Węgorz Marcinkowskich z Laurem Marszałka

data aktualizacji: 2019.06.07 autor: Justyna Napierała

Państwo Marcinkowscy w miejscu, gdzie powstają kulinarne cuda. (Justyna Napierała)

Za wędzonego węgorza z Radziwiłłowa Wioletta i Dariusz Marcinkowscy zostali wyróżnieni w konkursie i otrzymali Laur Marszałka Mazowsza.

Konkurs promuje tradycyjną kuchnię, kultywowanie lokalnych tradycji.

Marcinkowscy są w posiadaniu między innymi Perły Polski, to bardzo ważna nagroda branżowa, oznacza mistrzostwo za makarony z jaj kur zielononóżek.

Marzeniem małżeństwa jest zbudowanie letniej kuchni z piecem chlebowym i kontynuowanie tego co już zaczęli kilkanaście lat temu.

A właśnie czternaście lat temu rozpoczęli swą kulinarną drogę. Łatwo nie było. Zaczęło się od hodowli ślimaków, pomysł okazał się nienajlepszy, 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 zielononóżek, 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. Małżeństwo stosuje także ziele angielskie, liść laurowy. Dawniej używano dużo mąki.

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

Była bieda i niegodnym byłoby nie wykorzystać wszystkiego co urodziła ziemia. Teraz chcą wpisać na listę produktów barszcz czerwony i zupę szczawiową, znani są też z wytwarzania śledzia z Radziwiłłowa. Przepis jest prosty ale genialny. Śledzia moczy się w soku jabłkowym, później umieszcza się go z cebulą w occie lnianym, następnie zalewany jest olejem rzepakowym. Makaron z zielononóżek to również przepis do samodzielnego wykonania. Stosuje się 20 jaj na 1 kg mąki. Ugniatamy, kroimy, suszymy gotujemy i zjadamy.

W Radziwiłłowie w kuchni zawsze dominowały ryby, bo przepływają przez miejscowość dwie rzeki: Rawka i Korabiewka gdzie można je złowić.

Jest wiele gatunków węgorze, karpie. Ryby marynowano, suszono, wędzono.

W Radziwiłłowie, przygotowaną pokrojoną w dzwonka rybę należało posolić odstawić na kilka godzin po czym oczyściwszy z soli smażyć na maśle klarowanym.

To właśnie potrawa rybna w tym roku została wyróżniona w konkursie Marszałka Mazowsza a Marcinkowscy mają kolejne powody do dumy.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/32298-wegorz-marcinkowskich-z-laurem-marszalka