

Szynka kurpiowska



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 szynka kurpiowska to element spuścizny kulinarnej regionu. Głównym surowcem do wyrobu tradycyjnej szynki kurpiowskiej jest wysokiej klasy mięso pozyskiwane od trzody chlewnej pochodzącej z indywidualnych gospodarstw wiejskich, w rejonie objętym ochroną Natura 2000. Kawałki mięsa wieprzowego tj. szynki, po wcześniejszym oczyszczeniu umieszczane są w zalewie przygotowanej na bazie przypraw takich jak: pieprz, czosnek, gorczyca, liść laurowy. W zalewie pozostają od 5 do 7 dni. Po tym okresie szynki są wyjmowane i wieszane na hakach w celu odcieknięcia i osuszenia. Kolejnym etapem jest wędzenie trwające do 8 godzin w wędzarni opalanej drewnem olszowym. Po zakończeniu wędzenia szynki są jeszcze parzone, a następnie studzone. Przy wyrobie szynki kurpiowskiej wykorzystywana jest wiedza i praktyka zdobywana przez wiele lat, przekazywana z pokolenia na pokolenie i kultywowana do dnia dzisiejszego.

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: 153

UWAGA

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