

### **Kiełbasa krucha domowa (30)**

**Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.02.2015r.**

Kategoria – mięso świeże oraz produkty mięsne

Powiat świdwiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego  
przez FERMAPOL Sp. z o.o. ze Smardzka



Autor zdjęcia : Fermapol Sp. z o.o.

Tradycja wyrobu wędlin wędzonych na bazie mięsa wieprzowego, na terenie powiatu świdwińskiego sięga co najmniej lat 40-tych XX wieku. W okresie powojennym zaczęto hodować na tych terenach trzodę chlewną, a co za tym idzie, po jej uboju wyrabiać różne wyroby wędliniarskie: „Zobaczmy wpiery, jaka była specyfika pożywienia ważniejszych grup regionalnych we wsi. Skład pożywienia poszczególnych grup różnił się początkowo istotnie w sposób zdecydowany. ... Z wyrobów mięsnych – oprócz kiełbas...” (Stare i Nowe w Kulturze Wsi Koszalińskiej, Józef Burszta, Poznań 1964). Zaspokajając potrzeby żywieniowe ludności, w latach pięćdziesiątych XX wieku rozbudowywano sieć masarni, które oferowały różne wyroby wędliniarskie: „ Na terenie województwa czynnych było 67 masarni... Pozytywnym objawem w strukturze produkcji jest wzrost w stosunku do 1958r. produkcji wyrobów wędliniarskich (o 1,72)...” (Nasz Dorobek, Koszalin, 1960r.). Historycznym momentem związanym z niewielką miejscowością Smardzko oraz wytwarzanym w niej produktem pn. kiełbasa krucha domowa był rok 1974. W tym właśnie roku Państwowy Ośrodek Maszynowy w Świdwinie, z gospodarczą wizytą odwiedził I sekretarz KC PZPR Edward Gierek. Wtedy też został On zapoznany z budowaną już fermą przemysłową tuczu trzody chlewnej w PGR Smardzko. Powstanie w Smardzku nowoczesnej fermy trzody chlewnej miało ogromne znaczenie dla rozwoju tego regionu.

W ramach struktury organizacyjnej fermy, prowadzona była także ubojnia-masarnia, w której wytwarzane były różne wyroby wędliniarskie. W latach 70-tych XX wieku do katalogu wszystkich wyrobów masarni wprowadzona została receptura m.in. kiełbasy domowej kruchej. Jej skład oparty został na surowcu - mięsie wieprzowym, pochodzącym w większości z własnego chowu. Na przestrzeni kolejnych lat PGR w Smardzku, przechodził zmiany organizacyjne. Obecnie funkcjonuje jako FERMAPOL Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Zawsze jednak w tym miejscu działała ubojnia –masarnia, w której była wytwarzana kiełbasa. Tak jak przed laty, unikatowa receptura na kiełbasę oparta jest przede wszystkim na bardzo dobrym gatunkowo mięsie wieprzowym i dobranych odpowiednio przyprawach: czosnek, pieprz czarny, sól, majeranek, kardamon. Przepis na ten produkt przedstawia się następująco: „Przygotowana masa mięsna leżakuje ok. 24 godziny w chłodnym miejscu, aby dobrze przeszła przyprawami. Następnego dnia jest nabijana w jelita wieprzowe cienkie. Łaski kiełbasy po uformowaniu podwieszane są na drążkach i osuszane. Następuje proces wędzenia drewnem bukowym lub owocowym”. Kiełbasa jest bardzo smaczna, odpowiednio doprawiona z delikatnie wyczuwalną nutą kardamonu, ponadto odznacza się dużą trwałością”.