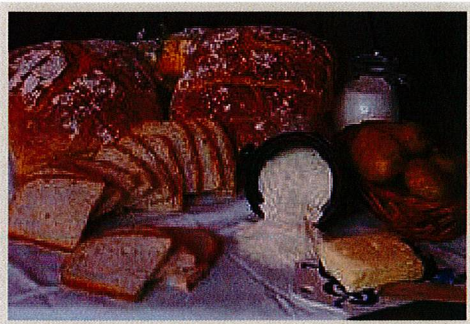


Chleb chłopski z Rogowa Sobóckiego



Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 14.09.2009

kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze
województwo dolnośląskie

Wygląd:

Chleb kwadratowy o wymiarach 22 x 22 cm. Powierzchnia chleba nacięta w kratkę i oprószona mąką żytnią.

Kształt:

Kształt kwadratowy, w przekroju chleb ma kształt prostokątny z lekkim wybrzuszeniem ku górze.

Wielkość:

Waga ok. 1 kg

Konsystencja:

Konsystencja zwarta, gąbczasta, elastyczna. Równomierna porowatość miększu. Skórka ściśle przylegająca do miększu.

Smak i zapach:

Przyjemny, aromatyczny zapach. Smak lekko kwaśny, co związane jest z zastosowaniem żurku, czyli luźnego zakwasu składającego się z mąki żytniej i wody.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :

Barwa zewnętrzna chleba złocisto-brązowa. W przekroju kolor miększu jasny z odcieniem kremowym.

Inne dodatkowe informacje:

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Chleb to podstawowy produkt żywnościowy znany od tysięcy lat jako jeden z najstarszych, przygotowywanych przez człowieka pokarmów. Wzmianki o chlebie można odnaleźć we wszystkich pradawnych cywilizacjach, np. Sumerowie robili chleb z jęczmienia, chleb występuje na egipskich hieroglifach, gdzie widnieją obrazy pokazujące zbiór zboża i pieczenie chleba. O chlebie możemy też przeczytać w Starym Testamencie. Tradycja wypieku chleba chłopskiego z Rogowa Sobóckiego sięga lat 40-tych XX wieku. Do jego produkcji wykorzystywano surowce z własnych upraw i hodowli. Wypiekano go na naturalnym zakwasie z dodatkiem ziemniaków, mleka i tłuszczu. Walorem chleba chłopskiego z Rogowa Sobóckiego jest tradycyjna, wielopokoleniowa receptura i metoda wytwarzania oparta na zastosowaniu luźnego zakwasu (żurku), czyli mieszaniny mąki żytniej z wodą, który poddawany jest wielogodzinnej fermentacji. Zastosowanie żurku wpływa na walory zdrowotne i smakowe, powoduje, iż chleb nie kruszy się, a także przedłuża świeżość i nadaje

charakterystyczny, lekko kwaśny posmak. Do lat 80-tych stosowano gotowane ziemniaki, które następnie zastąpiono płatkami ziemniaczanymi. Ponadto tłuszcz zwierzęcy zastąpiono margaryną. Zmiany te nie wpłynęły na smak chleba, a jedynie ułatwiły jego przygotowanie. Chleb chłopski z Rogowa Sobóckiego wypiekany był w piecu ceramicznym zwanym „Piersiówką”, opalany drewnem. Chleb chłopski z Rogowa Sobóckiego prezentowany jest na licznych imprezach, tj. targi krajowe i zagraniczne, dożynki, festiwale. Zawsze wzbudza zachwyt swoim smakiem i aromatem. Zachowanie tradycyjnego sposobu wytwarzania chleba chłopskiego oraz jego wyborny smak i zapach wpływają na wzrost zainteresowania tym produktem wśród lokalnej społeczności.
