

Karp marynowany z rzeki Rawki



Autor: fot. arch.

UMWM

Radziwiłłów Mazowiecki to wieś usytuowana **w gminie Puszcza Mariańska**. Przepływa przez nią **rzeka Rawka**, która jest częścią utworzonego w 1983 r. Rezerwatu Wodnego Rawka.

„Rozciąga się on na odcinku od źródeł do ujścia, na długości 97 km, wraz z rozgałęzieniami koryta rzeki, starorzeczami, dolnymi odcinkami dopływów Krzemionki, Korabiewki, Rokity, Grabinki” (pr. zb. pod red. K. B. Matusiaka, „Wędrówki po Gminie Puszcza Mariańska”).

Znajdują się tu **liczne łowiska**, w których występuje wiele gatunków ryb. Z uwagi na bogactwo ryb na tym terenie, były one podstawą wyżywienia dla lokalnej ludności. Złowione ryby spożywano na bieżąco w formie różnych potraw. Kiedy było ich **więcej wędzono lub marynowano**,

„(...) smażyono, duszono bez kropli wody, i inne w pasztecie lub na zimno z galareta (...) te obsypane siekanymi jajami, do octu i oliwy, te nadziewane, drugie same w sobie poszarpane w cząstki lub przerobione w kotlety” (Ł. Gołębiowski, „Domy i dwory”).

Niektóre ryby, takie jak np. **karpie doskonale nadawały się do marynowania**. Karpie oczyszczano, patroszono, a następnie krojono na dzwonka. Solono i odstawiano na jakiś czas, na kilka godzin lub na całą dobę. Po tym czasie oczyszczoną z soli rybę **smażono na oleju** lub na maśle klarowanym, a **czasem pieczono w piecu**. Wcześniej przygotowywano **marynatę z wody, octu i przypraw**. Najpierw gotowano do miękkości warzywa, marchew, pietruszkę, por, seler z przyprawami, odcedzano, a dopiero później do wywaru warzywnego dodawano ocet jabłkowy i pozostałe przyprawy. Usmażoną rybę układano w słojach lub kamiennym garnku i zalewano przestudzoną marynatą.

Data opublikowania: 21.11.2023 10:43

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 21.11.2023 10:45

Liczba wyświetleń: 60

Rejestr zmian

UWAGA

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