

Sos dyniowo-ziółowy



Autor: Fot. Magdalena Bukowska

Gmina Czernice Borowe ma charakter typowo rolniczy. Dynię na tych terenach uprawiano ze względu na jej wartości smakowe i zdrowotne, jak również łatwość uprawy.

W latach 70. ubiegłego wieku w gminnej spółdzielni funkcjonował Ośrodek Praktycznej Pani. Ośrodek posiadał wyposażenie do przyrządzania posiłków. Organizowane były kursy prowadzone przez instruktorki, które przekazywały umiejętności gotowania, pieczenia i szycia.

Uczono w nim przygotowywać potrawy z dyni, między innymi sos dyniowo-ziółowy. Z biegiem lat specjał został szeroko spopularyzowany w gminie ze względu na swój **ciekawy smak, komponujący się z potrawami mięsnymi**.

Podstawą sosu jest obrana, wypestkowana, pokrojona w kostkę i **ugotowana dynia, z pomidorowo-warzywnym przecierem, z dodatkiem przypraw i ziół**. Dzięki pasteryzacji sos może być przechowywany dłużej. Można go używać zamiast keczupu. Najczęściej podawany jest do wędlin, kanapek, potraw mięsno-makaronowych oraz kurczaka z ryżem.

Wiele gospodyń nauczyło się go wytwarzać. Przekazywały więc recepturę kolejnym pokoleniom. Dziś możemy mówić o swoistej tradycji, która na dobre zakorzeniła się w regionalnej świadomości kulinarnej. **Sos dyniowo-ziółowy** stał się najbardziej rozpoznawalnym dodatkiem do potraw w okolicy. Stanowi swoisty **element dziedzictwa kulinarnego Czernic Borowych**. Podczas wielu lokalnych wydarzeń, festynów czy dożynek serwowane są dania mięsne właśnie z tym sosem.

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 10:14

Ostatnio zaktualizował: [Monika Gontarczyk](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.10.2023 10:14

Liczba wyświetleń: 81

Rejestr zmian

UWAGA

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