

Hołubcie bielkowskie (33)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.07.2015r.

Kategoria – Gotowe dania i potrawy

Gmina Kobylanka, powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Ewę i Zbigniewa Pietruszków



Autor zdjęcia : Ewa i Zbigniew Pietruszkowie

Przepis na Hołubcie bielkowskie przywieziony został z przedwojennych obszarów Polski, ze wsi Sąsiadowice, powiat Sambor (obecnie Ukraina). Jak wspomina jeden z repatriantów : *„Dnia 13 lipca 1946r. opuściliśmy naszą rodzinną wioskę Sąsiadowice. Był to ostatni transport rejestrowany na stacji kolejowej w Głębokiej. Tym transportem jechało wówczas 80 rodzin. Jechaliśmy tydzień czasu, około 20 lipca byliśmy w Gryfinie skąd wyruszono za poszukiwaniem gospodarstw, dojechano do wsi Belków obecnie Bielkowo. W następnym dniu około 45 rodzin wprowadziło się do Bielkowa”* („Kronika Mojej Rodziny”-rodziny Pietruszka z Bielkowa).*„Hołubcie były popularną potrawą wśród nowych osadników, ponieważ do ich wytworzenia wystarczyło to, co wyrosło w ogrodzie i lesie. Były tanie i pożywne. Stały się potrawą, która łączyła z dawnymi ziemiami kresowymi, tak jak swoisty język i inne obyczaje”* (Zgłoszenie Zespołu Szkół w Kołbaczu do konkursu „Poszukiwacze Smaków”). Tak jak dawniej, również dzisiaj danie to przygotowywane jest przede wszystkim w okresie bożonarodzeniowym na Wigilię, ale także podczas większych rodzinnych spotkań np. na Wszystkich Świętych: *„Rodziny, które mają korzenie w Sąsiadowicach, oprócz Wigilii gotują hołubcie na spotkania rodzinne z okazji dnia Wszystkich Świętych, gdy odwiedzają krewni, którzy znają smak hołubciów. Po dzień dzisiejszy w rodzinach bielkowskich, tych, które mają wschodnie korzenie hołubcie są podstawowym daniem wigilijnym, które łączy pokolenia”*. Przepis na hołubcie sąsiadowickie, a właściwie teraz, już po 70-ciu latach obecności ich na tych terenach – na hołubcie bielkowskie brzmi następująco: *„Sparzyć główkę kapusty. Oddzielić liście. Zetrzeć obrane ziemniaki, dodać ugotowaną kaszę jęczmienną. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na patelni z podsmażonymi kostkami boczku lub na oleju (wtedy otrzymamy wersję postną na Wigilię). Dodać do masy z ziemniaków i kaszy. Nakładać przygotowaną masę w liść kapusty i zawinąć jak tradycyjne gołąbki. Ułożyć w garnku, zalać wodą i gotować około 2 godzin. Podaje się je z sosem grzybowym (na wigilię) lub ze skwarkami”*.