17 lutego 2011

Kolejne świętokrzyskie przysmaki na Liście Produktów Tradycyjnych

Kolejnych pięć produktów z województwa świętokrzyskiego zostało wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są to: kiełbasa swojska z Kunowa, kiełbasa radoszycka, chleb iwański, krówka opatowska oraz jabłka sandomierskie.

KIEŁBASA SWOJSKA Z KUNOWA
Na terenie gminy Kunów oraz w jej okolicach tradycje wyrobu kiełbasy swojskiej znane były już w okresie międzywojennym. W tym okresie istniały 3 zakłady rzemieślnicze, w których mistrzowie wyrabiali wędliny swojskie. „W okresie międzywojennym na terenie powstał z inicjatywy społeczności Kunowskiej stały punkt uboju zwierząt gospodarskich z zapożyczoną nazwą „szlachtus”, gdzie mieszkańcy za drobną opłatą dokonywali uboju zwierząt przez ludzi wyuczonych w tym fachu” (Wywiad etnograficzny z mieszkańcami Kunowa). Pod wpływem narzuconych ograniczeń spowodowanych okupacją w roku 1939 zawieszona została działalność zakładów produkujących wędliny. Jednak pomimo zakazu uboju, mieszkańcy prowadzili wyrób tzw. „swojszczyzny”. Po roku 1945 na tych terenach została powołana Gminna Spółdzielnia, która przejęła w spadku rzeźnie i otworzyła zakład, gdzie wytwarzano wędliny, w tym kiełbasę swojską. Charakterystyczny smak kiełbasa swojska z Kunowa zawdzięcza odpowiedniemu doprawieniu przyprawami takimi jak czosnek oraz pieprz. Zapach zaś uzyskuje dzięki wędzeniu jej w ostatniej fazie produkcji drewnem dębowym, olchowym bądź drzewem owocowym.

KIEŁBASA RADOSZYCKA
Tradycje rzeźnicze i handlowe Radoszyc sięgają czasów średniowiecza. Okoliczni chłopi trzymali bydło, owce i trzodę chlewną z przeznaczeniem na wyrób wędlin dla swojego gospodarstwa, jak również dla pracujących w okolicznych kuźniach robotników. Część mięsa sprzedawano na targach lub do dworu. Tradycje rzeźnickie i kupieckie zakorzeniły się głęboko i przetrwały do dnia dzisiejszego. W latach 70-tych w gminie działało około 43 małych przetwórni. Wówczas wolno było 2 razy w roku dokonać uboju domowego, z przeznaczeniem mięsa na własne potrzeby. Osoby posiadające pozwolenie na sprzedaż mięsa mogły dostać pozwolenie na ubój gospodarczy w celu sprzedaży. Kiełbasa przygotowywana była na różne uroczystości rodzinne takie jak wesela, chrzciny. Kiełbasa

radoszycka wyrabiana jest z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw takich jak pieprz oraz czosnek. Dobrze wymieszane mięso napełniane jest w naturalne jelita, a następnie poddawane wędzeniu w ciepłym dymie przez około 2 godziny. Wędzenie pozwala na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni produktu oraz sprawia, że zakonserwowana w ten sposób przez długi czas zachowuje swoje właściwości. Specyficzny smak i aromat kiełbasy radoszyckiej spowodował, że stała się znana w całym powiecie, województwie, a nawet w innych rejonach kraju.

CHLEB IWAŃSKI

Receptura przygotowania chleba iwańskiego znana jest na terenach województwa świętokrzyskiego od ponad 40 lat. Z resztek pozostawionego w dzieży ciasta przygotowywany jest tzw. zaczyn do nowego zakwasu. Z odpowiednio wyrobionego ciasta, ręcznie formowane zostają bochenki chleba. Następnie układane są na wcześniej przygotowanych deskach i pozostawione do wyrośnięcia na około 20 minut. Chleb iwański wypiekany jest w piecu trzonowym zbudowanym z cegły szamotowej i opalany drzewem iglastym. Po wyjęciu chleba z pieca smarowany jest on wodą, co nadaje połysk wierzchniej skórce. O walorach chleba iwańskiego decyduje – jak przed laty: zmysł piekarza, wyjątkowa znajomość sztuki piekarskiej, duże doświadczenie w fachu piekarza oraz przywiązanie do tradycji piekarskiej.

KRÓWKA OPATOWSKA

Wyrób krówki opatowskiej rozpoczął się w 1980 roku i niezmienioną metodą trwa do dnia dzisiejszego. Głównym surowcem do produkcji krówki opatowskiej jest mleko pozyskiwane od rolników z terenu powiatu opatowskiego. Większość czynności wykonywanych przy produkcji cukierków odbywa się ręcznie, a jedyne urządzenia użyte w procesie produkcji to mieszalniki, wyparki i sonda do zagęszczania mleka. Masa krówkowa przygotowywana jest między innymi z mleka, cukru oraz margaryny. Masa gotowana jest w wysokiej temperaturze, a następnie wylewana na stoły chłodnicze, na których tężnieje. Po schłodzeniu jest krojona ręcznie najpierw na płaty, a później w kostkę. Ostatnim etapem produkcji krówki opatowskiej jest jej ręczne zawijanie w opakowania. Krówka opatowska jest produktem wielokrotnie nagradzanym na różnego rodzaju konkursach na terenie kraju jak i za jego granicami.

JABŁKA SANDOMIERSKIE

Na Ziemi Sandomierskiej jako pierwsi założyli sady owocowe pod koniec XII wieku ojcowie cystersi przy klasztorze w miejscowości Koprzywnica. Początkowo rosły tam dzikie jabłonie, później drzewa o drobnych owocach takich odmian jak: renety, czubatki, kosztele. W Sandomierzu w XIII w. ogród klasztorny z jabłoniami mieli ojcowie dominikanie przy kościele św. Jakuba oraz siostry klaryski w Zawichoście. W dokumentach i zapiskach z

okresu XVII wieku historycy opisują Sandomierz jako miasto skąpane w ogrodach, gdyż niemal każdy mieszczanin sandomierski posiadał sady jabłoniowe. W XIX w. praktycznie przy każdym sandomierskim dworze, zamku czy zaścianku sadzano drzewa owocowe m.in. jabłonie. Ogrodnictwo towarowe zaczęło rozwijać się na początku lat dwudziestych XX w., w kilkudziesięciu miejscach regionu sandomierskiego. Wówczas wielu pionierów ogrodnictwa zaczęło na większą skalę zakładać szkółki drzew owocowych z różnych odmian jabłoni, takich jak np. papierówka, bukówka, synapka, grochówka, żeleźniak, szara reneta, boiken, kosztela czy jonatan. Obecnie wśród drzew owocowych na terenie regionu sandomierskiego dominują jabłonie, zajmujące powierzchnię około 11 186 ha. Warunki klimatyczne panujące na terenach Sandomierszczyzny tj. stosunkowo długi okres bezprzymrozkowy, żyzna gleba, a także równomierne rozłożenie w okresie wegetacji natężenia nasłonecznienia i rozkład opadów wpływają na charakterystyczny smak i zapach jabłek sandomierskich.