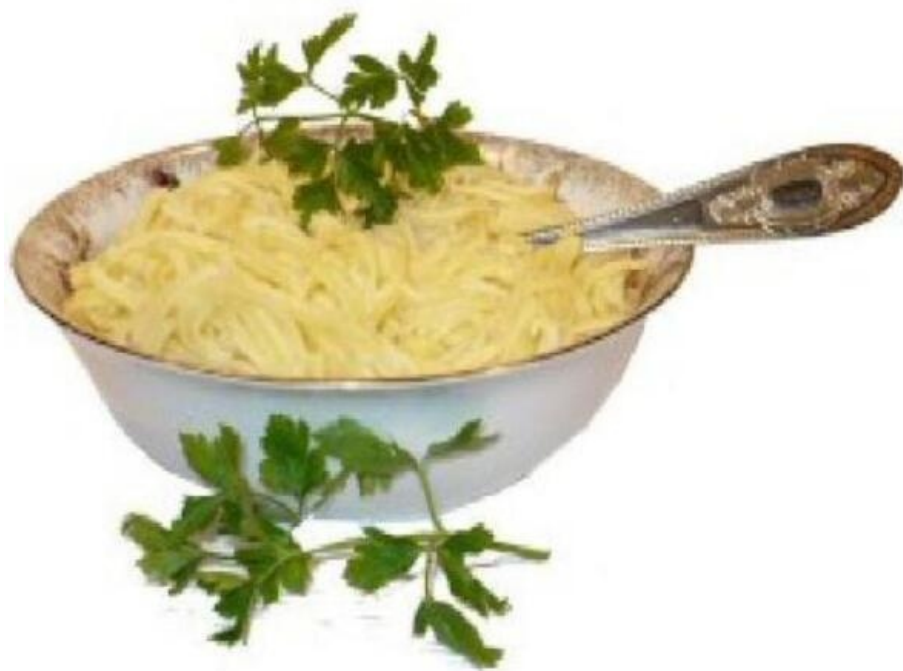


Makaron radziwiłłowski



Istnieje wiele sporów na temat, kto i kiedy wymyślił makaron. Kiedy człowiek nauczył się mielić zboże na mąkę, zaczął z niej robić ciasto zagniatą mąkę z wodą. W ten sposób powstał pierwszy makaron. Znany był on w Chinach 4 tysiące lat temu, zaś w krajach nadbałtyckich pojawił się już przed naszą erą. Bardzo cienki makaron sprowadzili do Europy Arabowie. Około 1000 roku ukazał się pierwszy udokumentowany przepis na makaron, a w XII wieku produkowano suchy makaron w Palermo.

Pod koniec siedemnastego wieku Nieborów i Bolimów zostały zakupione przez jednego z Radziwiłłów. „Michał Hieronim Radziwiłł (1744-1831) (...) Nabył też w korzystnej sytuacji dobra nieborowskie (Nieborów z Bolimowem) i założył w nich swą główną rezydencję” („Radziwiłłowie herbu Trąby”, Warszawa 1996). W XIX i XX wieku w Radziwiłłowie makaron wytwarzano zarówno na potrzeby pobliskiego dworu w Nieborowie w oparciu o tradycyjne receptury, jak i wykorzystywano go również na potrzeby własne, np. na wesela i święta. Potwierdzają to wspomnienia mieszkańców rejonu Puszczy Mariańskiej, gdzie kilka razy w tygodniu do wsi związanych z majątkiem nieborowskich Radziwiłłów przyjeżdżał intendent i dokonywał zakupów uprzednio zamówionych produktów, w tym wspomnianego makaronu.

W kuchni staropolskiej makaron robiono z mąki pszennej i jaj bez dodatku wody i według tej receptury do dnia dzisiejszego wytwarza się makaron radziwiłłowski, gdzie proces produkcyjny rozłożony jest na kilka etapów. Na początku należy przygotować surowce tzn. mąkę pszenną z lokalnych młynów oraz jaja kur zielononózek kuropatwianych w proporcjach kilogram mąki do 20 jaj. Po zmieszaniu tych produktów, zagnieceniu ciasta i rozwałkowaniu na tzw. placki czeka się około pół godziny aż ciasto przeschnie. W następnym etapie zwijamy placki w wałeczek i kroimy nożem jak najcieniej. Ostatnim etapem jest dosuszanie pokrojonego makaronu.

Do wyrobu makaronu używa się jaj kur zielononózek kuropatwianych rodzimej rasy kur polskich przystosowanych do chowu w warunkach naturalnych. Obecnie kury te są hodowane w gospodarstwach ekologicznych na terenie Puszczy Bolimowskiej, wyposażonych w odpowiednie wybiegi i pastwiska obsiewane mieszanką roślin motylkowych. Gospodarstwa rolne wytwarzają z nich makaron cechujący się nie tylko znakomitymi walorami smakowymi, lecz również zdrowotnymi. Może być podawany jako dodatek do zup lub danie główne z mięsem, serem, warzywami, sosami, owocami.

Adres:

Gospodarstwo Rolne Violetta i Dariusz Marcinowscy

96-332 Radziwiłłów

ul Topolowa 3

e-mail: zielononozka@wp.pl

Nr tel. (0 46) 831 81 99; 693 14 87 29

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Opublikował w BIP: Iwona Dybowska

Data opublikowania: 25.11.2009 09:30

Ostatnio zaktualizował: Iwona Dybowska

Data ostatniej aktualizacji: 05.04.2017 14:03

Liczba wyświetleń: 253

Rejestr zmian

UWAGA

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