

Baleron kurpiowski



Puszcza Biała stanowi południową część Puszczy Kurpiowskiej. Nazwa jej pochodzi od białych kulek wytworzonych przez roślinę o nazwie wełnianka, która porasta bagna otaczające okoliczne wsie.

„Mimo wczesnego osadnictwa, teren do początków ubiegłego stulecia zachował charakter puszczański (...). Jeszcze w tym okresie obszary zajęte przez łąki i pastwiska ciągnęły się jedynie wąskim pasem wzdłuż brzegów rzek, natomiast pola uprawne stanowiły rzadkie, niewielkie wysepki rozrzucone wśród borów” (M. Żywirska, „Puszcza Biała, jej dzieje i kultura”, Warszawa 1973). Mieszkańcy Puszczy Białej do swoich korzeni przywiązywali i przywiązują bardzo dużą wagę i do dnia dzisiejszego pieczołowicie kultywują kurpiowską kulturę. Pożywienie Kurpiów Białych było skromne, a gospodynie wykorzystywały przede wszystkim produkty pochodzące z własnych gospodarstw. Tradycyjne wyroby wędliniarskie, w tym baleron kurpiowski to element spuścizny kulinarnej regionu. Głównym surowcem do wyrobu baleronu kurpiowskiego jest wysokiej klasy mięso uzyskiwane od trzody chlewnej pochodzącej z terenów objętych ochroną Natura 2000. Przy wyrobie baleronu kurpiowskiego wykorzystywana jest wiedza i praktyka zdobywana przez lata, która przekazywana była z pokolenia na pokolenie i kultywowana do dnia dzisiejszego. Do przygotowanej wcześniej zalewy z soli, wody oraz przypraw takich jak: pieprz czarny, czosnek, liść laurowy i gorczyca, wkładane jest mięso i pozostawiane na okres od 5 do 7 dni. Następnie mięso jest wyjmowane z zalewy, wieszane w celu odcieknięcia i osuszenia. Kolejnym etapem jest wędzenie trwające od 5 do 8 godzin. Jego celem jest nadanie baleronowi odpowiedniego aromatu, smaku oraz brązowej barwy. Uwędzone oraz sparzone wędzonki wieszane są w chłodnym i przewiewnym pomieszczeniu w celu schłodzenia. Po schłodzeniu baleron należy przechowywać zawinięty w ściereczkę bądź papier w lodówce lub zimnym pomieszczeniu, dzięki czemu dłużej zachowuje swoją świeżość. Baleron kurpiowski skupia w sobie cechy doskonałego wyrobu wędliniarskiego, głęboko zakorzenionego w tradycji kulinarnej kurpiowszczyzny.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Opublikował w BIP: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data opublikowania: 04.04.2017 14:10

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 14:58

Liczba wyświetleń: 182

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl