

SPACER PO DAWNYM LESZNIE

Kwaśny Górecki



Fot. archiwum J. Skrzypczaka

Dzisiejszy odcinek spaceru po Lesznie dotyczy jednej z najbardziej charakterystycznych firm, która działa na terenie naszego miasta. Idąc ulicą Młyńską podziwiam solidnie zbudowane budynki octowni, która już prawie czterdzieści lat dominuje w tej okolicy. Zbliżając się do terenu zakładu wyczuwamy słodko – kwaśny, charakterystyczny zapach octowni pana Józefa Góreckiego. Pan Józef jest bardzo znanym obywatelem miasta, bojownikiem o niepodległość narodową, wieloletnim członkiem Magistratu i prezesem Związku Towarzystw miasta Leszna. Fabryka octu, która została zbudowana przez Paula Wandla i wyposażona w urządzenia produkcyjne z firmy Linza z Rawicza, została niedawno gruntownie zmodernizowana i powiększona, co pozwala zwiększyć wydajność.

Wchodząc na duży dziedziniec, na pierwszym planie widzę już zabytkowy, drewniany wóz transportowy na sztabowych kołach, którym w przeszłości przewożono beczki z octem. Obecnie cały transport jest obsługiwany samochodami firmy MAN.

W parterowej części zakładu znajduje się linia produkcyjna octu, który jest sztandarowym produktem firmy. Wytwarza się tu ocet spirytusowy i winny, w odmianach: gronowy, owocowy i estragonowy. Znanym produktem jest Górewin czyli ocet stołowy, który jako 3% jest stosowany jako przyprawa do

posiłków, a ten 6% do zapraw.

W przemyśle octowym spirytus etylowy jest podstawowym surowcem, a w Lesznie jest największa w Europie rektyfikacja spirytusu, która jest własnością Spółki Akcyjnej Akwawit z Poznania. Okowita z ziemniaków po uszlachetnieniu jest podstawowym składnikiem wykorzystywanym przez zakład kwaśnego Góreckiego. Zakład sprzedaje też piwa słodowe i skażony spirytus. W halach stoją wielkie dębowe kadzie, w których przebiega proces powstawania octu. Kadzie o wysokości prawie 6 metrów mają pojemność około 20 tysięcy litrów. Kadzie jest dwanaście i oprócz tych dębowych są też modrzewiowe, które pozwalają uzyskać specyficzne aromaty produktu finalnego. Część kadzi jest produkcyjnych, a te pozostałe to kadzie magazynowe.

Nad parterowym poziomem produkcyjnym znajduje się piętro, gdzie przechowywane są puste naczynia szklane i magazyn wyrobów gotowych, przeznaczonych do handlu. Butelki z Górewinem mają pojemność 0,5 litra oraz całego litra. Kadzie produkcyjne są wypełnione stołowymi rusztami, na których znajdują się prawie dwumetrowe warstwy wiórów bukowych.

Ocet powstaje w wyniku procesu utleniania alkoholu etylowego pod wpływem bakterii kwasu octowego, które znajdują się w powietrzu. Kwaśnienie cieczy alkoholowej

odbywa się w temperaturze około 30 stopni Celsjusza. Kadzie wypełnione wiórami bukowymi stopniowo napęcznieją specjalnym systemem dysz, które rozpylają częściowo gotowym octem. Ściekająca po wiórach alkoholowa woda przeistacza się w ocet pod wpływem wielkiej powierzchni utleniania. Ta powierzchnia, to pokłady wiórów bukowych wypełniające kadzie produkcyjne. Produkt finalny ma przyjemny zapach i kwaśny smak oraz moc około 11%. Gotowe produkty powstają przez rozcieńczenie surowca wodą destylowaną. Kadzie magazynowe i produkcyjne są od zewnątrz wysmarowane dziegciem, czyli żywiczną smołą sosnową. Pracownicy octowni wspominają jak w przeszłości proces utleniania przebiegał w małych beczkach, w których umieszczano kosze wikłowe wypełnione wiórami bukowymi. Było to bardzo pracochłonne i otrzymywano różnorodne stężenia gotowego produktu.

Ocet jest nabywany przez gospodarstwa domowe, zakłady przetwórcze owocowo-warzywne, jadłodajnie i restauracje. Największa w okolicy przetwórcza pana Fenrycha z Pudliszek regularnie kupuje duże partie octu 6%. Małe fabryczki musztardy są stałymi klientami octowni pana Józefa. Zastosowanie octu w kuchni domowej jest ogromne. Każda gospodyni ma swoje tajemne przepisy kuchenne, dzięki którym dom ma swoją królewską potrawę. Mój rodzinny dom słynie z marynowanych grzybów dzięki specjalnemu doprawianiu octu. Zagotowany mocny ocet przygotowuje się pieprzem angielskim, goździkami, cynamonem, szczyptą imbiru, liśćmi bobkowymi, solą i odrobiną cukru dla złagodzenia zbyt ostrego smaku. Takim przyprawionym roztworem można konserwować grzybki, ogórki, szparagi i śliwki. Śledziki robione na moje imieniny w zaprawie octowej są ulubioną potrawą moich gości, a pani domu zasłużenie przyjmuje pochwały.

Octownia pana Józefa Góreckiego, którego prawie wszyscy nazywają kwaśnym jest bardzo ważnym zakładem produkcyjnym w Lesznie. W roku 1935 zakład wyprodukował około 400 tysięcy litrów octu, co stanowiło istotną pozycję w produkcji tego surowca w kraju.

Brat pana Józefa, który również posiada dużą firmę w naszym mieście, nazywany jest słodkim Góreckim i odwiedzimy go w następnym odcinku spaceru.

JANUSZ SKRZYPCZAK