

Gruduskie szaraki



Autor: fot. arch.

UMWM

Dawniej w okolicach miejscowości Grudusk, który dzielił się na wieś, folwark oraz dwie kolonie, **codzienne pożywienie mieszkańców oparte było na potrawach sporządzanych głównie z ziemniaków, mleka oraz zbóż**. Z ziemniaków przygotowywano dania obiadowe często serwowane razem z mlekiem.

Jednym z tradycyjnych gruduskich dań były szare kluski sporządzane z surowych ziemniaków nazywane przez mieszkańców regionu „gruduskimi szarakami”.

Gruduskie szaraki, od innych klusek uciowanych z ziemniaków **odróżnia bardzo mała ilość dodawanej mąki**. Mieszkańcy gminy Grudusk wspominają, że w trakcie wyrobu szaraków, mąki używa się jedynie do podsypywania deski, na której formowane są kluski.

Przygotowanie regionalnych gruduskich klusek rozpoczyna się od ręcznego utarcia surowych ziemniaków. Następnie odsącza się pozyskaną ziemniaczaną masę i dodaje osiadtą na dnie skrobię. Szaraki gotuje się w osolonej wodzie i serwuje z cebulą oraz podsmażonym, wędzonym boczkiem lub słoniną.

Do dnia dzisiejszego tradycyjne, ręcznie przygotowywane gruduskie szaraki prezentowane są podczas okolicznych jarmarków, pikników czy dożynek

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 15:31

Ostatnio zaktualizował: Tomasz Targoński

Data ostatniej aktualizacji: 07.11.2023 15:37

Liczba wyświetleń: 75

Rejestr zmian

UWAGA

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