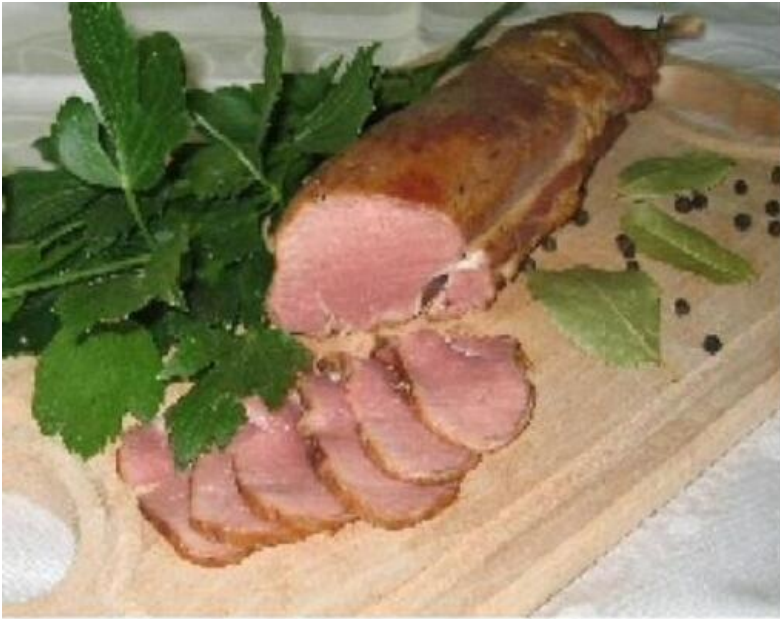


Polędwiczki wędzone podsuszane



Proces nasalania, marynowania i wędzenia został opisany w książce pt. „Praktyczny Kucharz Warszawski, zawierający 1503 przepisów różnych potraw oraz pieczenia ciast i sporządzania zapasów spiżarnianych”. Czytamy tam: „(…) na 25 funtów szynki zagotować półtrzeciej kwarty miękkiej wody z 3 łutami soli, łutem cukru i łutem saletry. Po wystudzeniu wody połać nią szynkę, przycisnąć kamieniem i postawić tak na 2 tygodnie, co kilka dni przewracając i polewając sosem. Mniejsze kawałki mięsa, jak główizna, polędwica po 6 dniach będą miały dosyć. Następnie: Przeznaczone do wędzenia sztuki wyjąć z soli, powiesić w suchym przewiewem miejscu przynajmniej na tydzień, gdy obeschną obwinąć papierem, aby się zbyt nie osmaliły i powiesić w wędzarni z daleka jedną sztukę od drugiej, aby się nie stykały i aby dym na około je ogarniał. Najsmaczniejsze są wędliny wędzone w jałowcowym dymie lub z mrowiska, a wreszcie w dębowym”.

Sól i przyprawy zaczęto stosować dopiero w XIX i XX wieku. W książce „Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku” Zbigniewa Kuchowicza znajdujemy na to potwierdzenie: „Mięsa jadano niewiele, zabite sztuki wędzono, peklowano i jako specjał spożywano podczas świąt”.

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 15:00

Liczba wyświetleń: 142

UWAGA

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