

9 czerwca 2011



Szczodroki, masło i pieczony ziemniak na elitarnej liście

Trzy kolejne produkty z województwa świętokrzyskiego zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: rakowski ziemniak pieczony, masło jędrzejowskie i szczodroki.

RAKOWSKI ZIEMNIAK PIECZONY

Od wielu lat w miejscowości Dębno w gminie Raków, w województwie świętokrzyskim odbywa się uroczystość religijno - obyczajowa pod nazwą „W dzień Świętej Tekli ziemniaki będziemy piekli”. Na tej uroczystości od lat piecze się ziemniaki w specjalnie przygotowanych ogniskach i wspólnie się je spożywa. Ziemniaki używane do pieczenia muszą pochodzić z ziemi z zawartością wapnia (rupeć - gwarowa nazwa) lub z gleby piaszczystej. Zgodnie z legendą przekazywaną z pokolenia na pokolenie Święta Tekla sama przywędrowała z pobliskiego Rakowa do Dębna. Mieszkańcy na jej cześć zaczęli organizować odpust w dniu jej imienin (23 września). Obowiązkowo pieczono wtedy ziemniaki w ogniskach, a każdy uczestnik odpustu musiał ich skosztować. I tak, zgodnie z tradycją rokrocznie odbywa się wspólne pieczenie ziemniaków. Najstarsi mieszkańcy Dębna i Rakowa pamiętają odpusty organizowane jeszcze przed II wojną światową. Po wojnie tradycję Odpustu Świętej Tekli i pieczenia ziemniaków przywrócił ówczesny proboszcz ks. Pałęga. Z biegiem lat uroczystość się rozrastała, od skromnego odpustu do znanej i popularnej, przyciągającej rzesze gości imprezy. Z roku na rok ogniska stają się coraz większe, a ilość pieczonych ziemniaków wzrosła już do kilku ton. Miejsce na ognisko przygotowuje się pieczołowicie, zgodnie ze wskazówką wysypania go piaskiem, a i sposób ich pieczenia jest niezmienny. Tak to legenda i pieczony ziemniak stały się elementem życia kulturalnego mieszkańców gminy.

MASŁO JĘDRZEJOWSKIE

Istnienie Jędrzejowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Wodzisławiu datuje się od 1937 r. W latach 2003 - 2005 spółdzielczość wchodzi w struktury unijne, do których dostosowano mleczarnię w Wodzisławiu, która od 1951 r. podporządkowana była Spółdzielni w Jędrzejowie. Masło jędrzejowskie w produkowane jest od 1927 roku kiedy to mleczarnia włościańska w Desznie zakupiła urządzenia do jego produkcji. Dokumenty potwierdzające historię tego produktu, które zachowały się do dziś, to zdjęcia procesu produkcji masła z lat

1948 i 1949 roku. Proces ten, zwany wówczas „wytrząsaniem” masła, odbywał się za pomocą urządzeń drewnianych i ludzkich rąk. Proces schładzania masła odbywał się w sposób naturalny za pomocą wody studziennej. Później zastąpiono go czynnikiem wymuszonym poprzez sprężarki amoniakalne. Drewniane maszyny i urządzenia jakimi były maselnice, łopaty wirówki oraz sita zastąpiono metalowymi. Były one pojemniejsze i łatwiejsze w obsłudze. Pomimo tego większość prac przy produkcji do chwili obecnej wykonuje się ręcznie.

SZCZODROKI

Nazwa rogalików pochodzi od „szczodrego wieczoru”, w średniowieczu takim mianem określano Wigilię Bożego Narodzenia, podczas której składano sobie życzenia i obdarowywano się podarunkami. Na początku XX wieku „szczodrym wieczorem” został nazwany dzień 6 stycznia (Święto Trzech Króli). Niektórzy nazwę szczodroków wiążą z dobrymi i szczodrymi gospodyniami. W dawnej Polsce z dniem 6 stycznia jest związany obrzęd „chodzenia po szczodrokach”. Każda z gospodyń częstowała przybywających pod dom kolędników słodkimi rogalikami. Miało to zapewnić szczęście, urodzaj na polach oraz dostatek w nadchodzącym Nowym Roku. Biedne gospodarstwa nie wypiekały rogalików, w zamian za to dzieci częstowane były orzechami laskowymi bądź jabłkami. Skąpe i leniwe gospodynie, które nie przygotowały rogalików i nie poczęstowały kolędników czekała zła wróżba na kolejny rok. Tradycja oraz wypiekania rogalików przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Podczas wypieku rogalików w kuchni i przy piecach zbierały się wszystkie kobiety mieszkające w danym gospodarstwie. Towarzyszyła temu miła i ciepła atmosfera a zapach drożdżowego ciasta unosił się po całym domu.

W ostatnich latach przepis na szczodroki uległ metamorfozie. Coraz częściej rogaliki wypiekane są z różnymi nadzieniami, np. z marmoladą, dżemem bądź z kapustą. Wynika to zmieniających się upodobań oraz smaków konsumentów, a także z ilości dostępnych produktów na rynku.