Projekt pn.: „Ku pamięci: Łączy nas historia, łączy nas smak" dofinansowany ze środków Programu Rządowego na rzecz Aktywności Społecznej Osób Starszych na lata 2014-2020

ASOS 2014-2020
Rządowy Program na rzecz Aktywności Społecznej Osób Starszych na lata 2014-2020
Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

Powojenna Historia Regionu

I Jego mieszkańców

W dawnych czasach na Pomorzu jadano to co wyhodowano, zebrano z pól, lasów złowiono w jeziorach, rzekach i na morzu.

W codziennej kuchni były przeważnie ryby morskie lub słodkowodne, które sporządzano w prosty sposób. Na pełnym morzu poławiano drapieżnego dorsza. Przy nabrzeżach łowiono leszcza, płocie, okonie oraz flądry i śledzia a w ciepłe wieczory węgorze.

Wśród XIX wiecznych potraw nadmorskich osad popularne były wędzone węgorze, łososie, marynowane śledzie a nawet mewie jaja. Jednak najpopularniejszym daniem były flądry gotowane w jednym garnku razem z kartoflami. Poza flądrami spożywano również duże ilości śledzi solonych.

Chleb wypiekano raz na kilka, kilkanaście dni w piecach i domach chlebowych, głównie z mąki żytniej, choć bogatsi gospodarze dodawali też mąkę pszenną.

Mięso spożywane było głównie w niedzielę oraz z okazji świąt i uroczystości rodzinnych. Świniobicie było ważnym wydarzeniem w każdym gospodarstwie wiejskim. Mięso peklowano, wędzono oraz wytwarzano z niego różnego rodzaju kiełbasy i pasztety. Wędzone szynki i kiełbasy wisiały w kominie. Spożywano także baraninę i wołowinę, zwłaszcza u bogatych pomorskich gospodarzy. Często pieczone mięso świńskie, baranie i wołowe przyrządzano w piecach chlebowych, tuż po wypieku chleba, gdy „trzymały” jeszcze temperaturę.

Dawna kuchnia pomorska związana była z rasami zwierząt charakterystycznymi dla tego regionu m.in. gęś pomorska oraz owca pomorska. Są to obecnie rasy zwierząt przechowywane w stadach zachowawczych a ich liczebność jest bardzo mała. Gęś to zwierzę, które hodowane było dawniej na Pomorzu w bardzo dużych ilościach. Można powiedzieć, że przyrządzane z niej potrawy charakteryzowały w znacznej mierze dawną pomorską kuchnię. Bite były zwłaszcza w okresie jesiennym.

CHUDA GĘŚ POMORSKA

PIERNIKI SZCZECIŃSKIE

Przed wojną do rangi kulinarnej wizytówki miasta urosły bożonarodzeniowe pierniki. Wypiekano je z mąki pszennej i żytniej, masła, cukru oraz miodu gryczanego, doprawiano pieprzem, imbirem, cynamonem, kardamonem i goździkami, po czym wykrawano z nich marynistyczne symbole, np. kotwice. W czasie adwentu dekorowano nimi domy, a także ulice miasta: wieszano je na złączonych masztem obręczach, które symbolizowały pozostałe do świąt tygodnie.

Pierniki Szczecińskie

wg Marie Rosnack „ Stettiner Kochbuch"
Przepis 320

1 funt dobrego syropu cukrowego
1 funt miałkiej mąki
½ łuta sody oczyszczonej
½ łuta smalcu wieprzowego

Receptura:
Cynamon, skórka z cytryny, goździki, kwiat cynamonowca i pieprzu wg uznania, jednak dwóch ostatnich dość niewiele, ponieważ w innym wypadku ciasto może być zbyt ostre. Syrop ze smalcem i sodę, podgrzać, aż zrobią się rzadkie, następnie wlać do mąki i pozostałych składników i wyrabiać razem przez pół godziny, ale nie mieszać w koło, tylko ubijać jak masło. Ciasto należy odstawić na 14 dni do 3 tygodni, a potem rozwałkować dodając nieco mąki, kuflem od piwa lub inną dowolną formą wyciąć pierniki i piec w niewysokiej temperaturze, ponieważ łatwo się przypalają. Poza tym, blacha nie powinna być oprószona mąką, tylko wysmarowana smalcem wieprzowym, jeśli chcemy, aby pierniki łatwo od niej odchodziły.
Jeśli ciastka mają ładnie wyglądać, to należy przygotować lukier. W tym celu należy zagotować cukier z wodą i gotować tak długo, aż zacznie się rozpuszczać, jeśli po wyjęciu odrobiny, ta szybko zastyga, to lukier jest dobry. Ciastka smarować lukrem od razu po wyciągnięciu z piekarnika, wtedy polewa stanie się błyszcząca i biała.

1 funt = 454 g
1 łut = 15 g

Więcej porad na:
www.piernikiszczecinskie.pl

Pomorzanie potrafili jednak docenić smak deserów: chętnie jadali ryż z owocami, kaszę manną z sokiem, a zimą pieczone jabłka z wanilią. Karnawałowym przysmakiem były racuchy smażone na gęsim smalcu, a w okresie późniejszym karierę zrobiły nadziewane wafle i chleb z masłem posypany cukrem.

Teren ten w 1939 zamieszkiwało 7,1 miliona Niemców i 1,3 milion Polaków. W ostatnich miesiącach II wojny światowej znaczna część populacji uciekła przed zbliżającą się armią sowiecką. Pozostali na miejscu oraz ci, którzy powrócili po przejściu frontu, zostali poddani weryfikacji narodowościowej przez administrację polską. Około 3,5 miliona osób uznanych za Niemców zostało w okresie od 1945 do końca 1950 roku wysiedlonych do Niemiec.

- Po ich wysiedleniu na Pomorze napłynęła fala Polaków ze wschodniej części kraju.
  Region ten stał się mieszaniną wielu kultur.

Mieszkańcy Pomorza zachodniego przybyli na te ziemie z różnych zakątków. Przywieźli ze sobą tradycję kulinarną z ich rodzinnych terenów. Tradycję, która miała bogatą historię, liczne zapisy potraw w literaturze, książki kucharskie, wspaniałych kucharzy i całe bogactwo doświadczeń zapisanych w rodzinnych zeszytach z przepisami.

Smaki i przepisy na potrawy dnia codziennego oraz na potrawy świąteczne zaczęły się przeplatać ze sobą. Bieda i brak wielu produktów sprawiały, że trzeba było eksperymentować, zastępować produkty, przyprawy tym, co było na rynku dostępne. Tak powstały zaczątki kuchni zachodniopomorskiej, która rodzi się i ewoluuje na naszych oczach.

Czy jest ktoś kto nie skosztował paprykarza szczecińskiego? To jeden z najbardziej znanych produktów regionu Zachodniopomorskiego, który możemy już kupić w każdym zakątku Polski w formie konserwy. Morze oraz jeziora to również atut tego regionu.

Dawniej każda gospodyni raz w tygodniu gotowany kapustę, którą kiszono w beczkach.
Przygotowywano również Jeziorowe ogórki kiszone czyli ogórki które zatapiano w świerkowych beczkach w jeziorze.

Fotorelacja „DWOREK TRADYCJA”

ektradycja

LIDER
POJEZIERZA
Ku pamięci
łączy nas historia
łączy nas smak
KU PAMIĘCI
ASOS 2014-2020
Projekt dofinansowany
ze środków Programu Rządowego
na rzecz Aktywności Społecznej
Osób Starszych na lata 2014-2020

LIDER
POJEZIERZA
#doorektradycja

LIDER

#dworektradycja

#dworektradycja

Ku pamięci
POMORZE
KSIĘŻNA ROMANOWA