

## Śledź w oleju z Radziwiłłowa



Śledź to jedna z najpospolitszych, a jednocześnie najbardziej cenionych ryb morskich z uwagi na dużą wartość odżywczą, walory smakowe i niewysoką cenę. „Śledź (...) gatunek ryby (...) z rodziny śledziowatych, obejmujących głównie ryby morskie. (...) śledź jest rybą powszechnie znaną i rzec można ze wszystkich najpożyteczniejszą, mianowicie pod względem obfitości połowu żadna inna w porównanie z nim iść nie może” (S. Orgelbrand „Encyklopedia powszechna” tom XXII, Warszawa, 1866).

Śledzie najczęściej marynowano solone w occie z dodatkiem cebuli oraz różnych przypraw. W celu przedłużenia ich trwałości oraz podniesienia walorów smaków niekiedy poddawano je również wędzeniu. W Radziwiłłowie Mazowieckim śledzie przyrządza się na uroczystości rodzinne i świąteczne, obiady i przyjęcia z różnych okazji. Kiedyś śledzie kupowało się w całości prosto z beczki. „Takie śledzie należało oczyścić, oddzielić wnętrzności i pofiletować. Filety zwykle moczyło się w wodzie lub mleku. Ja znalazłam w starym przepisie metodę i śledzie moczyłam w soku z jabłek (jabłka z własnego sadu, a sok tłoczyło się za pomocą prasy) dzięki temu nabierały innego od wszystkich smaku. Śledzie pokrojone w kawałki albo całe płyty układało się w garnku kamiennym, przekładało suszonymi pomidorami, obranym i pokrojonym czosnkiem i posypywało przyprawami. Zapełniony do trzy czwarte garnek zalewało się octem winnym albo olejem najczęściej rzepakowym. Następnie garnek należało przykryć płócienną szmatką i odstawić w chłodne miejsce. Po kilku dniach były gotowe. Była też inna metoda przyrządzania śledzi. Zamiast tradycyjnego moczenia oczyszczone śledzie wędziło się w zimnym dymie przez kilka dni. Do wędzenia używało się drewna ze starych drzew z sadu. Najlepsze było wiśniowe. Wędzono w wędzarni dworskiej przy folwarku, w młynie nad rzeką Rawką. Potem marynowało się podobnie jak śledzie solone.” (Notatka z rozmowy z mieszkańcami Radziwiłłowa Mazowieckiego). Do dzisiaj w Radziwiłłowie Mazowieckim śledzie przygotowuje się według tego tradycyjnego przepisu, jedynie obecnie wędzone są w przydomowej tradycyjnej wędzarni.

---

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Dorota Łucja Cichocka

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

Data opublikowania: 04.04.2017 14:25

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 14:29

Liczba wyświetleń: 585

Rejestr zmian

#### UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](http://archiwum.mazovia.pl)