

Flaki cielęce z Radziwiłłowa



Autor: fot. arch. UMWM

Tereny Radziwiłłowa Mazowieckiego znajdującego się w gminie Puszcza Mariańska w województwie mazowieckim „Należą do najpiękniejszych miejsc na Mazowszu. To kraina sosnowych lasów, morenowych wzgórz i krajobrazu wód pradolinowych (...)” – pr. zb. pod. red. **K. B. Matusiaka** „Wędrowki po Gminie Puszcza Mariańska”, Puszcza Mariańska, 2008.

Historycznie, **tereny te należały do rodu Radziwiłłów**, który zamieszkiwał znajdujący się w leżącym nieopodal Nieborowie, dwór.

W regionie tym przeplatają się tradycje kuchni zarówno chłopskiej jak i ziemiańskiej. **Jedną z tradycyjnych potraw** sporządzanych w gminie Puszczy Mariańskiej, która gościła na polskich stołach już w XIV wieku, **były flaki**. Należały one do jednych z **ulubionych dań królów np. Króla Władysława Jagiełły**.

„Flaki – ale to teraz jest obyczaj taki, kiedy u Pana zjesz w szafranie flaki (...)”. Zjadał się flakami Król Władysław Jagiełło – **H. Szymanderska**, „Kuchnia Polska potrawy regionalne”, Warszawa, 2015.

Nazwa potrawy wywodzi się z jej głównego składnika, czyli oczyszczonych i pokrojonych w drobne paseczki fragmentów żołądka wołowego.

W Radziwiłłowie Mazowieckim **na flaki mówiono „krezki”** i sporządzano je wykorzystując żołądki cielęce.

Flaki gotowano od 4 do 5 godzin w „kilku wodach”, do miękkości. Wcześniej przygotowywano rosół na wołowie z dodatkiem dużej ilości „włoszczyzny”. Ostudzone warzywa z rosółu oraz ugotowaną i przestudzoną wołowinę krojono na małe kawałki. Ugotowane i pokrojone flaczki, warzywa oraz mięso wołowe zalewano wywarem, zagotowywano raz jeszcze i doprawiano majerankiem, papryką, gałką muskatołową, imbirem, pietruszką, solą oraz pieprzem. Na pół godziny przed wydaniem potrawy, do flaków dodawano namoczoną wcześniej w mleku lub wodzie, odsączoną i utratą z masłem, bułkę. Gotowe flaki cielęce podawano z chlebem gryczanym lub razowym, bądź:

„Krezki” (kruszki) – flaki cielęce znacznie delikatniejsze od wołowych, podawane z dodatkiem pulpetów lub ziemniaczanych knedli, posypane startym, żółtym serem” – **H. Szymanderska**, „Kuchnia Polska potrawy regionalne”, Warszawa, 2015, s. 567.

Surowce wykorzystywane do produkcji flaków cielęcych z Radziwiłłowa, pozyskiwane z przydomowych ogrodów, miejscowych łąk oraz pastwisk, charakteryzujących się niepowtarzalną florą oraz mikroklimatem, nadają potrawie wyjątkowy i unikalny smak.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (RW)

Data wytworzenia: 07.11.2023

Opublikował w BIP: Tomasz Targoński

Data opublikowania: 07.11.2023 15:26

Ostatnio zaktualizował: Tomasz Targoński

Data ostatniej aktualizacji: 07.11.2023 15:26

Liczba wyświetleń: 59

UWAGA

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