

Olej lniany tłoczony na zimno



Tradycje wytwarzania oleju z lnu do celów kulinarnych w okolicy Nasielska na terenie Mazowsza są znane od bardzo dawna. Najstarsze pisane dokumenty na temat olejarni we wsi Nowa Wieś, będącej obecnie dzielnicą Nasielska, pochodzą z 1474 roku. W Nasielsku po II wojnie światowej zlokalizowane były olejarnie, które przerabiały surowiec z okolicy zaopatrując w olej lniany także Warszawę. Surowcem wykorzystywanym do produkcji oleju są oczyszczone nasiona lnu.

Produkowany olej jest cieczą jednorodną, bez żadnych domieszek obcych. Znajduje się w nim 100% oleju lnianego, bez jakichkolwiek dodatków sztucznych, czy naturalnych. „(...) Jak sięgam pamięcią oleje roślinne – lniany i rzepakowy były obecne na stole w moim domu rodzinnym. (...) Jak mówiono tuż po drugiej wojnie światowej: olej lniany szlachcił pańskie stoły, a to wpływało na jego cenę. (...) Olej lniany był raczej stosowany do kraszenia ziemniaków i do różnego rodzaju zalew, którymi polewano surówki i zalewano sałatki” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami ziemi nasielskiej). Jakość uzyskiwanego oleju zależy od surowca i potrafi być nieco różna, zależnie od warunków wegetacyjnych występujących w danym roku. Zawartość w oleju lnianym tłoczonym na zimno nienasyconych kwasów tłuszczowych, a szczególnie kwasów omega-3, spowodowało w ostatnich latach szczególne zainteresowanie ww. produktem. Dzięki temu stał się on niezbędnym elementem różnego rodzaju potraw przygotowywanych przez mieszkańców Nasielska i okolic.

Data opublikowania: 04.04.2017 15:35

UWAGA

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