

Masło z kwaśnej śmietany



Radziwiłłów Mazowiecki to niewielka wieś położona na terenie Puszczy Bolimowskiej. Znajdują się tam tereny objęte ochroną np. Bolimowski Parki Krajobrazowy, Puszcza Mariańska, Rezerwat wodny „Rawka”. Dzięki niepowtarzalności flory miejscowych łąk i pastwisk, czystej wodzie oraz unikalnemu mikroklimatowi, produkty przygotowywane na tym terenie wyróżniają się wysoką jakością.

Od dawna mieszkańcy Radziwiłłowa Mazowieckiego zajmowali się hodowlą bydła mlecznego. Mleko pozyskiwane od krów spożywane było w najprzeróżniejszych postaciach. „Jedzono mleko słodkie, kwaśne, surowe, gotowane.” (T. Sobczak, „Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku”, Ossolineum 1976r.), jak również w postaci przetworzonej „przerabiano na masło, sery, twarogi, które jedzono z chlebem lub używano do kraszenia potraw”. (T. Sobczak „Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku” Ossolineum 1976). Do takich produktów należy masło śmietankowe z Radziwiłłowa. Sposób przygotowania masła nie zmienił się przez lata. Na początku należy oddzielić śmietanę od mleka. „Zbiera się śmietankę z mleka, latem gdzieś tak ze trzy dni po dojeniu i zlanu, w zimę trzy, jako że w upał mleko nie może długo stać, bo mogłoby skwaśnieć. Śmietanę lejąc cedzić przez włosiane sito, by była jak najczystsza i wlać do połowy maselnicy, nie dalej. Ubijać do skutku koło godzinę w kierzance później należy opłukać masło z sera, maślanki i serwatki, ugnieść i osolić akuracie. . . wziąć od 1 do 3 deka soli na jeden kg masła, jeśli ma być do zjedzenia od razu, jeśli na zaś, to z 5 deko... Przerobić, odstawić na 20, 15 godzin, musi postać czas jakiś.” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Radziwiłłowa Mazowieckiego). Okolice Radziwiłłowa Mazowieckiego słyną z wysokiej jakości produktów, cenionych przez konsumentów za tradycyjną metodę produkcji oraz niepowtarzalny smak.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Dorota Łucja Cichocka

Opublikował w BIP: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data opublikowania: 04.04.2017 15:40

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 15:40

Liczba wyświetleń: 226

UWAGA

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