

## Schab parzony 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 schab parzony kurpiowski to element spuścizny kulinarnej regionu. Schab parzony przygotowywany jest na bazie receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Swoją wyjątkowy, niepowtarzalny smak zawdzięcza zastosowaniu przy jego wyrobie mięsa wieprzowego pozyskiwanego od świń hodowanych w indywidualnych gospodarstwach rolnych, na czystych terenach objętych Naturą 2000. Pierwszym etapem przygotowania schabu jest jego oczyszczenie i umieszczenie w zalewie przygotowanej na bazie przypraw tj. czosnku, pieprzu, liści laurowych przez około 7 dni. Po tym czasie schab jest wyjmowany i umieszczany w chłodnym miejscu w celu odcieknięcia i osuszenia. Kolejnym etapem jest wędzenie. Proces ten trwa około 8 godzin, a jego celem jest nadanie wędlinie odpowiedniego aromatu, smaku i barwy. Po zakończeniu wędzenia schab poddawany jest procesowi parzenia. Na koniec następuje jego schłodzenie. Schab parzony kurpiowski do dziś jest stałym elementem jadłospisu uroczystości rodzinnych. Dawniej była to wędlina jadana odświętnie ze względu na powszechnie panującą biedę, obecnie jest to produkt dostępny na co dzień.

---

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 14:15

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 14:58

Liczba wyświetleń: 247

Rejestr zmian

#### UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](http://archiwum.mazovia.pl)