

Aktualności

Wyroby z Kasinki Małej nominowane do Listy Produktów Tradycyjnych

29/09/2016, dodał: **Magda Polańska**



Kielbasa małopolska, kielbasa swojska tradycyjna z Kasinki, boczek domowy z Kasinki i synecka tradycyjna z Kasinki - to cztery spośród dwunastu małopolskich produktów regionalnych, które mają szansę trafić na Listę Produktów Tradycyjnych.

Wyroby wytwarzane na terenie województwa rekomendowała Małopolska Rada ds. Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarne.

Najważniejszym kryterium jest dla nas tradycyjny sposób wytwarzania produktu regionalnego, jego niepowtarzalność i wyjątkowy smak - przypomniał w trakcie spotkania Rady ds. Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarne jej przewodniczący wicemarszałek Wojciech Kozak.

Decyzja o wpisaniu wyrobów na Listę Produktów Tradycyjnych należy do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wyroby wędzone z Kasinki:

Kiełbasa małopolska

Dzięki interesującym walorom smakowym, odmiennym od powszechnie znanej swojskiej tradycyjnej, kiełbasa małopolska zyskała duże grono zwolenników. W Kasince jej wyrób nie jest też wyrobem powszechnym, porównywalnym ze swojską. Ten gatunek wytwarza się głównie na specjalne zamówienia odbiorców lokalnych i spoza regionu. Do wytwarzania tej wędliny używa się mięsa z łopatki i fragmentów szynki. Zachowuje się odpowiednie proporcje mięsa chudego i mięsa tłustego (4:1). Jest zasadą, że do przygotowania farszu używa się mięsa całkowicie wystygniętego. Pozostawia się je zatem na długi czas, nawet do 24 godzin i dopiero po jego upływie przystępuje się do zmielenia go w maszynce. Przepuszczone na sitach, surowe, miesza się z dodatkiem zmiążdżonego czosnku, pieprzu (mielonego i tłuczonego), soli pekłującej, odrobiny cukru. (...). Kiełbasa małopolska ma delikatny smak i niezbyt ciemny kolor. W efekcie końcowym ma mieć równomierny kolor jasnego brązu na zewnątrz oraz jednolitą, mocno różową barwę na całej powierzchni przekroju. Kiełbasa małopolska nie posiada „oczka”, czym także różni się od swojskiej z Kasinki. Ważne, by w trakcie wędzenia małopolskiej nie wytapiał się w niej pod wpływem zbyt wysokiej temperatury tłuszcz, ani nie zbierała się w zagięciach typowa dla kiełbasy swojskiej galaretka.

Kiełbasa swojska tradycyjna z Kasinki

Na kiełbasę swojską najlepiej nadawało się mięso z łopatki i części szynki. Dodawano również tłuste okrawki z różnych elementów. Stosunek mięsa chudego do tłustego, od dziesiątek lat, miał się następująco: 75 do 80% kiełbasy stanowiło mięso chude, a reszta mięso tłuste. Mięso na ten rodzaj kiełbasy należało pociąć na kawałki na „ciepło”, czyli nie czekać aż półtusze ostygną do temperatury otoczenia. Następnie solono, mieszając rękami nieostygnięte mięso. Na tym etapie przygotowywano i po zmieleniu mięsa dodawano też inne składniki niezbędne do uzyskania pożądanego smaku kiełbasy swojskiej: czosnek - zwykle zmiążdżony przez szmatkę lub rzadziej drobno siekany nożem, pieprz, sól, cukier. Konsumenci sprawdzali autentyczność swojskiej kiełbasy w trakcie zakupu, przekrawając ją w poszukiwaniu tzw. „oczka”. Było ono uzyskiwane w trakcie pieczenia kiełbasy. Aby uzyskać efekt „oczka” przerywano pieczeniem proces peklowania kiełbasy do samego jej rdzenia. Ze względu na swoje niezaprzeczalne walory smakowe kiełbasa ta była przede wszystkim wysoko ceniona przez odwiedzających Kasinkę letników. Spośród trzech gatunków wędlin (kiełbasa, szynka, boczek) właśnie ten rodzaj był bardzo popularny i od dziesięcioleci uchodził za typowy dla tradycji wędliniarskich w Kasince Małej. Smak tej kiełbasy był charakterystyczny i rozpoznawalny z racji długotrwałego i starannego procesu wędzenia.

Boczek domowy z Kasinki

Boczek przez wielu był uznawany za najsmaczniejszą wędlinę. Przed wieloma laty wycinano boczki o wiele szersze i dłuższe w porównaniu do tych wycinanych dzisiaj. Zawierały też sporo tłuszczu, były mocno nim poprzerastane, co zdaniem miejscowej ludności było raczej zaletą. Cięty w plastry i kładziony na kromkę chleba stanowił przysmak mieszkańców okolicznych wiosek od niepamiętnych czasów. Z kolei podrobiony służył jako omasta do potraw mącznych. Boczki marynowano w zalewie, której podstawę stanowił wywar ziołowy z ziaren ziela angielskiego, liści laurowych, ziaren jałowca oraz świeżych, obranych ze skórki ząbków czosnku, z dodatkiem cukru. Następnie, po osuszeniu i uwędzeniu w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem bukowym i olchowym, poddawano je parzeniu, a następnie znów krótkotrwałemu osuszaniu w wędzarni. Boczek był przysmakiem lubianym przez wszystkich domowników. Dawniej wierzono, że tłusty pozwala zachować zdrowie i dodaje sił do pracy fizycznej.

Synecka tradycyjna z Kasinki

Z ubitej sztuki wycinano fragment najlepszego mięsa z szynki. Był to fragment zwany potocznie „kulką”. Był to jeden mięsień, powiązany z charakterystycznym „deklem” lub „klapką” przylegającą do tego mięśnia. „Syneckę” marynowano w zalewie, której podstawę stanowił wywar ziołowy z ziaren ziela angielskiego, liści laurowych, ziaren jałowca oraz świeżych, obranych ze skórki ząbków czosnku, z dodatkiem cukru. Następnie, po osuszeniu i uwędzeniu w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem bukowym i olchowym, poddawano ją parzeniu, a następnie znów krótkotrwałemu osuszaniu w wędzarni. Wspomniana „klapka”, po skrepowaniu „synecki” sznurem, uwędzeniu i rozkrojeniu tworzyła typową dla tego gatunku wędliny niewielką szczelinę gdzie gromadziła się pewna ilość soku, którą „synecka” wytracała w trakcie procesu wytwarzania. Dla jednych był to widoczny defekt, dla innych dowód na absolutnie poprawną jakość tego tradycyjnego produktu.

Dawniej „syneckę” spożywano raczej rzadko, uchodziła za produkt luksusowy. Pojawiała się w ograniczonych ilościach na weselnych stołach zwłaszcza w ostatnim ćwierćwieczu XX wieku. Dopiero ostatnie dwie dekady spowodowały wzrost popularności spożycia „synecki” na wsi. Jej wyrób w przeszłości nastawiony był głównie na zbyt, zawsze na zamówienie. Była też wędliną sprzedawaną najdrożej spośród wszystkich gatunków wędlin będących w latach 50. aż do 90. XX wieku w nielegalnym handlu. Ta wędlina uchodziła za produkt najwyższej jakości.

Kasinka Mała to wieś położona w gminie Mszana Dolna, której mieszkańcy określają się mianem Górali Zagórzańskich. Spożycie mięsa nie było tu obfite – zwykle miało miejsce jedynie w święta lub uroczystości rodzinne. Do II wojny światowej mięso gotowano, nigdy go nie pieczono ani nie smażyło. W latach późniejszych zaczęto je wędzić – dzięki czemu możliwym stało się dłuższe jego przechowywanie. Od czasu do czasu, głównie przed świętami lub z okazji większych uroczystości rodzinnych, odbywało się świniobicie.

Źródło: www.malopolska.pl

