

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Strzelce Dolne 46
86-022 Strzelce Dolne

3. Adres do korespondencji:

Agnieszka Zamojska
ul. Muszłowa 21a/1
85-435 Bydgoszcz
E-mail: powidlaswietosliwki@gmail.com

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Prezydent Konsorcjum
Agnieszka Zamojska
ul. Muszłowa 21a/1
85-435 Bydgoszcz
E-mail: powidlaswietosliwki@gmail.com
Telefon: 791 729 777

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły
zrzesza osoby fizyczne i prawne, które zajmują się produkcją powideł na wyznaczonym
obszarze geograficznym (37 podmiotów). Lista producentów jest aktualizowana i
umieszczana na stronie internetowej: www.powidla.pl.

1

?¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

2

?²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może
złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może
być traktowana jako grupa.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku, gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są wytwarzane z dojrzałych owoców śliwy domowej odmiany Węgierka Zwykła (łac. *Prunus domestica* L.), która wysmażana jest na gęstą ciemnobrązową mieszaninę.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” mają konsystencję gęstej mieszaniny owocowej z fragmentami skórek owoców o powierzchni lśniącej, bardziej zestalonej. Posiadają barwę ciemnego brązu z odcieniem bordowym, na przekroju jaśniejszą z widocznymi fragmentami fioletowych skórek owoców śliwy. W smaku lekko słodkie oraz kwaskowate z wyczuwalną delikatną goryczką pochodzącą z pestek. Aromat owocowy z przewagą śliwki oraz nutą karmelu i dymu.

W przypadku nie stosuje się dodatku cukrów poza naturalnie występującymi w owocach. Łączna zawartość cukrów wynosi 40 g na 100 g produktu- możliwe odchylenia+/- 20%.

Ekstrakt ogólny wynosi 40% w skali Brix- możliwe odchylenia+/- 20%.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są mieszaniną o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymaną przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej i nadającej się rozsmarować. Do wytworzenia 1 kg „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” zużywa

się 3 kg owoców. Minimum 75% owoców użytych do wytworzenia „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” pochodzi z obszaru geograficznego określonego w pkt 5. w przypadku wszystkich wytwarzanych partii powideł.



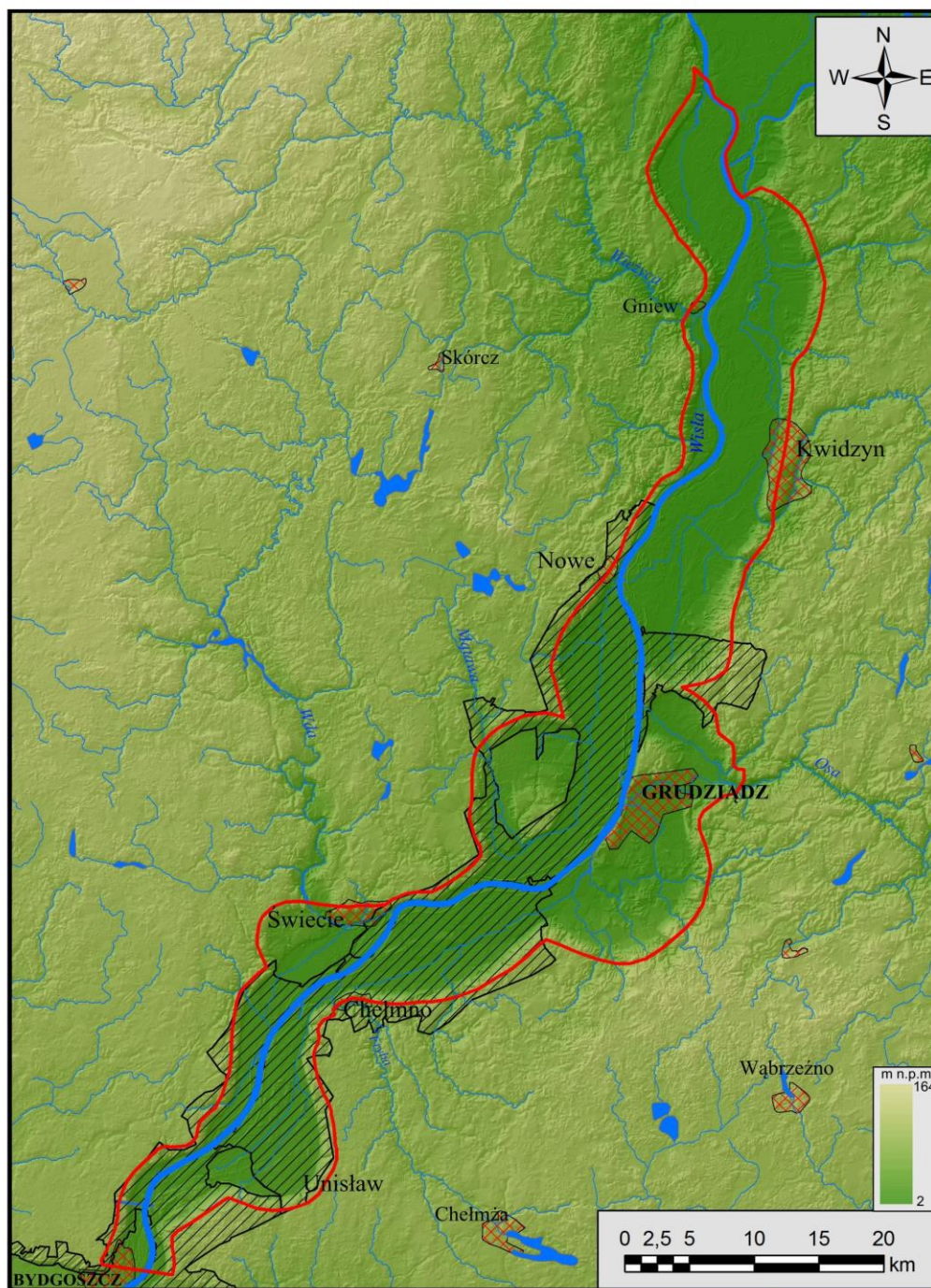
Rys.1 Znak graficzny powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Obszar produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” znajduje się na terenie Doliny Dolnej Wisły, czyli w województwie kujawsko-pomorskim, w powiatach: bydgoskim (gminy: Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – dzielnica miasta Bydgoszcz), chełmińskim (gminy: Chełmno – miasto, Chełmno – gmina wiejska, Unisław, Kijewo

Królewskie, Stolno), grudziądzkim (gminy: Grudziądz – miasto, Grudziądz – gmina wiejska, Rogóźno), świeckim (gminy: Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jezewo, Warlubie, Nowe) oraz w województwie pomorskim, w powiatach: kwidzyńskim (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), sztumskim (gmina Sztum) oraz tczewskim (gminy: Pelplin i Gniew).



Rys. 2 Mapa Doliny Dolnej Wisły. Źródło: Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły 2021

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”, mogą być wprowadzane do obrotu przez dany podmiot, pod warunkiem, że zgłosi on ten zamiar do Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły i zobowiąże się pisemnie do przestrzegania specyfikacji.

Produkcja „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” oraz ich sprzedaż pod tą nazwą jest ściśle kontrolowana przez Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły oraz na życzenia odpowiednich organów kontroli, którym podlegają producenci „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”.

Warunki i zasady wymagane dla producentów:

1. Korzystanie z nazwy „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” jest możliwe w przypadku powideł śliwkowych wyprodukowanych na obszarze określonym w pkt. 5 według metody opisanej w pkt 7., posiadających cechy określone w pkt.4.
2. Producent, lub grupa producentów w jego imieniu, musi złożyć pisemną deklarację do Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły następujące dane:
 - a) Imię i nazwisko producenta,
 - b) Lokalizacja upraw,
 - c) Powierzchnia sadu,
 - d) Szacowana wielkość produkcji w danym roku,
 - e) Oświadczenia producenta, że zobowiązuje się do przestrzegania specyfikacji.
3. Producent, lub grupa producentów w jego imieniu, musi zgłaszać niezwłocznie wszelkie zmiany do deklaracji do Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.
4. Producent i grupa producentów otrzymuje od Konsorcjum numer identyfikacyjny, który ma obowiązek stosować wraz z odpowiednią etykietą na wszelkich dopuszczonych do obrotów opakowaniach. Jednolity wzór znaku graficznego opracowanego przez Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły jest dostępny bezpłatnie dla wszystkich producentów spełniających wymagania określone w specyfikacji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”, również dla nienależących do Konsorcjum. Producenci mają obowiązek prowadzić rejestr dotyczący: wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorcy produkcji z przeznaczeniem do dalszej odsprzedaży, powierzchni i lokalizacji sadów oraz surowców własnych do produkcji lub zakupionych od innego sadownika z terenu Doliny Dolnej Wisły i/lub spoza wyznaczonego obszaru geograficznego. Rejestr prowadzony jest według wzoru określonego przez Konsorcjum i może być prowadzony w formie papierowej lub elektronicznej.
5. Producenci zobowiązują się do korzystania w pierwszej kolejności z surowca do produkcji pochodzącego z obszaru geograficznego określonego w pkt 5. Minimalna zawartość śliwek pochodzących z tego obszaru musi wynosić minimum 75% w przypadku wszystkich wytwarzanych partii powideł.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Surowiec do produkcji – owoce śliwy domowej odmiany Węgierka Zwykła (łac. *Prunus domestica* L.). Owoce małe o przeciętnej gramaturze 15-18 g o kształcie jajowatym. Owoce zbierane są w pełni dojrzałości, kiedy skórka jest granatowa pokryta białym nalotem woskowym, a miąższ ma barwę od żółtej do pomarańczowej. Pestka łatwo oddziela się od miąższu.

Owoce śliwki Węgierki Zwykłej pozyskiwane na obszarze określonym w pkt 5 dojrzewają w połowie września. Charakteryzują się wyższą kwasowością oraz zawartością cukru, niż owoce pochodzące z innych obszarów.

Do wytworzenia 1 kg „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” zużywa się 3 kg śliwek. Śliwki wrzucane są razem z pestkami do miedzianego kotła i gotowane do momentu znacznego stopnia odparowania wody. Po zakończeniu gotowania pestki są usuwane przez sita. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” smażone są we wrzętniu z dojrzałych owoców śliwy Węgierki Zwykłej. Z uwagi na specyficzne warunki klimatyczne Doliny Dolnej Wisły, które mają wpływ na jakość owoców oraz tradycje sadownicze związane z sadzeniem starych sadow przydomowych, surowiec do wytwarzania w pierwszej kolejności musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego i stanowić minimum 75% w przypadku wszystkich wytwarzanych partii powideł.

I etap. Przygotowanie miedzianego kotła.

Kotły konserwowane są smalcem, dlatego przed smaženiem właściwym śliwek węgerek, dokonuje się smażenia wstępnego, które ma na celu pozbycie się warstwy konserwującej znajdującej się w kotle. Do kotła wrzuca się tzw. spady ze śliwek Węgerek Zwykłych. Smażenie trwa ok. godziny, po czym powstałą masę usuwa się z kotła i wyrzuca, gdyż nie jest przeznaczona do konsumpcji.

II etap. Przygotowanie paleniska.

Smażenie „powideł z Doliny Dolnej Wisły” odbywa się w miedzianych kotłach, nad ogniem podsycanym drewnem liściastym, które równomiernie przewodzą ciepło i zapobiegają przypalaniu się powideł. Nie stosuje się drewna iglastego.

III etap. Smażenie powideł.

Do kotła miedzianego wrzuca śliwki Węgierki Zwykłe wraz z pestkami. Minimalny czas smażenia to 6-10 godzin (w zależności od wielkości kotła), aż do momentu zgęstnienia. W trakcie smażenia śliwki mieszane jest drewnianym mieszadłem w celu uniknięcia przypalenia. Nie dodaje się cukru.

IV etap. Przecieranie powideł.

Po zakończeniu smażenia, pestki są usuwane na sitach.

Gotowe „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są pakowane do szklanych słoików z metalową nakrętką i pasteryzowane.

Pakowanie i pasteryzacja „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ w trakcie przewożenia powideł, mogłoby dojść do zakażenia produktu, co wpłynęłoby na obniżenie parametrów jakościowych. Przewożenie masy musiałoby się odbywać po jej wystudzeniu. Wystudzona mieszanina przybiera bardzo gęstą formę, co utrudniłoby jej pakowanie do słoików, a ponowne podgrzanie mogłoby doprowadzić do przypalenia. Powidła pakowane do słoików na wyznaczonym obszarze geograficznym mają podwyższoną temperaturę, co ułatwia ich pakowanie oraz eliminuje zbędne pęcherze powietrza. Pakowanie poza obszarem geograficznym niosłoby za sobą niebezpieczeństwo mieszania masy „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” z innymi powidłami o innych parametrach jakościowych.

Termin przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy od daty produkcji. Produkt powinien być przechowywany w miejscu chłodnym i suchym. Produkt nie posiada środków konserwujących.

Po zakończeniu smażenia kotły miedziane są czyszczone i smarowane cienką warstwą smalcu.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek, między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt, 1 jako nazwy pochodzenia.

8.1. Związek naturalny.

Obszar produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” położony jest w Dolinie Dolnej Wisły, krainie geograficznej będącej makroregionem fizycznogeograficznym w północnej Polsce, obejmującej dolinę Wisły na odcinku od Pradoliny Toruńsko-Eberswaldzkiej w Bydgoszczy do delty w okolicach Gniewu. Dolina Dolnej Wisły jest położona w całości w Mazurskim Zachodnim regionie klimatycznym (Woś A., 2010, Klimat Polski w drugiej połowie XX wieku. Wydawnictwo UAM, Poznań.). Jest on na tle kraju charakterystyczny z odrębnymi cechami klimatu. Notuje się tu większą częstotliwość występowania dni z pogodą bardzo ciepłą z dużym zachmurzeniem. Szybsza o 1,5-2 tygodnia fenologiczna wiosna w tym regionie powoduje wydłużenie okresu wegetacyjnego i w efekcie większą zawartość naturalnych cukrów w dojrzałych owocach. Dolina Dolnej Wisły znajduje się tzw. „cieniu opadowym”, średnia roczna suma opadów kształtuje się na poziomie 545 mm i jest jedną z najniższych w kraju. (Woś A., 2010, Klimat Polski w drugiej połowie XX wieku. Wydawnictwo UAM, Poznań.) Śliwy Węgierki Zwykłe mają stosunkowo wysokie wymagania wodne, aby odpowiednio wysoko plonowały i dawały dobrej jakości owoce, a niezbędna dla nich suma opadów w polskich warunkach klimatycznych kształtuje się w granicach 600 mm. (Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa Główny Inspektorat „Metodyka Integrowanej produkcji śliwek” 2020). Niskie opady występujące w Dolinie Dolnej Wisły przyczyniają się do deficytu wody u śliwy Węgierki Zwykłe, powodując u niej stres oksydacyjny. Roślina hamuje wzrost owoców powodując w nich koncentrację cukrów, witamin, polifenoli, błonnika, minerałów

oraz wytwarza dodatkowe karotenoidy i kwas askorbinowy. Występujące na terenie Doliny Dolnej Wisły gleby pyłowe (lessy), lekkie gliny, różnego typu gleby piaszczysto-gliniaste i niezbyt zwarte mady, są idealne do rozwoju sadów śliwkowych, ponieważ gleba powinna być średnio zwężła, głęboka i żyzna, a jednocześnie przepuszczalna. („Metodyka Integrowanej Produkcji Śliwek” Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa Główny Inspektorat 2020). Dodatkowo wyniki badań geochemicznych gleb przeprowadzanych na terenie Doliny Dolnej Wisły wykazały wyższe od przeciętnych median zawartości miedzi w glebach obszarów niezabudowanych Polski (Opracowanie przygotowane przez Państwowy Instytut Geologiczny dla Ministra Środowiska „Objaśnienia do mapy geosrodowiskowej Polski” Warszawa 2007). Obecność tego pierwiastka w glebie podnosi jakość i ilość plonów u śliwy Węgierki Zwykłej na terenie Doliny Dolnej Wisły, poprzez wzrost zawartości chlorofilu, karotenu i witaminy C oraz miedzi w owocach. Występująca w glebie miedź, zwiększa również odporność śliwy Węgierki Zwykłej na choroby bakteryjne i grzybowe, przez to sady w Dolinie Dolnej Wisły, nie wymagają dodatkowych oprysków chemicznych, jak śliwy Węgierki Zwykłej uprawiane w innych regionach Polski. Na obszarze Doliny Dolnej Wisły występuje specyficzny mikroklimat. Spotyka się tutaj dużą bioróżnorodność sprzyjającą istnieniu korytarza ekologicznego o randze międzynarodowej. (Andrejczuk W. 2007 Krajobrazy dolin rzecznych).

Obszar „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” został wyznaczony na podstawie:

- uwarunkowań glebowych – na całym terenie występują gleby pyłowe (lessy), lekkie gliny, różnego typu gleby piaszczysto-gliniaste i niezbyt zwarte mady o wyższej zawartości miedzi dedykowane do uprawy śliwy Węgierki Zwykłej, które powodują obfite plonowanie, zwiększoną ilość kwasów w owocach, karotenoidów oraz miedzi,
- warunków klimatycznych – specyficzny mikroklimat, szybsza o 1,5-2 tygodnie fenologiczna wiosna oraz niska ilość opadów, powoduje zwiększoną ilość cukrów w owocach oraz kwasów,
- poziomie koncentracji upraw,
- historycznej dokumentacji potwierdzającej ogromną popularność śliwy Węgierki Zwykłej w tym regionie oraz jej wysokie plonowanie,
- zwyczajów sadowniczych, śliwy Węgierki Zwykłej są uprawiane w tradycyjnych sadach przydomowych gdzie nie stosuje się podlewania,
- wysokiej odporności śliwy Węgierki Zwykłej na choroby bakteryjne i grzybowe w tym regionie, wpływającej na ograniczenie oprysków chemicznych.

8.2. Związek historyczny i ludzki.

8.2.1. Historia sadownictwa i tradycyjna metoda wytwarzania powideł.

Najpopularniejszymi odmianami występującymi na terenie Doliny Dolnej Wisły, były różne odmiany śliwy Węgierki Zwykłej, licznie obsadzone w sadach przydomowych. Klimat Doliny Dolnej Wisły sprawiał, że dawały wysokie plony i wykazywały się dużą odpornością na choroby. Jak wynika z treści „Inwentarza dóbr biskupstwa chełmińskiego z r. 1759”, śliwy były wymieniane, jako najpopularniejsze drzewa obsadzone w ogrodach - „*Ogród przy zamku nad górami po włosku założony, dookoła rykami i po części nad górą płotem ogrodzony różnymi drzewkami, jako to śliwami, wiśniami, płonkami i szczepkami, agrestem sadzony.*”

Bywały lata, że plony na obszarze Doliny Dolnej Wisły z uwagi na sprzyjający mikroklimat, sięgały bardzo dużych rozmiarów.

„...ludność niziny bardzo jest rozmiłowana w sadownictwie i traktuje je jako ważny czynnik gospodarstwa wiejskiego. Dzięki temu zrozumieniu i umiejętności sadownictwo na „Olędrach” stoi na wysokim poziomie. Obok jabłoni najpospolitszym drzewem jest śliwka damascenka⁴ dająca nieraz bardzo obfite zbiory. W 1924 zbiór śliwek był tak obfity, że z jednej małej stacji Dragaszu wysyłano dziennie po trzy wagony tego owocu do Anglii i to za bezcen.”(Konstanty Ossowski, Z Nizin-Nowskich, [w:] Ziemia, nr 9, 1926, s. 132)

W czasopiśmie „Ogrodnik” w artykule „Ośrodki owocowe w Polsce” czytamy, że Komisja Pomologiczna na czele z prof. dr. Edmundem Jankowskim tworząc ośrodki owocowe w Polsce podzieliła je na dawne i nowe. Do ośrodków dawnych, istniejących nawet przed kilkoma wiekami zaliczono sad węgierekowy znad Wisły z końca XVIII w. Ośrodek posiadający najbardziej sprzyjające naturalne warunki klimatyczne pod uprawę śliwy Węgierki Zwykłej w Polsce, został zlokalizowany od Chełmna do Tczewa na lewym brzegu Wisły. (Ogrodnik: organ Związku Polskich Zrzeszeń Ogrodniczych red. W. J. Zieliński. R. 24, nr 12, 30 czerwca 1934 Warszawa).

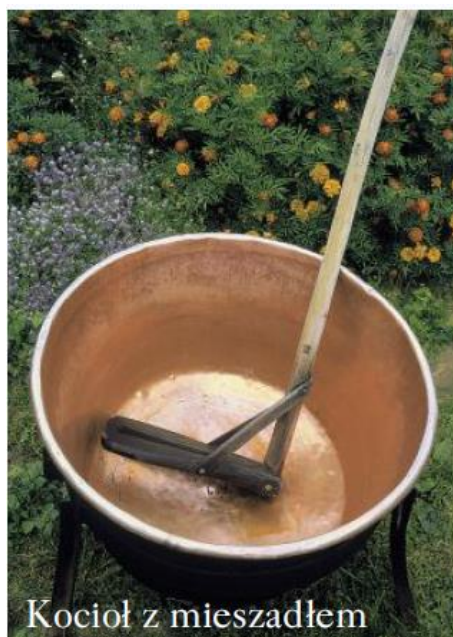
Duży obszar nasadzeń w stosunku do innych regionów Polski oraz wysokie plonowanie śliwy węgierek, przyczyniło się do rozwoju na tym terenie przetwórstwa. Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliwek jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kotłach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. Produkt powstały w ten sposób nazywano powidłami. Badania terenowe prowadzone przez pracowników Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu na obszarze Doliny Dolnej Wisły potwierdziły istnienie dużej liczby budynków pełniących funkcję suszarni owoców, w których źródłem gorącego powietrza były paleniska z miejscem na kotły do smażenia powideł, co świadczy o tym, że w budynkach tych wysmażano również powidła. Potwierdzają to wywiady terenowe, wskazujące na długą tradycję smażenia powideł na tym obszarze. ([www. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-doliny-dolnej-wisly-2](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-doliny-dolnej-wisly-2)).

W okresie międzywojennym w Nowem funkcjonowała fabryka marmolady, co potwierdza fakt dużej popularności uprawy śliwy na tym obszarze geograficznym. Zarówno przekazy ustne jak i archiwów domowych rodzin z tego regionu wynika, że z odmiany śliwy Węgierki Zwykłej smażyło powidła nie tylko dla całej rodziny, ale nadwyżkę sprzedawano na targach w większych miastach regionu (Świeciu, Bydgoszczy). Powidła wraz z owocami soplawiano Wisłą lub rozwożono wozami konnymi nawet do Gdańska. (Dawne odmiany drzew owocowych uprawianych w Polsce Tom I – pestkowe prof. dr hab. Andrzej A. Przybyła.)

Władysław Łęga w swojej pracy „Ziemia Chełmińska – prace i materiały etnograficzne”, tom XVII, wydanej przez Polskie Towarzystwo Ludoznawcze we Wrocławiu w roku 1961, na stronie 35, opisując potrawy mieszkańców „pasa nadwiślańskiego”, podaje: *Z owoców robią muzy tj. zupy owocowe, które spożywają na obiad, ze śliwek smaży powidła* ([www. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-doliny-dolnej-wisly-2](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-doliny-dolnej-wisly-2)).

Powidła smażyło tradycyjnie w miedzianych kotłach zwanych kuprowymi (od łac. *cuprum* - miedź). Bywało, że kotły były własnością mieszkańców danej wsi, ale przekazywano je sobie, aby jak największa liczba rodzin mogła z nich skorzystać. Pod kotłami palono ognisko i wrzucano do nich śliwki. Masę owocową mieszano drewnianymi mieszadłami (tzw.

bocianami) do momentu, gdy zaczynała odstawać od ścianek kotła i nie spadała z mieszadła, lub gdy spadała dużymi płatami.



Rys. 3 Kocioł kuprowy. Źródło: Folder reklamowy Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” smażyono bez cukru wiele godzin, co sprawiało, że odznaczały się wyjątkowo wybornym smakiem. Najczęściej do powideł używano śliwę odmiany Węgierka Zwykła z uwagi na to, że w tym regionie jej lokalny ekotyp charakteryzował się wysoką odpornością na niekorzystne warunki klimatyczne oraz chorobowe, a także tym, że miąższ łatwo oddzielał się od pestki w trakcie smażenia. Pestki pełniły rolę zabezpieczenia przed przypaleniem oraz dodawały powidłom charakterystyczny delikatny smak goryczki. Gotowe powidła umieszczano w glinianych garnkach i zapiekano w chlebowych piecach. Gdy na powierzchni powideł pojawiła się spieczona skórka, wyjmowano garnki i składowano w chłodnych piwnicach. Tak przygotowane, mogły być przechowywane nawet do dwóch lat od daty produkcji zachowując swoje walory smakowe.



Rys.4 www.powidla.pl

Pod koniec smażenia do oddzielania pestek od masy owocowej używano specjalnych sit glinianych wytwarzanych przez garncarzy, z których najbardziej znani byli garncarze z Gruczna nad Wisłą.



Rys.5 Cedzidla. Źródło: Fotografia pochodzi z książki "Okolice Świecia", Władysław Łęga, Gdańsk 1965 r.



Rys 6. Cedzidło. Źródło: Folder reklamowy Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły

Etnograf Władysław Łęga w swej pracy pt. „Okolice Świecia” – materiały etnograficzne wydanej przez Gdańskie Towarzystwo Naukowe w roku 1960, opisuje działalność garncarzy z Gruczna. Na stronach 70-71 podaje fakt wytwarzania przez nich specjalnych „mis”, o średnicy ca 30 cm, zaopatrzonych na dnie i bokach w otworki oraz dwa ucha o długości 10 cm, które były przeznaczone do wyrobu marmolady z jabłek i śliwek i zależnie od tego miały mniejsze lub większe dziurki, przez które pestki śliwek nie mogły przejść. Na rycinach 74 i 76 Łęga pokazuje takie ceramiczne sita. Na stronie 5 autor podaje, że materiały do swej pracy

zaczął zbierać już w roku 1916, będąc wikarym w parafii w Grucznie. (Tradycyjne sady przydomowe Renata Sobieralska, Jarosław Pająkowski 2008/2009).

8.2.3. Lokalna ochrona przyrody i działalność edukacyjna.

W 1993 powołano Zespół Nadwiślańskich Parków Krajobrazowych, aby łatwiej było zadbać o ochronę walorów przyrodniczych, historycznych i kulturowych tego regionu. W ramach pierwszych działań opracowano projekt zachowania i przywracania uprawy starych odmian drzew owocowych w miejscu ich pierwotnego występowania (*in situ*). Terenem parku objęto Dolinę Dolnej Wisły. Realizację projektu rozpoczęto w 1996 r. od inwentaryzacji istniejących jeszcze starych sadów i stworzenia nowoczesnej bazy danych z wykorzystaniem ortofotomapy (na terenie o powierzchni ok. 40 tys. ha). W 1999 r. powierzchnia parku krajobrazowego uległa zwiększeniu o obszary położone od Unisławia po Grudziądz, po prawej stronie Wisły i wynosi obecnie prawie 60 tys. ha. W związku z rozszerzeniem granic obszaru chronionego rozpoczęto badania również na Ziemi Chełmińskiej i Grudziądzkiej. Niezależnie założono szkółkę przy Ośrodku Dydaktyczno-Muzealnym w Chrystkowie, w której rośnie ponad 5 tys. młodych drzewek zokulizowanych i przygotowanych do okulizacji. Stąd materiał nasadzeniowy przekazywany jest do zainteresowanych instytucji i rolników, którzy zdecydowali się na uprawę. Również w tych latach powstało na tym terenie lokalne stowarzyszenie Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły, które w swoich celach statusowych zajmowało się promocją walorów przyrodniczych i kulturowych ochroną jej różnorodności biologicznej oraz propagowaniem idei zrównoważonego rozwoju poprzez wzmacnianie tożsamości lokalnej i regionalnej. W 1998 roku w jednym z głównych programów telewizyjnych TVP I w programie Antykwariat pojawiła się w mediach pierwsza wzmianka o tradycyjnym smażeniu powideł w miedzianych kotłach. W tym czasie Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły opublikowało w celach promocyjnych zestaw pocztówek poświęconych „Tradycji Sadowniczej na Dolną Wisłę”, na którym znajduje się zdjęcie oryginalnego kotła miedzianego (kuprowego) ze Strzelec Dolnych. W kolejnych latach opublikowano informatory opisujące sady w Dolinie Dolnej Wisły, a w roku 2003 pierwszy poradnik sadowniczy, w którym zostały opisane zasady pielęgnacji śliw w tradycyjnych sadach przydomowych, w celu uzyskania jak najlepszej jakości owoców. Cięcie owoców zostało opisane, jako najważniejszy sposób ochrony drzew owocowych.



Rys. 7. Po lewej stronie drzewko śliwy prawidłowo przycięte po posadzeniu, a po prawej uformowane. Źródło: „Dawne odmiany wiśni, czereśni i śliwy uprawiane w Polsce” Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego.

Lokalni mieszkańcy mieli możliwość uczestniczenia w szkoleniach nabywając wiedzy praktycznej. W 2006 roku ukazały się informatory dotyczące tradycyjnej metody wytwarzania „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”, a w kolejnych publikacjach informacje o śliwkach i powidłach pojawiały się w rozdziałach omawiających tradycje sadownicze i przetwórcze.





Rys. 8 Wydawnictwa związane ze starymi odmianami drzew owocowych w tym śliwy węgierki i powidel śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.

1998 r. Komplet 12 pocztówek „Tradycja sadownictwa nad Dolną Wisłą”

2001 r. Informator „Tradycja sadownictwa w Dolinie Dolnej Wisły”

2002 r. Informator „Tradycja sadownictwa w Dolinie Dolnej Wisły”

2003 r Książka popularnonaukowa „Poradnik sadowniczy” (128 str.)
II wydanie 2004 r.

2006 r. Informator „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

2007 r. Informator „Plum Jam from the Lower Vistula Valley”
dodruk 2014 r.

2008 r. Książka popularnonaukowa „Tradycyjne sady przydomowe” dwa wydania

2010 r. Plansza dydaktyczna „Stare odmiany drzew owocowych - Śliwy”

Kolorowe składanki „Stare odmiany drzew owocowych – Wiśnie i śliwy”

2013 r. Komplet 12 pocztówek „Rysunki wykonane z natury „Stare drzewa owocowe”

2016 r. „Dawne odmiany wiśni, czereśni i śliwy uprawiane w Polsce” -
Podręczny atlas (136 str.)

2017 r. Dwie zakładki do książek z rycinami dawnych odmian drzew owocowych.

2019 r. „Dane odmiany drzew owocowych uprawiane w Polsce; Tom I – Pestkowe” (328 str.)

Stowarzyszenie „Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły” rozwinęło działalność edukacyjną na terenie szkół podstawowych, zachęcając je do współpracy poprzez kultywowanie tradycji wypożyczania kotła kuprowego. W szkołach zorganizowano dni śliwki, połączone z konkursami plastycznymi i literackim oraz organizowano wspólne smażenie powidel dzieci wraz z nauczycielami, a także rodzicami. Wspólne spotkania i biesiadowanie wzmacniają w młodym pokoleniu tożsamość regionalną i poczucie więzi ze swoim regionem.



Figure 5. Students stirring the powidla pot at Nowa Wieś elementary school. Photograph by Olivia Hall



Figure 6. Picture drawn by a student at the Gruczno middle school as part of Plum Week. Photograph by Olivia Hall

Rys. 9 Dokumentacja fotograficzna. Źródło: Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley”:

Ważnym elementem historii sadownictwa jest Chata Menonicka w Chrystkowie z 1778 r. leżąca na terenie Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły, będąca pozostałością kolonizacji olęderskiej, która w dużej mierze rozwinęła uprawę m.in. śliwy Węgierki Zwykłej. W 1992 r. chata wpisana została do centralnego rejestru zabytków. W 1996 roku Dyrekcja Zespołu Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego wykupiła obiekt, co pozwoliło na rozpoczęcie prac konserwatorsko-remontowych, prowadzących do ocalenia zabytku. Obecnie mieści się tu Ośrodek Dydaktyczno-Muzealny Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły. Wewnątrz chaty znajdują eksponaty związane z życiem mieszkańców Chrystkowa i okolicznych wsi w tym sita, bociany i kotły kuprowe do smażenia powideł.



Rys. 10 Chata mennonicka w Chrystkowie Fotografia Leszek Płócienniczak.

W 2004 roku Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły, otrzymało nagrodę główną za publikację „Poradnika sadowniczego starych odmian drzew owocowych”, na Ogólnopolskim Przeglądzie Wydawnictw Ekologicznych.



8.2.3. Święto Śliwki - Strzelce Dolne.

Grodzisko Strzelce Dolne, znajduje się kilka kilometrów na północ od rubieży Bydgoszczy, niedaleko drogi wojewódzkiej z Bydgoszczy-Fordonu do Włók, położone jest na wyjątkowo eksponowanym miejscu, skąd rozpościerają się widoki na Dolinę Dolnej Wisły.



Rys.11 Widok ze szczytu grodziska na Dolinę Fordońską w kierunku na północ. [https://pl.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Dolne_\(grodzisko\)](https://pl.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Dolne_(grodzisko))

W wyniku prac wykopaliskowych, grodzisko zostało uznane za zbudowany przez Piastów gród obronny i duży zespół osadniczy, największy w rejonie dzisiejszej Bydgoszczy w X wieku. Prace archeologiczne prowadzone w tym rejonie poczynając od Fordonu, poprzez wieś Pałcz do Strzelce Dolnych wskazują, że dominowały na tym terenie zajęcia rolnicze, a mieszkańcy zajmowali się dodatkowo różnymi rzemiosłami i handlem. Gospodarstwa położone na tym terenie były nieduże z ogrodami i sadami. Popularność sadów śliwkowych na tym terenie potwierdzają pocztówki lokalnych wsi położonych na terenie Doliny Dolnej Wisły, które wykorzystywały do swojej prezentacji motyw kwitnących gałęzi śliwy.



Rys.12 Wieś Pałcz koło Fordonu. Pocztówka. 1910 r. <https://fotopolska.eu/471211,foto.html>

W 1913 r. w statystykach prowadzonych w Fordonie, wykazano 164 ogrody i 2820 drzew owocowych. Przy gospodarstwach zakładano pasieki z ulami. Rolnicy z Fordonu oraz z pobliskich wsi (Pałcz, Strzelce Dolne), sprzedawali swoje produkty na targach i jarmarkach,

które odbywały się na placu miejskim we wtorki i piątki każdego tygodnia: od 1.04. do 30.09. w godz. 6 rano do 12-tej w południe, natomiast w okresie zimy od 7-mej rano. Po zakończeniu sprzedaży handlarze mieli obowiązek uporządkowania rynku. („Dzieje Fordonu i okolic” praca zbiorowa pod redakcją Zdzisława Biegańskiego Bydgoszcz 1997 r.)

Największą i najmocniejszą wsią produkującą owoce i warzywa były Strzelce Dolne. Średnia gospodarstw wynosiła 15 hektarów, w tym około 5 ha w każdym zajmowały sady. Większość owoców surowych jak i przetworzonych takich jak: powidła, śliwki suszone, jabłka, gruszki oraz warzyw (kiszone ogórki, kapusta w beczkach, marchew, buraczki, ziemniaki po wykopkach), były skupowane przez karczmarza Liznera, posiadającego restaurację nad Wisłą w Strzelcach Dolnych. Przy restauracji znajdowała się przystań, na której doładowywano barki płynące z mąką z bydgoskich Młynów Rothera. Organizatorami tego skupu byli rolnicy niemieckiego pochodzenia: Gerth, Erdman i Kunkel oraz Polacy: Mazur, Misiaczek i Łukawski.



Rys.13 Restauracja Liznera Strzelce Dolne. Źródło: Kolekcja fotografii Jana i Anny Iwanowskich.

W Strzelcach Dolnych rozwijały się z powodzeniem inne restauracje, które korzystały z panującego w tym regionie ruchu turystycznego i handlowego.



Rys.14 Restauracja Strzelce Dolne 1910 r. Źródło: <https://fotopolska.eu/471211,foto.html>

Popyt na śliwy Węgierki Zwykłej przetwórci z Fordonu i okolicznych restauracji, a także bliskość handlowego szlaku Wisły sprawiły, że sadownictwo oprócz sprzyjającego mikroklimatu, stało się dla mieszkańców Doliny Dolnej Wisły ważnym czynnikiem ekonomicznym. Widok kotłów kuprowych, mieszadeł (bocianów), palenisk, wtopił się w wizerunek okolicznych wsi. Wątek mieszania bocianem w kotle kuprowym był wykorzystywany nawet w satyrycznych obrazkach politycznych w lokalnie wydawanych gazetach.



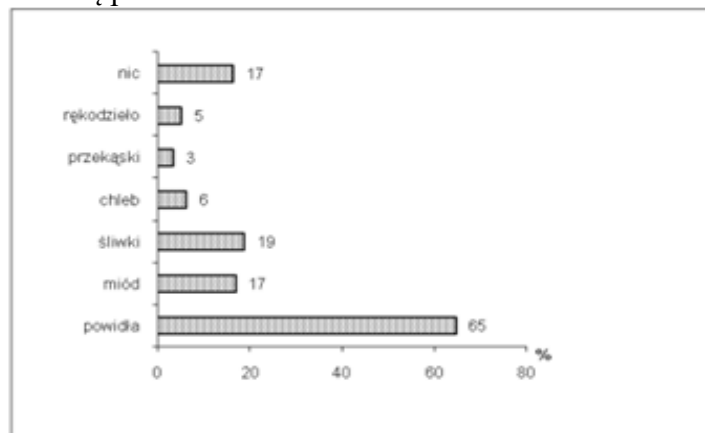
Rys. 15 Rysunek satyryczny. Źródło: Dziennik Bydgoski 18 grudnia 1927

Po II wojnie światowej zakazano prywatnego przetwórstwa, a największym odbiorcą śliw węgierek, stały się Fordońskie Zakłady Przemysłu Terenowego, oddalone 6 kilometrów od Strzelec Dolnych. Powidła śliwkowe były głównym asortymentem przetwórnicy, o czym świadczy wpis produktów do rejestru Urzędu Patentowego w 1956 roku.

37642. 7.6 1955. 1.12 1955. Fordońskie Zakłady Spożywcze Przemysłu Terenowego. Fordon, k. Bydgoszczy, Polska. Wytwórnia przetworów owocowo-warzywnych. Towary: marmelada, dżemy, soki słodzone, kompoty, powidła śliwkowe, konserwy warzywne, koncentrat pomidorowy, cukierki.

Rys. 16 Wpis urzędowy. Źródło: Wiadomości Urzędu Patentowego 4 marzec 1956 r.

Przy fardońskiej przetwórnicy zawiązało się Koło Plantatorów, którego wieloletnim prezesem był Józef Mazur pochodzący ze Strzelec Dolnych, a następnie jego żona Czesława. Mieszkańcy Strzelec Dolnych zawsze żyli z uprawy sadów, dlatego bardzo pielęgnowali swoje tradycje uprawiając m.in. śliwę Węgierkę Zwykłą oraz smażąc powidła śliwkowe. W roku 2001 Jan Iwanowski namówił swoją żonę Annę i kilkanaście okolicznych gospodyń na założenie Koła Gospodyń Wiejskich. Miało to na celu odświeżenie tradycji smażenia powideł śliwkowych oraz zwiększenie skali produkcji. Tak doszło do zorganizowania pierwszego Święta Śliwki. Impreza plenerowa stała się dodatkowym dużym źródłem dochodów mieszkańców Strzelec Dolnych. Na oczach setek pierwszych turystów smażono powidła śliwkowe metodą tradycyjną. W przeciągu paru lat imprezę zaczęło odwiedzać kilkadziesiąt tysięcy osób, Święto Śliwki rozłożono na dwa dni, a Dolina Dolnej Wisły została okrzyknięta przez dziennikarzy śliwkową stolicą Polski. Pomimo, że impreza z biegiem lat zmieniła swój charakter, promując różne produkty tradycyjne oraz rzemiosło ludowe to śliwka i powidła śliwkowe znajdowały się w głównym centrum zainteresowania zwiedzających. Walory antropologiczne „Święta Śliwki” stały się przedmiotem artykułu Alicji Goni z Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, autorki tekstu „Nowy produkt turystyki kulinarnej w Dolinie Dolnej Wisły. Przykład Święta Śliwki w Strzelcach”. Autorka zbierając dane do artykułu przeprowadziła badania ankietowe wśród turystów odwiedzających imprezę, z których wynika, że najczęściej kupowanymi produktami kulinarnymi na imprezie są powidła 65% oraz śliwki 19%.



Rys. 17 Wykres sprzedaży. Źródło: Turystyka okolic Bydgoszczy”, red. Maria Dombrowicz, wyd. Promotio Geographica Bydostiensia, UKW Bydgoszcz, 2011

Pan Jan Iwanowski stał się głównym bohaterem filmu pt. „Smażenie powideł metodą tradycyjną”. Film znalazł się na płycie wydanej w ramach cyklu „Dziedzictwa niematerialnego w województwie kujawsko-pomorskim” wydanej przez Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu w 2020 roku. Płyta stanowi osobny załącznik do wniosku.

Poniżej przedstawione zostały przykładowe artykuły potwierdzające renomę *Święta Śliwki*.

Zamiast biadolić, wypromowali wieś na śliwkowych powidłach

W pierwszy weekend września wąska, czterokilometrowa droga prowadząca z Bydgoszczy do Strzelc Dolnych korkuje się na wiele godzin. Sznur wolniutko poruszających się aut zaczyna się już w Fordonie – wielkiej bydgoskiej dzielnicy sypialni. Wszyscy jadą na XIV Święto Śliwki. Samochody są głównie z Kujawsko-Pomorskiego, ale czasem mignie rejestracja wielkopolska, pomorska czy mazowiecka. Już na miejscu – ogromne pola zamienione w tymczasowe parkingi. Przyjeżdżają młodzi, starzy i dzieci. Atmosfera pikniku, trochę jarmarczna. Wiele atrakcji. Ale najważniejsza jest ona – strzelecka śliwka węgierka. – Może niepozorna, ale wyjątkowo smaczna, łatwo odchodząca od pestki, bardzo odporna na choroby, bez robaków, różni się od śliwek węgierek z innych stron – podkreślają tamtejsi gospodarze sadownicy. – To zasługa jedynych w swoim rodzaju warunków panujących w Strzelcach – tłumaczy sołtyska Elżbieta Saj. – Jesteśmy w dolinie Wisły poprzecinanej wieloma strumykami, a nasz klimat porównywany jest do nowosądeckiego, gdzie śliwki i agrest udają się nad podziw.

– Do tego dobra gleba, ziemia klasy III i IV, i południowe nasłonecznienie skarpy, na której strzeleckie śliwy rosną co najmniej od 200 lat – wchodzi jej w słowo Anna Iwanowska – rolniczka, współorganizatorka Święta Śliwki. Obie panie ponad 14 lat temu założyły koło gospodyń wiejskich, żeby rozreklamować pyszne strzeleckie powidła. – Ale pomysł wyszedł od nieoficjalnej przewodniczącej naszego koła gospodyń, kobiety z wąsem – Jana Iwanowskiego, mojego męża – z uśmiechem podkreśla pani Anna.

– Łatwo nie było – wspomina Jan Iwanowski. – Przez całe lata nasza mała wieś żyła ze sprzedaży śliwek. Aż tu w latach 90. wielkie chłódnie i przetwórstwo upadły. A my zostaliśmy z towarem. Na targowiskach mogliśmy sprzedać ledwo ok. 20% owoców. Tony śliwek się marnowały. Głównowałem, co z tym zrobić. Dlatego gdy zaczęła się moda na produkty regionalne, postanowiłem jakoś rozpropagować bogactwo tej ziemi – powidła smażone w Strzelcach od co najmniej 200 lat. Pyszne, ale dotąd produkowane wyłącznie na potrzeby własne. Potrzebowałem do tego jakiejś organizacji, np. koła gospodyń wiejskich. Postanowiłem reaktywować takie w naszej wsi. Ale żona i jej koleżanki – wtedy kobiety trzydziestoparoletnie – nie chciały się zgodzić. „Jachu, wybij sobie z głowy. Nie będziemy nigdzie biegać w sukmanach do kostek. Nie ma mowy!”, usłyszałem. „No to może zrobimy koło gospodyń wiejskich w miniówkach?”, zaproponowałem. Wtedy się zgodziły. Krępowwały się też początkowo stać przy kociołkach i publicznie mieszać powidła. „Będziemy jak te małpy w zoo”, oponowały. Na szczęście w końcu dały się przekonać.

A to był główny pomysł na Święto Śliwki – że wyciągną ze swoich domów wielkie miedziane kotły, zwane tu kuprowymi, i pod gołym niebem, na ziemi Iwanowskich, na trawiastym boisku będą smażyć powidła. Tak jak ich mamy i babcie. Używając do tego drewnianego mieszadła, zwanego bocianem. A na podpałkę – drewna z drzew liściastych, najlepiej śliwkowego. Bo

dodaje aromatu. I będę opowiadać o powidłach. Częstować. Sprzedawać. Zarabiać. Plan się powiódł w stu procentach.

12 godzin mieszania

– Najpierw wrzucamy śliwki do kuprowego kotła, a potem przez wiele godzin mieszamy. W zależności od wielkości kotła i ilości śliwek mieszamy od sześciu do 12 godzin. Trzeba uważać, żeby nie przypalić. Bo przypalone nadają się tylko na śmietnik – objaśnia Magdalena Rzeczkowska, która drugi sezon smaży powidła na Święcie Śliwki w ponad stuletnim kuprowym kotle rodziny Jurów.

– Zmieniamy dziewczyny przy kotle, bo jedna nie dałaby rady tyle godzin mieszać, i to w takiej temperaturze, bo przy kotle jest bardzo gorąco – tłumaczy Dominika Jura, która przez małżeństwo weszła do śliwkowej rodziny ze Strzelec. Obliczyli z mężem, że na 320-gramowy słoik powideł potrzeba około kilograma wypestkowanych śliwek. Dobre śliwki plus dobre wysmażenie to ich recepta na udane powidła.

Specjalna goryczka

Z kolei Marta Piwowarczyk, która miesza powidła w kotle Mordeców, uważa, że są najlepsze, jeśli choć przez pewien czas smaży się je razem z pestkami. Mordecowie do swojego kotła wrzucają owoce niewypestkowane i dopiero gdy śliwki zupełnie się rozgotują, precedzają owocową masę przez specjalne sito, usuwając pestki. – One dodają smaku, takiej goryczki – przekonuje Marta. Pół godziny przed końcem smażenia można, choć nie trzeba, dodać cukru. 50 tysięcy gości.

Na pierwsze Święto Śliwki wyciągnęli tylko trzy kociołki. Stoły przykryli haftowanymi obrusami. Na nich poustawiali powidła w słoiczkach. – Do tego były konie, wozy i bryczki, woziliśmy nimi tych, którzy do nas dotarli. A przyjechało ok. 700 osób. Mgły przepięknie układały się w końcu września nad strzeleckimi łakami. Był nastrój i wiejski klimat. Wszystkim się podobało. Nawet urzędnikom, których też zaprosiliśmy: od marszałka i wojewody po wójtów okolicznych gmin – wspomina Iwanowski i podkreśla, że od VIP-ów niczego nie chcieli.

Dziś po kameralnej imprezie nie ma śladu. Zjednodniówki zrobił się dwudniowy festyn. W zeszłym roku przyjechało ok. 40 tys. ludzi, w tym – jak szacują organizatorzy – ok. 50 tys. Oprócz 12 producentów strzeleckich powideł kramiki otworzyło ponad 120 wystawców. Obok stoisk z miodem, winem, wódkami, nalewkami, podpiwkami, kwasem chlebowym i chlebem na zakwasie stoją ludowi rzeźbiarze świątków.

Dobra marka

Wszystko wskazuje, że i dla przyjeżdżających na Święto Śliwki liczą się przede wszystkim powidła, a nie cała otoczek. – Gdy dwa razy nie dopisała nam pogoda – lało solidnie i samochody grzęzły w błocie – ludzie i tak dopisali. Przyjeżdżali całymi rodzinami w kaloszach, pelerynach przeciwdeszczowych, z parasolami w rękach. Tylko żeby kupić powidła. Sprzedaliśmy ich tyle, ile w pogodne dni – w głosie Jana Iwanowskiego słysząc satysfakcję. Dziś na Święto Śliwki zjeżdżają się całe rodziny strzelczan. Coraz więcej krewnych pomaga przy produkcji, bo z roku na rok wieś sprzedaje coraz więcej powideł. Każdy z 12 wytwórców – średnio ok. 3-4 tys. słoiczek rocznie. Strzeleckie powidła to dziś znana marka w regionie. Ludzie płacą 7 zł za słoiczek, choć w sklepie mogą dostać inne

nawet za połowę tej ceny. – Wieś staje na nogi – z zadowoleniem mówi Iwanowski. – Powoli wracamy do tego, co było przez całe dziesięciolecie, Strzelce znów żyją ze śliwek.

– O co ludzie pytają mnie na Święcie Śliwki? – zastanawia się Magdalena Rzeczkowska, mieszając cały czas powidlą. – Czy mogą wylizać miesadło albo czy mogą je zabrać do domu na pamiątkę. Ale najczęściej chcą po prostu choć przez chwilę samemu pomieszać w kuprowym kociołku.

Źródło: <https://www.tygodnikprzeglad.pl/bogactwo-kuprowego-kotla/>

Tłumy na Święcie Śliwki

W Strzelcach Dolnych koło Bydgoszczy odbyła się XIX edycja Święta Śliwki. Impreza promuje lokalną wytwórczość smażonych powideł z Doliny Dolnej Wisły, przygotowywanych według tradycyjnych receptur. Dla przybywających na wielką łąkę nad Wisłą setek bydgoszczan i mieszkańców regionu to znakomita okazja do zakupu smakowitych przetworów śliwkowych, a także uczestnictwa w pokazach smażenia powideł w miedzianych kotłach i przekonania się, że wyroby nie zawierają żadnych konserwantów. Producenci smażą w kuprowych kotłach śliwki, pakują w słoiczki i nakleją firmowe etykiety. Strzelce Dolne to prawdziwe zagłębie śliwkowe, a niepowtarzalny smak powideł to zasługa rosnącej w klimacie Doliny Dolnej Wisły "śliwki węgierki", przetwarzanej przez gospodynie na najróżniejsze sposoby."

Źródło: https://bydgoszcz24.pl/pl/11_wiadomosci/21258_tlumy-na-wiecie-liwki-w-strzelcach-dolnych.html

„Święto Śliwki 2018 w Strzelcach Dolnych. Wybierz się w weekend po pyszne powidła.

Powidła strzeleckie rozślawiają od 18 lat mieszkańcy Strzelców Dolnych, Anna i Jan Iwanowscy zapoczątkowali Święto Śliwki. Szybko w organizację tego wydarzenia włączyło się miejscowe koło gospodyń wiejskich. Dziś organizatorem obok KGW jest Stowarzyszenie Strzelecka Dolina. Od 2001 roku na oczach setek turystów na wielkiej łące nad Wisłą smażą w kuprowych kotłach śliwki, pakują w słoiczki i nakleją firmowe etykiety. Powidła nie są ani za słodkie, ani za kwaśne, choć cukru w nich niewiele. Żadnych konserwantów - tylko sama natura" - piszą organizatorzy. Śliwki Węgierki z Doliny Dolnej Wisły mają swoje wyjątkowe warunki do wzrostu i ciekawy smak. Rosną tu od ok. 200 lat. Powidła strzeleckie od kilku lat znajdują się na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez ministerstwo rolnictwa i rozwoju wsi. "

Źródło: <https://pomorska.pl/swieto-sliwki-2018-w-strzelcach-dolnych-wyberz-sie-w-weekend-po-pyszne-powidla/ar/13426911>

Na targach w Poznaniu

Koło Gospodyń Wiejskich w Strzelcach Dolnych otrzymało najwyższe wyróżnienie w ogólnopolskim konkursie "Nasze kulinarne dziedzictwo". Perłę odebrały w Poznaniu na targach Polagra-Farm w październiku.

Wojewódzkie rozstrzygnięcie konkursu pn. Nasze kulinarne dziedzictwo nastąpiło 29 września w Kobylnikach. Jury wybierało spośród pięciu wyrobów nominowanych w roku ubiegłym. Do kapituły ogólnopolskiej przekazano trzy produkty: mace borowiackie, chleb żniński i powidła strzeleckie.

Perła jest przyznawana nie tylko za walory smakowe wyrobu, ale również za całokształt pracy i promocji na rzecz regionu. Większość nagród odebrały województwa z Polski południowej. Przyznano 16 pereł w różnych kategoriach. - Na targach w Poznaniu spotkało nas jeszcze jedno wyróżnienie, bo po odbiór pereł poproszono wszystkie członkinie, a nie tylko przedstawiciela. Jesteśmy dumne - powiedziała przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich Anna Iwanowska. Po odbiór nagrody pojechało 8 osób: Danuta Rak, Danuta Okrój, Ewa Głogowska, Ewa Bonlecka, Małgorzata Bialek, Małgorzata Lutkowska, Ewa Saj, Anna Iwanowska. Z targowej sceny podziękowały wójtowi gminy, starostwu, ODR Minikowo, a perłę zadedykowały Janowi Iwanowskiemu, który, jak powiedziały, jest motorem napędowym całej akcji. - Mamy już zaproszenie na przyszłoroczną imprezę pn. Dary Ziemi, która odbędzie się w kwietniu na Polach Mokotowskich w Warszawie - poinformowała Iwanowska.

Powidła gotuje 6 członkiń KGW w starych kotłach miedzianych. Najmłodszy kocioł



FOT. POWIERZONE

Jesteśmy dumne

ma około 100 lat. Proces gotowania można zobaczyć na corocznym Świącie Śliwki. Powidła gotowane są na świeżym powietrzu nad ogniskiem. Na tegorocznym Świącie Śliwki we wrześniu KGW otrzymało "Złote Skrzydła" od starosty, który podkreślił, że po raz pierwszy przyznano to wyróżnienie organizacji. Dotychczas przyznawano je osobom indywidualnym za promocję regionu. Pamiątkowe podziękowanie za promocję regionu otrzymały członkinie od marszałka województwa, a od wójta

gminy upominek w postaci serwisu do kawy.

Strzelce Dolne położone są w malowniczych terenach doliny Wisły. Jest tutaj wiele sadów śliwkowych i wiśniowych. Pomysł wiejskiego świętowania przyszedł z Francji Leonard Gwilt, który uczestniczył tam w kilku imprezach regionalnych. Pomysł podchwycił Jan Iwanowski i zajął się wszystkim. Zdecydowano, że będzie to święto śliwki, bo śliwek nie brakuje, są kotły do gotowania i co najważniejsze - stary przepis na powidła.

TJ

Rys. 18 Artykuł gazety regionalnej „Powiat” 4.11.2004

Śliwkowa stolica Polski

Śliwka węgierka obchodziła swoje urodziny podczas Święta Śliwki w Strzelcach Dolnych, śliwkowej wiosce w Dolinie Dolnej Wisły. Właśnie tam na przełomie XIX i XX wieku ten owoc królował w przydomowych sadach. Teraz gospodynie z kujawsko-pomorskich wsi już po raz osiemnasty kultywowały tradycję smażenia z nich gęstych powideł.

Gdy wakacje odchodzą w zapomnienie, na początku września, mieszkańcy Strzelc Dolnych wyciągają ze strychów zabytkowe, miedziane kotły kuprowe i rozpoczynają spektakl smażenia powideł śliwkowych. To nietypowe dożynki sadowników, a zarazem okazja do poznania kulinarnej tradycji, która według różnych źródeł może mieć nawet kilkaset lat... Tradycja obchodów Święta Śliwki zrodziła się z inicjatywy lokalnej społeczności gminy Dobrcz w 2000 roku. Od tej pory co roku organizowane są jego obchody, podczas których przyjezdni mogą zapoznać się ze staropolskimi recepturami. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły to pierwszy produkt z Kujaw i Pomorza, który trafił na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Marka, jaką stała się Dolina Dolnej Wisły, gwarantuje produkty w pełni naturalne, o oryginalnym regionalnym smaku i najwyższej jakości. Tak też jest z powidłami. Wykonuje się je z zachowaniem tradycyjnej receptury, co nadaje im niepowtarzalnego

aromatu. Podczas imprezy wyśmienite przetwory, słodkie powidła, suszone czy zapiekane, pod każdą postacią smakują doskonale – na Święto Śliwki od lat zjeżdżają wielbicieli owoców, żeby je kosztować i wyposażać spiżarnię na zimę. Śliwka króluje, ale są też wędliny, sery, nalewki, również sztuka ludowa. Podsumowując – w Strzelcach Dolnych można wpaść...jak śliwka w kompot!

Źródło: <http://agropasja.tv/sliwkowa-stolica-polski/>

Czas na powidła. W Strzelcach święto śliwki



Rys. 19 <https://torun.wyborcza.pl/torun/1,48723,20625697,czas-na-powidla-w-strzelcach-swieto-sliwki.html>

Miłośnicy powideł spotkają się nad Wisłą w ten weekend na Święcie Śliwki w Strzelcach Dolnych.

- Powidła smażą gospodarze z 12 gospodarstw ze Strzelec Dolnych. Każde z nich ma już przygotowane ponad 1,5 tys. słoiczków. Na słoik wchodzi około 1 kg śliwek. Każda porcja jest przygotowywana według rygorystycznie przestrzeganej receptury - mówi Jan Iwanowski, prezes stowarzyszenia Strzelecka Dolina, które organizuje imprezę.

Powidła strzeleckie już od kilku lat znajdują się na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa. Jednak historia Święta Śliwki w Strzelcach Dolnych sięga aż przełomu XIX i XX wieku. Wtedy nad Dolną Wisłą kwitła produkcja powideł. Lokalne gospodynie do kuprowych, czyli miedzianych kotłów wsypywały dojrzałe śliwki, zazwyczaj węgierki. Owoce smażone były na małym ogniu, czasami nawet trzy dni. Najczęściej obywało się bez cukru. Następnie śliwkowe pyszności trafiały do kamiennych garnków, w których zapiekano je w piecu chlebowym. Gdy na powierzchni powideł utworzyła się spieczona skorupka, było wiadomo, że są gotowe. Dobre były nawet po trzech latach od produkcji.

Źródło: <https://torun.wyborcza.pl/torun/1,48723,20625697,czas-na-powidla-w-strzelcach-swieto-sliwki.html>

8.2.4. Plumgate i renoma „powidel śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.”.

W 2000 roku „powidła z śliwkowe Doliny Dolnej Wisły” smażone metodą tradycyjną przez gospodynie ze Świecia, pojawiły się na konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” organizowane przez redakcję tygodnika Gospodyni i zdobyły pierwsze miejsce. Powidła śliwkowe z uwagi na uszczegółowienie miejsca wytwarzania, zostały zgłoszone, jako „Powidła Świeckie”. Na tym konkursie otrzymały też nagrodę specjalną, ufundowaną przez Instytut Żywności i Żywienia jako najlepszy produkt roślinny. W 2001 roku otrzymały nagrodę „Perła”, najwyższe oznaczenie dla najlepszych produktów w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (obecnie konkurs organizuje Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego). Gospodynie ze Świecia smażyły nagrodzone powidła śliwkowe w wypożyczonym kotle kuprowym od Pani Marii Jury ze Strzelc Dolnych. Był to początek wieloletniego konfliktu zwanego „Plumgate”, pomiędzy mieszkańcami gmin położonych na terenie Doliny Dolnej Wisły. Smażenie powidel reaktywowano w kilkunastu miejscowościach nadwiślańskich. Konflikt rozrósł się medialnie na terenie całej Polski podchwycony został przez gazety posiadające największe nakłady w Polsce. Pierwsze zmiany o konflikcie pojawiły się prasie w 2002 roku w regionalnej Gazecie Pomorskiej w artykule „Apetyt na Powidła” w nakładzie 88 000 (Apetyt na powidła, Rystrykowa 2020). W artykule pojawiają się pierwsze oskarżenia o kradzież tradycyjnej receptury powidel śliwkowych, w których padają pytania *czyje to dziedzictwo?*. Dziennikarze opisując konflikt odnaleźli miedziane kotły służące do smażenia powidel i ustalili, że tego rodzaju przetwórstwem zajmują się gospodynie w Strzelcach Dolnych, Kozielcu, Świeciu i Grucznie. Tydzień później historię podchwycił ogólnopolski tabloid Super Express, umieszczając artykuł „Wojna o Powidła” (Super Express Wojna o powidła, Dudziński 2002 w nakładzie 370 000). Padają w nim ostre oskarżenia Jana Iwanowskiego skierowane do Jarosława Pająkowskiego: *„Powidła z certyfikatem Unii Europejskiej mogły zapewnić nam przyszłość, a tak skorzysta tylko Świecie.”*, *„My ze Strzelc do Unii Europejskiej ze świniami nie pójdziemy, ale ze śliwkami możemy. I to właśnie chcą nam odebrać. Powidła z certyfikatem Unii Europejskiej mogą zapewnić nam naszą przyszłość”*. W odpowiedzi na zarzuty Jarosław Pająkowski stwierdził, że zajął się promowaniem tradycji „powidel śliwkowych z Dolnej Wisły” dla dobra całego regionu. Wojna o powidła jest przykładem wielu nieporozumień, braku komunikacji oraz zranionych uczuć, ale także nieoczekiwanego ogólnopolskiego sukcesu powidel śliwkowych, które stały się w centrum zainteresowania całej Polski. Umieszczone na pierwszej stronie gazety krzykliwe nagłówki opisujące regionalny konflikt wokół powidel śliwkowych, miały na tyle uniwersalny charakter, że przyciągały potencjalnych czytelników, którzy identyfikowali się z głównymi bohaterami. Wielkość medialnego zasięgu, zaskoczyła samych bohaterów, którzy otrzymali w ten sposób bezpłatną reklamę swojego regionalnego produktu. Echa wojny o powidła śliwkowe, przyczyniły się do reaktywacji tradycji w pozostałych gminach na terenie Doliny Dolnej Wisły, poprzez wspólne smażenie powidel śliwkowych przez mieszkańców, którzy chcieli również udowodnić swoje posiadane umiejętności. Pojawiły się powidła gruczeńskie, kozieleckie, sartowickie, powidła z Nowego, powidła z Widlic, opaleńskie, nebrowskie, powidła z Małych Łunaw, chełmińskie, starogrodzkie, królewskie, wytwarzane tą samą metodą z tego samego surowca. W roku 2004 r. w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” organizowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, „powidła strzeleckie” Koła Gospodyń Wiejskich w Strzelcach Dolnych zdobyły – podobnie jak wcześniej powidła świeckie - również pierwsze miejsce, udowadniając swoją wysoką jakość, sukces powtórzyły otrzymując nagrodę „Perła 2005” na targach Polagra Food w Poznaniu. W 2005 roku nastąpiło załagodzenie konfliktu, gminy się zjednoczyły, promując swoje powidła pod jedną nazwą, odnoszącą się do wspólnego obszaru geograficznego.

„Powidła śliwkowe z Dolnej Wisły” z powodzeniem reprezentowały Polskę na Międzynarodowej Wystawie Rolniczej w Paryżu i na targach Kultura Regionów Europy w Hiszpanii. Świadectwem pojednania jest podpisane porozumienie między stronami.



Rys. 20 Spis powideł z Doliny Dolnej Wisły.

Jednym z wyników integracji gmin, było wpisanie 15 marca 2006 r. „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa. W celu przywrócenia tradycyjnych metod przetwórstwa owoców oraz promocji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”, lokalna społeczność podjęła się szeregu innych działań polegających przede wszystkim na wzmocnieniu wizerunku powideł, m.in.:

- każda miejscowość, w której smaży się powidła posiada tablicę informacyjną,
- każdy słoik opatrzony jest indywidualną etykietą i posiada oryginalną nakrętkę lub naklejkę z zastrzeżonym znakiem towarowym,
- co roku w kilku miejscowościach w Dolinie Dolnej Wisły, będą organizowane imprezy i festyny promujące powidła śliwkowe,

- na każdy sezon smażenia publikowana jest ulotka zawierająca kalendarium wydarzeń i opisy poszczególnych powideł,
- w ramach krajowych i zagranicznych wystaw oraz konkursów żywnościowych wydawane są okolicznościowe ulotki w języku, francuskim, angielskim i rosyjskim,
- publikacja dwujęzycznego bogato ilustrowanego informatora o powidłach,
- publikacja ściennych kalendarzy.



Rys.21 Wydawnictwa promocyjne www.powidla.pl

W wyniku działań mieszkańców Doliny Dolnej Wisły, powstało rozbudowane kalendarium imprez w trakcie których przeprowadza się pokazy smażenia powideł w tradycyjnych kotłach kuprowych i przeprowadza ich degustację oraz sprzedaż. Jedną z największych imprez promujących „powidla śliwkowe z Dolnej Wisły” zaraz po Święcie Śliwki jest Festiwal Smaku w Grucznie. Jego pierwsza edycja odbyła się pod koniec sierpnia 2005 roku, stając się w kolejnych latach jednym z najważniejszych festiwali kulinarnych w Polsce, które odwiedza kilkadziesiąt tysięcy osób z całej Polski i z zagranicy. Pozostałe imprezy odbywają się cyklicznie każdego roku we wrześniu. W organizację imprez włączyły się Lokalne Grupy Działania i stowarzyszenia m.in.:

I Benowski Festiwal Przetworów Owocowo - Warzywnych - Stowarzyszenie Eko-Inicjatywa Benowska Ochotnicza Straż Pożarna, Koło Gospodyń Wiejskich „Renawa” w Benowie,

Śliwkowe Spotkanie w Nowem – Nadwiślańskie Stowarzyszenie „Aktywni”,

Smażenie powideł w Grucznie - Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Grucznie oraz Towarzystwo Przyjaciół Doliny Dolnej Wisły,

Święto Śliwki Nebrowskiej w Nebrowie Wielkim- Powiślańska Lokalna Grupa Działania

Jarmark Opaleński – Gmina Gniew,

Biesiada Królewska w Kiepiu - Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego,

Smażenie powideł w Waldowie Królewskim – Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
Święto Powideł Nebrowskich - Powiślańska Lokalna Grupa Działania,
Pożegnanie lata w przedszkolu „Brzdąc”,
Festyn w Starogrodzie,
Święto Śliwki w gminie Gniew,
Smażenie powideł w Szkole Podstawowej w Małych Łunawach,
Smakowite powidła kozieleckie - Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
Biesiada w Kielpiu „Wojewódzki Turniej Powideł Śliwkowych” Zakole Dolnej Wisły,
Niech Cię Zakole – projekt turystyczny promujący m.in. Dolinę Dolnej Wisły - Piotr Lenart,
Promocja powideł chełmińskich i ze Starogrodu - LGD „Vistula – Terra Culmensis”,
Święto Śliwki, dożynki - LGD Trzy Doliny,
Spotkania Śliwkowe – LGD Gminy Powiatu Świeckiego,
Smażenie Śliwek – Opalenie,
Smażenie śliwek w Grucznie – Slow Food Polska Convivium Gruczno.

Działania integrujące wyeliminowały niepotrzebną konkurencję między sąsiednimi gminami, nastąpiła harmonizacja, a Dolina Dolnej Wisły odzyskała należne jej pierwsze miejsce w nazwie powideł śliwkowych wyrabianych na tym obszarze, czego dowodem są liczne artykuły umieszczane w prasie oraz Internecie. Poniżej przedstawione zostały przykładowe artykuły potwierdzające renomę „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”.

„Tu ze śliwek powstają prawdziwe muzy. Dolina Dolnej Wisły.”

Koniec sierpnia to najlepszy okres na rozkoszowanie się pysznymi, polskimi śliwkami. Obok jabłek, gruszek i truskawek są to najpopularniejsze owoce w naszym kraju. Te najbardziej znane to oczywiście Węgierki, które daje nam Dolina Dolnej Wisły, ale odmian jest zdecydowanie więcej, każdy miłośnik tych smakowitych owoców znajdzie swoją ulubioną śliwkę. Dolina Dolnej Wisły – kraina śliwek. Aby zachować ich smak i zająć się nimi przez cały rok, wymyślono sposób konserwacji poprzez rozgotowanie śliwek i zagęszczenie ich poprzez odparowanie w wielkich miedzianych kotłach. Ten znany już w XVI wieku sposób, to nic innego jak pyszne, lubiane przez nas powidła.”

Źródło: <https://polskazachwyca.pl/ciekawostki/tu-ze-sliwek-powstaja-prawdziwe-muzy-dolina-dolnej-wisly/>

„Opalenie. Smażyli powidła z Doliny Dolnej Wisły.”

*Jedni przywieźli do Opalenia już gotowe powidła śliwkowe, inni smażyli je dopiero na miejscu. Chętnych do kultywowania tradycji według rodzinnych receptur przekazywanych z dziada, pradziada, nie brakowało. Chętnych do mieszania owocowej masy, przynajmniej na początku, kiedy jeszcze nie jest tak ciężko, nie brakowało. Do kotła przymierały się i kobiety, i dzieci. Kiedy jednak większość wody odparowała, a masa zrobiła się gęsta do pracy „zagoniono” panów.
- Do tego trzeba męskiej krzepy - śmiała się Ewa Głowińska z Widlic. Nasze powidła smażyły ze starodawnych odmian Węgierki. Powinno się je zrywać dopiero, gdy skórka przy szypułce*

dość mocno zacznie się marszczyć. Dobrze jest również, aby owoc został na drzewie do chwili aż „złapie” trochę mrozu, wtedy jest jeszcze słodszy, to po prostu miód.

- Ja mam w sadzie jeszcze drzewa Węgierki - mówi Dariusz Braun z Widlic. – One co prawda są najlepsze na powidła, jednak wypestkować przed smaženiem się ich nie da. Najpierw trzeba je obgotować, a dopiero potem wrzucić na specjalne kamienne sito, aby usunąć pestki i skóry. Nie dodaję żadnych przypraw. Smaženie z reguły rozpoczynam około godziny 7. Powidła najwcześniej gotowe są około 22.00. Jeszcze gorące przekładam do kamiennych kruży (garnków) i pokrywam warstwą oleju. Mogą stać nawet 5 lat i nic złego się z nimi nie stanie. Wśród uczestników opaleńskiego święta śliwki nie zabrakło też kobiet z Koła Gospodyń Wiejskich w Kozielcu i Strzelcach z woj. kujawsko-pomorskiego. - Nasze powidła są najlepsze - zachwalały gospodynie z KGW w Kozielcu, gm. Dobrcz. - Receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Przez 10 godzin intensywnie gotujemy śliwki wraz z pestkami. Smażymy je tak długo, aż się rozgotują. Wówczas masę wrzucamy na specjalne sita i oddzielamy pestki i skóry od miąższu. Kozielskie powidła robiono już po wojnie. To takie wspólne święto, podobnie jak przy darciu pierza gromadzą się mieszkańcy i wspólnie smażą powidła. Jako oficjalne święto funkcjonuje od trzech lat u naszych sąsiadów w Strzelcach. W tym roku jako pierwsi święto śliwki obchodzili mieszkańcy Doliny Dolnej Wisły 3 września właśnie w tej miejscowości. Dwa tygodnie później bawiono się w Kozielcu. Opaleńska impreza zamykała cykl imprez związanych ze smaženiem powideł śliwkowych.

- Nasze drzewa rodzą wspaniałe owoce - mówią Urszula Krawczyk, Maria Michalska i Barbara Bieńkowska z KGW w Kozielcu. - Wszystko to z pradoliny Wisły, te nasłonecznione sady, stare odmiany węgerek, tego nikt nie podrobi...

- Święto śliwki kojarzy mi się z dzieciństwem - powiedział Maciej Płażyński, nowo wybrany senator, który przyjechał do Opalenia na Święto Śliwki. - Mama robiła powidła, a my je mieszaliśmy. To dobry pomysł, że w tym dawnym zagłębiu śliwkowym wraca się do tradycji.

Kraina sadów śliwkowych Dolina Dolnej Wisły od dawna nazywana jest zagłębiem śliwkowym. Źródła historyczne podają, że na przełomie XIX i XX wieku nad Dolną Wisłą od Bydgoszczy aż po Gnień było ponad 2 tysiące przydomowych sadów. Teraz co prawda aż tyle już nie ma, ale gospodynie nadal przygotowują wielkie kuprowe (miedziane) kotły, mieszadła, rozpalają ognisko i wsypują do naczyń dojrzałe owoce i smażą... Na szczęście, nie wszyscy sadownicy pozmieniali drzewostan. Jak mówią znawcy, najlepsze powidła śliwkowe są właśnie z tych, starych odmian węgerek. Dariusz Braun z Widlic 1,35 ha sadu odziedziczył po dziadkach. Za nic nie wyciąłby starych drzew, ani śliw, ani jabłoni... - Mam jeszcze drzewa węgerek - mówi pan Dariusz. - Z jej owoców są najlepsze powidła.

Źródło: <https://gdansk.naszemiasto.pl/opalenie-smazyli-powidla-z-doliny-dolnej-wisly/ar/c8-6243041>

„Powidła śliwkowe - smakołyk znad Dolnej Wisły.”

Śliwkowe powidła znad Dolnej Wisły to rarytas i znak rozpoznawczy miejscowej turystyki. Ten śliwkowy przysmak, który smażą tam nawet dzieci w szkołach, został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły smażone są w od września do października z dojrzałych śliwek węgerek - ze wszystkich ich lokalnych odmian. Smażenie odbywa się w miedzianych (kuprowych) kotłach, nad ogniem podsycanym drewnem liściastym. Podczas smażenia masa owocowa jest mieszana drewnianym "bocianem" (mieszadłem), co uniemożliwia przywieranie masy owocowej do ścian kotła.

Minimalny czas smażenia to 6-10 godzin (w zależności od wielkości kotła) jednego dnia i kilka godzin wysmażania następnego dnia, aż do momentu zgęstnienia. Jeśli śliwki są smażone z pestkami, to w połowie czasu smażenia masę odcedza się z pestek przez specjalne gliniane cedzidła.

Po usmażeniu powidła trafiają do szklanych słoików, pasteryzowane i etykietowane. "Stosowanie szklanych słoików z zakrętkami typu twist-off zamiast naczyń kamionkowych zakrywanych papierem pergaminowym lub woskowanym - jak dawniej - nie wpływa na jakość i wyjątkowe cechy oraz właściwości powideł" - czytamy na stronie Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły. O lokalnej tradycji smażenia powideł opowiada PAP Life Justyna Ziemniewska z Gruczna, związana z Towarzystwem Przyjaciół Dolnej Wisły.

"Bazujemy na lokalnej tradycji. Mówią, że jak śliwki niepestkowane, to po dnie garnka nie przypalą, bo o dno trą. Ponad 100 kg smażymy zazwyczaj za jednym zamachem. Dobra śliwka, 100 kg - 8 godzin smażenie bez przerwy" - opowiada Justyna Ziemniewska. Kobieta zdradza, że smażenie powideł to zajęcie nieobce też dzieciom. W Grucznie, na terenie działki przy Starym Młynie, regularnie pojawiają się całe klasy z okolicznych szkół. Przyjeżdżają w wiadomym celu - smażyć powidła. "Przychodzą dzieci klasami, kupują śliwki i smażą. Potem robią festyny śliwkowe, gofry z powidłami, ciastka ze śliwkami sprzedają, a za zarobione w ten sposób pieniądze jadą potem na wycieczki" - opowiada PAP Life Justyna Ziemniewska.

Powidła, jako produkt regionalny, sprzedawane są podczas lokalnych imprez, np. Festiwal Smaku oraz u lokalnych producentów. Dolina Dolnej Wisły rozciąga się na długości 120 km i szerokości od 3 do 15 km. Swoisty mikroklimat sprawia, że od wieków w tym rejonie drzewa śliwkowe wydają dorodne i smaczne owoce. Dolina Dolnej Wisły jest korytarzem ekologicznym będącym miejscem migracji gatunków roślin i zwierząt charakterystycznych dla Niżu Polskiego, jest również "korytarzem turystycznym", umożliwiającym poznanie nadwiślańskich terenów.

Źródło: www.gotowanie.onet.pl

„GRUCZNO Kraina powidłami i miodem płynąca.”

Dzięki działaniom Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły w nadwiślańskich miejscowościach od Fordonu po Gniew odżyły tradycje smażenia śliwkowych powideł. Nasłonecznione stoki wysoczyzny od dawna porastały sady, w których dominowały drzewa lokalnej odmiany śliwy. Od czasu gdy powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły znalazły się na liście Produktów Tradycyjnych, po wsiach regionu zaczęto przeczesywać strychy w poszukiwaniu zapomnianych wcześniej miedzianych kotłów, nazywanych tu kuprowymi. To w nich przez trzy dni smaży się śliwki, które trafiają potem do słoiczek z estetycznymi etykietami. Powidła robione są nad Wisłą już w kilkunastu wsiach, od Wąldowa Królewskiego i Strzelec Dolnych

po Widlice i Opalenie. W wielu miejscowościach w porze smażenia, czyli we wrześniu, organizowane są "śliwkowe" festyny (np. "Święto Śliwki" - w Strzelcach Dolnych). Wtedy warto przyjechać tu na weekend i nabyć na własność słoiczek niezrównanych w smaku nadwiślańskich powideł. Festyn jest atrakcją dla dorosłych i dla dzieci.

Źródło: <http://www.polskaniemwykla.pl/web/place/14664,gruczno-kraina-powidlami-i-miodem-plynaca.html>

„Powidla z Doliny Dolnej Wisły.”

Na przełomie XIX i XX wieku nad Dolną Wisłą (na odcinku pomiędzy Bydgoszczą i Gniewem) było ponad 2 tysiące sadów przydomowych. Owoce wykorzystywano na własne potrzeby, a ich nadwyżkę zawożono do miast i sprzedawano. Szczególne znaczenie miały śliwy węgierki. Lokalny ich ekotyp charakteryzował się nie tylko odpornością na niekorzystne czynniki klimatyczne i szkodniki, ale również tym, że pestki bardzo łatwo oddzielały się od miąższu.

Tę cechę wykorzystywano do produkcji powideł. Gospodynie przygotowywały wielkie kuprowe (miedziane) kotły, bociany (mieszadła), rozpałały ognisko i wsypywały do naczyń dojrzałe, wcześniej wypestkowane owoce. Smażone bez cukru, na wolnym ogniu nawet 3 dni, odznaczały się wyśmienitym smakiem. Gotowe produkty umieszczano w kamiennych garnkach i zapiekano w chlebowych piecach. Gdy na powierzchni powideł utworzyła się spieczona skorupka, wyjmowano garnki i składowano w chłodnych piwnicach.

Tak przygotowane i przechowywane mogły być użyte do spożycia nawet po 2-3 latach.

Inne węgierki lokalnej odmiany musiały być wrzucane do kotłów wraz z pestkami, gdyż ich wyjmowanie pochłaniało zbyt dużo czasu. Wiedzano, że nie są robaczywe, ponieważ brano tylko te owoce, które wisiały na drzewie do pierwszych przymrozków i odznaczały się lekko pomarszczoną skórą. Po usmażeniu powidla przepuszczano przez specjalnie do tego celu wykonane przez garncarza z Gruczna cedzidła, skutecznie zatrzymujące wszystkie twarde nasiona. Goryczka pestek nadawała produktowi oryginalny smak. Pod koniec lat 90. XX wieku w kilku miejscach w Dolinie Dolnej Wisły reaktywowano smażenie powideł śliwkowych w tradycyjnych, miedzianych kotłach. Poza tym odbywają się imprezy plenerowe promujące tradycyjne smażenie powideł na terenie Doliny Dolnej Wisły.

8.2.4. Badania naukowe.

Smażenie powideł w Dolinie Dolnej Wisły ma charakter integrujący lokalną społeczność, a także jest atrakcją turystyczną przyciągającą mieszkańców nie tylko z okolicznych miast, ale z całej Polski. Turyści przyjeżdżający na lokalnie organizowane imprezy z pokazem smażenia, zapewniają zbyt lokalnej społeczności, co wpływa na jej poprawę warunków ekonomicznych i sprzyja kultywowaniu wielopokoleniowej tradycji. W 2012 r. powidla śliwkowe Doliny Dolnej Wisły stały się przedmiotem rozprawy doktorskiej z filozofii Olivii Margaret Hall pod tytułem „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley” pisanej na Uniwersytecie Cornella. Na dwustu pięćdziesięciu stronach rozprawy doktorskiej, przedstawione jest studium przypadku produktu regionalnego dążącego do uzyskania oznaczenia geograficznego w Unii Europejskiej, stając się jednocześnie najobszerniejszym dokumentem badawczym, które

posiada produkt regionalny w Polsce. Przedstawiony w nim jest w nim cały historyczny proces rodzenia się produktu regionalnego, przywiązania do tradycji, rosnącej integracji społecznej oraz rezygnacji z indywidualnych korzyści i sukcesów jednostek, na rzecz całego lokalnego społeczeństwa zamieszkałego na danym obszarze geograficznym.



Figure 18. The plums start to disintegrate (7.30 AM)



Figure 19. Justyna stirs the pot (8.30 AM)



Figure 21. A park worker pours the jam into a ceramic strainer (10 AM)



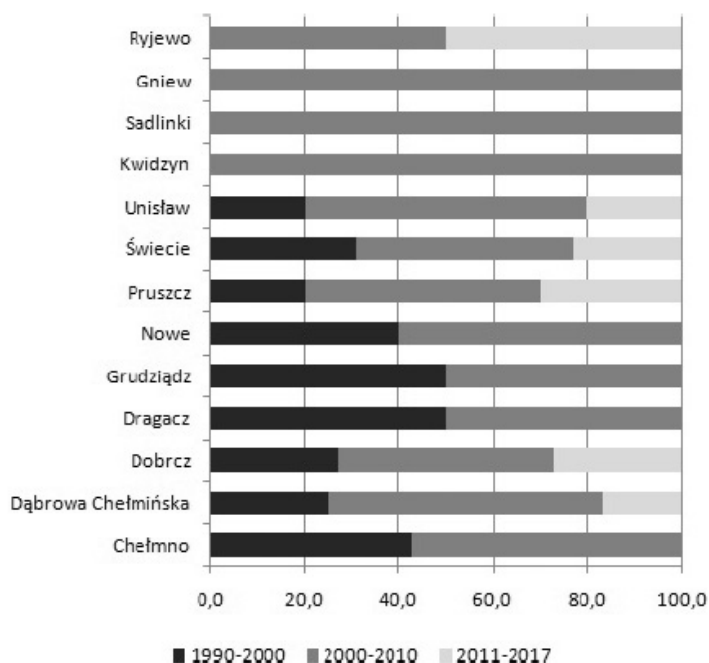
Figure 22. The stirring continues (1.30 PM)



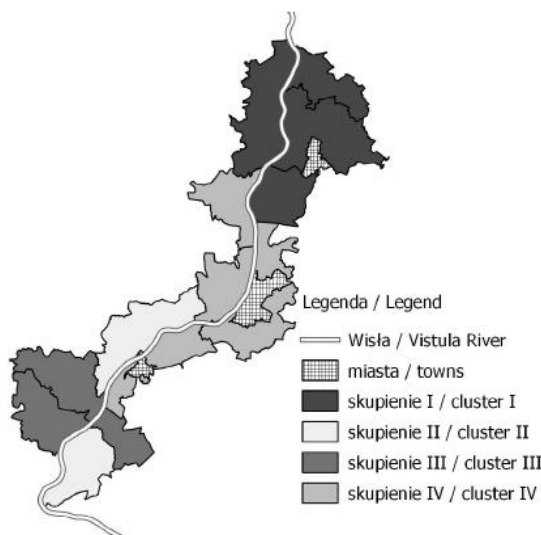
Figure 25. The jam is filled into 300 gram jars (4.15 PM)

Rys. 22 Fotografie dokumentujące proces smażenia powideł w Dolinie Dolnej Wisły. Źródło: Olivia Margaret Hall „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley”

W 2018 r. inicjatywy społeczności lokalnych z Doliny Dolnej Wisły związane z ochroną oraz promocją dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego w latach 1990-2017, zostały przebadane przez Alicję Gonię, Hannę Michniewicz-Ankiersztajn, Iwonę Józefowicz z Instytutu Geografii Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy. Wyniki badań dowiodły, że mieszkańcy gmin z terenu Doliny Dolnej Wisły, zwłaszcza na jej obszarach chronionych, chętnie kultywują uprawę tradycyjnych odmian roślin, a ich działania przyczyniają się zarówno do zachowania bioróżnorodności, jak i ochrony specyficznego charakteru, kształtowanego przez stulecia na tym obszarze geograficznym.



Rys.23. Wykres Inicjatyw gmin Doliny Dolnej Wisły w poszczególnych latach.



Ryc. 5. Klasyfikacja gmin według liczby inicjatyw w zakresie ochrony i promocji dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego, w tym tradycyjnych metod gospodarowania rolniczego

Rys. 24 Mapa klasyfikacji gmin. Źródło: Tradycyjne sposoby gospodarowania na obszarach wiejskich jako element ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego Doliny Dolnej Wisły Alicja Gonia, Hanna Michniewicz-Ankiersztajn, Iwona Józefowicz Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy Instytut Geografii grudzień 2018.

Analiza dziedzictwa kulinarnego i rozwijająca się szlaku turystycznego w badaniach przeprowadzonych na Uniwersytecie Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy wykazała, że marką Doliny Dolnej Wisły stał się w głównej mierze produkt związany z sadownictwem – „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁵⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów rolno-Spożywczych,
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel. 22 623-29-00, faks 22 623-29-99,
sekretariat@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Wszyscy producenci „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”, są zobowiązani do używania wspólnego znaku graficznego na opakowaniach powideł (nakrętka słoika). Znak ten jest udostępniany producentom, przez Konsorcjum producentów powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły, w sposób niedyskryminujący producentów niebędących jego członkami.

⁵⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.



11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Produkcja „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” poza Rolniczym Handlem Detalicznym może wymagać derogacji od wymagań higienicznych i sanitarnych. Metoda smażenia powideł jest wykorzystywana przez mieszkańców, nie tylko jako forma tradycji, ale atrakcja kulinarna w trakcie przeprowadzanych w regionie imprez plenerowych.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

1. Spis przypisów i rysunków.
2. Nośnik z wnioskiem.
3. Nośnik „Smażenie powideł metodą tradycyjną”.
4. Dowód uiszczenia opłaty- 300 zł.

Przypisy.

1. Andrejczuk W. 2007 Krajobrazy dolin rzecznych.
2. Woś A., 2010, Klimat Polski w drugiej połowie XX wieku. Wydawnictwo UAM, Poznań.
3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa Główny Inspektorat „Metodyka Integrowanej produkcji śliwek” 2020).
4. Opracowanie przygotowane przez Państwowy Instytut Geologiczny dla Ministra Środowiska „Objaśnienia do mapy geosrodowiskowej Polski” Warszawa 2007.
5. Inwentarz dóbr biskupstwa chełmińskiego z r. 1759.
6. Konstanty Ossowski, Z Nizin-Nowskich, [w:] Ziemia, nr 9, 1926, s. 132.

7. Czasopismo Ogrodnik: organ Związku Polskich Zrzeszeń Ogrodniczych red. W. J. Zieliński. R. 24, nr 12 (30 czerwca 1934) Warszawa).
8. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidlaisliwkowe-z-doliny-dolnejwisly-2>.
9. Dawne odmiany drzew owocowych uprawianych w Polsce Tom I – pestkowe prof. Dr hab. Andrzej A. Przybyła.
10. Władysław Łęga wcy Ziemia Chełmińska – prace i materiały etnograficzne, tom XVII, wydanej przez Polskie Towarzystwo Ludoznawcze we Wrocławiu w roku 1961.
11. Tradycyjne sady przydomowe Renata Sobieralska, Jarosław Pająkowski, 2008/2009.
12. „Dzieje Fordonu i okolic” praca zbiorowa pod redakcją Zdzisława Biegańskiego Bydgoszcz 1997 r.
13. Turystyka okolic Bydgoszczy”, red. Maria Dombrowicz, wyd. Promotio Geographica Bydgosciensia, UKW Bydgoszcz 2011.
14. Tygodnik Przegląd „Bogactwo z kuprowego kotła”2014.
15. www.bydgoszcz24.pl „Tłumy na święcie śliwki w Strzelcach Dolnych”2019.
16. Gazeta pomorska „Święto Śliwki” 2018.
17. Agropasja TV „Śliwkowa Stolica Polski 2018.
18. Gazeta Wyborcza „Czas na powidła”2016.
19. Apetyt na powidła, Gazeta Pomorska Rystrykowa 2020.
20. Super Expres Wojna o powidła, Dudziński 2002.
21. www.polskazachwyca.pl „Tu powstają prawdziwe muzy” 2017.
- www.gdanskaszemiasto.pl „Opalenie- smażyli powidła” 2005.
23. www.kobieta.interia.pl „Powidła śliwkowe smakołyk znad Dolnej Wisły” 2013.
24. www.polskaniezwykla.pl „Gruczno, kraina powidłami i miodem płynąca” 2020.
25. Olivia Margaret Hall „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley 2014.
26. Tradycyjne sposoby gospodarowania na obszarach wiejskich jako element ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego Doliny Dolnej Wisły Alicja Genia, Hanna Michniewicz-Ankiersztajn, Iwona Józefowicz Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy Instytut Geografii grudzień 2018.

Spis rysunków.

Rys.1 Znak towarowy graficzny powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.

Rys. 2 Mapa Doliny Dolnej Wisły. Źródło: Tradycyjne Sady Przydomowe Świecie 2008/2009 s.27.

Rys. 3 Kocioł kuprowy. Źródło: Folder reklamowy Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły

Rys. 4 www.powidla.pl .

Rys. 5 Cedzidła. Źródło: Fotografia pochodzi z książki "Okolice Świecia", Władysław Łęga, Gdańsk 1965.

Rys. 6 Cedzidło. Źródło: Folder reklamowy Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły.

Rys.7 Po lewej stronie drzewko śliwy prawidłowo przycięte po posadzeniu, a po prawej uformowane. Źródło: „Dawne odmiany wiśni, czereśni i śliwy uprawiane w Polsce” Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego.

Rys. 8 Wydawnictwa związane ze starymi odmianami drzew owocowych w tym śliwy węgierki i powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.

Rys. 9 Dokumentacja fotograficzna. Źródło: Olivia Margaret Hall „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley”

Rys. 10 Chata mennonicka w Chrystkowie Fotografia Leszek Płócienniczak.

Rys. 11 Widok ze szczytu grodziska na Dolinę Fordońską w kierunku na północ. [https://pl.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Dolne_\(grodzisko\)](https://pl.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Dolne_(grodzisko)).

Rys.12 Wieś Pałcz koło Fordonu. Poczłówka. 1910 r. <https://fotopolska.eu/471211,foto.html>

Rys.13 Restauracja Strzelce Dolne 1910 r. Źródło: <https://fotopolska.eu/471211,foto.html>

Rys.14 Restauracja Strzelce Dolne. Źródło: Kolekcja fotografii Jana i Anny Iwanowskich.

Rys. 15 Rysunek satyryczny. Źródło: Dziennik Bydgoski 18 grudnia 1927.

Rys. 16 Wpis urzędowy. Źródło: Wiadomości Urzędu Patentowego 4 marzec 1956 r.

Rys. 17 Wykres sprzedaży. Źródło: Turystyka okolic Bydgoszczy”, red. Maria Dombrowicz, wyd. Promotio Geographica Bydgostiensia, UKW Bydgoszcz 2011.

Rys. 18 Artykuł gazety regionalnej „Powiat” 4.11.2004.

Rys. 19 Fotografia z artykułu „Czas na powidła”.

Rys. 20 Spis powideł z Doliny Dolnej Wisły.

Rys. 21 Wydawnictwa promocyjne www.powidla.pl

Rys. 22 Fotografie dokumentujące proces smażenia powideł w Dolinie Dolnej Wisły. Źródło: Olivia Margaret Hall „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley”.

Rys. 23 Wykres Inicjatyw gmin Doliny Dolnej Wisły w poszczególnych latach.

Rys. 24 Mapa klasyfikacji gmin. Źródło: Tradycyjne sposoby gospodarowania na obszarach wiejskich jako element ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego Doliny Dolnej Wisły Alicja Gonia, Hanna Michniewicz-Ankiersztajn, Iwona Józefowicz Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy Instytut Geografii grudzień 2018.