



Pomorze
Zachodnie
produkt tradycyjny



Produkty tradycyjne
województwa
zachodniopomorskiego

Wydawca

Urząd Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego
www.wzp.pl

Wydawnictwo sfinansowane z budżetu Województwa Zachodniopomorskiego

Tekst

Agnieszka Kołodziej – UMWZ WRiR, tekst o produktach tradycyjnych na podstawie wniosków o wpis na LPT

Zdjęcia pochodzą z wniosków o wpis produktów na LPT

oraz archiwum Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego

Projekt, skład, druk

„Drucker” Drukarnia Adam Stec

Numer ISBN 978-83-962705-0-4



Produkty tradycyjne
województwa zachodniopomorskiego

Szanowni Państwo,

Pomorze Zachodnie to bogaty kulturowo obszar, który może pochwalić się tradycyjnymi, kulinarnymi specjałami. Wiele z nich bierze udział w lokalnych konkursach, wystawach czy jarmarkach, przez co są rozpoznawalne na naszym kulinarnym rynku już od lat, a część zaczynamy dopiero poznawać.

Dobrym narzędziem do odkrywania i dokumentowania naszych rodzinnych smaków jest Lista Produktów Tradycyjnych, którą prowadzi Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To spisywany systematycznie katalog naszych polskich, żywnościowych produktów, których specyficzny charakter i właściwości wynikają z zastosowania historycznie ugruntowanych i udokumentowanych metod produkcji.

Cieszy więc fakt, że doceniono tradycję wytwarzania już 56 produktów z województwa zachodniopomorskiego, bo właśnie tyle pozycji z naszego regionu znajduje się na LPT. Wszystkie mogą pochwalić się długoletnią i niezmienną recepturą oraz charakterystycznym, wyjątkowym smakiem. Najnowsze na liście produkty z Pomorza Zachodniego to miody leśne z Tuczną Drugiego oraz zupa „nic”. Tradycja wytwarzania tych miódów sięga lat 60. XX wieku i zapoczątkowana została przez jednego z ówczesnych leśniczych. Historia drugiego, słodkiego produktu - zupy „nic”, odkryta została podczas IV edycji konkursu „Poszukiwacze Smaków”, organizowanego przez Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego.

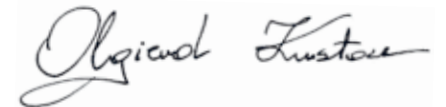
Mamy nadzieję, że lektura tego katalogu pogłębi Państwa zainteresowanie tematyką produktów tradycyjnych oraz zachęci do odkrywania i poznawania dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego.

Olgiert Geblewicz



**Marszałek
Województwa Zachodniopomorskiego**

Olgiert Kustos



**Wicemarszałek
Województwa Zachodniopomorskiego**

Procedura umieszczania produktu

Wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych odbywa się na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2021 r., poz. 224, t.j.).

Na LPT mogą być wpisane produkty rolne, środki spożywcze i napoje spirytusowe spełniające łącznie trzy poniższe warunki:

- 1) których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych, tzn. wykorzystywanych od co najmniej 25 lat metod produkcji,
- 2) będące elementem dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane,
- 3) stanowiące element tożsamości społeczności lokalnej.

Kategorie produktów:

1. Sery i inne produkty mleczne
2. Mięso świeże oraz produkty mięsne
3. Produkty rybactwa, w tym ryby
4. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)
5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze
6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)
7. Miody
8. Gotowe dania i potrawy
9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
10. Inne produkty

Z wnioskiem o wpis mogą wystąpić:

- osoby fizyczne
- osoby prawne
- jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

Wniosek musi zawierać:

- 1) nazwę oraz siedzibę i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy,
- 2) wskazanie adresu do korespondencji,
- 3) opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

na Liście Produktów Tradycyjnych (LPT)

- a) nazwę,
- b) rodzaj,
- c) charakterystykę,
- d) surowce wykorzystywane do produkcji,
- e) informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii,
- f) metodę produkcji,
- g) streszczenie informacji, o których mowa w lit. a-c i e, zawierające nie więcej niż 3000 znaków drukarskich łącznie ze spacjami.

Wniosek w formie papierowej i na informatycznym nośniku danych składa się do właściwego miejscowo marszałka województwa.

Złożenie wniosku jest bezpłatne.

Lista Produktów Tradycyjnych jest listą otwartą co oznacza, że nie ma ograniczeń terminowych i przez cały czas można składać wnioski do urzędów marszałkowskich.

Korzyści wynikające z wpisania produktu na LPT:

- upowszechnia informacje o produktach wytwarzanych tradycyjnymi i historycznie ugruntowanymi metodami,
- stwarza wytwórcom produktów tradycyjnych możliwość ubiegania się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych,
- promuje żywność tradycyjną i pogłębia wiedzę konsumentów odnośnie tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulinarnego,
- produkty wpisane na listę mogą stanowić dodatkowe źródło dochodu dla jego wytwórcy,
- produkty tradycyjne mają możliwość uczestnictwa w targach, wystawach, konkursach itd. organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego.

W województwie zachodniopomorskim wnioski są przyjmowane i sprawdzane przez Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego:

tel. 91 44 10 213

e-mail: rolnictwo@wzp.pl, akolodziej@wzp.pl

www.wrir.wzp.pl

SERY I INNE PRODUKTY MLECZNE

SER BAŁTYCKI 42

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11.08.2017 r.

Powiat koszaliński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Spółdzielnię Mleczarską MLEKOSZ w Bobolicach



Historia wytwarzania na terenie województwa zachodniopomorskiego sera bałtyckiego jest ściśle związana z działalnością Spółdzielni Mleczarskiej MLEKOSZ w Bobolicach. Jako jedyna przetrwała różne zawirowania ustrojowe i od roku 1949 nieprzerwanie funkcjonuje na lokalnym koszalińskim rynku. Od momentu powstania działała zarówno jako samodzielny zakład produkcyjny, ale także jako filia koszalińskiej spółdzielni: Początkowo działała samodzielnie, potem weszła w struktury Spółdzielni Mleczarskiej w Koszalinie i została przekształcona w typową serownię. Od 2009 roku funkcjonuje jako jedyna spółdzielnia na terenie powiatu koszalińskiego. Po zlikwidowanym zakładzie w Koszalinie przejęła produkcję, no i tradycję (Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy, Wydawca ZODR Barzkowice, marzec 2016). W województwie zachodniopomorskim wytwarzanie sera bałtyckiego rozpoczęto w serowni Spółdzielni MLEKOSZ, w roku 1972. Jego walory smakowe i odżywcze zadecydowały o rosnącej popularności tego produktu i spowodowały, że już po sześciu latach, w 1978 roku, stał się on głównym produktem wytwarzanym w bobolickiej serowni.

*I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2016, w podkategorii Produkty mleczne, w kategorii Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego.
„Perła” 2018.*

MIĘSO ŚWIEŻE ORAZ PRODUKTY MIĘSNE

PASZTET Z GĘSI 28

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17.06.2014 r.

Powiat pyrzycki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Edytę Pajor, ZAGRODĘ NIEBOROWO w Nieborowie



Już na początku XIX wieku hodowla gęsi i ich przetwarzanie odgrywały jedną ze znaczących ról w odżywianiu mieszkańców Pomorza. Różne przetwory z gęsi były ulubioną potrawą zarówno mieszkańców wsi, jak i miasteczuchów. Na wsiach pomorskich hodowano bardzo dużo drobiu, czemu sprzyjały licznie występujące na tych terenach stawy i jeziora. *Najwięcej jednak uwagi poświęcano hodowli gęsi. (...) Hodowlę gęsi z poprzedniego roku kończyło wielkie bicie gęsi tuczonych na Boże Narodzenie, a rozpoczynano nową hodowlę od pierwszego stycznia nowego roku* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Pomimo różnych zawirowań historycznych, tradycja hodowli gęsi i wyrobu pasztetu kontynuowana jest na tych terenach również współcześnie. Samą recepturę tego produktu przywieźli ze sobą i przez wiele lat pielęgowali dawni mieszkańcy Kaszub. Prawie 70 lat temu, w Szczecinie, nad jedną z odnóg delty Odry-Cegielinką osiedliła się rodzina przybyła ze wsi Kobyle. Hodowla gęsi i nabyta w rodzinnym domu umiejętność przetwarzania na różne specjały mięsa gęsięgo, pielęgnowana była przez tę rodzinę także w nowym miejscu zamieszkania

*I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2009, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.
I miejsce w konkursie „Poszukiwacze Smaków” 2014, w kategorii szkół ponadgimnazjalnych.*

KIEŁBASA KRUCHA DOMOWA 30

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.02.2015 r.

Powiat świdwiński

Tradycja wyrobu wędlin wędzonych na terenie powiatu świdwińskiego sięga co najmniej lat 40. XX wieku. W okresie powojennym zaczęto hodować na tych terenach trzodę chlewną, a co za tym idzie, po jej uboju wyrabiać różne wyroby wędliniarskie: *Skład pożywienia poszczególnych grup różnił się początkowo istotnie w sposób zdecydowany. (...) Z wyrobów mięsnych – oprócz kiełbas* (Stare i Nowe w Kulturze Wsi Koszalińskiej, Józef Burszta, Poznań 1964). Historycznym momentem związanym z niewielką miejscowością Smardzko oraz wytwarzaną w niej kiełbasą kruchą domową był rok 1974. To w nim właśnie Państwowy Ośrodek Maszynowy w Świdwinie z gospodarczą wizytą odwiedził I sekretarz KC PZPR Edward Gierek. Wtedy też został On zapoznany z budowaną już fermą przemysłową tuczu trzody chlewnej w PGR Smardzko. W latach 70. XX wieku do katalogu wszystkich wyrobów masarni wprowadzona została receptura na kiełbasę domową kruchą. Jej skład oparto na surowcu - mięsie wieprzowym, pochodzącym w większości z własnego chowu.



SZYNKA ŚWIDWIŃSKA 31

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.02.2015 r.

Powiat świdwiński

Jak podaje literatura, w latach 50. XX wieku na terenie Pomorza rozbudowywano sieć masarni, które oferowały różne wyroby wędliniarskie: *Na terenie województwa czynnych było 67 masarni. (...) Pozytywnym objawem w strukturze produkcji jest wzrost w stosunku do 1958 r. produkcji wyrobów wędliniarskich o 1,72* (Nasz Dorobek, Koszalin, 1960 r.). W latach 70. XX wieku, w Smardzku powstała nowoczesna ferma trzody chlewnej, która miała ogromne znaczenie dla rozwoju tego regionu. W ramach struktury organizacyjnej fermy, prowadzona była także ubojnia - masarnia, w której wytwarzane były różne wyroby wędliniarskie. Jedną z zatwierdzonych receptur i wprowadzonych do katalogu wszystkich wyrobów masarni był także przepis na szynkę świdwińską. Jej skład oparty został na mięsie wieprzowym, pochodzącym w większości z własnego chowu.



MIĘSO ŚWIEŻE ORAZ PRODUKTY MIĘSNE

WĘDZONY UDZIEC WIEPRZOWY Z PRZELEWIC 47

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.02.2018 r.

Powiat pyrzycki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Firmę Handlowo-Usługową IRGO Ireneusz Jung z Przelewic



O dużym spożyciu wyrobów wieprzowych przez dawnych mieszkańców Pyrzyc i okolic, w tym także Przelewic - wsi położonej niedaleko Pyrzyc można przeczytać w książce pt. „Pyrzyce i okolice poprzez wieki” autorstwa Edwarda Rymara (Pyrzyce 2009): *Region wyróżniał się od innych pomorskich oryginalną kulturą ludową, opisywaną chętnie przez etnografów i krajoznawców. Pozostawił taki opis w 1904 r. Erdmann, pastor z Goleniowa po odwiedzeniu kiedyś przed laty wsi podpyrzyckich: (...) Z drugiej strony na froncie jest pomieszczenie z zapasami mięsa (...). Na jadło składało się m.in. zimne mięsiwo (...). Na Ziemi Pyrzyckiej tradycja wyrobu produktów masarskich przetrwała do czasów nam współczesnych. Oprócz różnych wędlin wytwarzany jest także wędzony udziec wieprzowy z Przelewic. Przepis na ten produkt przywieziony został z okolic Wielunia, przez dziadka jednego z teraźniejszych zawodowych masarzy mięsnych (Wywiad etnograficzny): (...) Informator IJ mówi, że udziec wędzony robił jego dziadek, pochodzący z okolic Wielunia Edward Jung (...), który zajmował się ubojem świń i wykonywaniem z ich mięsa przetworów. Inf. IJ. wspomina: chodził ludziom świnie bić, na komunie, wesela, święta. Robił wyroby dla siebie, rodziny, dla znajomych.*

Imiejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2013, w podkategorii Produkty i przetwory mięsne, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI 9

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 13.12.2010 r.

Powiat koszaliński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez DEGA Spółkę Akcyjną w Karnieszewicach



Receptura paprykarza powstała w 1965 roku podczas dalekomorskich połowów. Początkowo jego głównym składnikiem było mięso z różnych gatunków afrykańskich ryb, pulpa pomidorowa sprowadzana z Bułgarii, Węgier i Rumunii, ostra afrykańska papryczka - pima, warzywa i przyprawy. Paprykarz zyskał niezwykłą popularność w kraju, a także za granicą. Eksportowany był aż do 32 krajów m.in. do ZSRR, Danii, USA, Japonii, Jordanii, Liberii, Węgier, Wybrzeża Kości Słoniowej i Togo. Pod koniec lat 60. XX wieku polskie rybołówstwo zaczęło tracić łowiska u wybrzeży Afryki Zachodniej, dlatego do paprykarza trafiał atlantycki mintaj i miruna. Obecnie produkowany jest z wysoko gatunkowego surowca rybnego – łososia.

Imiejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2008, w kategorii Produkty mieszane.

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

SIELAWA WĘDZONA Z POJEZIERZA DRAWSKIEGO 19

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.07.2013 r.

Powiat drawski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Partnerstwo Drawy” w Szczecinku



Wśród różnorodności i charakterystycznych gatunków ryb występujących w jeziorach Pojezierza Drawskiego obok szczupaków, węgorzy, leszczy, od dawna wymieniana jest także sielawa. Tuż po II wojnie światowej, kiedy ziemie te były zasiedlane przez ludność napływową sielawę nazywano małą sieją, od niemieckiej nazwy „kleine Maräne”. W tamtym czasie przebywali tu jeszcze niemieccy rybacy, którzy wiedzę o przygotowaniu do spożycia sielawy przekazali napływowej ludności: *Sielawa w taki sposób przyrządzana znana była dawnym, jeszcze przedwojennym mieszkańcom Pojezierza Drawskiego. Wiedzę o tym przekazali oni w pierwszych lat powojennych polskim rybakom jeziorowym, z którymi jakiś czas razem pracowali. Od nich z kolei zainteresowani mieszkańcy regionu* (Wywiad etnograficzny). Do lat 90. ubiegłego wieku sielawa występowała w jeziorach drawskich w znacznych ilościach, będąc doskonałym surowcem wędzarniczym. Aktualnie, według ustnych wypowiedzi rybaków z Pojezierza Drawskiego, sielawy jest coraz mniej. Wciąż jednak występuje i jest odławiana w jeziorach: Pile, Drawsko, Siecino, Komorze i Lubie. Nieprzerwanie, od prawie siedemdziesięciu lat, ludność Pojezierza Drawskiego wykorzystuje ten smaczny, naturalnie występujący surowiec, poddając sielawę wędzeniu według tradycyjnej receptury.

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2012, w podkategorii Produkty i przetwory z ryb, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.



PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

SIEJA MIEDWIEŃSKA (SIEJA MIEDWIAŃSKA) 23

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013 r.

Powiat stargardzki, pyrzycki i gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez F.B.H.U. MODEHPOLMO Sp. z o.o. w Szczecinie

Niedaleko Stargardu, w wodach jeziora Miedwie od kilku stuleci występuje ryba zwana od nazwy jeziora - sieją miedwieńską. Pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb, w tym także siei, pochodzą już z roku 1283 i wiążą się z działalnością rybacką cystersów, którzy w roku 1173 założyli w Kołbaczu klasztor. Jak cennym dla cystersów akwenem wodnym pełnym ryb było Miedwie świadczy fakt, że już w roku 1249 oddali w lenno gród Dąbie, po to aby zyskać prawo połowu właśnie w tym jeziorze: *Na tyle cennym, że kołbaccy cystersi w 1249 r. oddali w lenno gród Dąbie tylko po to, by książę szczeciński Barnim I udzielił im prawa połowu „dużymi i małymi” sieciami właśnie w jeziorze Miedwie (Jezioro Miedwie i Nizina Pyrzycka, Redakcja naukowa - Ryszard K. Borówka, Wydawnictwo Oficyna In Plus, Wydanie I Szczecin).* Na bardzo wysoką wartość, nie tylko odżywczą, ale także monetarną siei miedwieńskiej wskazuje fragment: *Według danych historycznych największe sieje z tego zbiornika miały 130 cm długości oraz 10 kg wagi. Wyróżniały się do tego stopnia, że duże osobniki zaraz po złowieniu wysyłano bezpośrednio na dwory królewskie Paryża czy Wiednia. Historyczne zapiski datowane na 1691 r. mówią, że roczny przychód z połowu siei w Miedwiu wynosił 222 talary* (Źródło jak wyżej).



PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

MIEDWIEŃSKIE (MIEDWIAŃSKIE) RYBY WĘDZONE 29

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7.10.2014 r.

Powiat stargardzki, pyrzycki i gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez F.B.H.U. MODEHPOLMO Sp. z o.o. w Szczecinie

Jezioro Miedwie leżące w województwie zachodniopomorskim jest piątym co do wielkości jeziorem w Polsce. Pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb z Miedwia i okolicznych jezior pochodzą już z roku 1283. Od zawsze najbardziej cenioną rybą z tego wodnego akwenu, uznawaną jako szczególnie rarytas była sieja: *Smakowo była ona najlepsza, zapotrzebowanie na nią było bardzo wielkie. Złowione ryby prawie wszystkie szły na sprzedaż. Największą restauracją rybną, w której serwowano sieję, była „Pod Srebrną Mareną” (sieją) w Moritzfelde pod Stargardem. Można tam było sobie wybrać żywą rybę i kazać ją przyprawić według własnego gustu. Kosztowało to bardzo dużo, ale w Moritzfelde spotykali się bogaci kupcy ze Stargardu na omawianie interesów. Rybę przyrządzano na wiele sposobów (...). Oprócz ryb solonych sprzedawano także ryby wędzone* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). W latach 80. i 90. XX wieku, gdy na Wierchłędzie swój zakład miało Państwowe Gospodarstwo Rybackie Szczecin, wędzone ryby z Miedwia były dostępne dla pracowników w ramach tzw. deputatów.

I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2010, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego. „Perła” 2011.



PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

ŚLEDZIE PO SZCZECIŃSKU 32

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.03.2015 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Restaurację NA KUNCU KORYTARZA w Szczecinie



Szczecin od zawsze kojarzony był z morzem i śledziami. Stare porzekadło hanzeatyckie mówiło: *Szczecin jest miastem handlarzy ryb. Lubecka jest miastem kupców* (Życie codzienne w średniowiecznym mieście hanzeatyckim na Pomorzu, Szczecin, 1998 r.). Wiek XIX, to „złoty okres” panowania w kuchni szczecińskiej różnego rodzaju potraw z ryb, w tym ze śledzi: (...) *Ryby morskie spożywano rzadko, z wyjątkiem śledzi, które – solone – w wielkich ilościach były konsumowane przez wszystkie grupy społeczne* (Życie codzienne w Szczecinie w latach 1800-1939, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, 2000 r.). Smakosze śledzi mogli zaopatrzyć się w swój ulubiony przysmak nie tylko na targu rybnym, ale także w prawie każdym sklepie, który oferował artykuły spożywcze: *W każdym sklepie w mieście stały duże kadzie z solonymi śledziami. Podstawową potrawą na kolację były ziemniaki w łupinach i śledzie solone lub śledzie w occie z dużą ilością cebuli i przypraw* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Śledź jako jedna z niewielu ryb, w XIX wieku, po raz pierwszy doczekał się od mieszkańców Szczecina hymnu pochwalnego na swoją cześć. A wszystko za sprawą Szczecińskiego Towarzystwa Politechnicznego, które w 1894 roku zamieściło w przewodniku wycieczki do Kopenhagi „Pieśń o Śledziu” (Szczecin-miasto Szczecinian-Przy Bramie Portowej, Szczecin 2000).

Wyróżnienie za „Śledzie korzenne z majerankiem i czosnkiem”, czyli „Cymes śledziowy” podczas I edycji konkursu „Poszukiwacze Smaków” 2014, w kategorii szkół podstawowych.



PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

ŚLEDZIK KOŁOBRZESKI 35

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26.08.2015 r.

Powiat kołobrzeski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Laboratorium Pomysłów w Kołobrzegu



Głównym składnikiem do przygotowania tej potrawy jest śledź bałtycki. Ze względu na swoje występowanie, ryba ta na stałe zagościła na stołach mieszkańców Kołobrzegu, który od zawsze słynął z połowu i handlu nimi. Niektóre źródła podają, że jeszcze przed lokacją nowego miasta, u ujścia rzeki Parsęty istniała osada rybacka: *Istnieje uzasadnione przypuszczenie, że przed lokacją na tym terenie była już osada rybaków. Po lokacji miasta rybacy wraz ze swoim kościołem przenieśli się bliżej ujścia rzeki, dając początek przedmieściu Ujście* (Kołobrzeg zarys dziejów, T. Gasztold, H. Kroczyński, H. Rybicki, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1979). Szczególnego znaczenia port w Kołobrzegu nabrał pod koniec XIX i na początku XX wieku. Są to lata rozbudowy floty rybackiej oraz rozwoju, w oparciu o rybołówstwo, przemysłu rybnego. Po II wojnie światowej rybołówstwo morskie reprezentowane było przez przedsiębiorstwa państwowe, spółdzielnie i rybaków indywidualnych. Na rynku wiodącą rolę w produkcji kołobrzeskich marynat odegrało Przedsiębiorstwo „Barka” oraz Spółdzielnia „Bałtyk”. Czerpiąc inspiracje z przedwojennych przepisów oraz receptur opracowanych przez te zakłady wielu mieszkańców Kołobrzegu samodzielnie marynowało śledzie. Przygotowywane domowym sposobem gościły na stołach kołobrzeżan podczas świąt, czy też różnych towarzyskich spotkań.

WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

OGÓREK KOŁOBRZESKI 1

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 24.05.2006 r.

Powiat kołobrzeski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Elżbietę Kuczmę, Gospodarstwo ZAGON w Ząbrowie



O kiszonych ogórkach, przygotowywanych na solance kołobrzeskiej mówiło się od zawsze. Z relacji Polaków, którzy podczas II wojny światowej pracowali jako przymusowi robotnicy na ziemiach zachodnich oraz osadników, którzy zasiedlili ziemię kołobrzeską wiadomo, że solanka od dawnych czasów była wykorzystywana do kiszenia ogórków. Od pierwszych lat powojennych, czyli od 1945 roku, mieszkańcy tych ziem wykorzystywali „dobra natury” do celów spożywczych, m.in. znaną już „słoną wodę”. W gospodarstwach domowych stosowano ją przy przygotowaniu przetworów na zimę, w tym również do ogórków. Receptury przekazywane były z pokolenia na pokolenie jako żywe słowo, co miało zapewnić oryginalność produktu.

Imiejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2004, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego. „Perła” 2005.



WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

KAPUSTA KISZONA Z BECZKI 5

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.04.2008 r.

Powiat kołobrzeski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Piotra Króla, Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne KRÓL w Kinowie



Kapusta zawsze była i jest bardzo popularnym warzywem uprawianym i spożywanym na wsi. Opisując życie codzienne wsi pomorskiej Lucyna Turek-Kwiatkowska (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000) pisze: *Z warzyw jedzono przede wszystkim kapustę, uprawiano ją w każdym wiejskim ogrodzie. (...) Każdy gospodarz miał Kohlgarten i duże beczki do kwaszenia kapusty w piwnicy.* Warunki klimatyczno-glebowe w województwie zachodniopomorskim sprzyjają uprawie warzyw polowych. Z upraw gruntowych duże znaczenie mają kapusta do kiszenia oraz odmiany do długiego przechowywania, a także ogórki i buraki ćwikłowe. W powiecie kołobrzeskim kapusta uprawiana jest w większości gospodarstw rolnych, szczególnie we wsiach: Drzonowo, Kinowo, Korzystno, Siemyśl.

WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

JEZIOROWY OGÓREK KISZONY 6

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7.05.2008 r.

Powiat drawski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Kaliszu Pomorskim



W latach 60. ubiegłego wieku w Kaliszu Pomorskim, nad Jeziorem Młyńskim, powstała Rejonowa Spółdzielnia Ogrodniczo - Pszczelarska. Produkowano w niej różnego rodzaju przetwory owocowo - warzywne, a w szczególności ogórki kiszone. Ogórki, przechowywane zawsze w drewnianych beczkach świerkowych, o pojemności 100 l, odbierało przede wszystkim wojsko polskie i radzieckie licznie stacjonujące na Pomorzu oraz zakłady karne. Niewielką część produkcji przeznaczano na eksport do Niemiec. Co ciekawe, aby ogórki dobrze się ukisiły, beczki wraz z nimi zatapiane były w pobliskim jeziorze. Taki zwyczaj przechowywania beczek przywędrował do Kalisza z siedziby Spółdzielni w Szczecinku.

II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2007, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego.



WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

KONFITURA SZCZECIŃSKA Z OWOCÓW RÓŻY 13

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.07.2011 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Bożenę i Ryszarda Jaszczowskich, Gospodarstwo Ekologiczne „Sedina” w Dolicach



Według opracowania pt. „Występowanie róży pomarszczonej *Rosa rugosa* Thunb. na Pomorzu Zachodnim przed 1981 rokiem”, z dn. 14 maja 2007 r., dr Sylwii Jurzyk, Adiunkta Katedry Dendrologii i Kształtowania Terenów Zieleni, Akademii Rolniczej w Szczecinie (obecnie Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny): *Róża pomarszczona Rosa rugosa jest to gatunek sprowadzony na tereny Pomorza Zachodniego prawdopodobnie na przełomie XIX i XX wieku. (...) Obecnie najczęściej spotykana jest na wybrzeżu i pojezierzu Bałtyckim (...).* Tak powszechne występowanie na Pomorzu Zachodnim upraw róży sprzyjało wykorzystywaniu tego surowca do przygotowywania różnych przetworów. Jedną z pierwszych wzmianek o tradycji wytwarzania konfitur z owoców róży znaleźć można w książce pt. „Stettiner Kochbuch” 1845, autorstwa Marie Rosnack: *Przygotować duże owoce dzikiej róży wraz z gałązkami, rozciąć u góry i tak ostrożnie, jak to tylko możliwe, wyjąć pestki. Owoce włożyć do dużego słoja. Owoce zważyć i proporcjonalnie do ich wagi wziąć tyle samo cukru, wsypać do brytfanki, zalać niewielką ilością wody i gotować przez jakiś czas (...).* Współcześnie róża służąca do wyrobu tego produktu uprawiana jest w okolicach Szczecina na terenie gminy Dolice. Zmodyfikowana już nieco receptura, oparta na surowcu pochodzącym z własnego gospodarstwa pozwala przygotować smaczny produkt najwyższej jakości.

„Perła” 2008 za Przetwory z Róży Faldzistolistej, m.in. za konfiturę z owoców róży.



WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

KONFITURA SZCZECIŃSKA Z ZIELONYCH POMIDORÓW 21

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.07.2013 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Bożenę i Ryszarda Jaszczowskich, Gospodarstwo Ekologiczne „Sedina” w Dolicach



Pomidory pochodzą z Ameryki Południowej i pierwsze ich odmiany przypominały bardziej złociste jabłko, stąd też prawdopodobnie ich nazwa tomatl – złote jabłko. Europejczycy przez długi czas uważali je za trujące. Dopiero wiek XIX wprowadził pewne zmiany. Powoli pomidor zaczął być wykorzystywany w kuchni: (...) 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 (...) (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, L. Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Podejście do spożycia pomidorów zmieniło się na początku XX wieku. Zielone pomidory spożywano wtedy m.in. w postaci konfitury do wołowiny, a każdy smakosz mógł ją wówczas przygotować według przepisu pochodzącego z lat 30. XX wieku, proponowanego w książce pt. Stettiner Geschenk - Kochbuch für junge Ehe. Konfitura z zielonych pomidorów jest przygotowywana także przez obecnych mieszkańców Pomorza Zachodniego na podstawie prawie stuletniej receptury.

II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2007, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego. „Perła” 2012.



ZIEMNIAK WYSZOBORSKI 26

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.03.2014 r.

Powiat koszaliński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Teresę Trojanowską, Wiejskie Koło w Wyszoborzu, Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich



Jeszcze przed wybuchem II wojny światowej istniała w Wyszoborzu Stacja Hodowli Ziemniaka (Kartoffelversuchstation in Wisbuhr-1918), którą zarządzała niemiecka rodzina Raddatz. Prowadzona tam była hodowla ziemniaków na bardzo wysokim poziomie. W roku 1945 cała hodowla przekazana została w ręce polskich hodowców. W Wyszoborzu nad całością prac hodowlanych czuwali dwaj polscy naukowcy: prof. Kazimierz Roguski i dr Stanisław Lipiński. W 1954 roku wyhodowano pierwsze odmiany ziemniaków, wśród których znalazł się także wyszoborski. Przez kilkanaście lat był on hitem na stołach polskich domów. Uprawiany na terenie całego kraju szybko zyskał miano odmiany uniwersalnej. W roku 2005, dzięki uporowi i pracy członków Krajowego Stowarzyszenia Kobiet Wiejskich - Koła Wiejskiego w Wyszoborzu nastąpił powrót wyszoborskiego na stoły pomorskiej kuchni.



POWIDŁA RADZISZEWSKIE 51

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.08.2018 r.

Powiat gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Agnieszkę i Leszka Jäger, Gospodarstwo Rolne Leszek Jäger w Radziszewie



Już w okresie przedwojennym wioski graniczące ze Szczecinem stanowiły zaplecze warzywno-owocowe dla jego mieszkańców. Okoliczni rolnicy zapewniali nie tylko swoim najbliższym różne owoce do codziennego spożycia i na przetwory, ale dostarczali je również na szczeciński rynek (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000): *O ile na początku XIX w. ilość warzyw w jedzeniu mieszkańców miast nie była imponująca (...), to w ciągu okresu następnego, aż do 1939 r., w pobliżu miast powstawały ogrodnictwa i cieplarnie, które dostarczały (...), a także owoców.* Tradycje sadownicze na terenie gminy Gryfino kontynuowane były również po roku 1945, przez polskich już mieszkańców tych ziem. W okresie powojennym, już pod koniec lat 40. XX wieku do przygotowania powideł stosowano tylko śliwek z poniemieckich sadów, które z czasem zaczęto zastępować nowymi, bardziej odpornymi odmianami. Współcześnie, przygotowując powidła radziszewskie bazuje się na śliwkach pochodzących z nowych już nasadzeń, ale także częściowo z poniemieckich drzew: *Drzewa te rosną w ogrodzie, który jest w posiadaniu rodziny inf. LJ od 1947 roku, tj. od czasu gdy w Radziszewie osiedlili się jego dziadkowie (...)* przybyli z Poznania. Obecnie jest ich około 30 sztuk (Wywiad etnograficzny).



CHLEB RAZOWY „KOPRZYWIĘŃSKI” 7

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1.07.2008 r.

Powiat szczecinecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Kazimierę Kulę, Gospodarstwo Agroturystyczne w Nowym Koprzywnie



Tradycja wypieku chleba razowego koprzywieńskiego wywodzi się z okresu powojennego. Na terenach Koprzywna osiedliły się rodziny pochodzące ze wschodnich terenów Polski. Gospodynie wymieniały się doświadczeniami wyniesionymi z domów rodzinnych i wspólnie zajmowały się wypiekiem chleba, który stanowił podstawowe pożywienie dla wielu rodzin. Od lat chleb ten wypiekany jest w oparciu o tradycyjną recepturę, w piecach chlebowych z 1909 i 1926 roku, z użyciem dzieży i kolibek odziedziczonych po rodzicach. Obecnie kobiety z Koprzywna wypiekając chleb, nadal starają się przestrzegać zasad wpojonych im przez mamy i babcie. Stosują surowce pochodzące z rodzimych gospodarstw. Do opalania pieców chlebowych wykorzystują drewno mieszane, iglasto – liściaste. W celu uzyskania wyraźnego aromatu dokładają drewna jabłoni lub wiśni oraz gałązki buku poprawiające kolor wypieku.

1 miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2003, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego. „Perła” 2004.



PIERNIKI SZCZECIŃSKIE 12

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.07.2011 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Jana Tabińskiego, P.P.H. TAST w Szczecinie



Receptura na ten produkt pochodzi z lat przedwojennych i związana jest z dawnymi mieszkańcami Szczecina. W 1938 r., w tygodniku pt. „Stettin. Nachrichtenblatt des Stettiner Verkehrsvereins” w zeszyście nr 24, wydanym z okazji Świąt Bożego Narodzenia zamieszczony został wierszyk poświęcony piernikowi szczecińskiemu: Wesołych Świąt! / Szczeciński piernik / Najbardziej kuszący! / Wśród wszystkich znany / I ojców i ciotek / W Kanadzie i na południu. / Wszyscy go niosą w świątecznym czasie / Tego bardzo, / bardzo dużego / Szczecińskiego piernika. W tym samym roku zapoczątkowana została przez ówczesne władze Szczecina nowa tradycja ustawiania na placach miasta wysokich choinek przystrojonych kolorowymi piernikowymi figurkami: marynarzy, kotwic, kutrów rybackich, mew, ryb. Ta nowa dekoracja adwentowa ulic Szczecina zaprojektowana została przez głównego architekta dr Reichowa. Ponadto piernikowe przysmaki nie ozdabiały jedynie miejskich choinek, ale można je było kupić we wszystkich piekarniach i cukierniach Szczecina.

1 nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2014, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, w podkategorii Wyroby cukiernicze. „Perła” 2015.



CHLEB WIEJSKI WOJENNY 16

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.07.2012 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Teresę Macherowską z Lisowa



Tradycja wypiekania chleba wiejskiego wojennego przez mieszkańców gminy Chociwel rozpoczęła się około 1955 r. Jak wspomina jedna z mieszkanek, która w 1953 r. przyjechała spod Częstochowy do wsi Bobrowniki: (...) wtedy trzeba było stać za bochenkiem 2-3 godziny, bo chleba brakowało. Pożaliłam się mojej mamie, a ona mi na to: a ty nie umiesz? I sobie przypomniałam. Przestałam piec, jak już był chleb w sklepie [połowa lat 60. XX w.]. Poza tym moje dzieci nie chciały go nosić do szkoły, bo to był ciemny chleb (Wywiad etnograficzny). Ludność wsi Lisowo chleb wiejski wojenny wypieka nieprzerwanie od wczesnych lat 80. XX wieku, tj. od ponad 30 lat: Już przed stanem wojennym w 1981 roku znowu nie było chleba, zaczęłam piec wymuszona sytuacją, bo nie miałam z kim zostawić dzieci, aby stać w kolejkach – a było troje małych. Wtedy ze dwa razy upieklam chleb na drożdżach. Mama mi powiedziała, jak zrobić żytni na zakwasie i poradziła „jakby to żyta do tego dosypać” i tak zostało. Na początku żyto mielіłam, ale krótko, wróciłam do ziaren i tak zostało (Wywiad etnograficzny).

II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2009, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego.

CHLEB GWDOWSKI 24

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013 r.

Powiat szczecinecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Danutę i Lecha Szlaz z Gwdy Wielkiej



Tradycja wypiekania produktu o nazwie chleb gwdowski sięga roku 1945. Wówczas to z Ostrowa Świętokrzyskiego do miejscowości Żółtnica przyjechała rodzina, w której kobiety samodzielnie wypiekały chleb pszenno-żytni i żytni. Zwyczaj ten potwierdza jedna z obecnych mieszanek Szczecinka, w rodzinie której kobiety samodzielnie wypiekały chleb, według dawnej receptury: (...) z kolei umiejętność wypieku takiego chleba posiadała od swojej mamy. Kobiety piekły chleb w piecu chlebowym zwanym „chlebownik” (Wywiad etnograficzny). Od 1954 r. chleb gwdowski wypiekany jest przez mieszkańców Gwdy Wielkiej. Jeszcze w latach 60. XX wieku zakwas i ciasto wyrabiane były w drewnianej niecce lub dzieży, a chleb pieczony był w piecach chlebowych wybudowanych w latach 30. XX wieku. Na sam wypiek gospodynie przeznaczały prawie jeden cały dzień. Z tradycją wypieku tego produktu związanych jest też wiele ludowych obyczajów i zwyczajów, a niektóre z nich przetrwały do dnia dzisiejszego: Przed burzą chleb zarabiano później, ponieważ w czasie burzy szybciej rósł. (...) Tradycją jest kreślenie znaku krzyża przed ukrojeniem pierwszej kromki, dziękując Bogu za ten dar (Wywiad etnograficzny).

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2012, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, w podkategorii Produkty zbożowe.



PASZTECIKI GWDOWSKIE 39

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6.09.2016 r.

Powiat szczecinecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Danutę i Lecha Szlaza z Gwdy Wielkiej



Tradycja wytwarzania na terenie obecnego województwa zachodniopomorskiego pasztecików z farszem kapuściano-grzybowym, zawiniętym w cięcie drożdżowym, sięga lat 50./60. XX wieku: *W roku 1949 mama przyjechała do powiatu białogardzkiego i zamieszkała w miejscowości Stanomino. Od kiedy pamiętam bardzo często mama przygotowywała właśnie paszteciki. Według mnie, już od początku lat 50. XX w. paszteciki te były wyrabiane na terenie obecnego Województwa Zachodniopomorskiego* (Wywiad etnograficzny). Od ponad 60. lat paszteciki przygotowywane są przede wszystkim w okresie świątecznym, na Boże Narodzenie czy na Wielkanoc. Obecnie, trzecie już pokolenie mieszkańców województwa zachodniopomorskiego pielęgnuje tradycję przyrządzania pasztecików gwdowskich. Ich receptura przekazywana jest kolejnym członkom rodziny, tak aby już od najmłodszych lat poznali historię i sposób wytwarzania tego produktu: *Przygotowaniem pasztecików zajmuję się osobiście i od wielu lat, czyli od ok. 1980 roku sama wypiekam ten produkt. Tajniki przekazuję swoim najbliższym. W swoim rodzinnym domu tradycję kultury moja córka (...) również mój syn – (...) próbuje przygotowywać swoje paszteciki* (Wywiad etnograficzny).

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2015, w kategorii Inne produkty regionalne.



CHOSZCZEŃSKA STRUCLA Z MAKIEM 27

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.04.2014 r.

Powiat choszczeński



Przepis na struclę z makiem do woj. zachodniopomorskiego przywieźli pod koniec lat 40. XX wieku osiedleńcy z Polski wschodniej: (...) *wypiekała ją jej babcia od strony ojca – (...) już w jego dzieciństwie, tj. w latach 30. XX w. Struclę pieczono w rodzinnym domu ojca zawsze na święta i inne rodzinne uroczystości i wg jej słów była jego ulubionym ciastem* (Wywiad etnograficzny). Receptura i smak ciasta znany był najpierw mieszkańcom w okolicach Wrzosowa i Bań, by w latach 70. ubiegłego wieku na stałe zagościć w Choszczynie i okolicy: *Jak ja pamiętam to około roku 1970 to zaczęli budować tę nową piekarnię i do 1973 roku zaczęło się pojawiać więcej ciast: już zawsze była strucla* (Wywiad etnograficzny). W ciągu kilkudziesięciu lat przygotowywania strucli nie wprowadzano zmian w recepturze, a co ciekawe, do wyrobu masy makowej zawsze stosuje się wyłącznie miód od zaprzyjaźnionych choszczeńskich pszczelarzy. Jedynym ulepszeniem podczas produkcji było zastosowanie elektrycznych mieszalników, a także zastępowanie określonej odmiany margaryny innym jej rodzajem, w zależności od dostępności na rynku.

CHLEB SZCZECIŃSKI 34

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26.08.2015 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie oraz Piekarnię Cukiernię Wojciechowski w Szczecinie

Chleb szczeciński jest chlebem pszenno-żytnym, z większym udziałem w swoim składzie mąki pszennej. Tradycja jego wypiekania, według obecnie stosowanej i znanej receptury, sięga co najmniej końca lat 60. XX wieku. Pierwsze powojenne wzmianki o tym chlebie można odnaleźć w rodzinnych, archiwalnych materiałach szczecińskich piekarzy. W swoich wspomnieniach pierwszy prezydent Szczecina, Piotr Zaremba, podkreślił w jaki sposób uczczono dzień, w którym do Szczecina po raz pierwszy przybyły władze województwa, a więc dzień 9 maja 1945 r.: *Archiwalnym śladem przybycia władz wojewódzkich do Szczecina był dodatkowy przydział dwóch tysięcy chlebów dla stołówki wojewódzkiej, do odebrania w piekarni Mazura przy narożniku Alei Bohaterów Warszawy i ulicy Mickiewicza* (Pierwszy szczeciński rok 1945, P. Zaremba). Niezmienioną od lat recepturę wypieku chleba szczecińskiego potwierdza wielu miejscowych piekarzy: *Po wojnie otworzył w dniu 12 września 1945 r. (...) piekarnię zajmując lokal przy ul. Bol. Krzywoustego 80. W tym miejscu piekarnia rodziny Wojciechowskich funkcjonuje do chwili obecnej. (...) Produkt chleb szczeciński pieczony jest w wielu szczecińskich piekarniach od lat 80. XX wieku, według receptury zatwierdzonej przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie* (Wywiady etnograficzne).

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2014, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, w podkategorii Produkty zbożowe. „Perła” 2017.



KRÓWKA SZCZECINECKA 37

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19.01.2016 r.

Powiat szczecinecki

Krówka szczecinecka to słodki przysmak o barwie kawy z mlekiem. Na zewnątrz charakteryzuje się nieznacznymi wklęsnięciami i wgłębieniami oraz stałą drobnokrystaliczną strukturą. W środku ten smakowity cukierek wypełniony jest delikatną plastyczną karmelową masą. Pierwsze przymiarki związane z wytwarzaniem krówki w postaci pomadki mlecznej przez ówczesną Cukierniczą Spółdzielnię Inwalidów SŁOWIANKA w Szczecinku odbyły się w 1971 r., a pierwszą produkcję krówki uruchomiono dokładnie rok później. Przed ponad 40. laty krówka stała się nie tylko ulubionym cukierkiem mieszkańców Szczecinka, ale także odległych państw. W latach 1975 -1978 krówkę eksportowano do Arabii Saudyjskiej, na Cypr, do Austrii oraz Italii. Druga połowa lat 70. XX wieku, to czas rozbudowy Spółdzielni i dalszego rozwoju tego słodkiego produktu. Na przestrzeni lat, w oparciu o podstawowy surowiec używany do produkcji krówki, wprowadzane były nowe odmiany smakowe, mieszanki oraz różne sposoby podania. Krówkę sprzedawano luzem na wagę, w torebkach, workach czy pudełkach kartonowych.



JABŁUSZKA W KOSZULKACH 43

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.09.2017 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie



Ten słodki produkt jest jednym z wielu, który od kilkadziesiąt lat króluje jako stały punkt nauki w Zespole Szkół Nr 6 w Szczecinie. Już ponad 50. lat, pod fachowym okiem kadry nauczycielskiej tajniki wyrobu jabłuszek poznają kolejne pokolenia młodych cukierników. Jedną z długoletnich nauczycielek, która zapoznawała uczniów z tradycyjną metodą wyrobu tego produktu była Pani Hanna Limanówka, absolwentka powyższej szkoły, a także w późniejszych latach nauczycielka kształcenia zawodowego w klasach gastronomicznych i cukierniczych. Jak wspomina Pani Limanówka receptura na jabłuszka w koszulkach była jednym z wielu przepisów, z którym zapoznała się w latach 60. ubiegłego wieku, będąc uczennicą ówczesnego Technikum Gastronomicznego: *Inf. HL wspomina, że z produktem Jabłuszka w koszulkach po raz pierwszy zetknęła się w pierwszej połowie lat 60. XX w., gdy była uczennicą ówczesnego Technikum Gastronomicznego (...). Jak sama mówi: już robiłam je na lekcji technologii (...). Nie wiem od kiedy w szkole robi się Jabłuszka w koszulkach, ale ja już się tego uczyłam. Zresztą wtedy były inne czasy. Przepisy przekazywał jeden drugiemu. My młodzież też przynosiłiśmy przepisy ze swojego domu i tak to było* (Wywiad etnograficzny). Od lat tajemnica tego produktu tkwi w jego cieście, które według niezmienniej receptury powinno być krucho-drożdżowe, o czym wspomina Anna Zielińska obecna nauczycielka praktycznej nauki zawodu - Cukiernik. Według wielu wielbicieli najlepszy smak tego produktu, otrzymuje się z odmian jabłek Ligol lub Champion.

SERCA KAZIUKOWE/KAZIUKOWE SERDUCHA 46

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.02.2018 r.

Miasto Koszalin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Irenę Śmiałek z Koszalina



Wykrojone z ciasta piernikowego serca kaziukowe zwane również kaziukowymi serduchami, po wypieczeniu ozdabiane lukrowym napisem „Kocham cię” przypominają o patronie, jego szlachetności, pełnego miłości i pokory serca królewicza, św. Kazimierza Jagiellończyka. Tradycja jest obdarowywanie się piernikowymi sercami w dniu 4 marca, w dzień św. Kazimierza, patrona młodzieży, Wilna, Polski i Europy. Po przemianach ustrojowych w 1989 roku tradycję Kaziuków, bliską sercom wygnańców z Kresów, wprowadzono z inicjatywy działaczy Towarzystwa Miłośników Wilna i Kresów Wschodnich zarówno w Świdwinie (nieprzerwanie od 1992 roku), jak i w Koszalinie (w późniejszych latach). Od prawie 30 już lat Jarmarki Kaziukowe wpisują się w świdwiński pejzaż. Dawniej serca piernikowe wypiekano w prywatnej piekarni Paszelów, a także w PSS „Społem”. Współcześnie, podczas jarmarku, można je nabyć na prawie każdym straganie.

II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2001, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego.

I miejsce w konkursie „Poszukiwacze Smaków” 2014, w kategorii szkół podstawowych.

„Perła” 2010.

OLEJE I TŁUSZCZE (MASŁO, MARGARYNA ITP.)

MASŁO OSTROWIECKIE 44

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.09.2017 r.

Powiat wałecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Andrzeja, Barbarę, Kalinę Przyweckich z Ostrowca

Na Pomorzu Zachodnim wytwarzanie masła znane było od dawna. Jego produkcja związana była ściśle z występowaniem dużych obszarów, bogatych w różne zioła łąk, a co za tym idzie z możliwością wypasu na nich krów. Należy przy tym zauważyć, że mieszkańcy wsi zawsze spożywali te produkty, które sami wytworzyli. Dotyczyło to w szczególności produktów mlecznych, a więc twarogów, masła, czy maślanek: *Do lat siedemdziesiątych ubiegłego stulecia wieś w zasadzie spożywała te produkty, które sama wyprodukowała. (...) Jadłospis dnia powszedniego był bardzo skromny. (...), na podwieczorek kromka chleba ze smalcem, marmoladą lub masłem* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Po drugiej wojnie światowej nowi mieszkańcy tych ziem również samodzielnie wytwarzali ten produkt. Wyrobem masła zajmowali się osiedleni w latach 40. XX wieku mieszkańcy niewielkiej wsi Ostrowiec koło Wałcza: *Tak, zawsze mieliśmy jedną, dwie krowy. Nie powiem teraz dokładnie datami, ale z pewnością od lat 50-tych do 70-tych XX wieku trzymaliśmy krowy. (...) Tak po przyjeździe do Ostrowca masło wytwarzaliśmy podobnie jak w naszych rodzinnych stronach* (Wywiad etnograficzny). Współcześnie przy wyrobie tego produktu stosuje się te same co przed wielu laty tradycyjne metody wytwarzania. Bazę surowcową stanowi mleko pozyskane od własnych krów, a główne techniczne urządzenia do ubijania śmietany, to drewniana kierznia pionowa tłoczona lub kierzynka.

II nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2014, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Produkty mleczne. „Perła” 2016.



MIODY

MIÓD DRAHIMSKI 2

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 1.06.2006 r.

Powiat drwaski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Grzegorza Fajarskiego, Gospodarstwo pasieczne „Kószka” w Czaplinku



Jak podają źródła historyczne w starostwie drahimskim i okolicy: bartników było jedenastu, każdy z nich na rzecz Drahimia dawał pół kłody miodu na rok. Ponad dziewięćset pszczołoch rodzin zbierało nektar z Puszczy Drawskiej („Czaplinek i Starostwo Drahimskie”, wyd. Koszalin 1985 r.). Również źródła historyczne z XIX w. potwierdzają tradycję pszczelarstwa na tych terenach. W niemieckojęzycznym czasopiśmie „Unser Pommerland”, zeszyte nr 5 z 1932 r. można przeczytać, że w latach 1824-1825 w leżącej niedaleko Czaplinka wsi Flacksee (obecnie Jeziorna), jeden z rolników posiadał od 106 do 116 rojów pszczołoch oraz od 153 do 192 uli. Współcześnie miód drahimski może być wytwarzany jedynie na obszarze gmin: Czaplinek, Wierzchno, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo, a pod jego nazwą kryje się pięć różnych gatunków: gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy.

I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2003, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2019, w kategorii Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego.

„Perła” 2008.

W dniu 14 czerwca 2011 r. Komisja Europejska ogłosiła rejestrację tego produktu, jako chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), przyznając tym samym prawną ochronę unijną.

MIODY

MIODY PRZELEWICKIE 15

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6.03.2012 r.

Powiat pyrzycki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Ewę i Olgierda Kustosz, Gospodarstwo Pasieczne „Miody Przelewickie” w Przelewicach



Pożytek wykorzystywany do wytwarzania miodów przelewickich pochodzi z wolnego od zanieczyszczeń terenu Ogrodu Dendrologicznego w Przelewicach oraz pól, łąk i lasów gminy Przelewice. Pod nazwą tych miodów kryje się między innymi miód: wielokwiatowy, lipowy, nektarowo-spadziowy, rzepakowy, gryczany, wrzosowy, faceliowy, bławatkowy czy z nawłoci. Tradycja wytwarzania tego wspaniałego produktu sięga II połowy lat 40. XX wieku. W 1946 r. we wsi Kłodzino osiedliła się jedna z rodzin z Wielkopolski, która przywiozła ze sobą także swoje „żywicielki” – sześć pszczelich rodzin. Z czasem w gminie Przelewice zawiązała się prawdziwa grupa pasjonatów pszczół i smakoszy miodu. Z produkcji miodu słynęły przede wszystkim wioski: Lucin, Bylice, Rosiny, Przelewice, Jesionowo, Myśliborki, Przywodzie, Ślázowo, Kluki, Kłodzino, Żuków, Gardziec, Topolinek, Kosin, Płońsko. W samych tylko Przelewicach pszczelarze wytwarzali miód w oparciu o 53 pnie pszczele. Wytworzony miód i inne produkty pszczelarskie, pszczelarze na podstawie umów kontraktacyjnych dostarczali m.in. do Rejonowej Spółdzielni Ogrodniczo - Pszczelarskiej w Stargardzie, Punktu Skupu w Lipianach. Skupowanie miodu przez Rejonową Spółdzielnię Ogrodniczo-Pszczelarską odbywało się jeszcze na początku lat 90. XX wieku.

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2011, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Miody.



MIODY

MIODY WAŁECKIE 17

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.02.2013 r.

Powiat wałecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Rejonowe Koło Pszczelarzy w Wałczu



Początki pszczelarstwa i wytwarzania miodów wałęckich sięgają czasów przedwojennych. Potwierdzają to poniemieckie ule, które w kształcie np. bałwanka śniegowego czy miniaturowych domków ozdabiały wiele poniemieckich miejscowości. W 1946 r. w Wałczu zorganizowany został Związek Pszczelarzy. W 1950 r. Koło Pszczelarzy w Wałczu przekształciło się w Powiatowy Związek Pszczelarzy, który objął swym zasięgiem teren całego powiatu wałęckiego. Najbardziej korzystny okres dla pszczelarzy, a tym samym wytwarzania tego złocistego produktu wystąpił na przełomie lat 60. i 70. ubiegłego wieku. Wówczas to, niektórzy pszczelarze dostarczali do Powiatowego Związku Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Wałczu, Zakładu Skupu i Zbytu Produktów Rolnych i Surowców Wtórnych duże ilości wyprodukowanego miodu. W 1965 r. 220 kg miodu, w roku 1968 - 255 kg czy też w roku 1971 - 180 kg. Na uwagę zasługuje również ówczesna społeczna działalność pszczelarzy. Na początku lat 70. XX wieku w ramach corocznej akcji wysadzania miododajnych roślin posadzili oni np. 500 lip, 200 akacji i 4500 krzewów. Jak sami podkreślają współcześni wytwórcy tego wspaniałego produktu: *Wałęcki miód - to skarb, który mamy w zasięgu naszej ręki.*

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2011, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Miody.

AKACJOWY MIÓD CEDYŃSKI 18

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.02.2013 r.

Powiat gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Jana Olszańskiego, Pasiekę MIODY JANA w Kłępiczu



Pod nazwą akacjowy miód cedyński wytwarzany jest miód charakteryzujący się płynną konsystencją i przezroczystą, jasno-słomkową barwą. Pożytek - akacja, wykorzystywany do produkcji tego miodu pochodzi głównie z wolnego od zanieczyszczeń, czystego ekologicznie terenu Cedyńskiego Parku Krajobrazowego i jego otuliny. Początek wytwarzania tego produktu sięga II połowy XX wieku. W 1974 roku jeden z mieszkańców województwa zachodniopomorskiego, mieszkający we wsi Kłępicz, otrzymał z Produkcyjnej Spółdzielni Rolniczej w Boleszkowicach pięć rodzin pszczelich. Stały się one podstawą do rozbudowy jego własnej pasieki. Tak jak przed laty, również dzisiaj w pasiece stosuje się tradycyjne ule wielkopolskie, dwunastoramkowe, tzw. stojaki. *Miód akacjowy pozyskiwany jest z pasieki wędrownej, w której mieszczą się 52 rodziny pszczoły (jest nią przystosowany do tego celu barakowóz). Pasieka ustawiana jest najczęściej w okolicy wsi Stara Rudnica leżącej nad samym brzegiem Odry w obrębie Cedyńskiego Parku Krajobrazowego (...)* (Wywiad etnograficzny).

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2012, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Miody, „Perła” 2014.



MIODY Z LASU ŚWIĘTEJ MARII 20

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.07.2013 r.

Powiat choszczeński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Janusza Matyjasika z Bierzwnika



Historia wytwarzania miodów z lasu Świętej Marii ma ponad 700-letnią tradycję: *Pod koniec XIII wieku powstało zaś opactwo w Bierzwniku (...)* (Opactwa Cysterskie na Pomorzu, A. M. Wyrwa, Patria Polonorum Księgarnia Św. Wojciecha 1999). Sama nazwa produktu wywodzi się bezpośrednio z j. łacińskiego – Silve Sancte Marie, co 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 (Klasztory cysterskie w Bierzwniku, Pełczycach i Reczu, G.J. Brzustowicz, Choszczno 1995). Cystersi z chwilą przybycia na te tereny, rozpoczęli samodzielną gospodarkę, m.in. hodowlę pszczoł, tak by zgodnie z regułą zakonu utrzymać się z pracy własnych rąk: *Wokół klasztoru zakładano (...) pasieki* (Źródło j.w.). Burzliwe losy II wojny światowej i związane z nią migracje ludności nie miały na szczęście wpływu na kontynuację tradycji wytwarzania miodu w tym regionie. Wytwarzaniem tego produktu zaczęli zajmować się nowi mieszkańcy tych ziem. Obecnie to specjalność pszczelarzy pochodzących z miejscowości: Bierzwnik, Pławno i Płoskowo.

MIODY Z PUSZCZY BARLINECKIEJ 22

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013 r.

Powiat myśliborski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Marię i Jana Kołosowskich, Pasiekę MEDUS w Barlinku



Pod nazwą miody Puszczy Barlineckiej wytwarzane są miody: wielokwiatowy, rzepakowy, akacjowy, lipowy, klonowy, faceliowy i leśny. Charakteryzują się one w większości kremową konsystencją. Nektar i pyłek do ich wytwarzania pozyskiwany jest z gminy Barlinek oraz Barlinecko-Gorzowskiego Parku Krajobrazowego. Historia ich wytwarzania sięga pierwszych lat powojennych. W maju 1946 r. do Barlinka przybyli repatrianci, którzy przywieźli ze sobą rodziny pszczele: *Maj 1946 - Do Barlinka przybywają repatrianci. Niektórzy z nich przywożą z sobą po kilka pni pszczół* (Kronika Koła Pszczelarzy w Barlinku). W latach 80. XX wieku liczba pasiek i pni w kole barlineckim utrzymywała się na mniej więcej stałym poziomie, przy średniej wydajności ok. 8 kg miodu z pnia: *31 grudnia 1982 – (...) Na terenie koła mamy 103 pasieki a w nich 2930 pni. Koło liczy 102 członków, (...). Odstawiliśmy do uspołecznionych punktów skupu 21.982 kg miodu. Daje to średnią 7,6 kg z pnia, (...)* (źródło j.w.). Współcześnie barlineckie koło pszczelarzy liczy 42 członków (dane z 2013 r.), którzy posiadają 1670 rodzin pszczelich. Jak zaznaczają sami pszczelarze: *Średnio od jednej pszczelej rodziny uzyskuje się 18-19 kg miodu* (Wywiad etnograficzny)

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2013, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Miody.

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2019, w kategorii Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego.



MIODY POJEZIERZA CHOSZCZEŃSKIEGO 25

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 30.10.2013 r.

Powiat choszczeński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Tomasza Sadowskiego, Gospodarstwo Pasieczne BUCKFAST w Choszcznie



Miody Pojezierza Choszczeńskiego to ponad dziesięć gatunków miodów: akacjowy, gryczany, lipowy, rzepakowy, wrzosowy, wielokwiatowy, wielokwiatowy z rozchodnikiem, spadziowy, nektarowo-spadziowy, faceliowy oraz nawłociowy, a także chabrowy. Wiele wzmianek potwierdzających dawne wytwarzanie tego produktu znajduje się w literaturze XIII – XVI wieku. Są to materiały mówiące o ludności zajmującej się na tych terenach różnymi dziedzinami rolnictwa i hodowli, w tym hodowli pszczół – a wtedy bartnictwa. W 1470 roku danina w miodzie zbierana w Lesie Pluskocińskim i na polach Tarnowa była przekazywana przez Henryka von Parechela dla Choszczna. W 1486 roku dzierżawę w miodzie z Korytowa otrzymywali von der Goltzowie. Barcie z miodem w Korytowie należące do Goltzów wspomniano także w 1503 roku. W 1499 roku dzierżawę zbieraną w miodzie wspomniano w materiałach historycznych mówiących o Krzęcinie i Granowie (Rycerstwo Ziemi Choszczeńskiej XIII-XVI wieku, G. J. Brzustowicz, Warszawa 2004). W roku 1945 na ziemię tę zaczęła napływać ludność polska, głównie repatrianci z Kresów Wschodnich i przyjezdni z tzw. Centralnej Polski. Byli wśród nich również pszczelarze, którzy przywozili ze sobą ule oraz niezbędny sprzęt pszczelarski. Tuż po wojnie pszczelarze zaczęli zawiązywać swoje związki: *Według mojej pamięci pierwszy Polski Związek Pszczelarski na terenie tutejszego powiatu powstał na przełomie lat 1946/47, nad którego opiekę z ramienia Biura Rolnego – Starostwa Powiatowego mnie powierzono* (Kronika Koła Polskiego Związku Pszczelarskiego w Choszcznie 1957-1984).

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2011 oraz 2018, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w kategorii Miody.



MIODY DĘBICKIE 36

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 19.01.2016 r.

Powiat goleniowski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Danutę i Bogumiła Szymańskich, Gospodarstwo Pasieczne „Lipowa pasieka w Dębicach”



Pod nazwą miody dębickie kryje się kilka odmian, np. wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, gryczany, faceliowy czy leśny. Pożytek wykorzystywany do ich produkcji pochodzi głównie z roślin występujących na polach i łąkach gminy Maszewo. Tradycja wytwarzania tego produktu sięga lat 40. XX wieku. W 1945 r. we wsi Dębice zamieszkała ludność przybyła w te rejony z obecnych terenów Ukrainy: *Mój ojciec – (...), opowiadał, że pszczelarstwa nauczył się za młodu u pszczelarza w Łucku (dzisiejsza Ukraina), gdzie się urodził, i gdzie się wychowywał. (...) Był to rok 1945 wraz z przybyciem mojego ojca w gospodarstwie dziadków pojawiły się pszczoły. Pierwsze ule były to tzw. ule poniemieckie (Oświadczenie mieszkanki Dębic).* W latach 50. i 60. XX wieku dębicki pszczelarze zaczęli rozbudowywać swoje pasieki, co pozwoliło na zwiększenie ilości wytwarzanego miodu i jego sprzedaż do Spółdzielni Ogrodniczo – Pszczelarskiej w Nowogardzie. Miody dębickie, m.in. wielokwiatowy i lipowy, kupowali także mieszkańcy Dębic i okolicznych wiosek: *Z roku na rok pasieka ojca się powiększała. W latach 50-tych ubiegłego wieku w sadzie stało już około 50 uli. Ojciec miód sprzedawał do Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej w Nowogardzie. Miód wraz z innymi pszczelarzami do spółdzielni dostarczał wozem konnym. (...) Mieszkańcy Dębic oraz okolicznych wsi zaopatrywali się w miód u pszczelarzy Dębic. Pszczelarze dębicki wytwarzali przede wszystkim miód wielokwiatowy i lipowy (Oświadczenia mieszanek Dębic).* Tak jak przed laty, także współcześnie w Dębicach kilka rodzin zajmuje się wytwarzaniem miodów dębickich, który można posmakować na lokalnych i wojewódzkich wystawach, targach, czy też krajowych imprezach promujących zdrową żywność.



MIODY RUSINOWSKIE 45

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.09.2017 r.

Powiat sławieński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Pawła Olzaka, Pasiekę MAJA w Rusinowie

Pod nazwą miody rusinowskie występują miody: gryczany, wielokwiatowy, rzepakowy, lipowy, mniszkowy, faceliowy i ze spadzi liściastej. Od kilkudziesięciu już lat miód ten wytwarzany jest na bazie pożytku występującego wokół wsi Rusinowo, w gminie Postomino. Lata 50. XX wieku, to czas rozwoju pszczelarstwa na ziemi koszalińskiej, także w Rusinowie. W powiatach powstają oddziały Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Koszalinie, które w swoim gronie skupiają osoby z danego terenu, zajmujące się wytwarzaniem miodu. Wytworzony miód pszczelarze sprzedawali do Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskich oraz do Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”: *Od lat 60-tych głównym odbiorcą miodu była Gminna Spółdzielnia w Postominie, która kontraktowała i odbierała miód, a w rozliczeniu dostarczała panu Franciszkowi beczki oraz sprzęt do pozyskiwania miodu. Pozyskiwano miody wielokwiatowe, lipowe, rzepakowe i spadziowe (Oświadczenie do wniosku).* 60-letnia tradycja wytwarzania miodów rusinowskich jest nadal kontynuowana, choć z pewnymi niewielkimi zmianami. Przed kilkudziesięciu laty pszczelarze z Rusinowa utrzymywali tylko pasieki stacjonarne. Z czasem zaczęli prowadzić także pasieki wędrowne, dzięki czemu zaoferowali kupującym większy wybór miodów.



MIODY ZE WZGÓRZ ŚWIESZEWSKICH 49

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 30.05.2018 r.

Powiat gryficki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Małgorzatę Chabowską, Pracownię Pasieczną „Staropolska Miodziarnia” w Świeszewie



Pierwszych wzmianek o miodach wytwarzanych na terenach Wzgórz Świeszewskich, w gminie Gryfice, możemy doszukać się już w czasach średniowiecznych: (...) Kupcy organizowali skup intratnych produktów, m.in. zbóż, wosku, (...) miodu. Towary eksportowano, do kontrahentów w Lubece a stamtąd do dalszych odbiorców europejskich. (...) Z eksportem gryfickich towarów wiązały się doroczne targi, które odbywały się w tym mieście. Do największych należał jarmark św.Gawła (10 października), targi miodowe (30 września) oraz targi drobiarskie (https://pl.wikipedia.org/wiki/Historia_Gryfic). Tradycję wytwarzania miodów potwierdzają również opisy w książce „Gryfice dzieje miasta”, praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Bieleckiego (Szczecin 2013 r.): (...) W końcu XVIII wieku powstał w Gryficach kolejny jarmark – jesienny pszczelarski. W 1782 roku w mieście odbywały się 4 jarmarki kramarskie, 3 jarmarki na bydło i wspomniany już wyżej jarmark pszczeli. W latach 50. XX wieku do tradycji produkcji miodów pszczelich na tych terenach powrócili pierwsi polscy powojenni osadnicy: Plany są ambitne. Brak nam jeszcze wielu rzeczy mówią spółdzielcy, chcemy mieć własny miód – 10 uli już kupiliśmy (Gazeta okolicznościowa z 1956 r. wydana w 5 rocznicę powstania Spółdzielni Rolnej w Baszewicach).

I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2016, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego, w podkategorii Miody.



MIODY POJEZIERZA DRAWSKIEGO 50

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.08.2018 r.

Powiat drawski, szczecinecki i świdwiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Gospodarstwo Pasieczne „MAJA” R. K. Bondaruk, Czarne Wielkie



Pod tą nazwą wytwarzanych jest ponad dziesięć gatunków miodu, m.in. wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, gryczany, nawłociowy, faceliowy, wrzosowy czy chabrowy. Produkt ten pozyskiwany jest na terenie siedmiu gmin położonych na obszarze Pojezierza Drawskiego: Czaplinek, Borne Sulinowo, Drawsko Pomorskie, Połczyn Zdrój, Barwice, Złocieniec oraz Szczecinek. Początkowo na tych terenach prowadzona była hodowla pszczół w ich naturalnych warunkach bytowania, w tzw. barciach pszczelich. O wytwarzaniu miodu na przełomie XV/XVI wieku czytamy: Poważnym źródłem dochodów księcia w powiecie szczecineckim były lasy (...). Duże zalesienie i odpowiedni klimat stwarzały dogodne warunki dla rozwoju bartnictwa (Dzieje Ziemi Szczecineckiej, praca zbiorowa pod redakcją Andrzeja Czarnika, Poznań 1971). Kolejne materiały potwierdzają nie tylko fakt otrzymywania tego złotego nektaru, ale także sposób jego ówczesnego transportu, czy sprzedaży: Ciekawym przykładem zaradności nielicznych kupców Drawska będzie fakt, że w 1700 r. podjęli oni udaną próbę wykorzystania splawności Drawy dla dosłownego „wypłynięcia” na szersze wody swego fachu. Dwie barki dopłynęły wtedy do Frankfurtu nad Odrą, gdzie na targu zaoferowano 25 beczek miodu (Dzieje Ziemi Drawskiej, praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Gasztolda, Wydawnictwo Poznańskie 1972). Od lat 40. XX w. skupem miodu wytworzonego przez lokalnych pszczelarzy zajmowały się m.in. rejonowe spółdzielnie ogrodniczo-pszczelarskie. Współcześnie tradycję wytwarzania różnych odmian miodu kontynuują kolejne pokolenia pszczelarzy zamieszkałe na terenie Pojezierza Drawskiego.



MIODY LEŚNE Z TUCZNA DRUGIEGO 55

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 12.02.2020 r.

Powiat wałecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Winfrieda Horsta Kriona z Tuczna Drugiego

Pod nazwą miody leśne z Tuczna Drugiego wytwarzanych jest dziewięć rodzajów miodów: czeremchowy, głogowy, akacjowy, wrzosowy, nawłociowy, lipowy, spadziowy iglasty i spadziowy liściasty oraz wielokwiatowy (mieszanka powyżej wymienionych rodzajów miodu leśnego). Charakterystyczną cechą gminy Tuczn jest wysoki stopień zalesienia, który od zawsze sprzyjał na tym terenie prowadzeniu bartnictwa, a później pszczelarstwa. Pośród powojennych pionierów znalazło się wielu pszczelarzy, którzy bardzo szybko zajęli się odbudową hodowli pszczół w tym regionie. Już w 1946 r. powołane zostało Koło Pszczelarzy, do którego należeli również tucznińscy pszczelarze, a w latach 70. XX w. wyodrębniło się Koło Miejskie w Tuczn. Pionierem wśród pszczelarzy Tuczna Drugiego był leśniczy, który w latach 60. XX w. założył niewielką pasiekę. W krótkim czasie stało się to bardzo popularnym zajęciem w osadzie. W następnych latach, na 10 gospodarstw wchodzących w skład miejscowości, w 6 usytuowane były pasieki. Wyjątkowe położenie osady – niewielkie zurbanizowanie terenu, mała ilość pól uprawnych, otoczenie lasów, występujące nieużytki i rosnąca wokół roślinność – zarówno dawniej jak i dziś dostarcza pszczołom wyjątkowych pożytków, które przekładają się na jakość miodów. Aby uzyskać miody leśne pasieki ustawiane są tylko w lasach okolic Tuczna Drugiego.



PASZTECIK SZCZECIŃSKI 10

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 13.12.2010 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Bogumiłę Polańską, Bar Gastronomiczny „Pasztecik” w Szczecinie

Tradycja wytwarzania pasztecika szczecińskiego rozpoczęła się w II połowie lat 60. XX wieku. Jak podają dostępne źródła, w 1969 roku ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała z radzieckiego demobilu maszynę służącą do wyrabiania „pierożków”. W radzieckich jednostkach wojskowych służyła ona, w razie nagłej potrzeby, do wyżywienia żołnierzy. Otrzymywanemu z tej maszyny produktowi pracownicy WSS Społem w Szczecinie nadali nazwę „pasztecik”. Przystawała ona lepiej do charakteru polskiego wyrobu z ciasta drożdżowego, nadziewanego zmielonym farszem mięsnym. Receptura pasztecika szczecińskiego oparta jest tylko na naturalnych składnikach i metodach dojrzewania ciasta drożdżowego. W tradycyjnie produkowanych pasztecikach nie występują żadne zamienniki. Prawdziwy pasztecik szczeciński to taki, który produkowany jest z naturalnych składników i podawany prosto z maszyny do jego wypieku.



KISZKA SZWEDZKA 14

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 6.03.2012 r.

Powiat wałecki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Agnieszkę Cybalską, Koło Gospodyń Wiejskich w Szwecji



Historia małej miejscowości Szwecja, wsi leżącej 11 km od Wałcza nierozdzielnie związana jest z Pomorzem. Wieś ta założona została 10 kwietnia 1590 r. Na pustynnej niezagospodarowanej ziemi miało początkowo osiedlić się 30 niemieckich gospodarzy, pochodzących z Pomorza. Ostatecznie do miejscowości przybyło 4 rolnych i 16 pańszczyźnianych chłopów. Osadnicy ci przywieźli ze sobą swoje zwyczaje i tradycje, także te kulinarne oparte na głównym składniku, ziemniakach. W 1944 r. powierzchnia rolnicza w Szwecji zajmowała ok. 1800 ha. W miejscowości funkcjonowała gorzelnia, w której do produkcji spirytusu potrzebowano ok. 27 tys. ton ziemniaków. Ziemniaki jako lokalny, dostępny surowiec wykorzystywano nie tylko w gorzelnictwie, stał się on również podstawowym składnikiem kulinarnej specjalności przedwojennych mieszkańców Szwecji, kielbasy: *Robiono ją ze starych surowych ziemniaków, kaszy jęczmiennej, soli, ryżu, cynamonu i majeranku* (Szkice do dziejów Ziemi Wałeckiej od czasów najdawniejszych do 1945 r., Przemysław Bartosik, Wydawnictwo Starostwo Powiatowe Wałcz rok 2010). Istnienie w Szwecji przepisu na kielbasę z ziemniaków potwierdzają także obecni mieszkańcy gminy Wałcz: *Z kizką ziemniaczaną zetknęła się dopiero na Pomorzu po przyjeździe rodziny do Szwecji. (...) Po raz pierwszy jadła ją w Wałczu, w którym była smażalnia kizski na ul. Kilińszczaków (...)* (Wywiad etnograficzny).

HOŁUBCIE BIELKOWSKIE 33

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.07.2015 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Ewę i Zbigniewa Pietruszków z Bielkowa

Przepis na hołubcie bielkowskie przywieziony został z przedwojennych obszarów Polski, ze wsi Sąsiadowice, powiat Sambor (obecnie Ukraina). Jak wspomina jeden z repatriantów: *Dnia 13 lipca 1946r. opuściliśmy naszą rodzinną wioskę Sąsiadowice. Był to ostatni transport rejestrowany na stacji kolejowej w Głębokiej. Tym transportem jechało wówczas 80 rodzin. Jechaliśmy tydzień czasu, około 20 lipca byliśmy w Gryfinie skąd wyruszyliśmy za poszukiwaniem gospodarstw, dojechano do wsi Belków obecnie Bielkowo. W następnym dniu około 45 rodzin wprowadziło się do Bielkowa („Kronika Mojej Rodziny”-rodziny Pietruszka z Bielkowa). Hołubcie były popularną potrawą wśród nowych osadników, ponieważ do ich wytworzenia wystarczyło to, co wyrosło w ogrodzie i lesie. Były tanie i pożywne. Stały się potrawą, która łączyła z dawnymi ziemiami kresowymi, tak jak swoisty język i inne obyczaje* (Zgłoszenie Zespołu Szkół w Kołbaczu do konkursu „Poszukiwacze Smaków”). Do dziś w rodzinach bielkowskich, tych, które mają wschodnie korzenie, hołubcie są podstawowym daniem wigilijnym łączącym pokolenia.

I miejsce w konkursie „Poszukiwacze Smaków” 2014, w kategorii szkół gimnazjalnych.



BEŁCZAŃSKIE ZUPY PIWNE 41

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.05.2017 r.

Powiat łobeski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Grażynę Zarembę-Szubę, Dworek Tradycja w Bełcznej



W dawnej kuchni pomorskiej często wyczuwalnym smakiem był aromat chmielowo-słodowy. A wszystko za sprawą piwa, które było wówczas najpopularniejszym napojem i głównym surowcem do przygotowywania zup. Aby zrozumieć ówczesne znaczenie piwa musimy cofnąć się do odleglejszych nam czasów, przynajmniej do XVII wieku. Piwo było nie tylko podstawowym napojem gaszącym pragnienie, ale przede wszystkim stanowiło bazę do przygotowywania zup. Dlatego też, kiedy na początku XVII wieku szczecińscy rajcowie podnieśli na ten napój podatek, w Szczecinie zapanował istny chaos: *Ostatecznie skończyło się znowu na akcyzie, przy czym położono nacisk na podatek od piwa. (...) aby zdać sobie sprawę, dlaczego akcyza tak głęboko wstrząsnęła całą biedotą, trzeba wziąć pod uwagę ówczesne znaczenie piwa. Nie znano wówczas kawy ani herbaty, piwo było napojem używanym przez wszystkich przy każdym posiłku. Z piwa robiono zupy i polewki* (Szkice szczecińskie X – XVIII w., redaktor Elżbieta Brodzianka, Wydawnictwo PW Wiedza Powszechna, Warszawa 1958). W celu wzmocnienia wartości odżywczych, a przede wszystkim uzupełnienia braku mięsa, dodawano do zup chleb. Jak można się domyślić, dodatek ten powodował, że były one bardziej sycące i na dłużej chroniły przed uczuciem głodu. Współcześnie pod nazwą produktu bełczańskie zupy piwne wytwarzane są trzy rodzaje zup: zupa piwna z chlebem i dodatkiem śledzia, zupa piwna na mleku oraz piwo na ciepło z żytnim chlebem.



ZUPA „NIC” 56

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.12.2020 r.

Powiat policki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Karolinę Sanocką-Miller i Filipa Millera z Mierzyna



Zupa „nic” to słodkie danie, którego tradycja wytwarzania na terenie województwa zachodniopomorskiego znana jest od 65 lat. Po II wojnie światowej na Ziemiach Odzyskanych osiedliła się jedna z warszawskich rodzin, która już tutaj poznała recepturę na ten produkt i wprowadziła ją do własnej kuchni. Dawniej, serwowana była podczas różnych kościelnych świąt, a szczególnie w dniu Bożego Ciała. Obecnie tradycję wytwarzania tego specjału pielęgnuje już trzecie pokolenie tej rodziny. Przy jego wytwarzaniu, z chęcią angażuje się Filip, uczeń Szkoły Podstawowej w Mierzynie. Sięgając natomiast pamięcią do kulinarnych początków zupy „nic” w województwie zachodniopomorskim należy podkreślić, że jeden z pierwszych zapisków opisujących sposób jej wytwarzania pochodzi z lat 50. XX wieku. W Kurierze szczecińskim z dnia 20 maja 1955r., w Numerze 119 zapisano: *ZUPA „NIC” - 15 dkg ryżu, 3 razy tyle mleka ile ryżu, 3 żółta, 6 dkg cukru, wanilia, 3 białka, cukier w mączce do smaku, litr i 1/4 mleka. Ryż przebrać, wymieszać z mlekiem rozkleić na brzegu płyty. Mleko zagotować: ubić pianę z białek i kłaść łyżką na wrzące mleko – zagotować. Pianę oddzielić od mleka, mleko wlać do wary, wymieszać z ubitymi z cukrem żółtkami, dodać ryż. Zupę „nic” można podawać ciepłą lub zimną.* To proste w swoim składzie i sposobie wytwarzania danie zachęcało mieszkańców ówczesnego województwa szczecińskiego do jego przygotowywania i tym samym urozmaicenia uboższego powojennego menu.

NAPOJE (ALKOHOŁOWE I BEZALKOHOŁOWE)

WINO ZE ŚLIWEK ³

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31.10.2006 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Barbarę Modrzejewską z Chociwła



Chociaż wyrób wina znany był ludzkości od dawna, to jak podaje Jan Cieślak w swojej książce pt. „Domowy wyrób win owocowych – miódów pitnych – wódek-likierów cocktaili” wydanej w 1967 r. przez PWN, dopiero w XVIII i XIX w. zdołano wyświetlić istotę procesu „fermentacji alkoholowej”. Należy jednak podkreślić, że w niektórych domach Pomorza Zachodniego tradycja wyrobu wina ze śliwek związana jest z odrębnym zapisem, który wykonany został w dniu 29 listopada 1946 roku, na odwrocie rodzinnego zdjęcia. Napis wykonany w języku ukraińskim, w luźnym tłumaczeniu brzmi: *Dla pamięci mojego brata Trefona wino naszego taty, to: śliwki, cukier, woda. Dziewcząt tu jest tak dużo, że można wybierać.* Ten odrębny zapis powyższego przepisu na wino uzmysławia czytelnikowi jak ważne i silne są tradycje rodzinne, również te kulinarne. Jednak, żeby te tradycje przetrwały muszą być zapisywane i pieczołowicie pielęgnowane, o czym świadczy początek zdania: *Dla pamięci (...).*

II miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2005, w kategorii Napoje regionalne.

„Perła” 2006.

NAPOJE (ALKOHOŁOWE I BEZALKOHOŁOWE)

NALEWKA ZE ŚLIWEK Z DĘBINY ⁴

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31.10.2006 r.

Powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Barbarę Modrzejewską z Chociwła



Przepis na nalewkę ze śliwek z Dębiny przywieziony został na teren Pomorza Zachodniego przez jednego z mieszkańców Polski, który podczas I wojny światowej walczył jako ochotnik na froncie francusko-niemieckim. Przez kilkadziesiąt lat przepis przekazywany był w formie ustnej, jako rodzinna tradycja. Dopiero krótko po II wojnie światowej został zapisany w książce-atlasie dr. Zygmunta Łempickiego pt. „Świat i Życie - Zarys Encyklopedyczny Współczesnej Wiedzy i Kultury”, wyd. Książnica-Atlas S.A., Zjednoczone Zakłady Kartograficzne i Wydawnicze T.N.S.W. Lwów 1939.

MIÓD PITNY TRÓJNIAK 8

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.08.2008 r.
Powiat koszaliński



Miód ten produkowany jest na bazie miodu gryczanego pozyskiwanego z pasieki usytuowanej w dolinie rzeki Grabowej, w powiecie koszalińskim. Warzony jest według starej receptury, z przestrzeganiem wszystkich zasad obowiązujących przy przygotowaniu tego rodzaju trunku. Aby powstał ten złoty napój, najpierw należy rozcieńczyć litr miodu w 2 litrach wody. Uzyskaną w ten sposób substancję poddaje się rocznemu leżakowaniu i dojrzewaniu w dębowej beczce. Podstawowe składniki do wyrobu miodu pitnego trójniaka to: miód gryczany, przyprawy korzenne, woda, soki owocowe i drożdże winiarskie. Okres fermentacji tego półsłodkiego miodu wynosi ok. 8 tygodni.

TRÓJNIAK WOLIŃSKI LEŚNY 38

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11.05.2016 r.
Powiat kamieński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Stowarzyszenie „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” w Wolinie

Mówiąc o współczesnym wytwarzaniu miodu pitnego nie można pominąć zaangażowania Stowarzyszenia „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” w Wolinie, na rzecz wzmacniania lokalnej tożsamości kulturowej, w tym także kulinarnej. Do tradycji wytwarzania miodu pitnego zbliżonego do dawnego średniowiecznego napoju alkoholowego, członkowie Stowarzyszenia postanowili powrócić z początkiem lat 90. XX wieku. Były to lata, podczas których wielu mieszkańców pamiętało jeszcze niedawne czasy wytwarzania miodu pitnego na dużą skalę. Należy jednak również pamiętać, że tradycja jego wytwarzania na obecnych terenach województwa zachodniopomorskiego sięga znacznie odległych nam czasów. Pierwsze wzmianki związane są z życiem Słowian osiadłych m.in. na wyspie Wolin. Jak opisują ich zwyczaje i obyczaje współcześni im kronikarze, był to lud waleczny, uczciwy i gościnny. To dzięki ich pracowitości i inwencji zawdzięczamy dzisiaj niejeden żywnościowy produkt. Przyjezdni mogli liczyć nie tylko na nocleg, ale także na dobre jadło i picie: (...) *Jest tam pod dostatkiem masła, (...) miodu, (...) Według swego zwyczaju Pomorzanie mieli w domach stale nakryte czystym obrusem i zastawione jadłem stoły. Ten wyraz gościnności zależał od ogólnego dostatku* („Przegląd Zachodni”, 1950, Wydawnictwo Instytut Zachodni Poznań).

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2017, w kategorii Napoje regionalne, w podkategorii Napoje alkoholowe. „Perła” 2018.



LIPIAŃSKIE PIWO ZACZYNAJ 40

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 17.03.2017 r.

Powiat pyrzycki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Bractwo Piwowarów Lidera Pojezierza w Barlinku



Ponad 500-letnia tradycja wytwarzania lipiańskiego piwa związana była przede wszystkim z dobrze prosperującym w Lipianach piwowarstwem, co potwierdzają liczne źródłowe materiały: *W 1369 r. starsi cechowi (...). Poza rolnictwem i rybołówstwem zajmowali się (...) oraz piwowarstwem* (Lipiany i okolice poprzez wieki, autor Edward Rymar, wydanie na zlecenie Urzędu Miejskiego w Lipianach 2014). Dokładniejsze dane o wytwarzaniu piwa pochodzą z późniejszego okresu, z końca XVIII wieku, ze spisów, w których oprócz piwowarów i szynkarzy piwa wymienia się także bednarzy: *W 1735 r. spis wykazuje 86 browarów piwa* (źródło j.w.). Piwo z Lipian pito nie tylko podczas domowych posiłków, ale także podczas ówczesnych biznesowych transakcji: *W Lipianach był słynny cech piwowarów i tam powstało wiele przepisów związanych z produkcją tego napoju, jego piciem itp. Wysoka jakość lipiańskiego piwa sprawiała, iż okoliczna szlachta stąd właśnie sprowadzała ten napój. Każdy targ oblewano piwem* (Jantarowe Szlaki, Nr 7-8, lipiec-sierpień 1973 r.). Dość zagadkowo przedstawia się sama nazwa tego napoju, którą w 1958 r. zdefiniował szczeciński archiwista Bogdan Frankiewicz: *Na starym dzbanie z XIX wieku uwidoczniono pod herbem Lipian napis w języku łacińskim: „Jus Lipenense”, a dalej heksametr: Qui bibit ex negas ex frischibus incipi ille. Nie jest to oczywiście klasyczna łacina, która w przekładzie brzmi: „Kto wypije ostatnią kroplę, zacznie od następnej* (7-my Głos Tygodnia, Nr 18, Szczecin 4 maja 1958 r.).

MIÓD PITNY TRÓJNIAK CEDYŃSKI 48

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.02.2018 r.

Powiat gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Jana Olszańskiego, Pasiekę MIODY JANA w Kłepiczu



W 1970 r. rozpoczęto przygotowania do wielkiego historycznego wydarzenia. Świętem tym było 1000-lecie zwycięstwa wojsk Mieszka I nad wojskami margrabiego Hodona, w dniu 24 czerwca 972 roku, pod Cedynią: (...) *Zorganizowano szereg wystaw, odczytów, prelekcji, pokazów filmowych o tematyce historycznej* (Przegląd Cedyński kwartalnik informacyjny gminy Cedynia, październik 2011). Do przygotowań włączono także Nadodrzańskie Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Dębnie Lubuskim, które zobowiązano do wyprodukowania dwóch nowych gatunków miodów pitnych. Ich etap produkcji rozpoczął się już w roku 1970, od przygotowania nastawu. Jednym z tych miodów był miód pitny trójniak cedyński, wytwarzany na bazie miodu wielokwiatowego, rzadziej wrzosowego oraz moszczu czarnej porzeczki: *Zdradzimy tu tajemnicę, że NZPOW przygotowują z okazji tysiąclecia bitwy pod Cedynią dwa nowe gatunki szlachetnych napojów: miody pitne pod nazwą „Cedyński” (...). Pierwszy z nich produkowany jest na czarnej porzeczce, (...). Miody leżakują w olbrzymich beczkach już od lipca 1970 r. i na rynku całego kraju ukażą się pod koniec czerwca 1972 roku* (Archiwum Muzeum Regionalnego w Cedyni Lata 1966 -1971, Wiadomości Zachodnie z dn. 25.09.1971 r.).

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2014, w kategorii Napoje regionalne, w podkategorii Napoje alkoholowe.

PIWO SZCZECIŃSKIE 52

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.08.2018 r.

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez BEWAKO SZCZECIN POLSKA Sp. z o.o. Szczecin- Browar Stara Komenda w Szczecinie



Już w X wieku mieszkańcy Szczecina znali sposób chmielenia piwa: *W X – XI w. znane jej było chmielenie piwa i wyrób z jęczmienia* (Informator Wystawowy „Tradycje piwowarskie na Pomorzu Zachodnim”, Danuta Szewczyk, Wydawnictwo Muzeum w Koszalinie, 2005). Co ciekawe, początkowo warzeniem piwa zajmowały się tylko kobiety: *Z początku warzenie piwa na użytek domowy było domeną kobiet* (źródło j.w.). Koniec XV oraz cały wiek XVI to pomyślny okres dla szczecińskiego cechu browarniczego. Zmianom ulega pierwszy statut browarniczy z 1476 r., w którym zezwolono m.in. na nieograniczoną produkcję tzw. „piwa marcowego”. Ciężkie czasy dla browarników szczecińskich nadchodzą około połowy XVII w., na co miała wpływ m.in. wojna trzydziestoletnia. Materiały źródłowe podają, że pomimo tych trudnych czasów pod koniec XVII w. w Szczecinie wytwarzane są cztery gatunki piwa: *Ok. 1700 r. szczecińscy browarnicy produkowali cztery podstawowe gatunki piwa: jasne jęczmienne mocne i gorzkie „Bitterbier”, ciemne jęczmienne „Gernsterbraunbier”, jasne słabe jęczmienne „Gernsterweissbier” oraz jasne pszeniczne „Weizenbier* (150 lat Browaru Szczecińskiego tradycja i współczesność, Bosman Browar Szczecin S.A., Wydawnictwo Archiwum Państwowego „Dokument” w Szczecinie, 1998).



MIÓD PITNY TRÓJNIAK CZCIBOR 53

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 16.11.2018 r.

Powiat gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Jana Olszańskiego, Pasiekę MIODY JANA w Kłępiczu



Historia powstania produktu związana jest z działalnością nieistniejących już Nadodrzańskich Zakładów Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Dębnie. W roku 1972, z okazji 1000-lecia bitwy pod Cedynią, Nadodrzańskie Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego wypuściły na rynek dwa nowe gatunki miodów pitnych. Jednym z nich był miód pitny trójniak Czcibor. Jednak etap wytwarzania tych szlachetnych trunków, ze względu na trwający dwa lata proces leżakowania, rozpoczął się już w roku 1970, od przygotowania nastawu. „Czcibor” był to miód wytwarzany najczęściej na bazie miodu wielokwiatowego oraz moszczu agrestowego - półfabrykatu wytwarzanego przez powyższe zakłady: *Z okazji właśnie tysiąclecia bitwy pod Cedynią Przetwory wydały właśnie te dwa miody: jeden „Czcibor” na bazie moszczu, moszczu agrestowego (...). Miody są trójniaki oba i moszcze praktycznie jak miód pochodził z bazy własnej Nadodrzańskich Zakładów, z tym że miód kupowaliśmy ze Spółdzielni Ogrodniczo - Pszczelarskiej Myślibórz i Chojna* (Rozmowa z dawnym Kierownikiem Działu Zaopatrzenia Surowcowego w Nadodrzańskich Zakładach Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Dębnie Lubuskim). Do odtworzenia dawnej receptury „Czcibora”, po kilkudziesięciu latach zaprzestania jego produkcji, powrócił Jan Olszański prowadzący w Kłępiczu Pasiekę Miody Jana.

Wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” 2016, w kategorii Napoje regionalne, w podkategorii Napoje alkoholowe.

NAPOJE (ALKOHOŁOWE I BEZALKOHOŁOWE)

ZAKWAS BURACZANY Z DĘBNA 54

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 10.09.2019 r.

Powiat myśliborski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Anetę i Stanisława Dobropolskich z Dębna



Zakwas buraczany z Dębna to warzywny napój z buraków ćwikłowych, znany i wytwarzany na terenie Pomorza Zachodniego od co najmniej 70 lat. Tradycja jego wytwarzania związana jest z historią przesiedleńców, którzy w ten region Polski przybyli tuż po II wojnie światowej. W latach 40. XX wieku w Gudziszu zamieszkali osiedleńcy pochodzący z dawnego województwa tarnopolskiego. Wraz z podstawowym dobytkiem przywieźli również swój dorobek kulinarny, m.in. rodzime receptury: *Ten przepis był ze wschodu. Moja mama nauczyła się robić zakwas od babci. Później po wojnie musieli uciekać i najpierw mamusia była w Gudziszu, później przeprowadziła się z Gudziszu (...). I to w tamtym regionie, w tarnopolskim się robiło zakwas, tam mamusia się go nauczyła robić od babci. Czyli od 1919 roku przepis jest w rodzinie* (Wywiad etnograficzny). Zgodnie z przywiezioną tradycją zakwas buraczany to nie tylko podstawowa baza do przygotowania barszczu na Wigilię Bożego Narodzenia czy też na 8 maja, na dzień imienin Stanisława. To także napój, który można pić przez cały rok, a którego całoroczne zastosowanie wynika z nieocenionych właściwości zdrowotnych: (...) *Cały rok robiła go praktycznie (...) Tak, na pewno na Boże Narodzenie. (...) Na sylwestra to zawsze był barszcz, to tradycja taka była (...)* (Wywiad etnograficzny). Długoletnią tradycję wytwarzania na Pomorzu Zachodnim zakwasu buraczanego potwierdzają także artykuły pochodzące z lat 60. i 70. XX wieku, które zamieszczone były w lokalnej prasie. Zachęcały one ówczesne młode gospodynie do samodzielnego wykonania na Wigilię Bożego Narodzenia zakwasu buraczanego i przygotowania na jego bazie barszczu wigilijnego: (...) *Dziś szczególnie dla młodych gospodyń, sposób przyrządzania barszczu wigilijnego. Na 4-5 dni przed wigilią przygotowujemy naturalny kwas buraczany, który nadaje barszczowi nie tylko „klasyczny” smak, ale też piękny kolor* (Kurier Szczeciński nr 291, z dnia 9-10 grudnia 1960 r.).

INNE PRODUKTY

GRZYBY MARYNOWANE Z SZYSZKĄ 11

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.06.2011 r.

Powiat świdwiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Krystynę Hapkę, „Folwark Biernów Park” Gospodarstwo ekologiczne w Ostrym Bardzie



Tradycja przyrządzania grzybów marynowanych z szyszką na terenie Pomorza Zachodniego zaczęła się w roku 1955. Wtedy to, do wsi Ostre Bardo pod Połczynem Zdrój przyjechała jedna z rodzin wywodzących się z Wołynia, a następnie z rejonów Hrubieszowa. Obecnie przedstawicielka tej rodziny wspomina, że na terenie dawnych Kresów południowo-wschodnich nieznane były weki, dlatego Jej mama grzyby przechowywała w zalewie octowej. Umiejętność ta znana była powszechnie na tamtych terenach. Celem urozmaicenia i nadania grzybom bardziej wykwintnego, łagodnego smaku, odmiennego od ostrych smaków octowych dodawano do zalewy miodu, a także zielone szyszki sosnowe. Dokładna receptura na ten produkt wywodzi się z roku 1970, a zapisana została na kartce papieru przechowywanej w zbiorze domowych przepisów kulinarnych.

I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” 2011, w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, w podkategorii Przetwory warzywne i grzyby. „Perła” 2014.



Produkty tradycyjne

I. Sery i inne produkty mleczne:

1. Ser bałtycki

II. Mięso świeże oraz produkty mięsne:

1. Pasztet z gęsi
2. Kielbasa krucha domowa
3. Szynka świdwińska
4. Wędzony udziec wieprzowy z Przelewic

III. Produkty rybołówstwa, w tym ryby:

1. Paprykarz szczeciński
2. Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego
3. Sieja miedwieńska (Sieja miedwiańska)
4. Miedwieńskie (miedwiańskie) ryby wędzone
5. Śledzie po szczecińsku
6. Śledzik kołobrzeski

IV. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie):

1. Ogórek kołobrzeski
2. Kapusta kiszona z beczki
3. Jeziorowy ogórek kiszony
4. Konfitura szczecińska z owoców róży
5. Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów
6. Zemniak wyszoborski
7. Powidła radziszewskie

V. Wyroby piekarnicze i cukiernicze:

1. Chleb razowy koprzywieński
2. Pierniki szczecińskie
3. Chleb wiejski wojenny
4. Chleb gwdowski
5. Choszczeńska strucla z makiem
6. Chleb szczeciński
7. Krówka szczecinecka
8. Paszteciki gwdowskie
9. Jabłuszka w koszulkach
10. Serca kaziukowe/kaziukowe serducha

według kategorii

VI. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.):

1. Masło ostrowieckie

VII. Miody:

1. Miód drahimski
2. Miody przelewickie
3. Miody wałeckie
4. Akacjowy miód cedyński
5. Miody z Lasu Św. Marii
6. Miody Puszczy Barlineckiej
7. Miody Pojezierza Choszczeńskiego
8. Miody dębickie
9. Miody rusinowskie
10. Miody ze Wzgórz Świeszewskich
11. Miody Pojezierza Drawskiego

12. Miody leśne z Tuczna Drugiego

VIII. Gotowe dania i potrawy:

1. Pasztecik szczeciński
2. Kiszka szwedzka
3. Hołubcie bielkowskie
4. Bełczańskie zupy piwne

5. Zupa „nic”

IX. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe):

1. Wino ze śliwek
2. Nalewka ze śliwek z Dębiny
3. Miód pitny trójniak
4. Trójniak woliński leśny
5. Lipiańskie piwo Zaczynaj
6. Miód pitny trójniak cedyński
7. Piwo szczecińskie
8. Miód pitny trójniak Czcibor
9. Zakwas buraczany z Dębna

X. Inne produkty:

1. Grzyby marynowane z szyszką





- 55. Miody leśne z Tuczna Drugiego**
Powiat wałecki
NOWOŚĆ 2020
- 56. Zupa „nic”**
Powiat policki
NOWOŚĆ 2020

Produkty podczas wydarzeń promocyjnych



Piknik nad Odrą - Szczecin



Wojewódzkie Dni Pszczelarza - Przelevice



Targi Rolne Agro Pomerania - Barzkowice



Smaki Regionów - Poznań



Piknik nad Odrą - Szczecin



Konkurs Poszukiwacze Smaków - Szczecin



Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów - Szczecin



Jarmark Jakubowy - Szczecin



Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów - Szczecin



Dożynki Wojewódzkie - Przelevice



SPIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE 3

PROCEDURA UMIESZCZANIA PRODUKTU NA LIŚCIE PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH (LPT) 4

SER BAŁTYCKI 6

PASZTET Z GĘSI 7

KIEŁBASA KRUCHA DOMOWA 8

SZYNKA ŚWIDWIŃSKA..... 9

WĘDZONY UDZIEC WIEPRZOWY Z PRZELEWIC 10

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI 11

SIELAWA WĘDZONA Z POJEZIERZA DRAWSKIEGO 12

SIEJA MIEDWIEŃSKA (SIEJA MIEDWIAŃSKA) 13

MIEDWIEŃSKIE (MIEDWIAŃSKIE) RYBY WĘDZONE 14

ŚLEDZIE PO SZCZECIŃSKU 15

ŚLEDZIK KOŁOBRZESKI 16

OGÓREK KOŁOBRZESKI 17

KAPUSTA KISZONA Z BECZKI 18

JEZIOROWY OGÓREK KISZONY 19

KONFITURA SZCZECIŃSKA Z OWOCÓW RÓŻY 20

KONFITURA SZCZECIŃSKA Z ZIELONYCH POMIDORÓW 21

ZIEMNIAK WYSZOBORSKI 22

POWIDŁA RADZISZEWSKIE 23

CHLEB RAZOWY „KOPRZYWIEŃSKI” 24

PIERNIKI SZCZECIŃSKIE 25

CHLEB WIEJSKI WOJENNY 26

CHLEB GWDOWSKI 27

PASZTECIKI GWDOWSKIE 28

CHOSZCZEŃSKA STRUCLA Z MAKIEM 29

CHLEB SZCZECIŃSKI 30

KRÓWKA SZCZECINECKA 31

JABŁUSZKA W KOSZULKACH 32

SERCA KAZIUKOWE/KAZIUKOWE SERDUCHA 33

MASŁO OSTROWIECKIE 34

MIÓD DRAHIMSKI 35

MIODY PRZELEWICKIE 36

MIODY WAŁECKIE 37

AKACJOWY MIÓD CEDYŃSKI 38

MIODY Z LASU ŚWIĘTEJ MARII..... 39

MIODY Z PUSZCZY BARLINECKIEJ 40

MIODY POJEZIERZA CHOSZCZEŃSKIEGO 41

MIODY DĘBICKIE 42

MIODY RUSINOWSKIE 43

MIODY ZE WZGÓRZ ŚWIESZEWSKICH 44

MIODY POJEZIERZA DRAWSKIEGO 45

MIODY LEŚNE Z TUCZNA DRUGIEGO - NOWOŚĆ 2020..... 46

PASZTECIK SZCZECIŃSKI 47

KISZKA SZWEDZKA 48

HOŁUBCIE BIELKOWSKIE 49

BEŁCZAŃSKIE ZUPY PIWNE 50

ZUPA „NIC” - NOWOŚĆ 2020 51

WINO ZE ŚLIWEK 52

NALEWKA ZE ŚLIWEK Z DĘBINY 53

MIÓD PITNY TRÓJNIAK 54

TRÓJNIAK WOLIŃSKI LEŚNY 55

LIPIAŃSKIE PIWO ZACZYNAJ 56

MIÓD PITNY TRÓJNIAK CEDYŃSKI 57

PIWO SZCZECIŃSKIE 58

MIÓD PITNY TRÓJNIAK CZCIBOR 59

ZAKWAS BURACZANY Z DĘBNA 60

GRZYBY MARYNOWANE Z SZYSZKĄ 61

PRODUKTY TRADYCYJNE WEDŁUG KATEGORII 62

PRODUKTY TRADYCYJNE W POSZCZEGÓLNYCH POWIATACH 64

PRODUKTY PODCZAS WYDARZEŃ PROMOCYJNYCH 66

SPIS TREŚCI 68

Przydatne adresy :

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

Wydział Rolnictwa i Rybactwa

Tel. (91) 44 10 203, e-mail: rolnictwo@wzp.pl

www.wzp.pl, www.wrir.wzp.pl

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

www.minrol.gov.pl

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

www.zodr.pl

Zachodniopomorski Oddział Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

kom. 608 288 354, e-mail: brjaszczowscy@poczta.onet.pl

Slow Food Polska, Convivium Szczecin

kom. 601 286 531, e-mail: abulawski@wp.pl





Pomorze
Zachodnie
produkt tradycyjny

www.wrir.wzp.pl

www.produktytradycyjne.wzp.pl

Numer ISBN 978-83-962705-0-4

Szczecin, 2022