

## Puszcza Mariańska zagłębiem produktów regionalnych

data aktualizacji: 2020.11.25 autor: Justyna Napierała



Wioletta i Dariusz Marcinkowscy od lat zajmują się promocją i wytwarzaniem produktów regionalnych. (Justyna Napierała)

**Puszcza Mariańska stała się zagłębiem produktów regionalnych. Wioletta i Dariusz Marcinkowscy zarejestrowali już dwadzieścia produktów ze swojego gospodarstwa. Na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi są także wyroby Teresy i Andrzeja Lubeckich z Bud Kałek.**

Wioletta i Dariusz Marcinkowscy prowadzą gospodarstwo w Radziwiłowie. To wieś związana z dworem Radziwiłów. Tradycja wskazuje, że dawny stół pełen był dań chłopskich i ziemiańskich. Państwo Marcinkowscy są autorami produktów i dań na bazie surowców z własnego gospodarstwa.

Podstawę receptur stanowią przepisy babci pana Dariusza, Marianny, której wiedzę przekazała mama Julianna, pracownica w folwarku Radziwiłów.

Na listę małżeństwo wpisało dwadzieścia produktów: Likier jajeczny Radziwiłowski, Chleb razowy ciemny z Radziwiłowa, Bolimowski gołąb nadworny Ryś, Makaron Radziwiłowski, Jaja perlicze z Grabiny Radziwiłowskiej, Jaja z Radziwiłowa (kur zielononózek kuropatwianych), Kapłon staropolski

z Radziwiłłowa, Masło klarowane z Radziwiłłowa, Masło śmietankowe z Radziwiłłowa, Pasta rybna z Radziwiłłowa, Półgęsek, Rosół dworski, Ślimak winny z Radziwiłłowa, Śledzie w oleju z Radziwiłłowa, Kompot z jabłek z cynamonem, Pularda mazowiecka, Kogutki z Radziwiłłowa, Perliczki z Grabiny Radziwiłłowskiej, Karp w zalewie z rzeki Rawki, Węgorz w zalewie z rzeki Rawki.

Za wędzonego węgorza z Radziwiłłowa Marcinkowscy zostali wyróżnieni w konkursie i otrzymali Laur Marszałka Mazowsza. Małżeństwo jest w posiadaniu między innymi medalu Perły Polski, to bardzo ważna nagroda branżowa, oznacza mistrzostwo za makarony z jaj kur zielononózek.

Marzeniem Wioletty i Dariusza jest zbudowanie letniej kuchni z piecem chlebowym i kontynuowanie tego co już zaczęli kilkanaście lat temu. A właśnie piętnaście lat temu rozpoczęli swą kulinarną drogę. Łatwo nie było. Zaczęło się od hodowli ślimaków, pomysł okazał się średni, zrezygnowali. Później były kury zielononóżki, w gospodarstwie pojawiło się ich trzysta. Niosły małe ale bardzo zdrowe jaja. Wtedy zaczęło się poszukiwanie tradycyjnych przepisów.

- Uwielbiam gotować, mam to w genach, moja praprababcia Julianna pracowała w kuchni na dworze Radziwiłłów - mówi Dariusz Marcinkowski.

W domu zostały przepisy, pytał też starszych mieszkańców o miejscowe tradycje kulinarne.

Radziwiłłów dawniej znany był z makaronów z jaj kur zielononózek, państwo Marcinkowscy zdecydowali, że będą go nadal produkować. I tak jest do dziś. Są specjalistami również od masła klarowanego, kompotu z rabarbaru, likieru radziwiłłowskiego, past rybnych czy kapłona a teraz także węgorza.

- Staramy się przywoływać to co było kiedyś znane i zdrowe - mówi Wioletta Marcinkowska. Dawna kuchnia opierała się głównie na mięsie, potrawy doprawiano solą i pieprzem. Stosują także ziele angielskie, liść laurowy. Dawniej używano dużo mąki.

- Wracamy do korzeni, dawni ludzie nie wyrzucali jedzenia. Barszcz czerwony gotowany był także z liści - przypomina Wioletta.

Była bieda i niegodnym byłoby nie wykorzystać wszystkiego co urodziła ziemia.

Kraina Czarnego Bzu to gospodarstwo Teresy i Andrzeja Lubeckich. Oni spopularyzowali czarny bez, który uprawiają ekologicznie. Wykorzystują jego moc, służącą zdrowiu. Proponują wyroby z kwiatów i owoców, herbatki ziołowe oraz czarny bez z jabłkiem. Większość produktów znajduje się na liście produktów tradycyjnych i regionalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Herbatka z czarnego bzu ma właściwości przeciwgorączkowe, odkażające. Państwo Lubeccy stworzyli też syrop z czarnego bzu w połączeniu z cytryną sprawia, że jest orzeźwiający i zdrowy. Produkują też dżem z czarnego bzu z jabłkiem. Teresa i Andrzej Lubeccy są autorami receptury ciasteczek maślanych z kwiatem czarnego bzu. Dla nich czarny bez to skarb medycyny ludowej. Mają w swoim gospodarstwie ponad cztery hektary uprawy. Właścicielka przygotowuje też sosy, galaretki, budynie, napoje.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37499-puszcza-marianska-zaglebiem-produktow-regionalnych>