

Drukuj

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

POWIDŁA KRZESZOWSKIE

2006-03-13

W dniu 10 marca 2006 roku na Listę Produktów Tradycyjnych zostały wpisane w kategorii Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce: "Powidła krzeszowskie " (woj. podkarpackie)

Opis produktu

1. Nazwa produktu:

Powidła krzeszowskie

2. Rodzaj produktu:

Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)

3. Charakterystyka produktu rolnego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)

Gęsta masa śliwkowa

Barwa (zewnątrzna i na przekroju)

Ciemny brąz

Konsystencja, „wrażenie w dotyku“

Gęsta masa

Smak i zapach

Smak słodko-winny;

zapach śliwkowy



4. Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Krzeszów jest położony w południowo-wschodniej części Polski (w powiecie nizańskim). Nazwa miejscowości została wymieniona w dokumentach z 1390 roku wystawionych dla Jaska Kustry – znanego historykom jako dziedzica Krzeszowa. Krzeszów leży na prawym brzegu rzeki San, który był ważną drogą handlową – spławiano nim towary do Warszawy, Elbląga oraz Gdańska. Mieszkańcy Krzeszowa, jak wynika z zachowanego protokołu powszechnej konskrypcji domów, zajmowali się sadownictwem i uprawą roli. Urodzajne gleby lessowe sprzyjały uprawie drzew owocowych. Na słonecznym stoku krzeszowskiego wzgórza dojrzewają jesienią znakomite owoce. Szczególnie sławne są śliwki węgierki, z których od wieków wyrabia się wyśmienite powidła, cieszące się niegdyś powodzeniem na rynkach Warszawy, Torunia i Lwowa. Powidła smażyło się w specjalnych miedzianych kotłach, przez wiele godzin, ciągle mieszając drewnianymi kopyściami nie dopuszczając do zrobienia się „kocura” na dnie kotła. Była to ciężka i żmudna praca wymagająca wprawy i siły. Zajmowali się tym mężczyźni wspólnie z kobietami. Powidła były dobrze wysmażone wówczas, gdy nabrane na kopyść, po jej odwróceniu, nie spadały. Powidła krzeszowskie znane były z tego, że wysmażano je bez cukru, a trwałość swoją zachowywały przez kilkanaście lat. Tradycja wytwarzania powideł przechodziła z pokolenia na pokolenie i przetrwała do dzisiaj. Od kilku lat smażeniu powideł towarzyszy uroczystość pod nazwą „Powidlaki”.

„Oj marika ty marika

Jakżeś ty smażyła

Żeś se do powideł

Kocura puściła

Za swoje lenistwo

Za to żeś drzemiała

Będiesz na dnie kotła

Kocura drapała”

(Stanisława Pudełkiewicz, Powidlany jadłospis).