

Polędwica kurpiowska



Kuchnia chłopska od niepamiętnych czasów różniła się znacznie od kuchni pańskiej, szlacheckiej. Mięsa jadano niewiele, zabite sztuki wędzono, peklowano i jako specjał spożywano podczas świąt. Nie oznacza to jednak, że mięso przygotowane w ten sposób nie posiadało walorów smakowych. Przykładem są z pewnością polędwice, przygotowywane na terenie tzw. Puszczy Białej, w gospodarstwach kurpiowskich.

„Najsmaczniejsze są wędliny wędzone w jałowcowym dymie lub z mrowiska, a wreszcie w dębowym. Wisieć powinny w wędzarni od tygodnia do dwóch, stosownie do wielkości szynek, mniejsze sztuki po kilku dniach mają dosyć. Po uwędzeniu zawieszają się w miejscu suchym i przewiewnym.”

Należy w tym miejscu podkreślić wagę samego procesu wędzenia, gdyż dzięki niemu mięso zmienia swoje zabarwienie, smak i zapach. Na jego powierzchni tworzy się podsuszana skórka, utrudniająca dostęp drobnoustrojów do głębszych warstw mięsa i zapewniająca jego soczystość. Produkty wędzone stają się odporne na procesy jęlczenia oraz psucia. Tak przygotowane i uwędzone polędwice stanowią rarytas na stołach kurpiowskich.

Adres:

Anmark - Tradycyjne wyroby

Lutobrok 3;

07-214 Pniewo.

e-mail: anmark0@op.pl

Nr tel. 503 913 203; (029) 741 79 17

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Opublikował w BIP: [Iwona Dybowska](#)

Data opublikowania: 24.11.2009 15:05

Ostatnio zaktualizował: [Iwona Dybowska](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 15:35

Liczba wyświetleń: 186

UWAGA

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