

# Łukowicka śliwka suszona

27.11.2007.

Zmieniony 08.12.2007.

"Suska" z Łukowicy

W dniu 28 listopada 2006 roku na Listę Produktów Tradycyjnych została wpisana w kategorii Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie): "Łukowicka śliwka suszona" (woj.małopolskie)

Opis produktu

1. Nazwa produktu:

Łukowicka śliwka suszona

2. Rodzaj produktu:

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

3. Charakterystyka produktu rolnego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)

Owalny owoc z miękkim i soczystym miąższem. Owoce pokryte szadzią. Biała szadz, która chroni owoc przed wyschnięciem, jest zmywalną wydzieliną. Można również zauważyć charakterystyczną dla śliwek "bruzdę" przebiegającą po stronie brzusznej owocu (od zagłębienia przyszypułkowego do śladu postępkowego). Oddziela ona wyraźnie stronę brzuszną od grzbietowej owocu i dzieli go na dwie części. Warto zaznaczyć, iż głębokość i szerokość bruzdy w wypadku śliwki węgierki jest raczej niewielka w porównaniu np. do renklody.

{jgxtimg title="[Śliwki z Łukowicy i Sechnej ] src="[grafika/foto/sliwy.jpg] width="[150]}

Kształt (zewnątrzny i na przekroju)

Kształt ich jest owalnym lub odwrotnie jajowatym, co oznacza, że owoc śliwki węgierki jest najszerszy nie w połowie ich wysokości, lecz bliżej szypułki. Szypułka węgierek jest dość długa i cienka (dł. 15-25 mm).

Po przekrojeniu węgierka ma lekko eliptyczny kształt.

Wielkość

Owoce śliwek węgierek charakteryzują się średnią wielkością w granicach 25-30 g;

długość 3-4 cm, szerokość po przekrojeniu 1,5-2,5 cm.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju)

Barwa granatowa lub fioletowa, po przekrojeniu odsłania się zielonozłocisty miąższ oraz brązowożółta pestka.

Konsystencja, "wrażenie w dotyku"

Miąższ jest zielonozłocisty, zwarty, słodki, bardzo smaczny, łatwo odchodzący od pestki.

Smak i zapach

Śliwki o charakterystycznym dobrym smaku są bardzo słodkie i często o pomarszczonej skórce.

"Węgierka zwykła" pozostaje synonimem śliwki dobrej jakości.

Inne dodatkowe informacje dotyczące charakterystyki produktu rolnego lub środka spożywczego

Przedstawiane tutaj śliwki węgierki od dawna są uważane za owoce świetnie nadające się do suszenia oraz do wszelkiego rodzaju przetwórstwa (dżemy, powidła, kompoty, marmolady, przeciery, mrożonki).

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

{jgxtgal folder="[grafika/jg/sliwy] title="[Śliwki łukowickie ] cols="[2]}

Suszenie śliwek w Gminie Łukowica odbywa się już co najmniej od 100 lat. Doskonale świadczą o tym suszarnie znajdujące się na terenie Gminy Łukowica. Często mają one ponad 80 lat. Notatki w księgach gospodarczych wskazują, iż sady śliwowe były i są nadal częścią krajobrazu terenów rolniczych w Gminie Łukowica. Skoro przeszło 80 lat temu były suszarnie i sady śliwowe niepodważalnie świadczą to o tradycyjnym przetwarzaniu śliwek na tych terenach.

W latach 40. i 50. prawie przy każdym gospodarstwie domowym spotykało się tzw.

"suśnię". Umieszczano je zwykle ze względu na bezpieczeństwo z dala od reszty zabudowań, gdzieś na końcu sadu, czasem pod lasem lub pod wąwozami, zwanymi na tutejszych terenach "paryjami". Suszarnie owoców wykonywane najczęściej we własnym zakresie i z łatwo dostępnych materiałów, wpisały się na stałe w krajobraz regionu. Usytuowane najczęściej poniżej poziomu gruntu paleniska, wykonywane były niejednokrotnie z kamieni oraz gliny i nakrywane kamienną płytą. Miało to ogromny wpływ na proces suszenia, ponieważ wolno stygnący kamień długo utrzymywał podwyższoną temperaturę. Na poziomie gruntu budowano murek w kształcie prostokąta z gzymsem od wewnątrz na dłuższych bokach. Gzymś był podporą dla ułożonych poprzecznie listew drewnianych, zwanych laśniami, na które wysypywano ciekłą warstwę owoców. Całość przykrywano dość szczelnie

deskami, aby zatrzymać przepływające gorące powietrze. Budowlę zabezpieczał najczęściej jednospadowy dach schodzący nisko do ziemi, ustawiony od strony nawietrznej. Chronił on nie tylko samą suszarnię i pracujących przy niej ludzi przed warunkami atmosferycznymi, ale zapobiegał także nadmiernemu rozpaleniu ognia przez silne, jesienne wiatry. Proces suszenia, zależny od wielkości i dojrzałości owoców, ich ilości oraz odmiany, trwał od 1 do 1,5 doby. Jeżeli chodzi o śliwki najczęściej suszono owoce węgierki. Mimo że produkcja suszonych śliwek była traktowana przede wszystkim jako dodatkowe źródło dochodu, to w gospodarstwie domowym często korzystano z tego specjału, czy to jadając go na surowo, czy też używając jako dodatku do różnych potraw m.in. krupniku czy bigosu. Zaś pęczak czy pierogi z suszonymi śliwkami potrafią ukontentować nawet najwybredniejsze podniebienia. W dalszym ciągu smak suszonej tradycyjną metodą, niekonserwowanej chemicznie śliwki, nie da się porównać z niczym innym. Zaś spacer w rześki, jesienny wieczór przez wieś osnutą dymem przesiąkniętym zapachem suszonych owoców, zapada w pamięć na bardzo, bardzo długo. Suszenie śliwek to praca połączona ze swoistym obrzędem, jak kiedyś kiszenie kapusty, zbiorowe przędzenie lnu czy skubanie gęsiego pierza.

W przewodniku Limanowa i okolice Jana Wielka (Wydawnictwo &quot;Sport i Turystyka&quot;;, Warszawa 1987 r.) znajdujemy informację, że: Sadownictwo &ndash; głównie uprawa jabłoni i śliwy &ndash; skoncentrowane zostało w dwóch rejonach: w okolicy Łukowicy i Jodłownika gdzie sady i ogrody zajmują ok. 60% powierzchni uprawnej. W Roczniku Sądeckim &ndash; TOM XXVI &ndash; 1998 r. znajduje się artykuł Bolesława Farona &ndash; swego rodzaju wspomnienia autora, na temat tradycji suszenia śliw w tym regionie. W artykule zawarte są informacje o całej metodzie produkcji suszonych śliwek.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi