

Galaretka z czarnej porzeczki



Autor: Fot. arch. UMWM

Osadnictwo na terenie gminy Maciejowice w województwie mazowieckim rozwinęło się na przełomie XII i XIII wieku. Sprzyjały temu tutejsze urodzajne gleby, zwane obecnie powiślańskimi.

W pierwszej połowie XIX wieku uprawa warzyw i owoców w okolicach Maciejowic była szeroko zakrojona. Z płodów rolnych sporządzano różnorodne przetwory: susze, marynaty, konfitury, dżemy, galaretki, itp. Gospodynie z gminy Maciejowice w sposób tradycyjny podchodziły do kwestii żywienia swoich rodzin. Tradycja wykorzystywania przetworów z własnej produkcji utrzymała się do dziś. Jednym z takich produktów jest galaretka z czarnej porzeczki.

Przepis na galaretkę

Przygotowanie galaretki rozpoczyna się od **oczyszczenia owoców**. Następnie wysypuje się je **do garnka na zmianę z cukrem**. Całość należy **odstawić na parę godzin**, aż porzeczka puści sok. W następnym etapie **owoce się podgrzewa**, aż do ich zmiękczenia, a **nadmiar soku odlewa**, aby skrócić czas odparowania wody i jednocześnie zagęścić galaretkę. W kolejnym kroku owoce **przeciera się przez sito**, tak aby skórki i pestki nie przedostały się do pulpy. W ostatnim etapie miesza się dokładnie uzyskaną pulpę dodając kolejne porcje cukru. **Całość trzeba zagotować**. Gorącą galaretką napełnia się wyparzone słoiki.

Galaretka z czarnej porzeczki promowana jest na licznych konkursach kulinarnych, targach i wystawach okolicznościowych. Miedzy innymi w 2016 roku w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” galaretka z Maciejowic otrzymała I nagrodę.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Agnieszka Kalińska (RW)

Data wytworzenia: 27.10.2023

Opublikował w BIP: [Monika Gontarczyk](#)

Data opublikowania: 27.10.2023 12:02

Ostatnio zaktualizował: Monika Gontarczyk

Data ostatniej aktualizacji: 27.10.2023 12:02

Liczba wyświetleń: 69

Rejestr zmian

UWAGA

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