



Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska na Wielkanoc

Wydarzenie w dniach:

I) 26 marca 2026, 11.00 – 15.00 – Certyfikacja Konsumentka, Urząd Miasta Poznania, Sala Biała, Ocena wyrobów produkcyjnych

II) 29 marca 2026, w godz. 11.00 – 17.00 – Certyfikacja Konsumentka Otwarta Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego w Szreniawie, impreza dla publiczności, Ocena Konsumentka, działania kulinarne, konkursy

Dnia 26 czerwca 2017 roku rozporządzeniem Komisji Unii Europejskiej Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska została zarejestrowana jako produkt posiadający Chronione Oznaczenie Geograficzne. Zapis ten oznacza, że tylko kiełbasa produkowana zgodnie z precyzyjnie opisaną recepturą i technologią na dokładnie określonym obszarze geograficznym kraju (Województwo Wielkopolskie oraz kilka powiatów z dwóch sąsiednich województw) ma prawo być nazywana „Kiełbasą Białą Parzoną Wielkopolską”. Firmy pragnące ją produkować muszą poddać się procedurze sprawdzającej przez właściwy Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych, który wydaje świadectwo jakości upoważniające do postępowania się zastrzeżoną unijnym prawem nazwą.



Od roku 2018 w okresie poprzedzającym Wielkanoc odbywają się uroczyste wręczania certyfikatów. W Polsce jeszcze nieczęsto, w porównaniu z innymi z krajami UE, spotyka się artykuły spożywcze posiadające oznakowanie unijne; jeśli chodzi o wyroby wędliniarskie jest to wręcz zjawisko unikalne!

Warto wspomnieć, że te działania znalazły swój pierwowzór w podobnych wydarzeniach na początku lat 90. kiedy we współpracy z Targami Poznańskimi wielkopolscy rzemieślnicy – pod wodzą niestrudzonego Jacka Marcinkowskiego – organizowali podobne Oceny wyrobów wędliniarskich wytwarzanych w naszym województwie. Ta „aksamitna rywalizacja” – jak ją wtedy nazywano – miała wielki wpływ na stałe podnoszenie jakości i poszukiwania nowych smaków lub sięgania do tradycji nawet z odległych czasów. I tak właśnie odnajdywano stare receptury, w tym oczywiście Kiełbasę Białą Parzoną Wielkopolską.

Czym jest więc kiełbasa biała parzona wielkopolska, że trafiła do tak elitarnego grona?

Nasz specjał regionalny może poszczycić się piękną metryką: przynajmniej od XIX wieku (choć wszystko wskazuje na to, że była wyrobiana także o wiele wcześniej) była ozdobą stołów – zwłaszcza wielkanocnych, ale nie tylko – zarówno w ziemiankich dworach, domach mieszczańskich i chłopskich zagrodach. Wielkopolska od wieków średnich słynęła z produkcji wieprzowiny, nic więc dziwnego, że na rozmaite uroczystości rodzinne przygotowywano wyroby z mięsa wieprzowego, wśród których szczególnie lubianą była właśnie biała kiełbasa. O jej unikalnej barwie decyduje fakt, że przy produkcji nie dodaje się sale-



try. Podkreślić też wypada, że kiełbasa biała parzona wielkopolska jest produktem wyjątkowo ekologicznym: mięso wieprzowe niepeklowane wysokiej klasy, tylko naturalne przyprawy, takie jak czosnek, majeranek i sól warzona oraz świeżo starty pieprz czarny (jedyny składnik spoza regionu!) sprawiają, że obok unikalnych walorów smakowych i zapachowych wielkopolski smakołyk był od początku traktowany jako potrawa lekkostrawna, dietetyczna. Receptura, podobnie jak i technologia produkcji, zostały rzecz jasna wyraźnie określone w prawie unijnym: kiełbasa wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, uzyskiwanego z wykrawanych szynki i łopatek. Mięso I klasy musi stanowić 70% ogólnej masy, II klasy 20% a III klasy tylko 10%. Znakiem rozpoznawczym jest zawartość majeranku – nie mniejsza niż 0,3 kg na 100 kg mięsa – to między innymi odróżnia kiełbasę białą parzoną wielkopolską od podobnych „białych” kiełbas, produkowanych z niepeklowanego mięsa np. w Niemczech.

Jak już wspomniano – Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska jest kojarzona przede wszystkim z wielkanocnym stołem świątecznym, jednak ostatnio bywa coraz częściej spożywana także w pozostałe dni roku. Najlepszym sposobem podgrzania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej jest umieszczenie jej np. na sicie nad gotującą się wodą – kiełbasa zachowuje wówczas wszystkie swoje zalety smakowe i nie nasiąka tak, jak przy zanurzeniu w gorącej wodzie. Obok tej „klasycznej” formy przyrządzenia i podania wraz ze świeżo startym chrzanem, powstało i powstaje nadal szereg sposobów jej serwowania: w żurku, smażona na smalcu z dodatkiem jabłek i cebulki, duszona, zapiekana w cieście, zmielona jako farsz do pierogów. W roku 2018 po raz pierwszy odbył się pod auspicjami OCRWK konkurs kulinarny na potrawy (zupa i drugie danie) z kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej. Jego wyniki dowiodły, że ta kiełbasa ma ogromny potencjał! Jej wysokie walory smakowe, a przede wszystkim dietetyczne (jest z chudego mięsa dobrej jakości, mogą ją więc bezpiecznie spożywać zarówno małe dzieci, osoby starsze jak i „dbające o linię”) powodują, że znakomicie nadaje się także na grilla – potwierdzają to specjaliści z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu podkreślając, że jest o wiele lepsza do tego celu, niż inne popularnie używane wędliny i mięsa. Jest więc fit, a wszystko wskazuje na to, że przed tym wielkopolskim przysmakiem otwierają się bardzo interesujące perspektywy!

Wyróżnienie aspektu regionalnego w przyznanej Certyfikacji wiąże produkt nie tylko z Polską ale także z określonym obszarem naszego kraju jakim jest Wielkopolska i sąsiednie województwa. Należy więc traktować kampanię jako swoistą promocję produktu regionalnego i doprowadzić – w przyszłości – do tego by KIEŁBASA BIAŁA WIELKOPOLSKA PARZONA była kojarzona z regionem Wielkopolski podobnie jak miasto Poznań z Rogalem Świętomarcińskim.

Tegoroczna Certyfikacja odbywa się w nadzwyczajnych okolicznościach. Swoje podwoje dla Białej otworzył Urząd Miasta Poznania, podnosząc w ten sposób rangę tego cyklicznego wydarzenia. Zresztą



nie po raz pierwszy. Władze Poznania od lat wspierają takie inicjatywy, które pozwalają wyróżnić nasz Region na mapie kulinarnej – nie tylko Polski – ale także Europy, a być może i całego Świata. Warto dodać, że Oceny Kiełbasy Białej Parzonej Wielkopolskiej będzie dokonywać Komisja Oceniająca w skład której wchodzi znani Poznaniacy i Wielkopolanie, przedstawiciele świata kultury, artyści, dziennikarze i blogerzy, działacze społeczni, politycy. Jak wiadomo Patronat nad wydarzeniem przyjął Prezydent Miasta Jacek Jaśkowiak. A całość działań Certyfikacyjnych będzie rejestrowała TVP. A swój udział w wydarzeniu zapowiedział Z-ca Prezydenta Miasta p. Jędrzej Solarski.

Wszystko wskazuje na to, właśnie budujemy kolejną legendę na temat tego regionalnego produktu, gdy okaże się, że Sala Biała, której użyżono nam na Certyfikację, wzięła swą nazwę od Białej Kiełbasy!

A więc „Biała w Białej!” – to nic innego tylko znakomity tytuł promujący w mediach nasz wielkopolski przysmak. ■

Smacznego!

