4 lutego 2011

Kolejne świętokrzyskie przysmaki na Liście Produktów Tradycyjnych

SERWIS INTERNETOWY RADIA „KIELCE”

Opatkowickie wino chlebowe, słupiański siekaniec dworski, sandomierski olej rzepakowy, karp z Wójczy, fitka kazimierska i kamcia, czyli moskorzewska nalewka miętowa, to kolejne świętokrzyskie przysmaki na Liście Produktów Tradycyjnych.
Sandomierski olej rzepakowy wytwarzany jest od kilkudziesięciu lat przez rodzinne olejarnie zlokalizowane w powiecie sandomierskim we wsi Węgrce, Piekary, Malice. Rzepak do produkcji oleju pochodzi z upraw na terenie Wyżyny Sandomierskiej, z miejsc o dużym nasłonecznieniu. Uprawiają go głównie małe, rodzinne gospodarstwa. Tradycja tłoczenia oleju wiąże się z podtrzymywanym nadal na tym terenie zwyczajem maszczenia olejem rzepakowym tradycyjnych potraw wigilijnych.
Produkcja karpia z Wójczy prowadzona jest na terenie dwóch sąsiadujących gmin – Pacanowa i Stopnicy – w powiecie buskim. W XVII wieku powstał na tym obszarze “klucz wójczański”, do którego należały dobra Oblekoń Wielki, Biechów, Wola Biechowska, Wójcza, Wójeczka, Piestrzec, Chrzanów. Książę Maciej Radziwiłł udokumentował prowadzenie stawów i hodowlę ryb, w tym karpia, w “Inwentarzu dóbr klucza wójczańskiego” z 1799 roku. Po II wojnie światowej tamtejsze stawy zostały przejęte przez państwo, a w 2000 roku zostały wykupione i teraz prowadzi je spółka. Dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym karp z Wójczy cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów.
Tradycja uprawy mięty i produkcji nalewek miętowych w powiecie włoszczowskim wiąże się z rodziną Potockich – właścicielami Moskorzewa. W parku moskorzewskim rosły duże połacie mięty pieprzowej wykorzystywanej do produkcji kamci, czyli moskorzewskiej nalewki miętowej. Przepis na tę nalewkę został wykradziony z dworu Potockich przez osoby tam pracujące i rozpowszechniony. Kamcia przygotowywana była z okazji różnego rodzaju imprez okolicznościowych, takich jak wesela, chrzty, zaręczyny, odpusty parafialne, zjazdy rodzinne.
Tradycja wyrobu opatkowickiego wina chlebowego sięga czasów przed II wojną światową. Wytwarzano je w gminie Działoszyce, gdzie uprawiano głównie zboża z przeznaczeniem na chleb. Dawniej chleb darzono szacunkiem, dlatego resztki suchego pieczywa wykorzystywano między innymi do sporządzania tzw. napoju żniwnego, który z czasem zyskał miano wina chlebowego. Pili je kosiarze, żniwiarze, a także kobiety przy darciu

pierza, ponieważ gasiło pragnienie podczas ciężkiej pracy. Receptura wyrobu napoju przekazywana była z pokolenia na pokolenie, a gospodynie rywalizowały między sobą o to, która wytworzy lepsze wino. Na czas sianokosów wyrabiano wino słabsze, a mocniejszy trunek podawano podczas różnych uroczystości, np. odpustu. Ważnym surowcem do produkcji wina była woda ze źródeł mioceńskich znajdujących się na tym terenie. Wino było orzeźwiające dzięki temu, że przechowywano je w chłodnych piwnicach drążonych w glebach lessowych z warstwą gliny.
Fitka kazimierska to zupa na wywarze mięsnym z ziemniakami, marchewką, pietruszką, podsmażoną drobno pokrojoną cebulą i skwarkami ze słoniny, zarzucana kaszą jęczmienną, z niewielką ilością przecieru pomidorowego, zagęszczana podpalanką, czyli zasmażką i zabielaną śmietaną. Ze względu na specyficzny klimat i dobrą jakość gleb w powiecie kazimierskim w każdym gospodarstwie był ogródek z warzywami, z których gotowano tę zupę. Dawniej fitka była potrawą powszechną, w związku z czym musiała być sycąca, aby zaspokajać głód i dawać siły do pracy. Obecnie gospodynie domowe dodają więcej warzyw, a mniej tłuszczu.
Słupiański siekaniec dworski sporządzany jest od kilkudziesięciu lat w okolicach Słupi w powiecie jędrzejowskim. Na tym terenie przeważają słabe gleby, więc w każdym gospodarstwie na potrzeby rodziny uprawiano grykę, która stanowiła podstawę pożywienia. Według relacji mieszkańców Słupi, siekaniec wywodzi się z tamtejszego dworu i sporządzany jest według skrzętnie zapisanych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Jak wspominają najstarsze mieszkanki gminy, siekańca najczęściej spożywano w okresie świąt Bożego Narodzenia. Siekaniec wykonywany jest z kaszy gryczanej, masła lub słoniny, zrazowej pieczeni lub karczku, z dodatkiem bułki, mąki, śmietany oraz soli i pieprzu.
Jak poinformowało we wtorek biuro prasowe Świętokrzyskiego Urzędu Marszałkowskiego, produkty te trafiły na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi 21 stycznia. W sumie jest na niej 46 świętokrzyskich potraw, napojów, owoców i warzyw, jak zalewajka świętokrzyska, wiśnia sokowa nadwiślanka, truskawka bielińska, fasola korczyńska, ser jabłeczny, placek spod kamienia, kugiel z Czermna czy polędwica tradycyjna z Wąchocka.
Na liście najwięcej jest tradycyjnych produktów z województw śląskiego – 111, a najmniej – po 10 – z lubuskiego i zachodniopomorskiego.