

Sielawa wędzona jest już na Liście Produktów Tradycyjnych

Informujemy, iż na wniosek Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Partnerstwo Drawy” w Szczecinku, produkt pod nazwą **sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego**, decyzją z dnia 2 lipca 2013r. uzyskał wpis na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Charakterystyka produktu:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Ryba wędzona w całości, wraz z podsuszoną skórką i układem kostnym.
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	Wydłużony – całej ryby.
Wielkość	Wielkość gotowego produktu uzależniona jest od wielkości ryby, przeważnie długość 15-30 cm.
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Sielawa po uwędzeniu przybiera kolor złocisty, a mięso – jasnokremowy.
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Ścisła, z niewielką ilością ości. Po uwędzeniu mięso delikatne, jędrne i soczyste. Łatwo oddziela się od szkieletu.
Smak i zapach	Przyjemny zapach dymu wędzarniczego, smak delikatny, przyjemny zapach i lekko słonawy smak.
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	Podczas wędzenia, do mięsa przenikają substancje mające zasadniczy wpływ na przedłużenie jego trwałości oraz znaczne podniesienie wartości smakowych. Substancje te, to przede wszystkim aldehyd mrówkowy i fenole.
Deklarowane poziomy np. : zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźnik	Ryby średnio tłuste, zawierające 1-5% tłuszczu.
Inne dodatkowe informacje dotyczące charakterystyki produktu rolnego lub środka spożywczego	Sielawa należy do rodziny łososiowatych.

Surowce wykorzystywane do produkcji produktu:

1. Ryby świeże – sielawa (od połowy maja do końca września).
Odłowione indywidualnie w jeziorach Pojezierza Drawskiego np. Pile, Drawsko, Siecino, Komorze, Lubie.
Zakupione np. w Gospodarstwie Rybackim Sp. z o.o. w Czaplunku lub Przedsiębiorstwie Rybackim Złocieniec Sp. z o.o.
2. Woda,
3. Sól spożywcza,
4. Drzewo do wędzenia – buk lub olcha.
W celu uzyskania złotej barwy można dodać liście lipy.

Metoda produkcji:

Etap 1 – odłowienie ryb. Odłów odbywa się w miesiącach maj-wrzesień, najczęściej sieciami o niewielkich oczkach. Łowiska do odłowu to jeziora Pojezierza Drawskiego np. Pile, Drawsko, Siecino, Komorze, Lubie.
Etap 2 – oczyszczenie świeżych ryb, wypatroszenie i mycie.
Etap 3 – przygotowanie solanki w stosunku 30 gram soli na 10 litrów wody, lub przyjmując proporcję, że na 10 kg ryb daje się 1 kg soli.
Etap 4 – namoczenie ryb w przygotowanej solance, czas od 30 minut do 3 godzin, w zależności od wielkości sielawy oraz roztworu solanki. Czasami rybę się tylko soli.
Etap 5 – po wyjęciu z solanki nawlekanie ryby na nierdzewne druty - tuż pod oskrzelami, lub na patyk wzdłuż całej ryby.
Etap 6 – suszenie na powietrzu, przez kilkadziesiąt minut – aż solanka spłynie.
Etap 7 – wieszanie ryby na drutach/patykach w wędzarni.
Etap 8 – wędzenie gorącym dymem (w około 70 ⁰ C do 90 ⁰ C), przez 10-15 minut używając drewna liściastego, najlepiej olchy lub buka.
Etap 7 – wędzenie ciepłym dymem (około 40 ⁰ -50 ⁰ C), czas uzależniony jest od intensywności ognia i dymu, czasami pod koniec wędzenia dodaje się do ognia liście lipy, dzięki czemu sielawa nabiera złotej barwy.