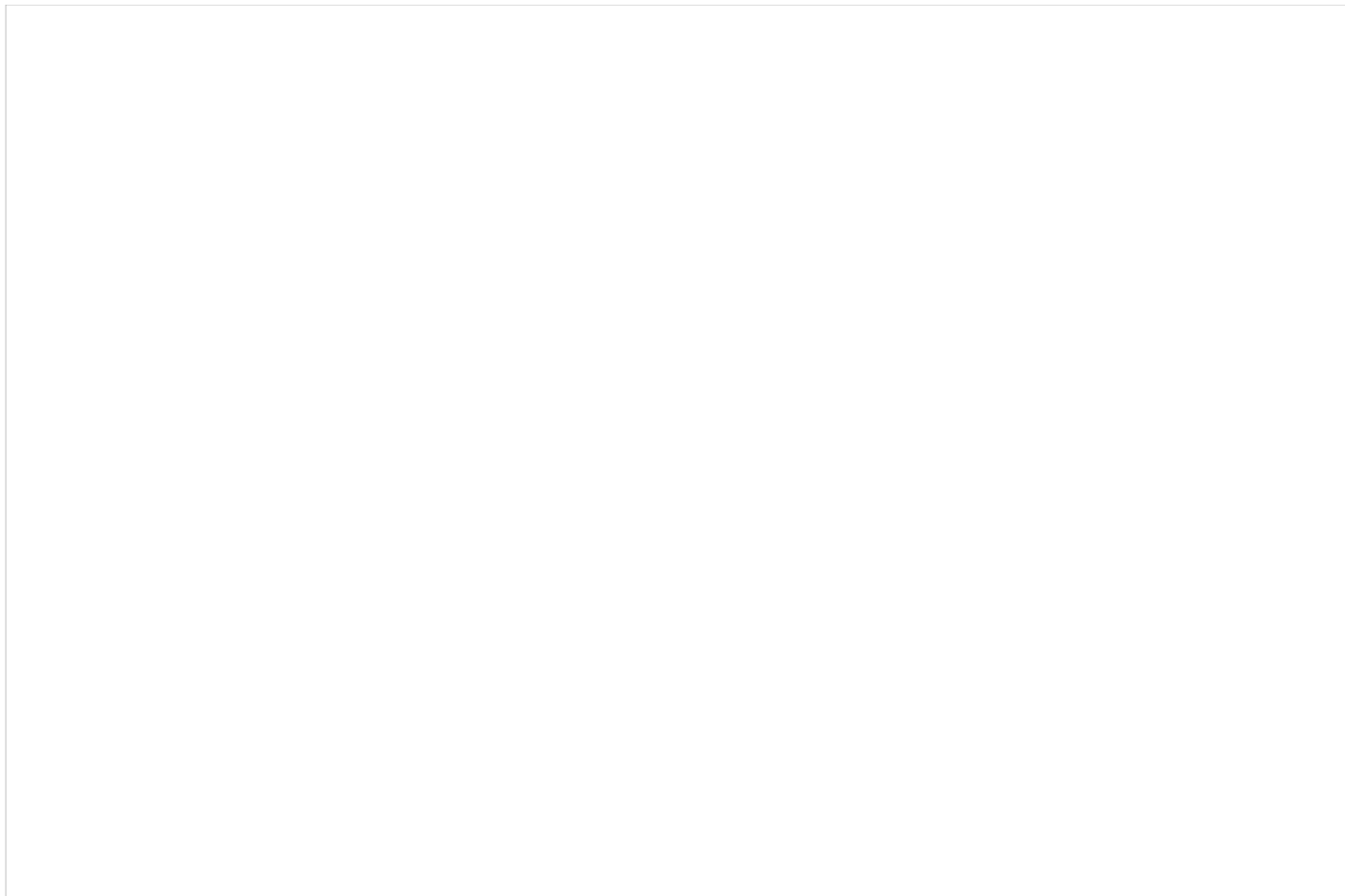
[1]



[2]



[3]



[4] [5]

<https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/kolejne-zachodniopomorskie-pyszności-na-listie-ministerstwa>