

Razówka z Kozienic



Autor: fot. arch.

UMWM

Chleb to **najstarszy produkt żywnościowy** przygotowywany przez człowieka od tysięcy lat. Pierwszym „chlebem” naszych przodków były polewki, czyli bryje składające się w 80–90% z wody zmieszanej i ugotowanej z tłuczonym ziarnem pszenicy, jęczmienia lub żyta.

W polskiej i słowiańskiej tradycji kulturowej chleb był nie tylko pożywieniem, ale także **symbolem dostatku i pomyślności**. A sam sposób przygotowywania i spożywania pieczywa był procesem niezwykle ważnym, obdarowanym licznymi przesadami.

Kozienickie zwyczaje związane z chlebem

Również na obszarze Ziemi Kozienickiej pieczenie i spożywanie chleba ma długą tradycję. Odgrywał on ogromną rolę nie tylko podczas codziennych posiłków, lecz także podczas różnorodnych rodzinnych uroczystości.

Jedną z takich uroczystości były **zaręczyny**, podczas których siedzącym naprzeciwko siebie młodym wiązano na bochnie chleba ręce chustką i skrapiano święconą wodą. Następnie krojono chleb na pół i solono, jedną część jedli narzeczeni, drugą rozdzielano wśród obecnych gości. Panował zwyczaj, że kto pierwszy zjadł chleb, ten miał rządzić w domu.

Na Ziemi Kozienickiej najczęściej **chleb był wypiekany z mąki żytniej razowej** lub z mąki mieszanej zwanej „spółką”, na którą przeznaczano jeden korzec żyta i pół korca pszenicy. **Walorem** razówki z Kozienic jest **tradycyjna receptura** oparta na zastosowaniu mąki mieszanej oraz luźnego zakwasu (żurku), czyli mieszaniny mąki żytniej z wodą, który poddawany jest wielogodzinnej fermentacji. Zastosowanie żurku wpływa na walory zdrowotne i smakowe, powodując, że **chleb nie kruszy się, jest dłużej świeży** i ma charakterystyczny, **lekko kwaśny smak**.

Opublikował w BIP: [Urszula Sabak](#)

Data opublikowania: 09.11.2023 11:06

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 09.11.2023 12:09

Liczba wyświetleń: 68

Rejestr zmian

UWAGA

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