

Mazowieckie masło klarowane

O obecności masła na staropolskich stołach wspomina w pierwszej połowie XIX wieku Łukasz Gołębiowski: „Ośrodki chleba miało utarte w soli (...) do tego jabłek i gruszek dodać, soli a masła, będzie potrawa, którą famułą nasi przodkowie zwali” („Domy i dwory: Przy tém opisanie Apteczki, Kuchni, Stołów, Uczt, Biesiad, Trunków I Pijatyki(...) przez Łukasza Gołębiowskiego, Członka Towarzystwa Królewskiego Warszawskiego Przyjaciół Nauk”.

Masło Radziwiłłowskie klarowane wyrabiane jest zgodnie z tradycyjną recepturą, przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Masło wytopione, to jest klarowane, robiliśmy sami w domu, nie to co teraz, że idzie się do sklepu i kupuje... Śmietanę lejąc cedzić przez włosiane sito, by była jak najczystsza i wlać do połowy maselnicy, nie dalej. Ubijać do skutku... Wkłada się masło do pobielanego rondla, można i do garnka, ale rondel lepszy jest gdy później trzeba masło przelać. Masło w rondelku winno się powoli topić, ale nie wolno pozwolić, by się zagotowało! Trzeba je topić na małym ogniu. Zebrać to, co wypłynęło na wierzch, całą tą białą pianę. Gdy już wszystek szumowina na wierzch wypłynie, to jest pierwszy raz. Za drugim razem podgrzewamy masło aby dać mu kolor. Powinien zostać taki żółty płyn, to jest właśnie nasze masło, sklarowane. Wtedy dopiero zlewamy masło. Trzeba je jeszcze odcedzić przez kilka warstw gazy albo przez płótno jakie i wlać do słoja kamiennego. Nie bez znaczenia dla walorów masła Radziwiłłowskiego jest nie tylko kultywowana przez pokolenia tradycja i technika jego wyrobu; są to także zarówno wysoce naturalne warunki hodowli krów, jak i czyste środowisko, zagwarantowane m.in. poprzez bliskość puszczy Bolimowskiej.

Masło klarowane w Radziwiłłowie cieszy się nieustającym zainteresowaniem konsumentów.

Nabywane jest ono przez mieszkańców Skierniewic, Warszawy i Łodzi. Wykorzystywane jest ono również do wypieków i smażenia przez mieszkańców regionu Puszczy Bolimowskiej jako jeden z głównych tłuszczów

Adres:

Gospodarstwo Rolne Wiśniewski Janusz
Grabina Radziwiłłowska, ul. Duża 45
Tel. 504 197 616

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Opublikował w BIP: [Monika Gontarczyk](#)

Data opublikowania: 30.12.2011 11:50

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 15:44

Liczba wyświetleń: 264

Rejestr zmian

UWAGA

