

3 listopada 2010



Śliwka z Szydłowa chroniona przez Unię Europejską

Śliwka szydłowska to kolejny po wiśni nadwiślance produkt z województwa świętokrzyskiego zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Pod nazwą śliwka szydłowska zapisana została śliwka z pestkami lub bez pestek poddana procesowi suszenia i wędzenia. Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty, intensywny smak oraz zapach wędzenia. Charakteryzują się bardzo pomarszczoną, błyszczącą, ciemnogrnatową skórą.

Wpływ na wyjątkową jakość śliwki szydłowskiej mają unikalne umiejętności lokalnych producentów oraz stosowane przez nich tradycyjne metody produkcji, m.in. konstrukcja suszarni i sposób suszenia śliwek. Odpowiednia konstrukcja suszarni zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane.

Renoma „śliwki szydłowskiej” związana jest z długą tradycją wytwarzania. Historia produkcji i suszenia oraz wędzenia śliwek w Szydłowie sięga co najmniej czasów przed II wojną światową, co potwierdzają badania na terenie gminy Szydłów.