

Chleb gogołowicki



Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 02.06.2008

kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze
województwo dolnośląskie

Wygląd:

Okrągły, gruba skórka, dobrze wypieczony z wierzchu i od spodu

Kształt:

Okrągły, ale nierównomierny

Wielkość:

Waga ok. 1,4 kg, średnica ok. 25 cm, wysokość ok. 12 cm

Konsystencja:

Miękki, wilgotny, sprężysty miękisz, skórka gruba, twarda, chrupiąca

Smak i zapach:

Zapach świeży, aromatyczny, smak tradycyjnego chleba

Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :

Z zewnątrz ciemnobrązowy, od spodu bielony mąką żytnią

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

W Europie chleb zawsze odgrywał istotną rolę kulturową. Wśród ludności zamieszkującej dawne Kresy Wschodnie przywiązywano do niego szczególne znaczenie i bardzo go poważano. Przed krojeniem czy łamaniem chleba, każdy gospodarz robił na nim znak krzyża. Dawniej chleb wypiekany był w każdej wsi. Często stosowano tzw. „dyżury”, które polegały na tym, że chleb pieczony był w konkretny dzień, w określonym gospodarstwie na potrzeby wszystkich bądź większości mieszkańców. Chleb gogołowicki wypiekany jest od trzech pokoleń. Tradycję wypieku chleba zapoczątkowali dziadkowie jednego z mieszkańców, który wytwarza ten przysmak do dzisiaj. Mieszkali oni we wsi Hucisko, która obecnie znajduje się na terenie Ukrainy, w województwie lwowskim, w powiecie Bóbrka. W 1945 roku opuścili oni swoje rodzinne strony na Kresach Wschodnich i przenieśli się do wsi Gogołowice pod Miliczem. W Gogołowicach, w prawie każdym gospodarstwie zachowały się piece do wypieku chleba. Badania terenowe prowadzone w latach 1964-1969 przez Polską Akademię Nauk na obszarze całej Polski potwierdziły występowanie pieców na terenie Dolnego Śląska. Wyniki badań zostały przedstawione na mapie w Polskim Atlasie Etnograficznym PAE – tabl. 174, mapa nr 324. Przez kolejne lata chleb wypiekano na własny użytek, dla sąsiadów, a także dla przybyszów z Kresów Wschodnich, którym to zapach i smak chleba przypominał rodzinne strony. Obecnie chleb cieszy się wielkim uznaniem wśród rodziny piekarzy, ich sąsiadów oraz znajomych. Chleb wyrabiany jest na zakwasie, a pieczony na liściach chrzanu lub kapusty w piecu szamotowym, opalanym drewnem bukowym lub olchowym (Polski Atlas Etnograficzny PAE – tabl. 136, zeszyt piąty, mapa nr 265). Zachowuje on długotrwałą

świeżość (nawet do dwóch tygodni), ma grubą i chrupiącą skórkę. Ziarno zbóż wykorzystywane do wypieku chleba pochodzi z własnego gospodarstwa, a woda ze studni głębinowej. Chleb wypiekany jest przez cztery dni w tygodniu. W ciągu dnia wypieka się około 120 bochenków chleba. Chleb prezentowany jest na licznych imprezach lokalnych – dożynkach, świętach lokalnych, festiwalach, targach regionalnych, krajowych oraz międzynarodowych. Wszędzie wzbudza zachwyt swoim smakiem i aromatem. Wyborny smak i zapach, a także zachowanie tradycyjnego sposobu wytwarzania chleba gogołowickiego zostały docenione przez jury dolnośląskiego etapu konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Chleb z Gogołowic zajął w nim pierwsze miejsce.
