

Syrop malinowy okienny



Autor: Fot. arch. UMWM

Syrop malinowy okienny to słodko-winny syrop z malin i cukru wytwarzany w powiecie grójeckim w województwie mazowieckim.

Urozmaicona rzeźba terenu z morenowymi pagórkami i dolinami rzecznyymi, lekkie ziemie oraz szczególny mikroklimat wpływają na wysoką zawartość cukru w tutejszych malinach.

Maliny na Mazowszu rosły naturalnie w lasach i na łąkach oraz jako w przydomowych ogródkach. Na początku XX wieku maliny z grójeckich sadów były sprzedawane na warszawskich jarmarkach. W latach 40. XX wieku dzieci chodziły zbierać maliny do lasu. W gminie Pniewy profesjonalną uprawą malin zaczęto się zajmować w latach 70. XX wieku.

Przygotowywanie soku z malin zawsze było popularne w tym regionie. Nadmiar malin był wykorzystywany do robienia syropu okiennego, który był wykorzystywany zimą. **Maliny były zasypane cukrem i stawiane w słoju na parapecie.** Ten proces powielany jest do dziś.

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 13:46

Ostatnio zaktualizował: [Monika Gontarczyk](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.10.2023 13:46

Liczba wyświetleń: 67

Rejestr zmian

UWAGA

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