

Kujawsko-Pomorskie specjały wpisane na listę produktów tradycyjnych

01.08.2013.

Gzik, rosopitka, herbatki z ziołowych wianków, masło z Wołuszewa i kozi ser z Mikanowa - to kolejne specjały z województwa kujawsko-pomorskiego, które znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych. Obecnie na liście znajduje się 47 przysmaków z naszego województwa. Największą liczbę produktów udało się zarejestrować w Podkarpaciu i Pomorzu - oba regiony mają po 136 lokalnych specjałów wpisanych na listę prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Herbatka z wianków ziołowych to napar z niedużych wianków sezonowych ziół i kwiatów. Wianki przygotowywane są na zakończenie oktawy Bożego Ciała z roślin takich jak rumianek, mięta, macierzanka, ruta, rozchodnik.

Ser kozi z Mikanowa k. Włocławka ma kremową barwę, kształt koła o średnicy 14-16 cm i grubości 2-3 cm; w smaku jest lekko słony, wraz z dojrzewaniem nabiera aromatu i staje się bardziej pikantny. Wyczuwa się smak i zapach dodanych przypraw, np. kminku, pieprzu, majeranku, papryki. Świeży - jest miękki w dotyku, dojrzały - twardnieje, a na wierzchu tworzy się lekko żółta skórka.

Gzik to smakowity twarożek z dodatkiem śmietany, soli i pieprzu oraz szczypioru lub cebuli. Podawano go na Kujawach głównie na śniadania i podwieczorki wraz z ziemniakami w mundurkach lub chlebem.

Masło wiejskie z Wołuszewa niedaleko Ciechocinka przygotowywane jest na Kujawach od wielu pokoleń. Mleko pochodzi od krów żywionych na łąkach i pastwiskach w Pradolinie Wisły. Sporządzane jest ze świeżego, nieodtłuszczonego i niepasteryzowanego mleka krowiego. Ma barwę żółto-kremową lub kremowo-białą, a formowane jest głównie w tzw. osełki.

Rosopita, zwana też rosopitką, to zupa śledziowa, przyrządzana z dodatkiem cebuli i pieprzu, liścia laurowego, ziela angielskiego. Zupę podawano przede wszystkim w niezamożnych domach w okresie postu - rzadko gościła na pańskich stołach. Nazwa potrawy pochodzi prawdopodobnie od rzadkiej konsystencji zupy, podobnej do rosołu, stąd "roso-" oraz od sposobu jej spożywania - częściej ją popijano niż jedzono łyżką, stąd drugi człon nazwy "-pita", "-pitka".

Warunkiem wpisania na Listę Produktów Tradycyjnych jest wytwarzanie danego specjału przez co najmniej pięć gospodarstw domowych na terenie województwa od co najmniej 25 lat. Produkt powinien nawiązywać do regionalnej lub lokalnej tradycji. Wniosek o wpis składa się w urzędzie marszałkowskim skąd kierowany jest do zaopiniowania do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, a po uzyskaniu pozytywnej oceny trafia do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

