

R&D sposobem na sukces

Tradycyjne wędliny z Zaborowa

Pachnące wędzarnianym dymem

Zakład Przetwórstwa Mięsnego w Zaborowie (pow. tomaszowski) to rodzinna firma Bogusławy i Daniela Czapników. Pan Daniel pierwsze swoje wyroby przygotowywał dla rodziny, jeszcze w czasie pobierania nauki w szkole wędliniarskiej. Wiele receptur i wskazówek przekazała mu też jego babcia. Obecnie do produkcji wykorzystuje mięso z zaprzyjaźnionej ubojni i od lokalnych rolników, a przyprawia je mieszankami naturalnych przypraw. Do wędzenia stosuje drzewo olchowo-bukowe.



Sprzedaj żywności przetworzonej pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i organicznej (MLO) Czapnikowie prowadzą od 2016 roku. Zakład zatrudnia dwie osoby. W ofercie znajdują się, m.in.: kiełbasy cienkie, podroby, wędzonki i pasztety. Produkty dostępne są w przyzakładowym sklepiku, który prowadzi żona pana Daniela, a także w lokalnych marketach na terenie powiatu tomaszowskiego i całego województwa łódzkiego.

Wytwarzane wyroby zdobyły wiele nagród i wyróżnień. Główną nagrodę – statuetkę „Tygielek Smaków” – Daniel Czapnik dostał za wędzonki zaborowskie w 2011 i 2012 roku. Ma też wiele certyfikatów, m.in.: za udział w programie „Jem Lokalnie”. Został też nagrodzony na targach „Polagra” w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – „Perła 2013”. W organizowanych przez Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach konkursach: „Wiejska Kiełbasa z Łódzkiego” i „Szynka z Łódzkiego” otrzymał wyróżnienia.

Charakterystyka i historia wyrobów umieszczonych na Liście Tradycyjnych Produktów Województwa Łódzkiego

Rok 2011

Szynka cygańska, zwana niedźwiedzią z Zaborowa

Produkt powstał dzięki wykorzystaniu praktyk kulinarnych mieszkańców Zaborowa, Ujazdu, a także przebywających sezonowo w tym rejonie Romów. Do lat 60. XX wieku taborcy cygańskie zimowały, za zgodą ówczesnych właścicieli tych ziem hr. Ostrowskich, na łąkach w okolicach Zaborowa i Sangrodza. Szynkę cygańską wytwarzano w karczmach w miejscowościach Tobiaszów i Sangroź na własne potrzeby, a także dla okolicznych wsi, jak również dworu hr. Ostrowskich w Ujeździe i Tomaszowie Mazowieckim. Nazywano ją również **niedźwiedzią**. Część mieszkańców twierdzi, że określenie to pochodzi *od Cyganów, co mieli z sobą tresowanego niedźwiedzia*, a inni, że to od niedźwiedzia w herbie, namalowanego na pojazdach, którymi do wędzarni (przy karczmie w Tobiaszów) przyjeżdżali *dworscy* po wędliny.

W Zaborowie przygotowywano szynkę według receptury stosowanej od początku XX wieku. *Na szynkę cygańską zwaną niedźwiedzią (...) brało się mięso wieprzowe – szynkę albo biodrówkę, odczyszczalo, nacierało, a następnie wieszalo na 2 dni do skruszenia i wychłodzenia. Później się ją marynowało w specjalnej niecce wykonanej z drewna liściastego (najlepszy dąb, ale mogła być też lipa, topola) albo beczce (ale takiej dawnej z klepek drewnianych). Używano ich tylko do marynowania mięsa. Brało się do marynaty sól, trochę*



saletry, ziarna jałowca i miejscowe zioła. W marynacie szynki leżały 10-14 dni. (...) Po wyjęciu mięso przewiązywano (...), nie sznurowano. Suszono je w przewiewnym miejscu do 2 dni. Później wędzono. Gromadzono grube i drobne drewno z olchy, dębowe i bukowe. Najwięcej dymu dawały trociny, ale powinny być wilgotne. Wędzono zimnym dymem – wędzarnia musi być specjalnie urządzona, żeby ogień był daleko od mięsa. To trwało kilka dni. Na koniec na krótko dodawano zielonych gałęzi jałowca, a szynki przez kilka chwil opiekano nad ogniskiem, żeby się zapiekły. Później dojrzewały w chłodnym miejscu kilka dni (fragment wywiadu etnograficznego przeprowadzonego z mieszkańcami Zaborowa). Przy wyrabianiu szynki dużą rolę odgrywała sprawa konserwowania mięsa. Póltusze z zabitej świni musiały wystarczyć na długi czas, dlatego część mięsa i słoniny solono (B. Baranowski, „Życie codzienne wsi między Wartą a Pilicą w XIX w.”, Warszawa 1969 r.). Charakterystyczny smak i wygląd wyrobu, opartego technologicznie o silnie zakorzenioną tradycję, wywołuje wspomnienie o zwyczajach karczem wiejskich, taborów i ognisk cygańskich.

Rok 2014

Boczek wędzony z Zaborowa

Produkt wyróżnia się tym, że jest długo wędzony w gorącym dymie, a następnie zapiekany. Po uboju i rozbiorze mięsa, wykrojone boczki należy podzielić na mniejsze kawałki (długie i prostokątne). Następnie trzeba je zapeklować. Dawniej marynatę przygotowywało się z wody z solą, saletrą i niewielką ilością cukru. Teraz nie wolno używać saletry, a jedynie sól peklującą. Do zalewy dodaje się jeszcze pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i niektóre zioła z łąki. Boczki wkłada się do dużej dębowej beczki z marynatą na minimum 10 dni. Co jakiś czas trzeba je obracać. Muszą być całe zanurzone w płynie. Później – po wyjęciu – wyciera się je i rozwiesza, żeby przez kilka godzin wyschły. Potem wędliny umieszcza się w nagrzaną wędzarnię na kijach, tak, aby się nie dotykały. Wędzenie przeprowadza się w gorącym dymie z drewna bukowego lub olchowego, niekiedy dębowego. Proces ten trwa 3 i pół dnia. Boczek wówczas jednocześnie się wędzi i zapieka. Gotowy produkt powinien mieć kolor brązowy lub brązowo-czerwony i może być dość długo przechowywany. W Zaborowie boczek wędzony przygotowywany jest według tradycyjnej receptury z lat międzywojennych. Produkt ten cieszy się nieustającym zainteresowaniem wśród konsumentów województwa łódzkiego.

Rok 2016

Baleron wędzony z Zaborowa

Mięso przeznaczone na baleron z Zaborowa na początku dzielone jest na odpowiednie kawałki, a następnie przechowywane w chłodzie mniej więcej przez trzy dni, aby dojrzało. Kolejnym etapem jest jego peklowanie na mokro w dębowej beczce, w roztworze soli oraz przypraw, takich jak: ziele angielskie, liście laurowe oraz pieprz. Po minimum 14 dniach wyjmuje się je z marynaty i moczy przez dobę w chłodnej wodzie. Po tym okresie sznurowe się je dla uzyskania odpowiedniego kształtu i umieszcza w wędzarni. Baleron wędzony jest ciepłym dymem przez około 9 godzin. Używane jest do tego celu drewno z drzew owocowych, a także bukowe i olchowe z okolicznych lasów. Dzięki temu, że baleron jest dość długo i w charakterystyczny sposób peklowany, a następnie wędzony w ciepłym dymie, zachowuje bardzo długo swoją świeżość. Ten rodzaj wędliny zazwyczaj przygotowuje się na święta, takie jak: Wielkanoc czy Boże Narodzenie, choć coraz częściej gości na stołach w dni powszednie.

Rok 2019

Kielbasa swojska z oczkiem z Zaborowa

Do wyrobu kielbasy wykorzystuje się mięso wieprzowe tuż po uboju, jeszcze ciepłe, najczęściej karczek i boczki wieprzowe, a dla podkreślenia smaku dodaje się trochę wołowiny. Po zmieleniu mięsowo doprawia się solą, pieprzem, kolendrą oraz drobno posiekanym czosnkiem. Następnie dokładnie się je wyrabia i wypełnia nim starannie (wcześniej oczyszczone i nasolone) cienkie jelita wieprzowe. Gotowe wędliny przenoszone są do wędzarni. Podwędza się je w zimnym dymie, aż do uzyskania właściwej barwy. Potem temperatura jest stopniowo zwiększana, tak, aby w końcowym etapie wyroby się przypiekły. Do wędzenia kielbasy swojskiej z oczkiem używa się drewna olchowego, pozyskiwanego z okolicznych lasów. Uwędzone wędliny powoli się studzi, dzięki czemu zachowują swój połysk. Kielbasa swojska z Zaborowa charakteryzuje się różowo-szarą barwą i oczkiem tłuszczu z galaretką. Jeśli przechowywane jest ją w chłodnym miejscu, nadaje się do konsumpcji przez długi czas.

Liliana Karasińska