



W krainie lubelskich produktów tradycyjnych



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja opracowana przez Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

W krainie lubelskich produktów tradycyjnych



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja opracowana przez Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Szanowni Państwo, Drodzy Miłośnicy lubelskiej kuchni!

Z ogromną przyjemnością oddaję w Państwa ręce najnowszą publikację na temat najwspanialszych tradycyjnych smaków naszego regionu. Znajdą tu Państwo informacje o kilkuset produktach, potrawach i przetworach, które królowały na stołach naszych babć i prababć i które powoli, z triumfem, wracają do łask. Z przysłowiową lezką w oku odnajduję w książce także smaki mojego dzieciństwa, ulubione zupy, słodkości i przekąski, kojarzące się z dawno minionymi czasami i przywołujące same dobre wspomnienia. Przyznam również, że znalazłem tu wiele specjalów, o których istnieniu wcześniej nawet nie wiedziałem! Świadczy to o tym, jak bogate i różnorodne jest nasze dziedzictwo kulinarne połączone jednym wspólnym przymiotnikiem „lubelskie”.

Wydawnictwo, które trzymają Państwo w rękach, nie tylko stanowi spis smakołyków wpisanych na ogólnopolską Listę Produktów Tradycyjnych (lub czekających na rejestrację), ale też lokuje je w obrębie małych ojczyzn, z którymi są one kulturowo i historycznie związane. Czytając o nich, będą mieć Państwo okazję do swoistej podróży po licznych zakamarkach województwa lubelskiego, a niejednokrotnie także do odkrycia turystycznych atrakcji tych terenów.

Przeglądając karty naszego katalogu, z pewnością zauważą Państwo zmianę jego formuły oraz kilkanaście nowych opisów produktów. Ubogacona o nowe przepisy została też wkładka „Lubelscy kucharze polecają”.

Mając nadzieję, że niniejsza publikacja będzie dla Państwa inspiracją do wyśmienitej przygody z lubelską kuchnią, życzę miłej lektury i zapraszam do zgłaszania ulubionych smaczków na Listę Produktów Tradycyjnych!

Jarosław Stawiarski
Marszałek Województwa Lubelskiego



Bufet śniadaniowy jako forma prezentacji skarbów regionu

*Weźmij kapłona albo gęś ociągnij, rozbierz w członki, włóż w garnek,
wkraj w drobno cebule i pietruszki, zalej rosotem,
wsyp krup perłowych, masła dobrego, pieprzu i szafranu.
Przywarz, a daj gorąco na stół.*

*Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”*

Podstawowym posiłkiem w naszym regionie było i jest śniadanie. Mając do dyspozycji produkty tak bogate w białka i węglowodany, gospodynie bez względu na porę roku przygotowują przepyszne dania, smaczne, zdrowe i pożywne.

Smak i zapach baleronu z kurczaka, który jest jedną z najsmaczniejszych lubelskich domowych wędlin, salceson gospodyni żukowskiej czy też niezapomniany pasztet z perliczki, są to domowe wędliny, które w sposób zaiste szlachecki poprawią nam humor na początek dnia.

Deseczka mięsnych przysmaków

Baleron nadwieprzański

Baleron nadwieprzański jest związany wyłącznie z miejscowością Baranów nad Wieprzem, gdyż jest produkowany tylko w tutejszej masarni. Surowce używane do wytwarzania tego baleronu pochodzą wyłącznie z terenu gminy Baranów.

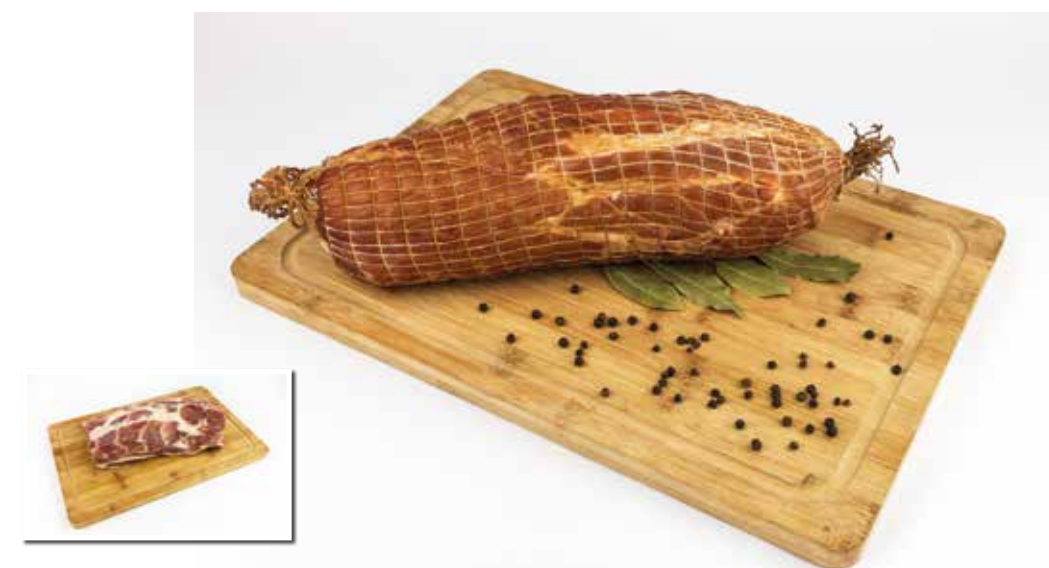
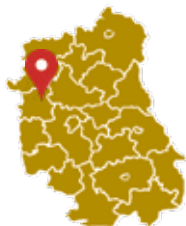
Surowce te są selekcjonowane poprzez wcześniejszą kontrakcję tuczników. Zwierzęta pochodzą z indywidualnych gospodarstw rolnych znajdujących się na terenie gminy Baranów. Do produkcji baleronu wykorzystuje się mięso z młodych tuczników. Woda używana do produkcji jest naturalnie czysta, tj. zdana do picia bez dodatkowego jej ulepszenia, czerpana z pokładów czwartorzędowych.

Historię Baranowa rozpoczyna rok 1544, jako że 18 marca tegoż roku król Zygmunt August zezwolił na założenie miasta, przychylając się do starań ówczesnego starosty kazimierskiego Piotra Firleja. Miasto lokowano na „surowym korzeniu”. W następnych stuleciach było niszczone pożarami, przez co zatraciło miejski charakter na rzecz rolniczego. Z początkiem XIX wieku w Baranowie działały drobne zakłady produkcyjne i przemysłowe, w tym masarnia, a także liczne karczmy.

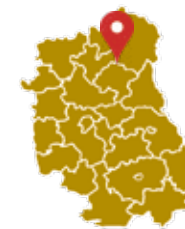
W 1948 roku powstała na terenie Baranowa Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”. Miała ona na celu zrzeszenie istniejących już szynkarzy i rzeźników, a także współpracę z rolnikami. Powoli rozwijała się produkcja w spółdzielczej masarni, w tym wyrób tradycyjnych wędlin. Jedną z nich był baleron nadwieprzański, który jest produkowany od 1964 roku na podstawie receptury własnej, opracowanej przez kierownictwo i załogę masarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

Regionalna nazwa baleronu funkcjonuje od roku 1972; pochodzi ona od nazwy restauracji „Nadwieprzanka” w Baranowie, która również była własnością Spółdzielni. W tej restauracji, jedną z serwowanych wędlin był właśnie baleron.

Baleron nadwieprzański ma niepowtarzalny smak, cieszy się ogromnym uznaniem lokalnej klienteli, a także przyjezdnych konsumentów.



Baleron wędzony z Wisznic



Wędzonka ta pochodzi z Równiny Kodeńskiej, regionu będącego częścią Polesia Podlaskiego między dolinami Zielawy, Krzyny i Bugu. Obecnie produkuje ją masarnia miejscowej gminnej spółdzielni, której działalność sięga roku 1948.

Ta wędzona karkówka swoją nazwę przejęła od niemieckiej zbitki słów Ballen-Rolle, nawiązujące do jej kształtu (Rolle to wałek, a Ballen to występujące na nim brzuśce). Typowy baleron z Wisznic ma postać nieforemnego walca o długości do 30 cm i średnicy do 10 cm.

Swój charakterystyczny smak i soczystość zawdzięcza wysokiej jakości surowcowi z lokalnych hodowli trzody chlewnej, a także dodatkowi naturalnych przypraw i odpowiedniemu wędzeniu – w jego trakcie kije z wędlinami są przekładane z wyższych na niższe i odwrotnie, a wózki wędzarnicze – przekręcane. Równie ważne są i inne etapy produkcji.

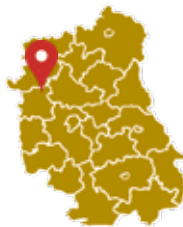
Zacznijmy od początku. Najpierw karczki wieprzowe z młodych (6-7-miesięcznych), nieprzetuszczonych świń naciera się solą do osiągnięcia wilgotnej powierzchni i ściśle układa w basenach na 2-3 dni. Po tym czasie moczy się je w bieżącej wodzie przez 2-3 godziny, obmywa i rozkłada do ocieknięcia. Tak przy-

gotowane karczki nastrzykuje się przygotowaną solanką zawierającą niewielką ilość peklosolu, naciąga na nie siatki przedzalnice, sznurkuje i rozwiesza na kije wędzarnicze do osuszenia. Balerony wędzi się przez 3-4 godziny dymem suchego drewna olchowego w zamkniętych wędzarkach z wypalanej czerwonej cegły. Następnie gotuje się je w kotle parzelnym w temp. 80-82°C przez 60-150 minut i rozwiesza do odparowania oraz ostudzenia.

Gotowy baleron ma barwę zewnętrzną brązową z odcieniem ciemnej wiśni, na przekroju – ciemnoróżową, konsystencję lekko soczystą, miękką, smak słonawy, a zapach dymu olchowego.

– Jest dobrze doprawiony, soczysty, nie za tłusty i ma niepowtarzalny smak – mówią mieszkańcy Wisznic uczestniczący w badaniach etnograficznych, którzy potwierdzają, że baleronu nie może u nich zabraknąć podczas żadnej z uroczystości rodzinnych. Ze względu na swoje walory cieszy się on uznaniem nie tylko wśród miejscowych konsumentów, ale i mieszkańców stolicy województwa – Lublina.

Boczek nadwieprzański



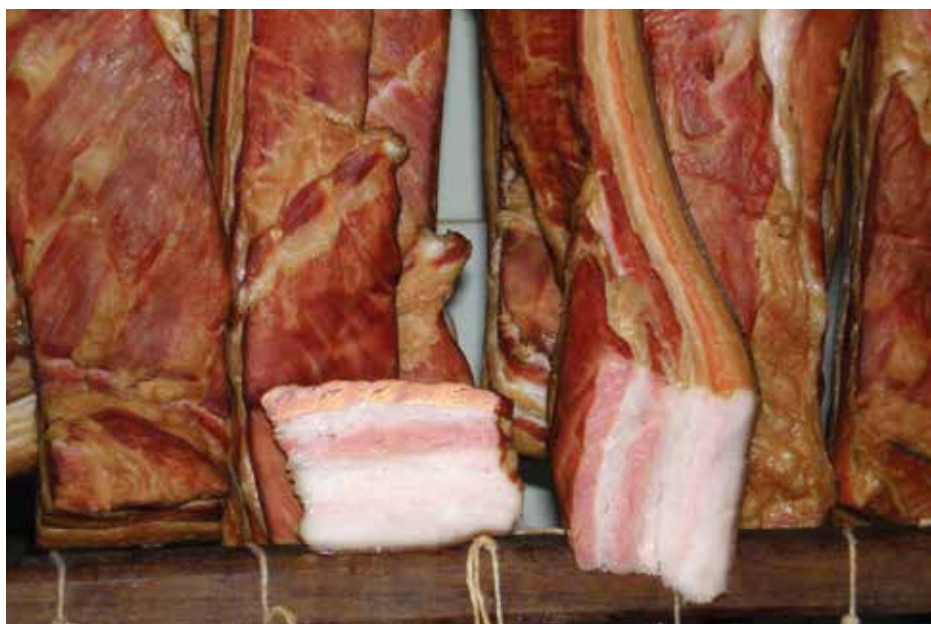
Surowce wykorzystywane do produkcji boczku nadwieprzańskiego pochodzą od zwierząt z chowu tradycyjnego, czyli tuczników z gospodarstw indywidualnych położonych w czystym ekologicznie środowisku. Środowiskiem naturalnym są okolice Baranowa w pow. puławskim. Ta miejscowość gminna leży nad rzeką Wieprz – najdłuższą lubelską rzeką, której zarówno źródło, jak i ujście znajduje się w woj. lubelskim.

W 1948 roku w Baranowie powstała Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”. To w niej właśnie zrzeszyli się szynkarze i rzeźnicy, a rolnicy mogli sprzedawać hodowane zwierzęta. W spółdzielczej masarni zaczęto produkować różne wędliny, jedną z nich był boczek nadwieprzański. Jego receptura oparta jest na dobrej jakości surowca, pochodzącego z własnego chowu świń lub z miejscowego skupu.

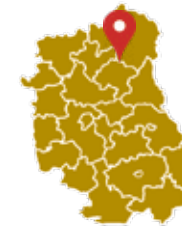
Cały proces wytwarzania boczku nadwieprzańskiego oparty jest na tradycyjnej metodzie, z zachowaniem wszystkich etapów produkcji, niepodlegających zmianom. Przygotowuje się boczki bez żeberek, przykrojone do kształtu zbliżonego do prostokąta. Surowiec naciera się solą i saletrą i układa tak, aby skóra była na spodzie. Po 24 godzinach boczki zale-

wa się solanką, w której leżą one od 7 do 10 dni. Następnie oczyszcza się je i przecina wzdłuż przez środek na kawałki o długości 20-40 cm i szerokości 8-14 cm oraz rozwiesza na pętelkach do ocieknięcia. Kolejnym etapem jest wędzenie w ciepłym dymie, do uzyskania jasnobrazowej barwy skóry. Następnie produkt wkłada się do wrzącej wody i gotuje w temp. 75-80°C przez godzinę. Ugotowane kawałki rozkłada się na stołach i studzi, na koniec oczyszcza się je z wytopionego tłuszczu.

Wyrób charakteryzuje się specyficznym delikatnym smakiem, choć nie zawiera wyszukanych przypraw. Z tych względów boczek nadwieprzański jest zdrowy, wyjątkowy i niepowtarzalny w smaku, nic więc dziwnego, że cieszy się wielkim uznaniem mieszkańców Baranowa jak i przybyłych gości.



Boczek wędzony z Wisznic



Jest to ciągle jeden z najbardziej poszukiwanych rarytasów na rynku nie tylko lokalnym. Dlaczego? Są co najmniej dwa tego powody. Po pierwsze: produkuje się go z boczku bez żeberek, z młodych świń hodowanych na nieuprzemysłowionym, a więc czystym terenie Wisznic i gmin ościennych. Po drugie: dzięki tradycyjnemu sposobowi przygotowania i wędzenia w wędzarni opalanej drzewem olchowym ma wyjątkowy zapach, delikatny smak, jest miękki i lekko soczysty. Czy trzeba czegoś więcej? Jak widać nie, ale my dorzucimy coś jeszcze – doświadczenie. Lokalni masarze podkreślają, że praktykę w produkcji boczku wędzonego zdobywali przez kilkadziesiąt lat – pierwsze wzmianki o wytwarzaniu wisznickiego specjału nie tylko na własne potrzeby sięgają bowiem lat 50. XX wieku. Zbiega się to z czasem utworzenia masarni przy miejscowej gminnej spółdzielni (1948).

- Cały czas dbaliśmy o jak najlepszy dobór surowców do produkcji boczku wędzonego z Wisznic, gdyż podstawą jego walorów smakowych jest tak receptura, jak i odpowiednio dobrany wysokiej jakości surowiec – oświadczają masarze, który zgłosili specjał na Listę Produktów Tradycyjnych.

A receptura każe przed przystąpieniem do produkcji boczku schłodzić surowiec do temperatury

5-7°C, po czym przyciąć – łącznie ze skórą – do kształtu prostokąta i przekroić wzdłuż na dwie części.

Zgodnie z tradycją odcięte pasy boczku moczy się w specjalnej zalewie przez odpowiedni okres, a potem dokładnie oczyszcza i obsusza w celu lepszego uwędzenia i wyglądu. Tak przygotowane pasy boczku nabija się na metalowe haczyki i wiesza w wędzarni, gdzie są wędzone w stosownym czasie i temperaturze. Masarze dbają, by używać do tego odpowiednich drzew liściastych – z przewagą olchowego. W niewielkich ilościach stosuje się również drzewa owocowe, co przysparza wrażeń smakowych i poprawia wygląd tego przysmaku.

Ba! Z relacji starszych mieszkańców Wisznic wiemy, że wędzony boczek od dawna był i jest nadal tutaj traktowany jako stuprocentowa wędlina, często bardziej poszukiwana niż najlepsza kielbasa czy szynka, szczególnie do kanapek i przekąsek na biesiadach.



Bronicki boczek wędzony



Zgodzą się Państwo ze stwierdzeniem, że najlepsze wędzonki powstają w małych zakładach kultywujących tradycyjne, „wiejskie” metody produkcji? Tak jest właśnie w Bronicach, miejscowości położonej w gminie Nałęczów, powiecie puławskim, gdzie wyrabia się wędliny „domowym” sposobem.

– W mojej rodzinie wędliny produkowało się od pokoleń. Ja pamiętam wyroby babci i przepyszne wędzonki oraz kielbasy mojego taty – mówi Maria Kruk, producentka, która zgłosiła boczek do wpisu na LPT. – Gdy nadchodziły święta w każdym niemalże domu było świniobicie. Był to swoisty rytuał. Przyjeżdżała rodzina, z którą na spółkę tata „brał” mięso. Razem ubijali świniaka i przygotowywali różnorakie wędliny. (...) Po wyrobie tych smakołyków zasiadano do degustacji, zjadając się specjalami własnej produkcji. Resztą dzielili się wg wcześniejszych ustaleń – dodaje pani Maria.

Jedną z takich pyszności jest wędzony boczek, przygotowywany metodą zalewowo-nastrzykową z wykorzystaniem liścia laurowego, ziela angielskiego i czosnku. Pekluje się go w temperaturze 5-8°C przez 3 do 5 dni, następnie płucze, zakłada pętelkę i wieszka do osuszenia. Tak przygotowany specjal wędzi się drewnem olszynowym lub dębowym z dodatkiem dREW z drzew owocowych, w gorącym dymie przez kilka godzin. Nieodłącznym elementem wyrobu boczku jest

jego parzenie w najpierw wrzącej, a następnie schłodzonej do temperatury 75-80°C wodzie oraz szokowe studzenie w wodzie zimnej. Ostatnim etapem jest rozwieszenie go do ocieknięcia i całkowitego wystygnięcia.

Gotowy specjal cechuje się w miarę słonym smakiem i zapachem charakterystycznym dla mięsa peklowanego z wyraźnie wyczuwalną nutą wędzenia. Powierzchnia boczku jest czysta, bez zacięć i strzępów. Wierzch może być częściowo lub całkowicie pokryty skórą. Na przekroju tłuszcz jest przerośnięty mięsem, którego powierzchnia nie może być mniejsza niż 20%. Po uwędzeniu wyrób ma jasnobrązową skórę z odcieniem pomarańczowym, brązowo-wiśniowe mięso i żółty tłuszcz. W przekroju uwidacznia nam się różowa lub ciemnoróżowa barwa mięsa oraz biała barwa tłuszczu z różowym odcieniem. Plasterki boczku są zwarte, miękkie i tłuste w dotyku.

Taki rarytas wspaniale smakuje sam, ale też na kanapce czy jako składnik zup, bigosu i fasolki.

Ech, żal, że na wsiach coraz rzadziej spotyka się dymiące, zwłaszcza przed świętami, wędzarki...



Bronicki schab wędzony



Wyprodukowanie dobrej, tradycyjnej wędliny wymaga wiedzy i umiejętności. Wie o tym społeczność Bronic oraz okolic Puław i Nałęczowa, wyspecjalizowana w wyrobie swojskiego schabu wędzonego. Nie bez znaczenia jest fakt, że współczesna receptura tego rarytasu powstawała latami z doświadczenia kilku pokoleń tutejszych mieszkańców.

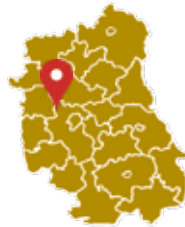
Drzewiej do rozbioru i dzielenia mięsa przystępowano tu dzień po uboju, kiedy było ono już „zadębiałe”, czyli wystudzone. Schab na wędzonki należało odpowiednio zamarynować, czyli nastrzyknąć rozpuszczoną w wodzie solą wymieszaną z saletrą, a potem w niej zanurzyć. Zapobiegliwie gosposie starały się odważać składniki solanki, ale inne robiły to „na oko”, więc i efekt był różny – raz była za mało słona, innym razem za bardzo. Do solanki dodawało się „zaprawę” z ulubionych dodatków (zwykle czosnku, liścia laurowego i ziela angielskiego). Mięso peklowało się w piwnicy około 3-5 dni, po czym obsuszało na kiju, a następnie wędziło przez 5-6 godzin gorącym dymem w domowych wędzarkach opalanych polana-

mi dębowymi, olchowymi lub z drzew owocowych. Już wówczas nikt nie mógł się oprzeć panującemu wszędzie zapachowi. Jednak wędzone tak krótki czas wędliny były nadal surowe, więc trzeba było je sparzyć w bardzo gorącej, ale nie wrzącej wodzie. Na koniec polewało się je zimną wodą i odwieszano na kiju do zimnej piwnicy, aby dostudziły się powietrzem. Do dziś praktycznie wszystko robi się w Bronicach tak samo. Jedynie do nastrzykiwania zamiast strzykawek stosuje się równie proste ręczne urządzenia, a zamiast soli i saletry do peklowania – roztworu z soli peklowej, która jest bardziej bezpieczna.

Przygotowany według tej wypróbowanej receptury schab kusi już samym wyglądem – złocistobrązową „skórką” i bladą różową „duszą”. Jest to wędlina o zwartej, sprężystej, lekko uginającej się przy dotyku i wyraźnie wilgotnej konsystencji. Degustując ten specjal, wyczuwamy dominujący smak delikatnej wędzonki z leciutką nutą przypraw. Bronicki schab wędzony jest idealny zarówno jako przekąska (np. na kanapce), jak i jako składnik zup, mięs duszonych z warzywami i innych posiłków.



Bronicka szynka wędzona



Dzisiaj masowo produkowane wędliny, naszpikowane konserwantami, pozbawione wartości odżywczych, nie są przedmiotem pożądania. Coraz więcej ludzi decyduje się na zakup smacznych wędzonek z małych przydomowych masarni. Z takiej właśnie pochodzi zgłoszona do wpisu na LPT bronicka szynka wędzona, która jest wędliną bardzo delikatną, wykonywaną wg miejscowych przepisów z okolic Nałęczowa i Puław.

Ten lokalny rarytas wędzony drewnem olchowym, dębowym lub mieszanym ma piękny kolor – jasnobrązowy do brązowego – i wyśmienity, łagodny smak. Wyglądem przypomina nieregularny ścięty stożek o długości 25-30 cm i średnicy do 20 cm. Po przekrojeniu ujawnia nam się różowe mięso z odcieniem czerwonym i pasemko białego tłuszczu. Konsystencja szynki jest ścisła, dość dobrze związana. Plasterek grubości 3 mm może się rozpaść jedynie w miejscach łączenia. Szynka jest soczysta, krucha, jednak nie nadmiernie wilgotna. Bronicki specjal ma smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej z lekko wyczuwalnym zapachem wędzenia.

Na całokształt walorów wędzonki składają się i surowiec, z którego powstaje, i przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie, i tradycyjna metoda produkcji.

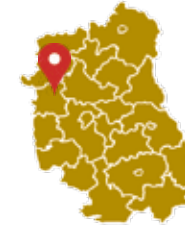
Do jej wyrobu wykorzystuje się szynkę tylną pochodzącą z półtuszy wieprzowych. Może być zarówno

cała szynka lub też rozebrana na elementy – zrazowa górna, zrazowa dolna i kulka. Mięso najpierw nastrzykuje się i zalewa solanką z przyprawami i pekluje w temperaturze 5-8°C przez 3 do 5 dni. Po tym czasie szynkę należy opłukać, zasznurować, powiesić i osuszyć przez 2-3 godziny, a następnie uwędzić drewnem olszynowym, dębowym, z dodatkiem drzew z drzew owocowych, w gorącym dymie przez 3-4 godziny, do uzyskania jasnobrązowej barwy skóry. Po uwędzeniu mięso trafia do wrzącej wody, w której – po obniżeniu temperatury do 75-80°C – przechodzi proces parzenia. Po ostudzeniu w zimnej wodzie, szynkę rozwiesza się do ocieknięcia i całkowitego wystygnięcia, a następnie przenosi do zimnej piwnicy lub chłodni.

Bronicką szynkę wędzoną jadano – i jada się dzisiaj – jako zakąskę, na kanapkach z dodatkiem chrzanu, musztardy, ćwikły lub majonezu. Bywa też używana jako dodatek do sałatek, forszmaków, przyrządzenia zup i innych dań. Spróbujcie sami. Wykwintny smak gwarantowany!



Kaszanka nadwieprzanka



Kaszanka nadwieprzanka jest znanym wyrobem spożywanym chętnie przez mieszkańców gminy Baranów, jak i sąsiednich miejscowości. Jest to kiszka krwista z kaszą gryczaną, parzona, w skład której wchodzi mięso z głów wieprzowych, surowce podrobowe, skórki wieprzowe i tłuszcz wieprzowy oraz kasza gryczana i krew spożywcza. Kiszka krwista jest w przekroju ziarnista z widocznymi jaśniejszymi ziarnami kaszy oraz tłuszczu, pozostała masa ma kolor szarobrązowy lub brązowy. Konsystencja jest krucha, ale plasty nie powinny się rozpaść, smak i zapach jest charakterystyczny dla wędliny podrobowej parzonej z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej.

Surowce wykorzystywane do produkcji kaszanki nadwieprzanki są specjalnie selekcjonowane poprzez wcześniejszą kontraktację trzody chlewnej. Tuczniaki pochodzą z indywidualnych gospodarstw rolnych, które znajdują się na terenie gminy Baranów. Wykorzystuje się wyłącznie mięsa i podroby z młodych zwierząt w wieku do sześciu miesięcy, których waga

nie przekracza 100 kg. Woda używana do produkcji kaszanki jest naturalnie czysta, tj. nadaje się do picia bez dodatkowego ulepszenia, czerpana z pokładów czwartorzędowych.



Kaszankę nadwieprzankę produkuje się od 1968 roku na podstawie receptury własnej opracowanej przez kierownictwo i załogę masarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Baranowie. Nazwa podrobu funkcjonuje od roku 1971, kiedy to przyjęła się od restauracji „Nadwieprzanka” w Baranowie, gdzie była serwowana jako główna przekąska.

Kaszanka ma niepowtarzalny smak, cieszy się ogromnym uznaniem lokalnej klienteli, a także przyjeżdżających gości.

W zależności od smakowych upodobań konsumentów można ją spożywać na zimno lub na gorąco. Kaszanka pieczona w piekarniku, w prozdżu lub na ognisku zadowoli gusta najwybredniejszych smakoszy.



Kaszanka pieczona z Dobrosławowa

Kaszanka powszechnie uważana jest za tanie, sycające jedzenie, dla niezbyt wybrednych stołowników. Tymczasem nie brakuje jej amatorów, którzy w poszukiwaniu dobrego wyrobu koniecznie z naturalnych składników potrafią zjechać pół miasta. Kaszanka z Dobrosławowa, produkowana według starych receptur, gdzie podstawą jest kasza gryczana i naturalne jelito wieprzowe, ma coraz więcej zwolenników. Skłoniło to firmę do wprowadzenia maszyn masarskich, które zapewniły tradycyjne walory – smak charakterystyczny dla wędlin podrobowych i stałą konsystencję.

Uwarunkowania ekologiczne, występujące na terenie Dobrosławowa w powiecie puławskim, pozwalają na wykonywanie wyrobów według starych receptur. Jak to wielokrotnie zapisano w kulinarniej historii Lubelszczyzny, inspiracją do powstawania nowych potraw była potrzeba maksymalnego wykorzystania darów fauny i flory.

Dawniej na „świniobicie” mogli sobie pozwolić tylko bogatsi gospodarze. Dlatego też, z tak „luksusowego”, odświętnego dostawcy mięsa, jakim był tucznik, starano się pozyskać jak najwięcej surowca, łącznie z krwią. Tradycyjne receptury i przepisy przekazywano z pokolenia na pokolenie.

Kaszanka zawsze cieszyła się ogromnym powodzeniem. Nie tylko w postaci gotowej, ale także jako pieczona i smażona z cebulą. Zazwyczaj spożywano ją z chlebem, rzadziej z ziemniakami. Przyprawy i surowiec wykorzystywane do produkcji kaszanki pochodziły wyłącznie z terenu województwa lubelskiego. W skład kaszanki wchodziły podroby wieprzowe, krew spożywcza i kasza gryczana.

Obecny sposób jej wytwarzania jest niezmienny od lat. Wcześniej konserwacja jedzenia polegała tylko na soleniu, wędzeniu i suszeniu, dlatego mięso przeznaczane na podroby i wyroby przechowywane było w garnkach glinianych w miejscu chłodnym, ciemnym i przewiewnym. Najlepiej nadawały się do tego piwnice, komory czy bańki spuszczone do studni. Do dziś specjaliści uważają, że wekowanie mięsa i wyrobów to najlepszy sposób ich konserwowania.



Kiełbasa bronicka

Współczesna receptura wyrobu swojskiej kiełbasy bronickiej powstała z połączenia doświadczeń kilku pokoleń Bronic i okolic. Nazwa pochodzi właśnie od tej położonej w gminie Nałęczów miejscowości, gdzie do dziś wytwarza się ją według sprawdzonych formuł w wielu rodzinnych gospodarstwach rolnych. W skład kiełbasy bronickiej wchodzi mięso wieprzowe z szynki (ok. 40% składu), łopatki (ok. 35%) oraz dodatek boczku i podgardla (ok. 25%).

Zgodnie z tradycyjnymi pouczeniami, kiełbasa taka robiona jest ze świeżego pobojuowego mięsa, które trzeba najpierw dobrze wystudzić, aby „zadębiało”. Dopiero następnego dnia można przystąpić do jego rozbioru i przyrządzenia, a więc krojenia i nacierania solą peklową (dawniej solą wymieszaną z saletrą). Później znów następuje przerwa na kilkudniowe leżakowanie w piwnicy, po której mięso jest gotowe do dalszej obróbki. Łopatkę i mięso tłuste mieli się (oddzielnie) na maszynce do mięsa o drobnych oczkach, a to najlepszego gatunku na siatce o dużych oczkach. Dlaczego oddzielnie? Gospodynie bronickie twierdzą, że dla uzyskania właściwego smaku należy najpierw bardzo dokładnie wymieszać mięso z łopatką z przyprawami (zmielonym pieprzem i posiekany czosnkiem), a dopiero później połączyć je z pozostałymi rodzajami mięs. Tak przygotowaną masą napełnia

się cienkie jelita wieprzowe a gotową, białą kiełbasę nawija na kij i pozostawia na ok. 2-3 godziny, aż się uformuje. Potem przychodzi czas na obsuszanie, wędzenie i pieczenie kiełbasek – najlepiej przy użyciu polan dębowych, olchowych lub z drzew owocowych, i oczywiście w domowych wędzarkach, które jeszcze często spotyka się w bronickich domach. Ten etap trwa 5-6 godzin i – tak jak drzewiej – również i dziś jest najbardziej oczekiwany przez wszystkich domowników. Nikt nie może się oprzeć panującemu wszędzie zapachowi wędzonki. Nawet wtedy, gdy kiełbaski odwiedza się do piwnicy do dostudzenia. Ślinka cieknie na samą myśl o jedzeniu!

Gotowa wędzonka z Bronic charakteryzuje się zwartą, kruchą, lekko wilgotną konsystencją, delikatnie wyczuwalnym posmakiem czosnku i tradycyjnym aromatem „wiejskiej” wędzonej kiełbasy z okolic Nałęczowa. Najlepiej smakuje z chlebem i z chrzanem lub ćwikłą domowej roboty.

Rarytas ten na stałe zagościł na stołach mieszkańców Bronic i sąsiednich miejscowości. Jak niegdyś, jest on nadal niezastąpioną pozycją w menu wszelkich uroczystości, na tzw. „wiejskich stołach”, które nieustannie cieszą się ogromnym powodzeniem.



Kielbasa królewska wędzona z Wisznic

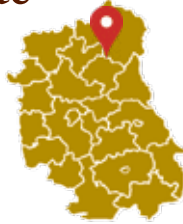
Kielbasa królewska wędzona to domena Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” z Wisznic, która własną masarnią założyła już w 1948 r. Historia głosi, że w roku 1983 ówczesny kierownik masarni na prośbę ludzi, zwłaszcza starszych, rozpoczął produkcję kielbasy wg ich własnego przepisu. Jej smak był tak wyborny, że kojarzył się z królewskimi ucztami. Od-tąd zaczęto nazywać ją królewską, a nazwa ta pozostała do dzisiaj i jako taka funkcjonuje na rynku.

Niezależnie, czy kielbasa wisznicka przyjmie postać podsuszzonego rarytasu spod powały, pachnącej, miękkiej wędliny z półmiska, podsmażonej z cebulką czy smakowitych cząstek pływających w gorącym białym żurku – jest tak samo smaczna.

Na jej walory zdrowotne i smakowe wpływa wysokiej jakości mięso pochodzące z dobrze umięśnionych młodych świń hodowanych na obszarze Doliny Zielawy (Wisznice, Podedwórze, Sosnówka), które są karmione paszami z miejscowych upraw zbóż. Smak kielbasy zależy w równie znacznym stopniu od proporcji domieszek oraz sposobu konserwacji. Do produkcji kielbasy królewskiej używane jest mięso wieprzowe kl. I z szynki i biodrówki (35% składu) i kl. II pochodzące z obróbki szynki i łopatki (55%), a także mięso wołowe z udźca i łopatki (10%).

Zgodnie z utartą wisznicką tradycją każdy rodzaj mięsa pekuje się oddzielnie w mieszance soli z niewielką ilością peklosolu, a następnie rozdrabnia przez trzy różne rozmiary siatki, od 5 do 20 mm. Mięsną masą połączoną z przyprawami (solą, pieprzem czarnym, cukrem, czosnkiem i kardamonem) napelnia się jelita tworzące wianki i wędzi gorącym dymem olchowym. Można także, jak dawniej, wędzić ją dymem z gruszy, śliwy, wiśni, a także trocin brzozy, dębu lub jałowca. W efekcie uzyskujemy średnio rozdrobnioną, ciekłą kielbasę z widocznymi drobnymi oczkami, która charakteryzuje się zwięzłą i elastyczną konsystencją.

Kielbasa królewska z Wisznic została wyróżniona w plebiscycie na najlepszy spożywczy produkt Lubelszczyzny „Smaczne bo lubelskie”, a w roku 2011 razem z innymi wyrobami produkowanymi przez lokalną masarnię otrzymała od Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie znaki najwyższej jakości.



Kielbasa nadwieprzańska

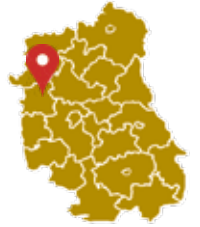
Kielbasa nadwieprzańska jest bardzo smaczną wędliną wieprzową, którą cenią mieszkańcy Baranowa i sąsiednich miejscowości. Nadzienie mięsne kielbasy znajduje się w osłonach z jelita wieprzowego o długości ok. 1 m, które tworzą charakterystyczne pęta. Kielbasa ma barwę jasnobrazową, do brązowej, z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, a jej powierzchnia jest lekko pomarszczona. Konsystencja

produktu jest ścisła, dość krucha, ale plastry nie powinny się rozpadać. Większość kawałków jest średnio rozdrobniona, związana masą wiążącą i równomiernie rozmieszczona na przekroju. Smak i zapach są charakterystyczne dla kielbasy z mięsa peklowanego, z wyraźnym wycuciem wędzenia.

Mięso wykorzystywane do produkcji kielbasy nadwieprzańskiej jest selekcionowane poprzez wcześniejszą kontrakcję tuczników. Są one hodowane w indywidualnych gospodarstwach rolnych na terenie gminy Baranów. Surowce mięsne pochodzą wyłącznie z młodych tuczników w wieku do sześciu miesięcy i o wadze nieprzekraczającej 100 kg. Woda używana do produkcji kielbasy jest naturalnie czysta, tj. nadająca się do picia bez dodatkowego ulepszania, czerpana z pokładów czwartorzędowych.

Kielbasa nadwieprzańska jest produkowana od 1968 roku na podstawie receptury własnej, opracowanej przez kierownictwo i załogę masarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

Kielbasa ta utrzymuje bardzo długo swoją świeżość, gdyż jest najpierw wędzona, parzona, a następnie studzona i podsuszana. Pozostawiona w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej nie ulega zepsuciu, lecz naturalnie się zasusza. W lodówce kielbasa powinna być przechowywana w szczelnym opakowaniu, ponieważ wydziela intensywny zapach czosnkowo-wędzarniczy. Pomimo przechowywania jej w szczelnym opakowaniu (nawet w zwykłym worku foliowym), nie zmienia swoich właściwości organoleptycznych, zachowując je przez okres do dwóch tygodni.



Kiełbasa swojska biłgorajska

Wędzonka ta gości na stołach mieszkańców ziemi biłgorajskiej od bodaj wieków. Co ważne, od lat 60.-70. minionego stulecia nigdy nie zmieniono tu jej receptury – ani składu surowców, ani sposobu wytwarzania i wędzenia!

Najważniejszym czynnikiem wpływającym na renomę swojskiej kiełbasy biłgorajskiej jest jakość żywca wieprzowego (nie stosuje się mięsa z tuczu przemysłowego i fermowego) oraz przypraw, pozyskiwanych wyłącznie w z ekologicznie czystych terenów Roztocza. Wędzonkę tę robi się z poubojowego, zasolonego i peklowanego, a następnie rozdrobnionego na 5-20-milimetrowe cząstki mięsa, do którego dodaje się ugotowane skórki wieprzowe i miesza z pieprzem, jagodami jałowca oraz czosnkiem. Ciekawostką jest to, że z uwagi na utratę aromatu w czasie przechowywania, tradycyjnie w okresie zimowym i wiosennym biłgorajanie dają do kiełbasy o około 10% czosnku więcej. Takim farszem napelnia się naturalne jelita i formuje pęta o długości ok. 100 cm. Kiełbaski wędzone są gorącym dymem olchowym i jednocześnie pieczone w wędzarni (najlepiej murowanej z palonej cegły) ok. 4-6 godzin. Po tym czasie studzi się je do temperatury 25°C (wewnątrz batonu), a następnie schładza do 5°C.

Uwędzony smakołyk ma charakterystyczny ciemny wygląd – brązowa i równomiernie pomarszczona osłonka ściśle przylega do farszu, a w przekroju widać równo rozłożone cząstki surowców mięsno-tłuszczowych. Kiełbaska jest krucha, łamliwa, trudna w plasterkowaniu. Dym z drewna olchowego oraz czosnek nadają jej specyficzny bukiet smakowo-zapachowy.

Jak przyznają miejscowi, początki produkcji kiełbasy swojskiej biłgorajskiej na większą skalę były trudne. Żaden z kupców nie wierzył, że ten lokalny wyrób, który znali z okolicznych imprez i od wiejskich rzeźników, może być produkowany przez zakład wędliniarski. Zarzykował jeden, Stanisław Sobczak z Biłgoraja, i odniósł sukces! Jego kiełbasa schodziła z lada jak „ciepłe bułeczki”, trafiając do szerokiej gamy zadowolonych konsumentów. Dziś kolejne pokolenie produkuje ten lokalny specjał i przechowuje w swoich głowach recepturę dla potomnych. Można go także nadal kupić w okolicznych sklepach!



Kiełbasa swojska wędzona z Wisznic

Wisznice są dużą osadą; do 1869 r. miejscowość miała status miasta. Dookoła rozprzestrzeniają się pola, łąki i lasy, a także dolina rzeki Zielawy, która jest jednym z najczystszych ekologicznie zakątków lubelskiego Podlasia. W takich warunkach powstaje słynna nie tylko w okolicy kiełbasa swojska wędzona.

Surowce do niej używane pochodzą od świń hodowanych tradycyjnymi metodami. Są one karmione produktami roślinnymi, które pozyskują miejscowi rolnicy ze swoich upraw. Do wyprodukowania kiełbasy swojskiej niezbędne są wysokowartościowe mięsa, m.in. łopatką, szynką, biodrówka i golonka. Ważne jest, aby tuczniki nie były zbyt tłuste, a ich wiek nie przekraczał 6-7 miesięcy.

Samo posiadanie dobrej jakości surowców nie gwarantuje uzyskania sukcesu masarskiego. Ważne jest też dokładne przestrzeganie etapów produkcji kiełbasy. Wstępna obróbka to peklowanie mięsa, które trwa kilkadziesiąt godzin. Następnie należy mięso rozdrobnić mechanicznie; w zależności od klasy mięsa stosuje się różnej średnicy otwory w tzw. siatce rozdrabniającej, od 2 do 13 mm. Wymieszanym mięsem napelnia się jelita, tworzące pęta, a po ocieknięciu i osuszeniu – przystępuje się do równie ważnej czyn-

ności, jakim jest wędzenie połączone z pieczeniem.

Jeden z największych producentów tej kiełbasy, Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Wisznicach, ma nawet własną metodę wędzenia. Jest to zabieg trzyfazowy, który trwa łącznie ponad 3 godziny, w dymie rzadkim i gęstym. Gotowy produkt prezentuje się wyśmienicie. Kiełbasa zwinięta w tzw. wiązki jest dosyć cienka (28 mm), koloru jasnobraźowego z wiśniowym odcieniem. Konsumenty chwalą niepowtarzalny, apetyczny, słonawo-pieprzowy smak kiełbasy oraz dobrze skomponowanych przypraw. Specjał pachnie mięsem wieprzowym, czosnkiem oraz olchowym dymem.

Gminna Spółdzielnia w Wisznicach istnieje od 1947 r. Masarnia jest jej symboliczną wizytówką. Dobra opinia konsumentów o tutejszych wyrobach wynika ze stosowania tradycyjnych receptur produkcyjnych – co gwarantuje dostarczenie takich wyrobów na rynek, do których odbiorcy przyzwyczajeni są od pokoleń. Oprócz kiełbasy swojskiej masarnia wytwarza też inne wyroby wędliniarskie, m.in. boczek, baleron, szynkę, roladę, salceson, polędwicę wędzoną gotowaną. Niektóre wymienione wędliny otrzymały nagrody i wyróżnienia za walory jakościowe i smakowe.



Kiełbasa wiejska z Dobrostawowa



Kiełbasa, jedna ze specjalności polskiej kuchni, wywodzi się jeszcze z czasów słowiańskich. Ceniona była zarówno przez szlachtę, mieszczan i mieszkańców wsi. Na pańskich dworach tę uznaną wędlinę kucharze przyrządzali na 24 sposoby. Kiełbasa wiejska z Dobrostawowa powstaje na podstawie receptury znanej w tym rejonie od dziesiątków lat. Jak dawniej, produkowana jest z masy mięsnej i naturalnych osłonek uformowanych w małe pęta. Pachnie czosnkiem i dymem bukowym.

Drzewiej, mięso stosowane do wyrobu wędlin mielono w ręcznych maszynkach bądź siekano, by następnie wymieszać je ręcznie wraz z przyprawami. Naturalne jelita wypełniano masą przy pomocy blaszanego lejka nałożonego na maszynkę. Obecnie produkcja odbywa się przy pomocy nowoczesnych, bardziej wydajnych maszyn. Firma z Dobrostawowa dokłada wszelkich starań, by walory kiełbasy wiejskiej nie odbiegały od jej tradycyjnego smaku i wyglądu.

Na terenie obecnego powiatu puławskiego oprócz uprawy zbóż, ziemniaków, gryki, truskawek, hodowano również trzodę chlewną i bydło. Ponieważ dawniej pasze oraz substancje wspomagające wzrost

trzody nie były dostępne, karmiono ją głównie naturalnym pokarmem: gotowanymi ziemniakami, plewami, trawą, koniczyną. Wędlin wytwarzanych sposobem gospodarczym nie produkowano w dużych ilościach. Świniobicie odbywało się według rytuału przenoszonego z pokolenia na pokolenie. Nic się nie marnowało. Każdy kawałek tuczniaka znajdował swoje przeznaczenie.

Kiełbasa wiejska pojawiała się na stole przy szczególnych okazjach, podczas świąt i ważnych wydarzeń w życiu rodziny. Biesiadnicy czekali na nią z niecierpliwością. Zazwyczaj spożywana jest na zimno, choć nie brakuje jej amatorów jako dania na ciepło. Do dziś kiełbasę wiejską produkuje się także w starych, małych wędzarniach.

Kiedyś nie miała ona stałej nazwy. Ci, którzy przyjeżdżali z miasta, prosili o „wiejską” i tak już zostało.



Kiełbasa wiejska z Siedlisk



Opisywana tu kiełbasa jest produkowana i powszechnie znana w miejscowości Siedliska Drugie pod Fajslawicami. Stąd zresztą i sama jej nazwa. To właśnie tutaj około 50 lat temu w domostwie jednego z mieszkańców zrodził się pomysł na ten wiejski specjał.

– Receptura kiełbasy, opracowana przez naszego dziadka, wyróżniała się na tle innych wyrobów wędliniarskich wytwarzanych w okolicy – mówi Barbara Flejmer, obecna producentka kiełbasy, która zgłosiła wyrób do wpisu na LPT. – Doskonała proporcja świeżych przypraw, takich jak świeżo mielony pieprz czy czosnek, rozślawiła nasz wyrób w regionie. Duży popyt na kiełbasę sprawił, iż rodzice podjęli decyzję o poszerzeniu produkcji na większą skalę. Nasze produkty znalazły uznanie nie tylko w gminie, lecz i w całym województwie i właśnie z tego powodu, w roku 2009 postanowiliśmy założyć zakład masarski.

Dzisiaj zakład produkuje około 50 ton wędlin rocznie, w tym – oczywiście – kiełbasę wiejską z Siedlisk, o której wyjątkowości przesądza nie tylko metoda wyrobu, ale i składniki – tradycyjne produkty, które są dostępne w naszym regionie. Na farsz wykorzystuje

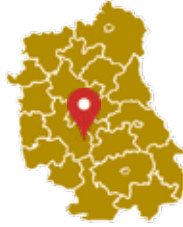
się mieszankę mięsa wieprzowego, zarówno chudego, jak i tłustego, oraz przypraw: czosnku, soli, pieprzu i cukru. Mięso przechodzi najpierw proces peklowania, a następnie jest mielone w tzw. „wilku” i mieszane – dziś już nie ręcznie, a w mieszalce, urządzeniu automatycznym, które usprawnia proces produkcji i pozwala na lepsze połączenie składników. Tutaj do mięsa dodaje się też przyprawy. Tak powstała masa kiełbasiana trafia do nadziewarki, a z niej do specjalnie przygotowanych do tego jelit. Napelnione farszem jelita zawieszają się – w formie średniej długości pętek – na kijach wędzarniczych i wkładają do wędzarni. Samo wędzenie trwa ok. 2,5-3,5 godziny. Ostatnim etapem przygotowania specjału z Siedlisk jest studzenie go metodą naturalną.

Gotowy wyrób ma barwę ciemnobrązową, charakterystyczną dla wędzonek, konsystencję stałą i sprężystą, smak swoisty dla chudej kiełbasy wieprzowej, słono-pieprzny z wyczuwalną nutą czosnku, a także wyraźny zapach wędzonego mięsa.

Warto sięgnąć po nią ze względu na jakość, smakowitość, a i znaczące wartości odżywcze.



Kiełbasa wieprzowa z Krzczonowa



Kiełbasa jest jedną z najpopularniejszych wędlin w Polsce. Sporządza się ją z peklowanego, krojonego lub mielonego mięsa wieprzowego, a także wołowego, cielęcego, drobiowego lub końskiego, z dodatkiem przypraw. W zależności od gatunku kiełbasy, odpowiednio przygotowaną masę mięsną umieszcza się w osłonce z oczyszczonych jelit zwierzęcych lub sztucznych.

Do II wojny światowej gospodarstwa położone w rejonie Krzczonowa były samowystarczalne, produkując żywność na własne potrzeby. Wyroby wędliniarskie były zazwyczaj wykonywane przez sprzedawanych na czas świnioobicia masarzy; niekiedy zajmowała się tym rodzina gospodarza. Receptura produktu znana była już w latach 20. ubiegłego wieku. Pierwsza prywatna masarnia na tym terenie powstała w 1945 r., niestety zamknięto ją w 1960 roku podczas zwalczania przejawów kapitalizmu...

Obecnie produkcję wyrobów wędliniarskich, w tym kiełbasy wieprzowej z Krzczonowa, prowadzi miejscowy Zakład Przetwórstwa Wyrobów Tradycyjnych Małgorzaty i Janusza Ciochków. Aktualna nazwa kiełbasy przyjęła się sama, dzięki przyjezdnym konsumentom, którzy zaopatrywali się w nią od tujejszych wytwórców i zaczęli tak określać jej pochodzenie.

Kiełbasa jest wytwarzana w długich pętach i tak wędzona. Mięso używane do jej produkcji pochodzi od młodych tuczników, których waga nie przekracza 120 kg, wyhodowanych na czystym ekologicznie obszarze Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego. Są one karmione miejscowymi produktami roślinnymi, jak: ziemniaki, zboża, zielonki, a pojęne czystą wodą. W dorzeczu Gielczwi biją liczne źródła, a wody podziemne odznaczają się korzystnymi parametrami fizykochemicznymi. Na jakość wędliny wpływa też odpowiednia technologia wyrabiania i wędzenia. Stosuje się tzw. gorące wędzenie dwuetapowe: najpierw w dymie z suchego, a następnie z mokrego drewna olchowo-dębowego, z dodatkiem drewna wiśniowego, czereśniowego lub jabłoniowego.

Bez tutejszej kiełbasy nie mogą się odbyć żadne chrzciny czy wesela, a także inne imprezy gminne i regionalne.



Polędwica nadwieprzańska



Surowce mięsne wykorzystywane do produkcji polędwicy nadwieprzańskiej pozyskuje się tylko z młodych tuczników. Zwierzęta są selekcionowane poprzez wcześniejszą kontrakcję i pochodzą z indywidualnych gospodarstw rolnych znajdujących się na terenie gminy Baranów.

Baranów, dzięki bardzo dogodnemu położeniu geograficznemu przy szlaku drogowym wzdłuż rzeki Wieprz, miał bardzo korzystne perspektywy rozwoju gospodarczego. Początkowo był małym miasteczkiem prywatnym, jednak dość ruchliwym; rzemiosło, han-

del i rolnictwo było głównym zajęciem mieszczan a miejscowe targi i jarmarki pobudzały rozwój gospodarki Baranowa.

Tragicznym wydarzeniem dla miejscowości był pożar w 1695 roku, który strawił dużą część domów mieszkalnych w rynku oraz część mieszczkańskich i dworskich zabudowań gospodarczych. Chcąc pomóc ludności dotkniętej nieszczęściem, doczesny właściciel Baranowa rozpoczął starania o nowy przywilej na dodatkowe jarmarki, w wyniku czego miejscowość stała się głównym ośrodkiem handlowym dla okolicznych wsi.

Od początku XIX w. w mieście prosperowały drobne zakłady produkcyjne i przemysłowe, w tym masarnia. W 1948 roku powstała Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”, mająca

na celu zrzeszenie się szynkarzy i rzemieślników oraz współpracę z rolnikami z okolicznych wsi. Powoli rozwijała się produkcja w spółdzielczej masarni, głównie wyrób tradycyjnych wędlin. Jedną z nich jest polędwica nadwieprzańska, produkowana od 1964 roku.

Od momentu powstania masarni wykorzystywano w niej tradycyjne receptury, a sposób wytwarzania wędlin przetrwał do dnia dzisiejszego. Polędwica nadwieprzańska jest produkowana bez udziału sztucznych konserwantów i polepszaczy. Jest to wyrób wędliniarski, wytwarzany z peklowanego wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, pieczonego i wędzonego, o doskonałym smaku i znakomitych wartościach odżywczych.



Polędwica wędzona z Wisznic

Do wyrobu tej smacznej wędliny używa się schabu wieprzowego, który jest mięsem bez kości. Surowiec pozyskuje się z młodych tuczników, hodowanych na terenie Wisznic i gmin sąsiednich, sposobem tradycyjnym. Tutejsze tereny Południowego Podlasia dostarczają zdrowej karmy dla zwierząt. Szczególnymi walorami ekologicznymi wyróżnia się dolina rzeki Zielawy.

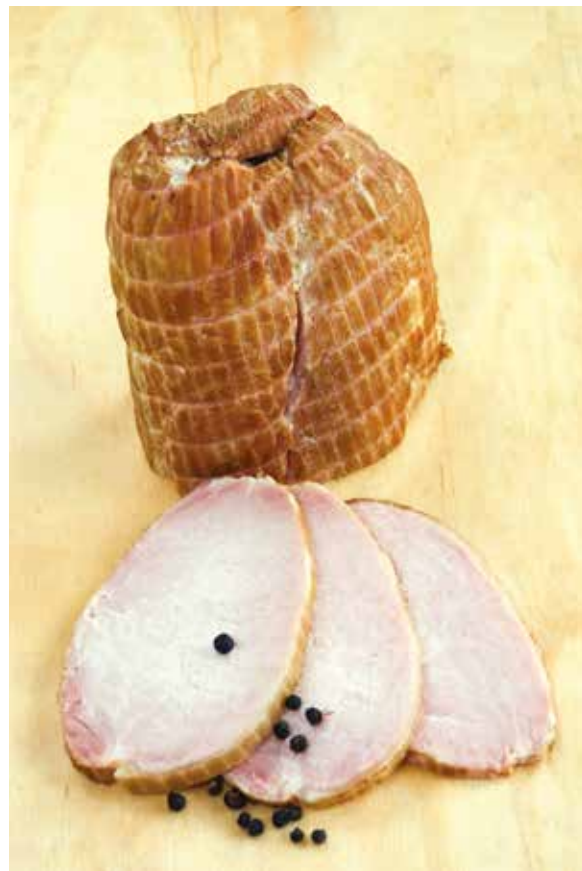
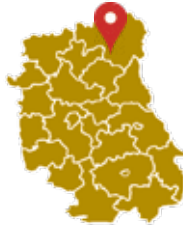
Wisznice należały niegdyś do litewskiego rodu Sapiehów i za ich staraniem uzyskały prawo miejskie, niestety utracone po represjach carskich w 1869 r. Żywe tradycje ludowe i spółdzielcze, które istniały tu w okresie międzywojennym, zaowocowały powstaniem w 1947 r. Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Dumą Spółdzielni jest masarnia, produkująca na lokalny, i nie tylko, rynek szeroki wachlarz wyrobów wędliniarskich, w tym kielbasy – swojską, wiejską, królewską, domową, chłopską, a ponadto szynkę, boczek, salceson i – opisywaną tu – polędwicę wędzoną.

Wyrób ma wygląd długiego batonu, lekko spłaszczonego, o wadze 2-3 kg. Polędwica ma jasnobrązowy kolor, nadany jej przez dym z drzewa olchowego. Na wyróżnienie zasługuje wyborny smak wędliny: słony, soczysty, z nutą wędzonki i przypraw. Pokrojona w cienkie plasterki nadaje się znakomicie na kanapki, zarówno z białym, jak i ciemnym pieczywem. Dzięki małej zawartości tłuszczu i lekkostrawności, zyskała ona opinię dietetycznej, a jednocześnie pożywej przekąski.

Subtelny smak i kruchość polędwicy uzyskuje się m.in. dzięki peklowaniu mię-

sa, które trwa trzy doby. Do peklowania służy sól kuchenna i specjalne base-ny do leżakowania. Zapeklowane, wymoczone i umyte mięso pakuje się do elastycznej siatki przedzalnicej. Teraz następuje ważny proces wędzenia gorącym dymem, który ma na celu poprawienie smaku wyrobu, a jednocześnie jego konserwację. Końcowym etapem jest wyparzenie polędwicy w specjalnym kotle z gorącą wodą i parą.

Wielu przyjezdnych zaopatruje się w tutejsze wędliny, rozślawiając ich jakość dzięki temu, że Wisznice leżą na skrzyżowaniu kilku dróg, m.in. do Białej Podlaskiej, Parczewa i granicy z Ukrainą w Sławatyczach.



Swojskie mięso wekowane ze Zwierzyńca

Od wieków Polska słynie z wielkich uczt, podczas których serwuje się znakomite potrawy mięsne, zawsze aromatyczne i odpowiednio przyprawione. Jedną z nich, której nie może zabraknąć na roztoczańskim stole, jest wekowane mięso ze Zwierzyńca.

Tradycja jego przygotowywania sięga końca XIX w., kiedy to zaczęła się w Polsce popularyzować metoda termicznej obróbki mięsa, zwana od nazwiska wynalazcy (Pasteur`a) pasteryzacją lub potocznie – wekowaniem. Zauważono wówczas, że mięso przygotowywane w taki sposób, nie tracąc zapachu i koloru, na długo zatrzymuje swoje walory smakowe, makro- i mikroelementy, jest również najprostszym i najmniej przetworzonym, czyli najzdrowszym produktem.

Jakość zwierzyńckiego specjału jest dodatkowo nierozdzielnie związana z jakością mięsa wieprzy hodowanych tylko na Roztoczu i karmionych tylko tym, co roztoczańska ziemia dlań przygotowała. A warto wiedzieć, że gleby tutejsze są jednymi z najlepszych w Polsce! Mięsne weki można tu przyrządzać niemal o każdej porze roku, jednak surowiec jest najbardziej wyśmienity późnym latem, kiedy młode świnie są w pełni sił witalnych.

W skład zwierzyńckiego frykasu wchodzi: pokrojone w kostkę świeża karkówka i łopatka bez kości (w równych proporcjach) oraz przyprawy (pieprz, sól, liście laurowe i ziele angielskie), które nadają mu charakterystycznego smaku. Z 2 kg mięsa otrzymuje się około 10 porcji (słoiczek) gotowego specjału. Na Roztoczu mięso wekuje się dwukrotnie – na wyłożonej ściereczką i zalanej letnią wodą głębokiej blaszce w piekarniku nagrzanym do temp. 260°C. Odpowiednio przechowywane weki (w temperaturze 3-6°C) można spożywać nawet przez rok!

A cóż to jest za smak i zapach, nęcący tuż po otwarciu słoiczka! Wtedy oczom ukazują się apetyczne kęsy mięsa wieprzowego z tłuszczem w galarecie, z charakterystyczną na wierzchu warstwą wytopionego tłuszczu zwieńczoną przyprawami. Mięso jest zwięzłe i miękkie, ma barwę szaro-beżową i różową, galaretka – bursztynową. Nic dziwnego, że wśród mieszkańców Zwierzyńca i okolic nie sposób znaleźć kogoś, kto choć kilka razy go nie spróbował.



Szynka domowa roztoczańska

Już na samą myśl o tym wieprzowym rarytasie, mającym soczystą, a zarazem kruchą konsystencję, słodko-słonawy smak i zapach dymu olchowego, cieknie ślinka. Jeśli dodamy do tego fakt, że do jego wyrobu używa się wyłącznie mięsa odpowiednio karmionych świń z hodowli sąsiadujących z Roztoczańskim Parkiem Narodowym, możemy mieć pewność, że to wyrób najwyższej jakości. I tak tu było od zawsze.

Bogate korzenie kulinarne Roztocza, będące mieszkanką wpływów kuchni chłopskiej i szlacheckiej, ukraińskiej i niemieckiej, mocno przejawiają się w między innymi w zamiłowaniu do sporządzania w domowych warunkach i domowym sposobem różnego rodzaju wędlin. Najwyższej jakości mięso wieprzowe znajdowało się na stole w każdym domu. Królowało zwłaszcza w okresie świątecznym, poprzedzonym odpowiednimi przygotowaniami. Uruchamiano wówczas wędzarki, będące na wyposażeniu niemal każdego gospodarstwa, a wszystkie miejscowości regionu wypełniał charakterystyczny zapach dymu. Wędzone domowym sposobem mięsowa charakteryzowały się jak najmniejszą, a zarazem niezbędną ingerencją w surowiec, co dzisiaj jest niezmiernie cennym walorem.

Do dziś szynkę roztoczańską produkuje się w ten sam sposób: prosty, ale czasochłonny z uwagi na długie leżakowanie w solance ziołowej – proces peklowania z dodatkiem przypraw i ziół trwa do dwóch tygodni! Do tego dochodzi wieloetapowy proces wędzenia suchym drewnem olchowo-dębowym, a później parzenie szynki w temperaturze 70-80°C.

Puentą jest osobliwy i niepowtarzalny smak szynki domowej roztoczańskiej, która cieszy się nie tylko uznaniem mieszkańców regionu czy kraju, ale również koneserów zza granicy! Rozkoszowanie się tym specjałem w odległych zakątkach świata jest możliwe dzięki dystrybucji prowadzonej przez producenta spod Suśca, który zgłosił szynkę na Listę Produktów Tradycyjnych.

Dzięki niezmienności tradycyjnego procesu produkcji w oparciu o tradycyjną recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie szyneczka ta wpisała się na stałe w regionalną i lokalną kuchnię, stając się poniekąd smaczną wizytówką Roztocza.



Szynka nadwieprzańska

Z ogólnej definicji szynki wynika, że jest to wyrób garnażeryjny, pozyskiwany z tuszy wieprzowej z kością lub bez. Surowce wykorzystywane do produkcji szynki nadwieprzańskiej pochodzą wyłącznie z terenu gminy Baranów. Mięso pozyskuje się z wyselekcjonowanych młodych tuczników. Woda używana do produkcji jest naturalnie czysta, czerpana z pokładów czwartorzędowych.

Baranów jest położony na Nizinie Południowo-podlaskiej, w dolnym biegu rzeki Wieprz. Od wieków tutejsi mieszkańcy zajmowali się głównie: rzemiosłem, handlem, a głównie rolnictwem. W Baranowie odbywały się liczne targi i jarmarki, które powodowały rozwój gospodarczy osady oraz okolicznych miejscowości. W 1870 roku Baranów przekształcono na osadę miejską i zaczęła odgrywać ona rolę lokalnego ośrodka rzemieślniczo-handlowego.

W końcu lat czterdziestych XX wieku powstała tu Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”,

która zrzeszała istniejących szynkarzy i rzeźników. Jej powstanie spowodowało rozwój produkcji tradycyjnych wędlin; jedną z nich jest szynka nadwieprzańska. Mimo upływu lat, tradycja receptury i sposób jej wytwarzania przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Masarz, będący spadkobiercą rzemieślniczych tradycji nadaje wędlinom lepszy smak niż masarz, który nie ma przodków w tym zawodzie. Nadmienić tu trzeba, iż kierownikiem baranowskiej masarni jest osoba, której ojciec, dziadek i pradziadek również wytwarzali szynkę nadwieprzańską.

Gmina ma doskonale warunki do produkcji zdrowej żywności, ponieważ nie występuje tutaj niekorzystne oddziaływanie tzw. wielkiego przemysłu. W krajobrazie rolniczym dominują małoobszarowe gospodarstwa rolne. Łagodny klimat sprzyja uprawie roślin i hodowli zwierząt. Dzięki tym czynnikom szynka nadwieprzańska ma niepowtarzalny smak i zapach, jest dość ściśła, lekko soczysta i krucha. Produkowana jest w prosty, zdrowy sposób, dlatego też cieszy się dużym uznaniem mieszkańców Baranowa i okolic.



Szynka wędzona z Wisznic

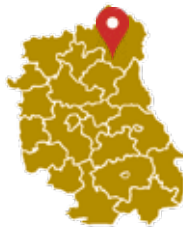
Wędzenie to podobno wymysł Francuzów, którzy poszukiwali praktycznych metod utrwalania żywności. Skąd mogli wiedzieć, że odkryją tym samym kapitalny sposób na wzbogacenie jej walorów smakowych?! Tradycyjne wędzonki są dziś cenione za wyborny, dymny smak i zapach. Tak jest i w przypadku szlachetnej szynki z Wisznic, którą charakteryzuje aromat dymu z drewna olchowego, słonawy smak i miękka, lekko soczysta konsystencja.

Wędzonkę tę produkuje się z szynki tylnej młodych świń hodowanych na terenie Doliny Zielawy, tj. rejonu Wisznic i ościennych gmin. W czym tkwi wyjątkowość tego specjału? Przede wszystkim w trzymaniu się przedwojennej receptury przy jego produkcji. Ta nakazuje najpierw oddzielić kości i golonkę, podzielić mięso na dwie, trzy części, natrzeć solą i schłodzić do temperatury 4-6°C. W Wisznicach pekluje się je trzy dni, a następnie moczy 2-4 godziny w bieżącej wodzie, obmywa i pozostawia do ocieknięcia na kolejne kilka godzin. Dodatkowo dokładnie nastrzykuje się solanką z dodatkiem niewielkiej ilości peklosolu. Osuszone i zasznurowane szynki są wędzone ciepłym dymem olchowym przez 3-4 godziny w ceglanej wędzarni z paleniskiem umieszczonym bezpośrednio pod wózkami, a następnie parzone

w kotle parzelnym. Szynki studzi się do temperatury 10°C rozwieszane tak, aby nie stykały się ze sobą.

Historia wytwarzania wisznickiej szyneczki jest nierozdzielnie związana z masarnią miejscowej Gminnej Spółdzielni „SCh”, która zgłosiła ją na Listę Produktów Tradycyjnych. Warto dodać, że prowadzi ona nie tylko produkcję wyrobów wędliniarskich, ale także ubój trzody chlewnej i rozbiór mięsa, co zapewnia lepszą kontrolę jakości na każdym etapie wytwarzania mięsnych rarytasów.

Szynka wędzona z Wisznic od wielu lat jest w ciągłej sprzedaży i cieszy się dużą popularnością tak miejscowych, jak i przyjezdnych konsumentów. Co prawda zakład jest producentem o zasięgu lokalnym, to jednak ma duże osiągnięcia, promieniujące poza region. Koneserów ucieszy fakt, że wisznickie wędzonki są sprzedawane również poza naszym województwem. Tym samym stanowią smaczną wizytówkę lubelskiej kuchni tradycyjnej.



Szynka wieprzowa z Krzczonowa

Jest szlachetną wędliną, którą produkuje się z udźca wieprzowego, jak również z cielęcego i dzika, po dokonaniu odpowiednich zabiegów masarskich, jak: peklowanie, wędzenie i gotowanie.

Wędzenie jest jedną z najstarszych metod konserwowania mięsa, jednak wyrób szynki wieprzowej nie jest tak stary, ponieważ wieprzowina uchodziła w dawnej Polsce za pożywienie ludzi z niskich stanów społecznych. Panowało wówczas przekonanie, że to, co ubrudzone w ziemi, nie jest godne podniebienia ludzi zamożnych. Dotyczyło to także części jadalnych warzyw, jak: marchew, burak czy pietruszka. Szynka wieprzowa stopniowo opanowała mieszczańskie stoły, ale jej wytwarzanie, podobnie jak innych wędlin, jest ściśle związane ze wsią i gospodarczym sposobem produkcji.

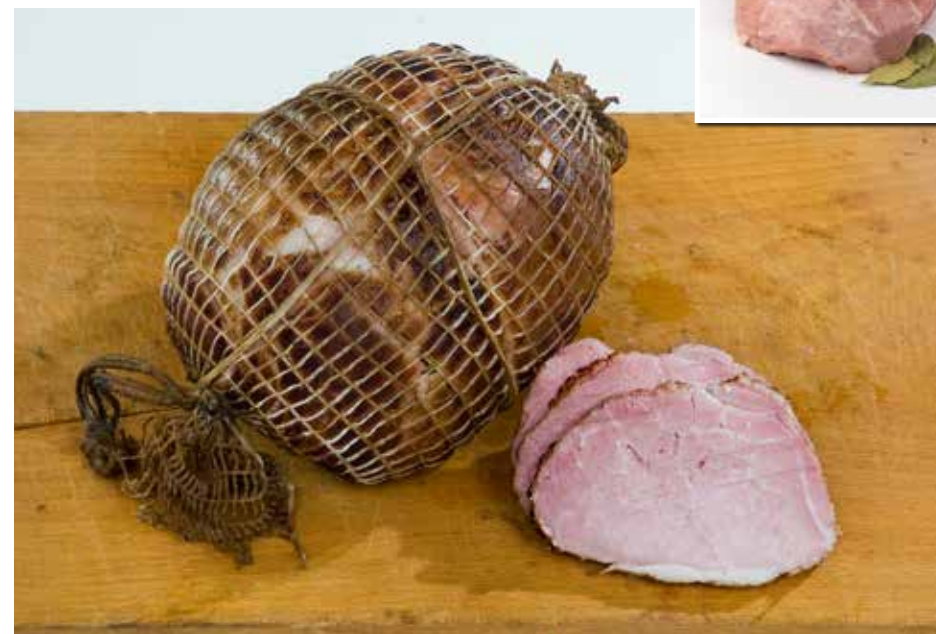
Szynka wieprzowa z Krzczonowa jest jednym z lokalnych wyrobów wędliniarskich. Produkt nie zawiera konserwantów ani ulepszcaczy, natomiast jest wzbogacany o naturalne dodatki, jak: sól, pieprz i inne zioła, co gwarantuje zharmonizowany smak i przedłuża świeżość wędliny.

Walory smakowo-zapachowe, ładny wygląd i trwałość szynki z Krzczonowa to efekt dbałości o wysoką

jakość mięsa i przestrzeganie tradycyjnej receptury. Tuczniaki są odpowiednio karmione; np. zielonki i zboża nie mają kontaktu z nawozami sztucznymi i opryskami. Krzczonów i okolice są czyste ekologicznie, ponieważ leżą z dala od zakładów przemysłowych. Ta część Wyżyny Lubelskiej, zwana Wyniosłością Giełczewską, znajduje się na obszarze Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego.

Proces peklowania szynki w odpowiedniej temperaturze i specjalnie dobranej mieszance przypraw trwa 4-7 dni, a wędzenie jest dwuetapowe: w dymie z drewna olchowego i dębowego z domieszką wiśniowego i jabłoniowego. Na koniec szynkę parzy się w temperaturze 70-80°C w roztworze wodno-ziołowym.

Szynkę wytworzoną tym sposobem produkuje Zakład Wyrobów Tradycyjnych Małgorzaty i Janusza Cioczków w Krzczonowie.



Wątrobianka krzczonowska



Wątrobianka jest wyrobem wędliniarskim, którego podstawowymi surowcami są mielone podroby, głównie wątróbka, a także tłuszcz: podgardle, słonina lub boczek. Ten masarski produkt znany jest także pod innymi nazwami, jak: kiszka pasztetowa, kiszka podgardlana, kiszka wątrobiana, a na Śląsku – leberka. Produkt ten znany był wcześniej w kuchni austriackiej, czeskiej i niemieckiej, gdzie pojawiły się maszynki do mięsa ułatwiające rozdrabnianie surowców. Z czasem wątrobianka i jej odmiany trafiła na stałe do Polski.

Metoda produkcji wątrobianki krzczonowskiej nie uległa zmianie od kilkudziesięciu lat. Tak jak dawniej, wytwarza się ją z takich samych surowców i przy użyciu podobnych sprzętów. Stosuje się wypróbowany proces technologiczny, dlatego też wędlina ma taki sam smak dzisiaj, jak i za czasów wcześniejszych pokoleń. Dzięki temu wątrobianka cieszy się dużą popularnością wśród miejscowych konsumentów, jak i przez przyjezdnych nabywców.

Wędlinę produkuje m.in. miejscowy Zakład Wyrobów Tradycyjnych. Jako surowca używa się nie tylko wątróbki wieprzowej, ale też mięsa wieprzowego z ło-

patki, ponadto kaszy manny, cebuli i jajek. Przyprawami są: sól, grubo mielony pieprz naturalny i ziółowy oraz majeranek. Z wymienionych składników sporządza się dobrze wymieszany farsz, którym wypełnia się naturalne jelita wieprzowe. Końcowym etapem produkcji jest parzenie półproduktu w temperaturze 70°C, a następnie jego schłodzenie.

Gotowa do spożycia wątrobianka krzczonowska ma kształt pęt o długości ok. 25 cm i wadze ok. pół kilograma. Z zewnątrz ma barwę szarą, w przekroju różowo-szarą z widocznymi przyprawami. Smak jest charakterystyczny dla pasztetowej, ale subtelniejszy.

Duże znaczenie dla jakości wyrobu ma jakość tutejszej trzody chlewnej, która karmiona jest naturalnymi paszami zbożowych i zielonkami. Są one pozyskiwane z pozbawionego zanieczyszczeń przemysłowych Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego.



Dla amatorów nabiału



Kefir nadwiślański

Jak twierdzą niektórzy, nazwa kefir wywodzi się od tureckiego słowa keyif, oznaczającego przyjemność. I rzeczywiście, pijąc go możemy się tak poczuć, wiedząc, że jest on nie tylko smaczny, ale i zdrowy. Stanowi bowiem doskonale źródło wapnia, witamin B2, B12, D i biotyny, a dzięki dużej zawartości enzymów oraz bakterii probiotycznych wspomaga procesy trawienne. Kefir nadaje się do każdego posiłku i na każdą porę roku.

Ten nadwiślański powstaje z mleka krowiego z gospodarstw położonych nie gdzie indziej, tylko nad Wisłą. A są to czyste ekologicznie tereny Lubelszczyzny, na których nie znajdziemy wielkiego przemysłu czy dróg szybkiego ruchu. Od ponad pół wieku produkuje go mleczarnia w Opolu Lubelskim.

Jak powstaje? Surowe mleko najpierw jest odwirowywane i normalizowane pod kątem zawartości tłuszczu (1,5%), a następnie homogenizowane i pasteryzowane. Po wychłodzeniu zaszczepia się je żywymi kulturami bakterii i przelewa w butelki, w których kefir przechodzi proces dojrzewania metodą termostatową – do uzyskania skrzepu. Każda

butelka dojrzewa z osobna.

Na marginesie warto wspomnieć, że to patent kaukaskich górąli, którzy przed laty zakwaszali mleko w burdiukach – skórzanych workach. Metoda ta przybyła z Kaukazu na polską ziemię tuż po powstaniu stycziowym, a fenomen kefiru szybko dostrzegali lekarze, aptekarze i przyrodnicy. Po zabiegach fermentacji nadwiślański kefir zyskuje przyjemny, lekko kwaśny, wyraźnie orzeźwiający, wytrawny smak, przez co doskonale gasi pragnienie. Charakteryzuje się też kremową konsystencją i niską kalorycznością – 100 gramów zawiera jedynie 50 kalorii.

Kefir to dobroczynny napój gotowy do wypicia, ale również baza rozmaitych dań – owocowych lub warzywnych koktajli, orzeźwiających letnich chłodników, racuchów, naleśników, ciast, babeczek i muffinów. Doskonale smakuje podany z pieczonymi ziemniaczkami czy kaszą gryczaną. W takich postaciach ten nadwiślański przysmak jest częstym gościem na stołach smakoszy z województwa lubelskiego i regionów sąsiednich.

Napój ten zdobył też uznanie kulinarnych ekspertów, którzy w 2016 roku okrzyknęli go zwycięzcą IV Święta Produktu Lokalnego w Opolu Lubelskim.



Masło ekstra z Michowa



O maśle, wbrew pozorom, można wiele napisać. W skrócie to po prostu produkt o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%, zwartej masie, jasnożółtej barwie i smarownej konsystencji. Na takiej charakterystyce nie poprzestanie jednak żaden koneser, który od masła oczekuje czegoś „ekstra”! Czegoś, co ma masło z Michowa. Tu bowiem od wieków kultywuje się tradycyjny wypas bydła na pastwiskach i wybiegach zagrodowych w sąsiedztwie obszarów chronionych – Natura 2000 i Pradolina Wieprza. Tu więc i mleko ma najwyższą jakość. Zgodnie z podaniami ludowymi masło w tym rejonie uzyskiwano poprzez ukwaszenie śmietanki, ubijanie jej w specjalnym naczyniu (kierzni) do otrzymania zbitej masy, płukano zimną wodą i formowano oselki. Nikt nie wie, kiedy dokładnie powstała pierwsza mleczarnia w Michowie. Wiadomo jednak, że początkowo mieściła się ona w prymitywnej chacie, gdzie masło wyrabiano w beczce napędzanej siłą... czterech pracowników (!). Dopiero w późniejszych latach zaczęto wykorzystywać silnik spalinowy z pasem transmisyjnym.

Wraz ze wzrostem popytu na produkty mleczarskie w roku 1954 podjęto decyzję o budowie nowoczesnego zakładu, a trzy lata później piętnastu śmiałków założyło działającą do dziś Okręgową Spółdzielnię Mleczarską.

Produkowane tu zgodnie z tradycyjną recepturą masło składa się jedynie z najlepszej jakości śmietanki odwirowanej z mleka oraz z czystych kultur mleczarskich i, w zależności od potrzeb, domieszki naturalnego barwnika. Spasteryzowaną, odgazowaną i zaszczepioną czystymi kulturami bakteryjnymi śmietankę zmasła się, normalizuje zawartość wody oraz wygniata masło w nowoczesnych urządzeniach. Zautomatyzowany jest również proces formowania w prostopadłości o wadze 200 gramów i pakowania.

Gotowe masło ma nie tylko odpowiedni wygląd i konsystencję (jak opisaliśmy na początku), ale przede wszystkim czysty, lekko kwaśny, mleczny smak. Jest aksamitne, delikatne i bogate w witaminy A, D, E i K. Co ważne, już w 1986 roku Biuro Kontroli Jakości Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich nadało mu państwowy znak jakości „1”. Z kolei w 2004 roku specjal ten zajął pierwsze miejsce w Międzynarodowej Ocenie Masła i Mlecznych Produktów Wysokotłuszczowych.



Masło z Bychawy



Masło to wysokotłuszczowy produkt mleczny, który jest przyswajany przez organizm człowieka w 96 procentach. Zawarty w nim kwas rumenowy (CLA) działa przeciwniażdżycowo, przeciwnowotworowo i przeciwalergicznie, a lecytyna wpływa na zdolność zapamiętywania i koncentracji.

W Polsce spożywa się masło od wieków jako jeden z produktów pochodzących od krowy. Surowcem do jego produkcji jest śmietana, którą pozyskiwano dawniej prostą metodą, wykorzystując zdolność samodzielnego oddzielania się skoncentrowanego tłuszczu. Nowocześniejsze są sposoby wyodrębniania śmietany w wirówkach ręcznych lub mechanicznych. Jeszcze do niedawna gospodynie wiejskie wyrabiały masło metodą ręcznego ubijania śmietany tłuszczem w maselnicach z drewnianych klepek. Ziemia bychawska obfituje w dogodne warunki do hodowli krów dzięki występowaniu bujnych łąk w dolinie Bystrzycy i Kosarzewki, a także hodowli paszy na żyznych glebach Wyniosłości Giełczewskiej. Określenie: „Masło z Bychawy” ma swoje uzasadnienie w 80-letniej tradycji jego masowej produkcji, którą rozpoczęto tu wraz z założeniem spółdzielni mleczarskiej; jej działalność kontynuuje Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bychawie.

Produkt wytwarzany jest ze śmietanki słodkiej. Do 1961 r. stosowano tradycyjny sposób ubijania masła, obecnie tzw. zmasłanie odbywa się w maselnicy ze stali nierdzewnej. Do produkcji masła używa się mleka, które pozyskiwane jest od stałych dostawców – hodowców krów z terenów pozbawionych przemysłu, a więc czystych ekologicznie. Śmietankę uzyskaną z wirowania mleka pasteryzuje się w celu zniszczenia niepożądanego mikroflory.

Otrzymane w wyniku procesu technologicznego, z zachowaniem najwyższych standardów higienicznych, „Masło z Bychawy” sprzedaje się w kostkach o wadze 200 g. Ma ono nie mniej niż 82% tłuszczu, a zawartość wody nie przekracza 16%. Jego kaloryczność wynosi 780 kcal/100 g.

Produkt zawiera naturalne witaminy A, D, E i K, natomiast nie ma w nim żadnych dodatków, jak: barwniki, konserwanty czy tłuszcze roślinne i dlatego jest chętnie nabywane przez konsumentów. Warto dodać, że masło „Extra z Bychawy” otrzymało wyróżnienie w konkursie MLEKO-EXPO 2012.



Masło z Opola Lubelskiego

Masło to produkuje Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim już od ponad 50 lat. Początkowo wytwarzano go w metalowej maselnicy i pakowano w dębowe beczki, w których mieściło się ponad 50 kg produktu. Było ono sprzedawane w sklepach spożywczych i mleczarskich na wagę. Obecnie śmietanę zmaśla się w specjalnym metalowym bębnie. Pierwotna receptura jest nadal stosowana, dzięki temu walory smakowe i inne jakościowe parametry produktu są takie same jak przed półwieczem.

Produkt jest oferowany nabywcom w starannie uformowanych kostkach w kształcie prostopadłościanu o wadze 100, 200 i 250 gramów. Jego barwa jest kremowa, jednolita, a smak i zapach czysty mleczno-śmietankowy z lekkim posmakiem pasteryzacji. Norma fabryczna określa 16-procentową dopuszczalną zawartość wody, natomiast tłuszczu nie może być mniej niż 82%. Masło opolskie ma przyznany certyfikat jakości Q przez Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich. Wysoka jakość produktu jest wynikiem ścisłego przestrzegania procesu technologiczno-produkcyjnego, a także właściwego przechowywania, w temperaturze do 2°C. Bardzo ważna jest dbałość

o jakość pozyskiwanego od rolników mleka. Okolice Opola mają dogodne warunki do hodowli krów. Na obszarze Kotliny Chodelskiej występują żyzne łąki, a na glebach o wysokiej wartości bonitacyjnej uprawia się wysokowartościową paszę dla zwierząt, m.in. koniczynę, lucernę, buraki pastewne.

Warto wiedzieć, że ten mleczny produkt jest znany od zarania dziejów ludzkości. Jego wytwarzaniem zajmowali się Celtowie, Wikingowie, Egipcjanie i Persowie, a najstarsze sposoby przerabiania śmietany w masło zawarte są w starożytnych kronikach Solona, Hipokratesa, a także w Księdze Przysłów Starego Testamentu. W Polsce masło jest również znane od najdawniejszych czasów. Jeszcze w kilka lat po wojnie wyrabiano go na wsi metodą ręcznego ubijania w drewnianych maselnicach.



Maślanka nadwiślańska

Maślanka uważana jest za smaczny, nisko przetworzony napój mleczny, który nie tylko szybko gasi pragnienie, ale też odznacza się wysokimi walorami żywieniowymi. Ta nadwiślańska jest wyjątkowa, bo produkowana z mleka od krów pasących się na czystym ekologicznie terenie w pasie Kazimierz Dolny-Sandomierz, gdzie nie ma wielkiego przemysłu ani dróg szybkiego ruchu. Od lat 60. XX wieku jest w stałej ofercie mleczarni z Opola Lubelskiego, gdzie wytwarza się ją jako produkt uboczny w produkcji masła. Uboczny nie znaczy w tym przypadku gorszy, charakteryzuje się bowiem najwyższą jakością, bogactwem witamin z grupy B oraz zasadotwórczych składników mineralnych (działa więc na organizm odkwaszająco).

Ten płynny, jednolity i zawieszisty produkt jest pożądanym także ze względu na niskokaloryczność (100 gramów zawiera zaledwie 38 kalorii) i niską, zbliżoną do chudego mleka zawartość tłuszczu (1,5%). Konsumenti wysoce cenią sobie również jej orzeźwiający, naturalny, lekko kwaśny smak.

Maślanek nadwiślańską otrzymuje się w wyniku oddzielenia od tłuszczu „zmaślonej” śmietany, którą

w zbiorniku fermentacyjnym najpierw normalizuje się pod kątem zawartości tłuszczu, a następnie homogenizuje, pasteryzuje i wychładza do 26-28°C. Dopiero w takiej temperaturze, tzw. temperaturze zaszczepienia, można doń dodać żywe kultury bakterii. „Zaszczepioną” śmietankę rozlewa się do butelek, w których maślanka przechodzi proces dojrzewania metodą termostatową. Po uzyskaniu skrzepu i odpowiedniej kwasowości wyrób wystawia się do magazynu chłodniczego, skąd wędruje do sklepów i na stoły maślanekowych łasuchów. A tych nie brakuje nad Wisłą od zarania dziejów.

Mimo, że na przestrzeni dziejów zmieniła się konsystencja maślanek, dzięki zachowanej tradycyjnej recepturze wytwarzania oraz czystym ekologicznie surowcom, jej wartości i smak pozostały te same. Ciekawostką jest bowiem, że maślanka znana była ongiś pod postacią gęstawego, mętnego napoju mlecznego z widocznymi pływającymi cząsteczkami masła. Nic dziwnego, domowe sposoby robienia masła nie pozwalały na tak precyzyjne oddzielenie tłuszczu od śmietany, jakie dają dzisiejsze urządzenia spółdzielni mleczarskich.



Maślanka naturalna z Bychawy

„Czysty” skład (bez dodatków) oraz naturalny smak i konsystencja, za którymi stoi tradycyjna metoda produkcji, to najkrótsza charakterystyka maślanki z Bychawy. Dziś ten produkt jest domeną miejscowej spółdzielni mleczarskiej, która wytwarza go z mleka krowiego pozyskiwanego od stałych dostawców z Lubelszczyzny. „Dobre” pochodzenie jest tu niezwykle ważne, bo klasa mleka surowego ma decydujący wpływ na jakość i trwałość maślanki.

W Bychawie nigdy nie było z tym problemu. Drzewiej niemalże każde tutejsze gospodarstwo zajmowało się hodowlą bydła mlecznego. Śmietankę uzyskiwano domowym sposobem w blaszanych „odciągaczach”, z których kranikiem spuszczone było



chude mleko. To pozostawione w naczyniu rozwarstwiało się, a na powierzchni zbierała się śmietanka, z której wyrabiano masło. W efekcie oddzielenia się tłuszczu od zmaślanej śmietany powstawała też maślanka. Ta domowa, w której często pływały kawaleczki masła, była prawdziwym przysmakiem zwłaszcza w upalne dni. Tak było do roku 1928, kiedy to w Bychawie powstała spółdzielnia mleczarska. Od tamtej pory jest ona głównym lokalnym producentem nabiału.

Maślankę robi się tu według tradycyjnych receptur, ale w nowocześniejszych urządzeniach (kiedyś powstawała w drewnianej, dziś w stalowej maselnicy). Po pasteryzacji i schłodzeniu trafia ona do w tzw. tanku fermentacyjnego, gdzie dodaje się do niej zakwas czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej, a gotowy produkt pakuje w butelki lub folię maszynowo (kiedyś konwie lub szklane butelki były ręcznie napełniane i zamykane przez pracownika!).

Opakowania są przetrzymywane w dojrzewalni w temp. 25-30°C do czasu uzyskania odpowiedniej struktury skrzepu, a następnie schładzane do temp. poniżej 10°C. Dopiero wtedy są gotowe do dystrybucji i degustacji.

Maślanka z Bychawy ma świeży, naturalny smak i zapach, lekko kremową barwę, jednolitą i płynną konsystencję (skrzep jest luźny, zawieszony). Smakuje dokładnie tak, jak ta „domowa” sprzed lat. Ba! nie tylko doskonale gasi pragnienie i doskonale współgra z ziemniakami, kaszą czy pieczywem, ale jest też niezbędnym składnikiem wielu dań, np. tradycyjnych fajercarzy (placków pieczonych na blasze), ciasta chlebowego, zup i sosów.



Ser w popiele „Popiołek z Krupego”

Sery wytwarzane w domach to bez wątpienia jedna z kategorii o najdłuższej w Polsce tradycji. Ustne przekazy mówią, że te w popiele pojawiły się w okolicach Krasnegostawu jeszcze w XVIII wieku, kiedy to mieszkający nieopodal – w Siennicy Różanej – potomek Mikołaja Reja sprowadził do swojej posiadłości Wołochów, znajdujących się na rzeczy pasterzy z Półwyspu Bałkańskiego. Wkrótce rozpowszechniła się tu metoda konserwowania serów popiołem pozyskiwanym ze spalonych gałęzi drzew owocowych, jako ta najbardziej dostępna miejscowym gospodarzom. I mimo, że później ciężar produkcji serów przejęły powstające w okolicy jak grzyby po deszczu spółdzielnie mleczarskie (w dwudziestolecie międzywojennym było ich w powiecie 17), to jednak tradycja domowego serowarstwa nie zanikła i cieszy się dziś coraz większą popularnością.

Wytwarzanie „domowym sposobem” wyśmienitych serów w popiele jest dziś domeną m.in. serowarów z Krupego, którzy używają do tego mleka od krów rasy polska czerwona z własnego gospodarstwa



ekologicznego, o dużej zawartości tłuszczu i białka. Nie podlega ono pasteryzacji, dzięki czemu zachowuje najwyższą jakość makrobiologiczną.

Ser powstaje przez podgrzewanie w kotle mleka do temp. ok. 30°C, do którego dodawana jest podpuszczka (naturalny wyciąg z żołądków cielęcych) powodująca powstanie skrzepu. Skrzep jest albo mieszany łyżką (cedzakową lub drewnianą), albo cięty nożem. Dogrzewa się go do momentu, aż będzie lekko sprężysty. Wtedy trafia do foremek, które po odciknięciu wkłada się do nasyconego roztworu solnego o temp. pokojowej. „Posolone” w ten sposób bryłki sera obtacza się w popiele drzewnym, najczęściej jabłoniowym, i zostawia w temp ok. 16°C na czas dojrzewania.

W efekcie otrzymujemy smakołyk o porowatej, szarej od popiołu powierzchni i kształcie zależnym od użytej formy – najczęściej ściętego rożka. Po przekrojeniu uwidacznia się kremowe, porowate wnętrze. Ser ten ma twardą konsystencję, charakterystyczny intensywny zapach i równie intensywny, słonawy smak. Sery te można spotkać również w wersji wzbogaconej o autorstką kompozycję ziół, inspirowaną kulturą kulinarną i bogactwem zielarskim Lubelszczyzny. Palce lizać!



Ser zabłocki

Ser zabłocki jest tradycyjnym produktem spożywczym wyrabianym od ponad stu lat na Południowym Podlasiu w okolicach Kodnia. Swoim wyglądem jest podobny do sera białego – twarogu. Gotowy wyrób ma kształt kulisty, mocno spłaszczony, posiada charakterystyczny, lekko słonawy smak oraz maślane zapach.

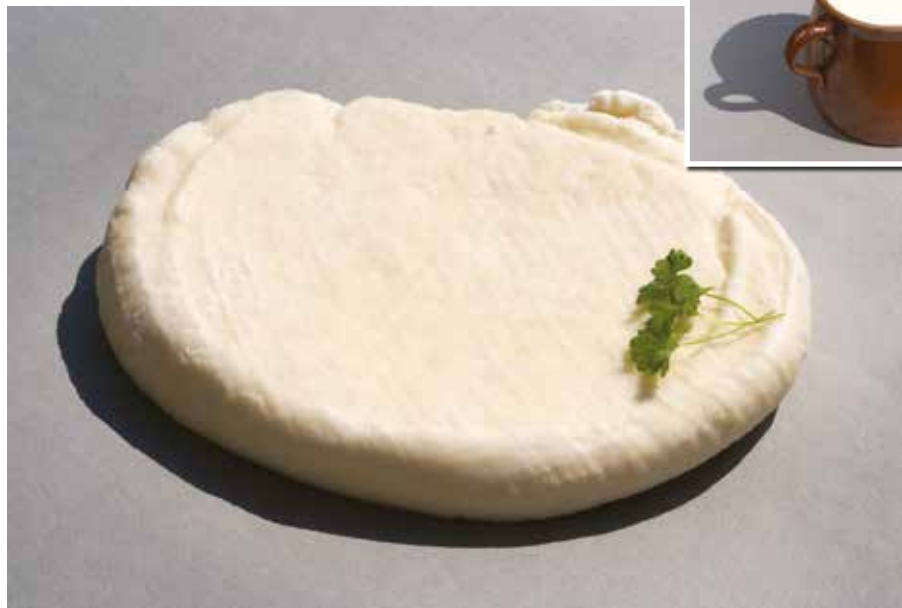
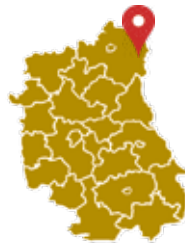
Do produkcji sera wykorzystuje się tylko i wyłącznie świeże mleko krowie. Bardzo duże znaczenie dla walorów smakowych sera ma mleko, pozyskiwane od krów pasących się na czystych, pod względem ekologicznym, łąkach.

Wytwarzanie sera ma historię niemal tak długą, jak sama ludzkość. Od wieków, w dużej mierze produkcją serów zajmowali się mnisi. Zapomniany i lekceważony w okresie Polski Ludowej, kiedy to ser istniał tylko jako środek odżywczy, obecnie coraz pewniej wraca do łask. Dzisiaj biały ser twarogowy wytwarza się z naturalnie ukwaszonego, pełnego albo zbieranego surowego mleka. Z kolei twaróg wytwarza się zazwyczaj już tylko przemysłowo z mleka chudego lub pełnego, poddanego pasteryzacji, a następnie dodatkowo sztucznie ukwaszonego bakteriami kwasu mlekowego lub niewielką ilością podpuszczki.

Jaktwierdzi Lucyna Cwierczakiewiczówna – sławna autorka poradników kucharskich: Najprostszym i najłatwiejszym w wykonaniu serem jest ser z twarogu z zsiadłego mleka zwany polski, który póki świeży, podobnie jak mleko, należy do łatwo strawnych pokarmów.

Ser biały polski jest zdrowym i ekologicznym produktem, rarytasem na naszym terenie, dostępnym u nielicznych rolników w gospodarstwach małotowarowych, którzy wyrabiają go domowym sposobem według starego przepisu, przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

Tradycyjny ser zabłocki nadaje się do spożycia wraz z różnymi rodzajami wędlin, jest także niezastąpiony ze świeżym pieczywem i masłem, nadaje się również do różnego rodzaju tostów a nawet do pierogów ruskich, może też królować w sałatkach. Nic więc dziwnego, że jest produktem uznanym i bardzo chętnie nabywanym i w naszym regionie.



Sery z ziołami

Sery z ziołami były od dawna produkowane na obszarze ziemi krasnostawskiej, a także w innych częściach Lubelszczyzny. Według ustnych przekazów trafiły one w okolice wsi Krupę dzięki Mikołajowi Rejowi. Ten znany poeta okresu Odrodzenia założył w poł. XVI wieku miasto Rejowiec. Z czasem osiedlili się tu pasterze wołoscy, znani z uzyskiwania wysokiej jakości wyrobów z mleka owiec i krów. Zapewne Mikołaj Rej, jako protestant, znał rodzinę Orzechowskich; jeden z tego rodu, Paweł, wybudował okazały zamek renesansowy w Krupem – jego ruiny zachowały się do dzisiaj. Obecnie miejscowość znajduje się w gminie Krasnystaw, znanej z wysokotowarowego rolnictwa. Słynna jest tu Cukrownia Krasnystaw i Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, która produkuje część swoich wyrobów w oparciu o lokalne tradycje.

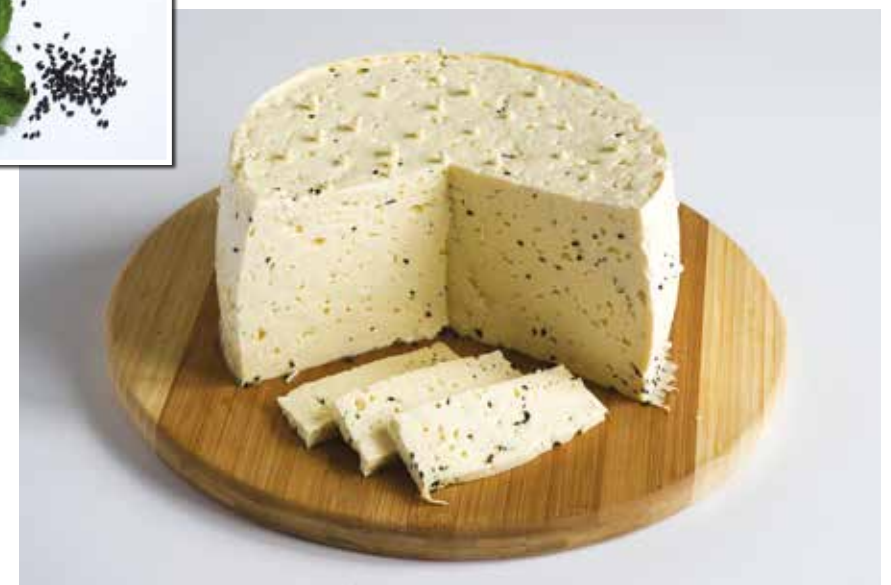
Gospodynie wiejskie wytwarzały dawniej powszechnie sery ziołowe, jako że każde gospodarstwo rolne hodowało co najmniej jedną krowę. Obecnie domowa produkcja serów jest dużo rzadsza, co powoduje, że są one jeszcze bardziej pożądane.

Do ich wyrobu niezbędne jest mleko czyste ekologicznie i wysokiej jakości mikrobiologicznej, ponieważ

się go nie pasteryzuje. Najlepsze jest to od krów rasy polska czerwona, o dużej zawartości tłuszczu i białka – idealne do produkcji serów. Dodaje się natomiast tzw. podpuszczkę w celu uzyskania skrzepu, czyli półproduktu, z którego powstaje twaróg, a następnie ser. Przygotowane wysuszone zioła są mieszane ze skrzepem przed wyłożeniem do specjalnych form lub durzłaka. Gdy, po odciknięciu serwatki, uformuje się ser, zanurza się go w solance.

Gotowy produkt ma porowatą powierzchnię, świeży zapach śmietankowy, harmonizujący z aromatem ziół. W zależności od upodobań używa się mięty pieprzowej, tymianku, bazylii, oregano, cząbrku, a niekiedy kozieradki. Zioła pochodzą najczęściej z przydomowych ogródków lub są sprowadzone z okolic Fajslawic, które słyną z upraw zielarskich.

Typowy ser z ziołami waży ok. 2 kg. Wraz z upływem czasu staje się twardszy, co nie umniejsza jego walorów smakowych, nawet przez wiele dni, szczególnie po uwzględnieniu, że sery te bywają podawane gościom kwater agroturystycznych, a także na różnego rodzaju kiermaszach, festiwalach i konkursach kulinarnych.



Śmietana z Bychawy

W tradycji polskiej śmietana gości na stołach od wieków i cieszy się dużym uznaniem. Dla bychawian i okolicznych mieszkańców trudno wyobrazić sobie codzienne prowadzenie kuchni bez tego pysznego produktu wytwarzanego przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską. To wspaniały dodatek do zup, sosów i sałatek oraz idealny składnik wypieków, deserów i lodów.

Śmietana z Bychawy pod Lublinem jest wyjątkowa, bo naturalna – nie zawiera żadnych dodatków stabilizatorów, barwników, konserwantów, tłuszczu roślinnych i soli. Surowcem do jej produkcji jest mleko krowie pozyskiwane od stałych, lokalnych, dostawców, którzy spełniają wyśrubowane wymagania higieniczne. To ważne, bo jakość mleka surowego ma decydujący wpływ na prawidłowy przebieg procesu technologicznego, a także na jakość i trwałość gotowego produktu.

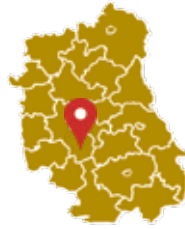
Śmietana jest produkowana w Bychawie tradycyjną metodą termostatową. Odwirowaną śmietankę poddaje się pasteryzacji, odgazowywaniu, homogenizacji, zakwasza bakteriami mlekowymi, a następnie pakuje w kubki, folię lub wiadra i poddaje procesowi ukwaszania zakwasem czystych kultur mleczarskich.

Uzyskany w ten sposób produkt to prawdziwy rarytas – ma odpowiednią jakość fizykochemiczną i mi-

krobiologiczną, świeży, słodkawowy, naturalny (bez obcych posmaków) smak i zapach, a także białą – z lekkim odcieniem kremowym – barwę, jednorodną konsystencję bez grudek tłuszczu i białka.

Ciekawostką jest, że przed laty z dostarczanego mleka w bychawskiej OSM odwirowywano śmietankę na masło, a chude mleko rolnicy zabierali z powrotem. Do tego celu stosowano wirówki, tzw. centryfugi. Dopiero później zaczęto wykorzystywać mleko w całości, rozpoczynając produkcję twarogów, śmietany i napojów fermentowanych.

Dziś śmietanę z Bychawy można znaleźć nie tylko na stołach bychawian i półkach sklepowych, ale także na... talerzach w ofercie wystawców podczas organizowanego w tej miejscowości co roku w maju ogólnopolskiego festynu „W Krainie Pierogów”. Jest ona tradycyjną okrasą serwowanych tu pierogowych pyszności.



Twarożki z Michowa: tłusty i półtłusty

Tytułowe specjalności to twarogowi „bliźniacy”, różniący się między sobą jedynie zawartością tłuszczu (półtłusty ma go nie mniej niż 4%, tłusty – nie mniej niż 8%), a w konsekwencji i stopniem twardości, i wartością energetyczną, ale naprawdę nieznacznie (w 100 gramach mamy odpowiednio: 110 i 143 kcal). Reszta, czyli akksamitny, lekko kwaśny smak, na który wpływają wyjątkowej jakości składniki, a także wygląd, są takie same.

Co widzimy na zewnątrz? Jednolitą, zwartą masę twarogową o barwie białej do lekko kremowej. Kształt i gramatura zależą wyłącznie od fantazji producenta. Okręgową Spółdzielnię Mleczarską „Michowianka” – największy lokalny producent nabiału, oferuje sery w dwóch formatach – krążka (ok. 400 g) i klinka (ok. 500 g) i tytułuje „Twarożkami Babuni”. Nazwa ta nawiązuje do tradycyjnego charakteru ich produkcji.

A zgodnie z podaniami ludowymi ser biały w rejonie Michowa uzyskiwano ongiś poprzez ukwaszenie mleka, podgrzanie i obwarzenie go do momentu wytrącenia się masy twarogowej. Masę tę wlewano do specjalnych woreczków czy chust z tetry lub lnu i odwieszano (np. na komin), żeby nadmiar serwatki odciekł. Takie woreczki przykładano potem deską i kamieniem, aby uzyskać pożądaną konsystencję i wilgotność.

„Michowianka” pozostaje wierna zarówno ludowym recepturom, jak i technologii wytwarzania twarogów, dzięki czemu mają one doskonały smak, podobny do tradycyjnych wiejskich serów białych. Od ponad 60. lat produkuje je wyłącznie z najlepszej

jakości mleka (z gospodarstw położonych na terenach chronionego krajozbrazu „Pradolina Wieprza” i Natura 2000) oraz czystych kultur mleczarskich (od certyfikowanego producenta). „Twarożki Babuni” powstają – podobnie jak w latach 50. XX wieku – w zamkniętych wannach.

Współcześnie produkcja jest jednak o wiele bardziej unowocześniona i zautomatyzowana. W trakcie całego procesu technologicznego powstaje jedyna w swoim rodzaju struktura. Po odczerpaniu serwatki gęstwa twarogowa z wanny podawana jest przez pompę membranową na urządzenie do oddzielania serwatki. Za pomocą zgarniacza twarogiem napełniane są specjalne formy samoociekowe, które układa się w sztaple, a te umieszcza w obracarce. Tak usuwa się nadmiar serwatki i utrzuca kształt twarogu. Końcowym etapem jest sterylne pakowanie próżniowe, które pozwala na zachowanie niepowtarzalnego smaku i aromatu oraz przedłuża świeżość gotowego produktu.

Nie trzeba chyba dodawać, że michowskie sery nie zawierają barwników, aromatów, konserwantów ani zagęstników. Ich fenomen doceniło wielu ekspertów i smakoszy, przyznając im liczne znaki jakości i certyfikaty, m.in.: „Gwarancja Najwyższej Jakości”, „Jakość Tradycja”, „Marka Lubelskie”, „Teraz Polska”, „Smaczne bo Lubelskie” i wiele wiele innych.

Nic dziwnego, bowiem „Twarożki Babuni” wspaniale smakują! I to zarówno na zimno, jak i na gorąco. Można zjadać się nimi prosto z opakowania, wędzić, a także używać do zrobienia wszelkiego rodzaju past twarogowych, serników oraz słodkich i słonych farszów (choćby do naleśników czy pierogów). Są doskonałe jako dodatek do makaronu i zimnych przekąsek (np. rolady z lososiem). Warto przekonać się samemu, w czym tkwi tajemnica sukcesu michowskich „bliźniaków”. Smacznego!



Twaróg nadwiślański

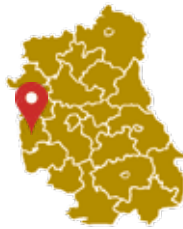
Twarogi są najstarszym symbolem polskiego mleczarstwa. Trudno bowiem znaleźć jakąkolwiek grupę produktów nabiałowych w naszym kraju z dłuższą historią. Również i nad Wisłą od niepamiętnych czasów świeżo wydojone mleko, z którego uprzednio zebrano śmietaną, rozlewano dla tzw. podstoju do glinianych mis, dzbanów lub garnków. Mleko kwaśniało (kisło) na ciepłym piecu lub kuchni, przeważnie w temperaturze 20-30°C, ścinając się w twaróg. Powstały w ten sposób produkt odsączało w płóciennych workach o kształcie serca (później zastąpionych sitami i cedzakami). Z czasem zaczęto go nazywać „serem kwaśnym polskim”.

Tradycję jego wyrobu kultywują mleczarze z Opola Lubelskiego, którzy od ponad 60. lat wytwarzają twaróg na bazie mleka kupionego od okolicznych gospodarzy. A trzeba przyznać, że to duży atut, gdyż tereny w pasie nadwiślańskim odznaczają się wyjątkowymi walorami przyrodniczymi i czystym środowiskiem – nie ma tu wielkiego przemysłu ani dróg szybkiego ruchu.

Opolski twaróg nadwiślański to końcowy efekt współczesnej „przygody z mlekiem”, do której zalicza się jego pasteryzację i normalizację. W miej-

scowej mleczarni wzbogacone o zakwas mleko jest następnie podgrzewane w kotle do czasu powstania skrzepu. Ten z kolei poddaje się obróbce do uzyskania odpowiedniego ziarna twarogowego, które trafia na prasy pneumatyczne, gdzie jest prasowane i krojone w prostopadłością. Odcieknięte i wychłodzone bloczki serowe pakuje się ręczne w pergamin i magazynuje w temperaturze +1 – +8 °C. Rozwijając pergamin, odkrywamy ser półtłusty o jednolitej, białej do lekko kremowej barwie oraz konsystencji bez grudek, lekko luźnej, pozwalającej kroić się nożem.

Smakołyk ma charakterystyczny, łagodny, lekko kwaśny smak i zapach. To czyni go niezastąpionym składnikiem wielu różnorodnych śniadań (idealnie pasuje do pieczywa – szczególnie po zmieszaniu z warzywami i ziołami czy podany miodem), podwieczorków i deserów (zwłaszcza serników i drożdżówek) oraz obiadów (np. w kompozycji z kluskami lub naleśnikami).



Twaróg z Bychawy

Według starożytnej legendy twaróg odkryto, kiedy pewien azjatycki podróżnik napelił kozim mlekiem bukłak z żołądka owczego, a po długiej podróży stwierdził, że mleko zmieniło konsystencję z płynnej na półstałą. Okazało się przy tym, że wytworzony skrzep jest bardzo smaczny i pożywny.

Obecnie sery i twarogi stanowią najbogatszą grupę asortymentową przetworów mleczarskich. Ten z Bychawy charakteryzuje się jednolitą, lekko luźną i pozwalającą się łatwo kroić nożem konsystencją oraz czystym, łagodnym lekko kwaśnym smakiem.

W dawnej Polsce do jego wytworzenia gospodynie wykorzystywały płócienne woreczki, którymi odsączały serwatkę od gotowego produktu. Dziś, według dawnych receptur, tradycyjnym sposobem twaróg wytwarza m.in. szczygąca się 85-letnią tradycją spółdzielnia mleczarska z Bychawy, która złożyła wniosek o wpisanie go na Listę Produktów Tradycyjnych. Warto

dodać, że nawet pakowanie gotowego twarogu wykonuje się tu ręcznie.

Ten lokalny specjal nie zawiera konserwantów, barwników ani polepszczy. W Bychawie można go nabyć w trzech rodzajach: jako chudy, w którym tłuszczu praktycznie nie ma; półtłusty – o zawartości tłuszczu ponad 3-5%, i tłusty, w którym udział tłuszczu wynosi 8-10%. Surowcem do jego produkcji jest mleko krowie, które pochodzi od małych gospodarstw z okolicznych miejscowości. Zwierzęta pasą się na czystych ekologicznie pastwiskach i łąkach – m.in. w dolinie Bystrzycy i Kosarzewki.

Twaróg jest jednym z najzdrowszych dań polskiej kuchni. Jego spożycie powinno być duże, szczególnie przez dzieci i młodzież. Produkt zawiera duże ilości witaminy A, D i E oraz karotenoidów, które są niezbędne do ogólnego wzrostu, zapobiegają krzywicy i dostarczają łatwo przyswajalnego wapnia kościom. Przysmak z Bychawy znajduje szerokie zastosowanie kulinarne, jako główny składnik serników, pierogów z serem i ruskich. Uczestnicy organizowanych tu od kilkunastu lat Ogólnopolskich Festynów W krainie pierogów mogą się nimi raczyć do woli.



Bufet śniadaniowy z kajetu babuni...

Majoneziki z jajkiem na oleju lnianym

Składniki

- 2 piersi z kury
- masło
- 15 dag sosu majonezowego
- 15 dag ziemniaków
- 15 dag marchwi
- 15 dag selera
- 5 dag groszku konserwowego
- 5 dag ogórków konserwowych
- 1 jajko gotowane
- 5 dag majonezu z oleju lnianego
- zielenina
- sól, pieprz
- musztarda
- pomidor

Sposób przygotowania

Piersi z kury umyć, natrzeć przyprawami, pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Potem polać masłem i piec, skrapiając wodą, następnie wytworzonym sosem. Miękkie mięso pokroić na porcje, usuwając kości. Ziemniaki, marchew i seler umyć, obrać, opłukać, ugotować, wystudzić, pokroić w kostkę razem z jajkiem i ogórkiem, połączyć z majonezem i zieleniną, doprawić do smaku, ułożyć na półmisku, przykryć mięsem z kury, polać doprawionym sosem majonezowym, udekorować.



Placuszki gryczane żukowskie

Składniki

- 1 szkl. kaszy gryczanej surowej
- 2 szkl. wody
- sól
- cukier
- 1/4 kg białego sera
- 1/2 l oleju
- 1 szkl. bułki tartej
- 2 jaja
- 1/4 łyżki mięty suszonej

Sposób przygotowania

Kaszę zalać wodą, ugotować, wystudzić. Następnie włożyć do miski, dodać rozkruszony biały ser, jajka, wymieszać, dodać do smaku przyprawy i miętę. Po zagnieceniu formować małe placuszki, obtaczać w bułeczce i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju.

Pasztet z perliczki z wędzonymi śliwkami

Składniki

- 1 perliczka oprawiona
- 1/2 kg piersi z kurczaka
- 3 bułki kajzerki
- 4 jaja
- 15 dag masła
- 1/5 l słodkiej śmietanki
- 6 śliwek wędzonych
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz, świeży imbir
- 1/2 l wywaru
- 3 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania

Perliczkę rozluźnić od kości, mięso pokroić na mniejsze kawałki, dodać pokrojone mięso z piersi kurczaka. Wszystko to włożyć do rondla z grubym dnem, podlać wywarem, odrobinę posolić i dusić do miękkości pod przykryciem, mieszając. Kiedy mięso będzie prawie miękkie, dołożyć do duszenia bułki kajzerki pokrojone na mniejsze kawałki, tak aby wciągnęły smak z duszenia. W momencie, kiedy będzie miękkie mięso, zdjąć z ognia, wyłożyć na tacę i odstawić do wystudzenia. Jak wystygnie, przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa dwukrotnie. Masło utrzeć na puszystą masę z odrobiną soli i żółtkami. Do tak przygotowanej masy dodawać powoli masę mięsną, a na koniec ubitą pianę z białek. Kiedy masa na pasztet będzie gotowa, doprawić przyprawami do smaku, a zwieńczyć dzieło dodając pokrojone w paseczki śliwki. Przygotowany pasztet wyłożyć do blaszki wysmarowanej odrobiną masła i posypanej bułką tartą. Piec ok. 80 minut w temp. 140°C.





Baleron z kurczaka z majerankiem i czosnkiem

Składniki

- 1 kurczak
- 2 jaja
- 2 ząbki czosnku
- sól
- majeranek
- pieprz
- 1/2 kg piersi z kurczaka
- 2 bułki kajzerki

Sposób przygotowania

Kurczaka umyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie położyć na desce i rozluźnić od kości na kształt prostokąta. Natrzeć dokładnie solą wymieszaną z rozrartym czosnkiem i majerankiem. Mięso z piersi z kurczaka przepuścić przez maszynkę z namoczoną i odcisniętą bułką, dodać jajka, doprawić do smaku solą i pieprzem. Doprawioną masę rozłożyć na płacie rozluźnianego kurczaka, zwinąć całość w rulon i dodatkowo zesznurować sznurkiem. Tak przygotowany baton mięsny ułożyć na blaszce i wstawić do pieca na 1,5 godziny. Piec w temperaturze 140°C.



Salceson gospodyni żukowskiej

Składniki

- 1 nóżka wieprzowa
- podgardle
- 1 ozór wieprzowy
- 1 serce wieprzowe (razem 2,5 kg)
- 1/4 kg słoniny
- jarzyny rosółowe
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu
- 2 listki bobkowce
- 2 łyżki soli
- 3 ząbki czosnku

Sposób przygotowania

Opalić nóżkę, dobrze umyć, pociąć na elementy. Pozostałe części mięsne umyć i wszystko włożyć do garnka wraz z jarzynami i przyprawami. Zalać 4 litrami wody i gotować. Po 1/4 godz. wyjąć słoninę, a pozostałe mięso gotować, aż będzie samo odchodziło od kości, jak na galaretkę. Wybrać wówczas na tacę, aby ostygło. Rosół przecedzić, powinno go być najwyżej 1,5 l, gdy jest go więcej należy odparować do pożądanej ilości. Zebrać dokładnie tłuszcz i doprawić czosnkiem rozrartym z solą. Mięso pokroić w paseczki, ułożyć w wąskich blaszkach i zalać przygotowanym wywarem. Odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Do wydania kroić w plastry, podawać z chrzanem utartym z gotowanym żółtkiem i jabłkiem.



Przygotowanie potraw mącznych z wykorzystaniem płodów Ziemi Lubelskiej

*Weźmij mąki pięknej pszennej, przesij, masła i jajec zarówno,
zarób ciasto tak, żebyś go snadno roztoczyć mógł,
zrób z niego co chcesz, pasztety, torty, placki.*

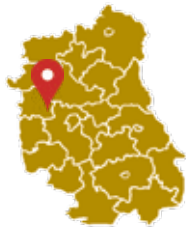
*Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”*

Potrawy mączne stanowią klasykę lubelskiego stołu. W połączeniu z nabiałem, kwaszonkami, jak i surowymi warzywami są doskonałym uzupełnieniem nawet najbardziej wykwintnych przyjęć. Na naszym, lubelskim stole podawano nie tylko wyroby z mąki pszennej, ale również z mąki żytniej i gryczanej.

Ciekawym połączeniem, bardzo popularnym w okolicach Krzczonowa, Izbicy, Biłgoraja, są pierogi lubelskie z kasza gryczaną i białym serem. Są to pierogi w smaku słone, aczkolwiek w innych rejonach regionu te same pierogi podaje się na słodko, ewentualnie z dodatkiem listków mięty suszonej. Inną odmianą pierogów lubelskich są pierogi z samego twarogu i żółtek jaj na słodko. My proponujemy te najbardziej tradycyjne.

Mąka to podstawa

Pełnoziarniste mąki z Zabłocia



Mówiąc o mące pełnoziarnistej mamy na myśli mieszankę powstałą w wyniku rozdrobnienia całego ziarna zbóż (ze skórką i zarodkiem). W jej produkcji od niepamiętnych czasów specjalizują się mieszkańcy Zabłocia, wsi położonej 20 km na południowy wschód od Puław. Jedni robili ją sami na żarnach, a inni wozili do okolicznych wiatraków czy młyna w Kaleniu, istniejącego nota bene do dzisiaj.

Współcześnie mąka zabłocka powstaje z żyta, orkiszu, samopszy i płaskurki, czyli starych gatunków zbóż uprawianych tu w sposób ekologiczny. Uprawa taka – bez użycia środków chemicznych – oraz unikalny sposób przetworzenia powodują, że mąka ta jest produktem niepowtarzalnym, pożądanym nie tylko przez kulinarnych koneserów, ale i osoby dbające o zdrowy styl życia. Jest bowiem cennym źródłem błonnika, witamin z grupy B oraz licznych minerałów.

Prześledźmy zatem ten unikalny proces produkcji, w którym równie duże znaczenie, co samo roztrzucie ziarna, mają także czynności przygotowawcze. A należą do nich – dwukrotne oczyszczanie ziarna przy pomocy specjalnych maszyn (czyszczalni, wialni) oraz obłuszczenie,

czyli oddzielanie ziarna od łusek (plew) w bukowniku – urządzeniu zaopatrzonym w sita o oczkach średnicy od 2 do 5 mm (tych najdrobniejszych używa się np. do przesiania najmniejszego ziarna – samopszy). Odplewione i oczyszczone nasiona sortuje się na jednorodne partie i mieli na tradycyjnych żarnach, przy czym grubość cząstek mąki i otrąb zależy od ustawienia szczeliny pomiędzy kamieniami. Otrzymana w ten sposób mąka jest dość ciemna – biało-kremowa, z widocznymi kawałeczkami otrąb barwy beżowej, brązowej, a nawet zielonkawej. Mieszanka ma niejednorodną, sypką i puszystą konsystencję. Charakteryzuje ją bogaty, lekko słodki, łagodny smak i aromat, z bardziej lub mniej wyczuwalną nutą orzechów.

Jest to smak, który wielu pamięta z dzieciństwa – smak „babcinego” chleba, ale nie tylko. W zależności od gatunku użytych do przemiału zbóż, mąka z Zabłocia może być używana do wypieku bułek, placków, ciast czy sporządzania makaronów, klusek, naleśników i pierogów. Smacznego!



Wstążki, gniazda, krajanki...

Chełmski makaron jajeczny



Wstążki, gniazda i krajanki – w takich formach dostępny jest obecnie chełmski makaron jajeczny. Pisząc o nim, mamy na myśli zarówno podłużne nitki o trzech szerokościach, jak też długie, płaskie i szerokie wstęgi, które dodatkowo mogą być zwiżane w kłębki. Co ważne, makaron ten jest przygotowywany tradycyjnym sposobem z wody, mąki pszennej i świeżych jaj (kurzych lub przepiórczych). Do jego produkcji nie wykorzystuje się ani płynnej masy jajowej, ani jaj w proszku, co jest niewątpliwą zaletą, kardynalnie wpływającą na jakość i wyjątkowe walory smakowe końcowego produktu. W składzie chełmskiego makaronu jajecznego znajdziemy również kurkumę, nadającą mu delikatną barwę – od białawej po kremowo-żółtą.

Specjał ten, powstający dziś w zakładzie produkcyjnym, w smaku przypomina tradycyjny makaron domowy, wyrabiany od najdawniejszych lat przez nasze babcie. Swoje wyjątkowe walory smakowe zawdzięcza użytym składnikom oraz nieziennej od lat metodzie wyrabiania ciasta makaronowego.

Kiedyś znała ją każda chełmska gospodyni, która ręcznie zagniała ciasto na drewnianej stolnicy. Jeśli miał być to makaron do klusek z serem, wałkowała je i kroila – najpierw w szerokie na ok. 5-6 cm i długie paski, a po ich złożeniu jeden na drugi i podsypaniu mąką, żeby się nie skleily – w krótkie, cienkie paseczki, ale nie tak cienkie jak do rosółu. Te ostatnie powstawały z ciasta zwiniętego w rulon. Do rosółu robiło się makaron dłuższy i cieńszy, a do sera grubszy i krótszy.

Od najdawniejszych czasów tradycyjna metoda przygotowania chełmskiego makaronu jajecznego nie zmieniła się, zmienił się jedynie proces produkcji, który jednak nie wpływa na jakość i walory smakowe tego produktu. Po ugotowaniu jest on elastyczny, nie skleja się, zachowuje kształt makaronu surowego i przede wszystkim pysznie smakuje! Do dziś jest on serwowany zarówno na święta i rodzinne uroczystości, jak też na niedzielny obiad – bez niego trudno wyobrazić sobie klasyczny rosół lub zupę pomidorową. Ba! Stanowi również niezły duet z sosami, czy tradycyjnie – z serem białym lub truskawkami. Pycha!



Makaron jajeczny z Ludwina

Oryginalny makaron ludwiński musi być zrobiony z dobrej mąki z dodatkiem jaj i przypraw, w oparciu o recepturę wywodzącą się co najmniej z czasów międzywojennych. Tak uważała, zmarła w wieku 93 lat, Helena Romanek, gospodyni znana i ceniona w miejscowym środowisku. Jej przekaz potwierdzają uczestniczki ankiety przeprowadzonej wśród mieszkanki Ludwina. Panie zgodnie stwierdziły, że makaron w różnych wydaniach był potrawą goszczącą na codziennym stole, a także podczas imprez, na których spotykali się mieszkańcy. Wyrabiany był ręcznie, a później z użyciem specjalnych maszynek.

Lokalna wytwórnia POL-MAK SA, uruchamiając przed laty produkcję tego makaronu, zastosowała tradycyjne składniki (mąka, jaja, kurkuma, szafran, warzywa, woda) oraz technologię. Dzięki temu ludwiński wyrób, powstający obecnie na skalę przemysłową, tak wizualnie jak również smakowo, nie odbiega od tego przygotowanego od kilku dziesięcioleci w domach miejscowych gospodyń. Co więcej, zyskał nowe formy: nitki, krajanki, wstążki cięte lub zwijane, rurki, świderki, muszelki,

gwiazdki, zacierki, fale, łezki, łazanki, a nawet cyferki i literki. Obok tradycyjnych zastosowań pozwala to stworzyć niezliczoną ilość kompozycji kulinarnych.

Metoda produkcji opiera się na tej samej zasadzie, chociaż sam proces uległ mechanizacji. Stolicę zastąpiła mieszkarka, wałek ręczny – walce, nóż – urządzenia tnące kalibrujące, a suszenie przy piecu – komory lub tunel suszarniczy. Unijne przepisy sanitarne wymogły także zastąpienie wybijania jaj na miejscu pasteryzowaną masą jajową. Według ekspertów nie wpływa to na jakość produktu.

Ojczyzną makaronu są Włochy, a ściślej ujmując Neapol. Także w polskich wsiach z przełomu XIX i XX wieku, kluski obok innych dań z mąki, ziemniaków, kapusty stanowiły podstawę codziennego pożywienia. Dzięki wysokiej wartości odżywczej, lekkostrawności, oraz możliwości łączenia z sosami, warzywami i owocami, makaron dostarczał organizmowi kalorii oraz urozmaicał jednostajne jedzenie.



Chleb nasz powszedni

Buleczki drożdżowe

Buleczka ma apetyczny wygląd i aromat. Z wierzchu ma brązowy kolor delikatnie wypieczonego ciasta, a wewnątrz – kremowe. Środek wypełnia nadzienie, którego kolor uzależniony jest od jego składu. Do nadziewania buleczki drożdżowej używa się najczęściej dżemów owocowych. W zależności od rodzaju dżemu, przybiera zapach i smak owocu, z którego dżem sporządzono.

Gospodynie z Łopiennika Dolnego, m.in. Anna Sawa i Dorota Sawa-Niecko, które zgłosiły buleczki do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych, używają do ich wypieku wysokogatunkowej mąki pszenicznej, zazwyczaj krupczatki; korzystają przy tym z przepisów pozyskanych od członków rodziny starszego pokolenia. Buleczki są tu bowiem wyrabiane od kilkudziesięciu lat. Na żyznych lessowych glebach tej części Wyżyny Lubelskiej rodzi się dorodna pszenica, z której łatwo pozyskać dobrą mąkę. Do sporządzenia ciasta potrzebne są ponadto jajka, mleko, olej, drożdże, sól

i cukier kryształ. Cukrownia w nieodległym Krasnymstawie produkuje wysokiej jakości cukier, wytwarzany z buraków, które mają w tych stronach bardzo dobre warunki glebowe i klimatyczne.

Proces wytworzenia produktu nie jest skomplikowany, jednakże wymaga staranności i minimum doświadczenia. Aby otrzymać ciasto w takiej konsystencji, która pozwoliłaby na jego dokładne rozwałkowanie, należy najpierw sporządzić rozczyń z mąki, cukru i drożdży. Kiedy już rozczyń powstanie, w wyniku procesu fermentacji, dodaje się do niego wszystkie przygotowane wcześniej składniki i czeka, aż ciasto podwoi swoją objętość. Wałkowanie ciasta pozwoli na uzyskanie, cienkiej, jednocentymetrowej warstwy, z której następnie – przy pomocy szklanki – wykrawa się krążki. Na każdy z nich nakłada się dżemowe nadzienie i zalepia całość, aby powstała buleczka. Wyrośnięty półprodukt piecze się w piekarniku lub prodiżu.

Buleczki są niezwykle smaczne i pożywne. Można je jeść na sucho, z mlekiem, kawą czy herbatą, dawać dzieciom do szkoły na drugie śniadanie, a także częstować nimi znajomych i domowych gości.



Bułka wiejska

Bułka jest odmianą delikatnego pieczywa, najczęściej pszennego, żytniego lub kukurydzianego. Czasami może być posypana makiem, sezamem lub kruszonką. Pieczono je w Polsce od bardzo dawna, najczęściej przy okazji wypieku chleba albo ciast.

Tradycje te podtrzymują dziś m.in. mieszkańcy Starej Wsi Pierwszej k. Bychawy, gdzie w miejscowej piekarni wyrabiane są bułki okrągłe „z przedziałkiem”. Produkt jest formowany ręcznie, zgodnie z tutejszym zwyczajem. Charakterystyczny przedziałek na bułce robi się drewnianym wałeczkiem. Tego typu pieczywo było znane w okolicach Bychawy od wielu pokoleń, jednakże nie zachowały się najdawniejsze przepisy, tylko ustna tradycja pochodząca bezpośrednio od najstarszych gospodyń. Podstawowe surowce kulinarne pochodziły z własnych gospodarstw. Na co dzień spożywano razowy chleb, natomiast pszenne bułki uchodziły za rarytas, więc podawano je głównie dzieciom. Bułka posmarowana masłem była symbolem powodzenia materialnego, a przekładana wędliną – wprost za rozpustę, dopuszczalną tylko w pańskich dworach.

Wyroby piekarnicze ze Starej Wsi Pierwszej są dobrze znane miejscowym konsumentom, a także w Lublinie i poza Lubelszczyzną. Tajemnica powodzenia bułek wiejskich tkwi w ich delikatnym, lekko słonym

smaku, apetycznym wyglądem i przyjemnym zapachu.

Lokalni producenci dokładają starań, aby zaopatrzyć się w surowce najwyższej jakości, niezbędne do uzyskania dobrej jakości wypieku. Stosuje się wysokogatunkową mąkę pszenną typ 500, dobrze nasaloną margarynę, a ponadto wodę, sól i cukier, a starowiejska piekarnia opracowała nawet swój własny proces technologiczny produktu. Ciasto sporządza się z ww. składników poprzez mieszanie ich w dzieży, obracającej się mechanicznie, najpierw wolno, a potem szybko – łącznie ok. 12 minut. Wyrobione ciasto dzieli się na większe kawałki, tzw. prasy, i pozostawia do kilkuminutowego spoczynku. Z każdej prasy można otrzymać trzydzieści kęsów, które po ręcznym uformowaniu stają się surowymi bułkami. Zanim dojdzie do wypieku, muszą się one rozrosnąć, i w tym celu spoczywają w specjalnej komorze przez ok. 30 minut.

Po wystudzeniu bułeczki intensywnie pachną, są chrupkie, cieszą oczy swoją świeżością. Zachowują wysokie walory jakościowe do 24 godzin po upieczeniu.



Chleb gryczany

Potrawy mączne stanowią klasykę lubelskiego stołu. W połączeniu z nabiałem, kwaszonkami, jak i surowymi warzywami są doskonałym uzupełnieniem nawet najbardziej wykwintnych przyjęć. I nie mówimy tu tylko o wyrobach z mąki pszennej, ale także żytniej czy gryczanej. Chleb gryczany to kulinarna wizytówka Starej Wsi Pierwszej pod Bychawą. Wioska leży na tak zwanych „terenach gryczanych” i sąsiaduje z niekwestionowanym polskim zagłębiem kaszy gryczanej, skupionym w okolicach Godziszowa czy Zdziłowic w powiecie janowskim. Nic dziwnego, że roślina ta znalazła swoje poczytne miejsce w lokalnej kuchni.

- Kobiety na naszym terenie dodawały kaszę gryczaną niemal do wszystkiego, gdyż rosła ona niemal na każdym polu i była po prostu tania – podkreślają mieszkańcy Starej Wsi Pierwszej biorący udział w badaniach etnograficznych. – Kaszę gryczaną jadano niemal pod każdą postacią, np. ugotowaną na sypko i polaną tłuszczem ze skwarkami, w pierogach z dodatkiem sera białego, na słodko, ale i na słoń. Za-

częto ją również dodawać do wypieków takich, jak chleb.

Metoda wypieku chleba nie różni się dziś od tej sprzed lat. Najpierw kaszę gryczaną zalewa się wrzątkiem i pozostawia do uprżenia, następnie wyrabia ciasto i łączy z kaszą oraz cebulką (początkowo podsmażało się ją na smalcu, a od niedawna praży). Ciasto dzieli się na porcje i wypieka w foremkach różnej wielkości.

Gotowe pieczywo charakteryzuje się wyraźną nutą – smakową i zapachową – kaszy gryczanej oraz prażonej cebuli. Ma skórkę chrupiącą o jasnobrązowych brzegach i ciemniejszą górną częścią, osobliwie chropowatą od ziaren kaszy, zaś miękisz jasny, z małymi porami i widocznymi dodatkami, lekko sprężysty przy dotyku.

Smak chleba gryczanego był i jest wyjątkowy, ale trwałość – krótka, dlatego nie zaleca się piec go za wiele na jeden raz. W Starej Wsi wypiekano go głównie na specjalne okazje, święta czy uroczystości rodzinne. Dziś można go także kupić w sklepie, bowiem tradycję pieczenia tego specjału przejęła i kontynuuje miejscowa piekarnia. Jest on dostępny w wielu okolicznych punktach sprzedaży, również w Lublinie!



Chleb kraczewicki

Ten piekarniczy wyrób wziął swoją nazwę od wsi Kraczewice Prywatne, które leżą w powiecie opolskim, niedaleko miasta Poniatowa. Chleb produkuje miejscowa piekarnia w oparciu o wielopokoleniowe tradycje rodziny Zubrzyckich.

Do wypieczenia zwykłego chleba nie potrzeba wielu surowców, wystarczy mąka, sól i woda, jednakże nie każdemu udaje się uzyskać dobre pieczywo. Czym jest to spowodowane? Odpowiedź jest prosta. Otóż na końcowy efekt wpływają: jakość mąki, umiejętności i doświadczenie piekarza oraz ściśle przestrzeganie procedury technologicznej. Właśnie dzięki spełnieniu tych warunków chleb kraczewicki zyskał dużą popularność u konsumentów.

Jest on przede wszystkim wyjątkowo smaczny – i to jest jego najważniejsza cecha. Ma łagodny smak, pochodzący od kwasu chlebowego, który powstaje w procesie wielofazowej fermentacji. Już sam wygląd bochenka wywołuje chęć skosztowania. Jego skórka

ma jasnobrązową, złocistą barwę i wydziela przyjemny zapach dobrego chleba. Rygorystyczne wręcz przestrzeganie receptury powoduje, że produkt zachowuje naturalną świeżość nawet w kilka dni po wypieku.

Do wyrobu chleba kraczewickiego używa się dobrej jakościowo mąki żytniej pytłowej typ 720 oraz mąki pszennej typ 850. Jednym z zabiegów jest poddanie mąki żytniej procesowi fermentacji, podczas gdy mąki pszennej się nie przetwarza. Wyrobione ciasto jest formowane w tzw. kęsy, które następnie obrabia się tak, aby przybrało kształt surowych bochenków i odstawia do dalszej fermentacji w koszykach lub na deskach, posypanych otrębami. W tym czasie ciasto „przegryza się” – jak nazywają piekarze, czyli nabiera jednolitości strukturalnej i organoleptycznej. Wypiek odbywa się na trzonie pieca chlebowego w temperaturze 220°C. Zanim chleb trafi do magazynu, a następnie do odbiorców, musi ostygnąć i odparować na specjalnych deskach.

Chleb kraczewicki zawiera oprócz węglowodanów i białka, korzystne dla organizmu człowieka mikroelementy, jak: błonnik, witaminy – zwłaszcza z grupy B, ponadto magnez, żelazo i cynk. Można go kupić w okolicznych piekarniach, a także w jednym ze sklepów firmowych w Lublinie w dzielnicy akademickiej.



Chleb ludwiński

Chleb ludwiński jest tradycyjnym wyrobem piekarniczym, który wypieka się w gminie Ludwin położonej w powiecie łęczyńskim. Chleb ma kształt podłużny, po przekrojeniu owalny o miękiszu średnio porowatym, przeciętna waga bochenka wynosi 1 kg. Skórka wypieczonego chleba przybiera barwę słomkowo-herbacianą; jest ona lekko popękana, co świadczy o dobrym wypieku chleba. Po przekrojeniu odsłania się jasna barwa pieczywa, charakterystyczna dla chlebów mieszanych. Smak chleba ludwińskiego jest wyrazisty z wyczuwalną nutą zakwasu chlebowego.

Warto zaznaczyć, że dawniej chleb wyrabiano ręcznie, w dzieżach drewnianych, natomiast od ok. trzydziestu lat ciasto chlebowe wyrabia się mechanicznie za pomocą mieszarek.

Tradycja pieczenia chleba ludwińskiego sięga lat 60. XX wieku i jest kontynuowana do dzisiaj. Niegdyś chleb był pieczony przez gospodynie w domowych piecach chlebowych, a technika jego wytwarzania

przekazywana była ustnie z pokolenia na pokolenie. Początkowo chleb ludwiński sporządzany był z mąki żytniej, która pochodziła z własnego gospodarstwa. Z czasem rosło zapotrzebowanie na chleb (co związane było z pojawieniem się coraz większej liczby turystów przyjeżdżających przez Ludwin), i do ciasta zaczęto dodawać również mąkę pszenną.

Obecnie chleb ludwiński to tradycyjny chleb pszenno-żytni, przygotowany na naturalnym zakwasie o charakterystycznym smaku i zapachu.

Jest on wizytówką Gminnej Spółdzielni w Ludwinie, która wypieka go nieprzerwanie od ponad 45 lat. Ze względu na to, że Ludwin usytuowany jest na trasie wiodącej na Pojezierze Łęczyńsko-Włodawskie, ogromne rzesze turystów podążających w stronę jezior, zatrzymują się, aby dokonać zakupu chleba ludwińskiego, o którego dobrej jakości rozchodzi się sława nawet poza granicami województwa lubelskiego. Zdarza się również, że zapotrzebowanie na chleb ludwiński zgłaszane jest poza granicami naszego kraju.



Chleb ludwiński żytni

Chleb ludwiński żytni tradycyjny ma kształt prostokątny, typowy dla foremki, w której jest wypiekany, a waży ok. 1 kg. Pieczywo ma smak wyrazisty, lekko kwaśny oraz wyczuwalny zapach zakwasu chlebowego. Chleb jest ciemnobrązowy w przekroju z jasnobrązowym miąższem.

Warto zaznaczyć, że dawniej chleb wyrabiano ręcznie, ciasto mieszano w dzieżach drewnianych, natomiast od kilkudziesięciu lat ciasto chlebowe wyrabia się mechanicznie za pomocą mieszarek.

Gmina Ludwin, położona w pld.-zach. części Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego, ma charakter rolniczy. Ze względu na przewagę gleb słabszych ludność zajmowała się głównie hodowlą bydła i uprawą zbóż – żyta i owsa. W miejscowościach Dratów i Dąbrowa usytuowane były wiatraki, w których przed wojną okoliczni rolnicy dokonywali przemiału żyta do wypieku chleba, a w latach późniejszych mielono zboże w młynie we wsi Ludwin. Niestety, młyny te nie przetrwały do dzisiejszych czasów. Wsie były samowystarczalne, jeśli chodzi o żywnienie. Gospodynie same wypieka-

ły chleb, w piecach z palonej cegły, które opalano drewnem twardych drzew liściastych.

Chleb ludwiński żytni tradycyjny wypiekano na terenie gminy od lat przedwojennych, zgodnie z tradycją przekazywaną ustnie z pokolenia na pokolenie. Z wyrobionego i wyrośniętego ciasta formowano bochenki, które układano na liściach kapusty, chrzanu lub stosowano podsypkę z otrąb, następnie smarowano je wodą, posypywano kminkiem lub makiem, kreślono znak krzyża i wkładano do pieca. Wypieczony i wystudzony chleb był owijany w płótno i przechowywany w chłodnej komorze. Obecnie niewiele gospodyń piecze chleb na własne potrzeby.

Tradycje wypieku chleba według starej receptury przejęła w latach 60. ubiegłego wieku Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Ludwinie. Smak tradycyjnego chleba z Ludwina, z rumianą, chrupiącą skórką znają konsumenci z wielu miejscowości i okolicznych gmin, m.in. mieszkańcy Łęcznej oraz Lublina, a także turyści.



Chleb niedrzwicki

Jak wiele genialnych w swej prostocie odkryć, tak i to pieczywo kuszące zapachem smażonej cebulki oraz skwarków powstało przez przypadek. Było to na początku lat 70. ubiegłego wieku. W starej piekarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Niedrzwicy Dużej jej kierownik oraz zaprzyjaźniony szef masarni degustowali wyroby swoich firm. Świeży chleb idealnie nadawał się do (dopiero co wytopionego) smalcu ze skwarkami i kiszonych ogórków. Czy na stole stało coś jeszcze, tego przekazy nie mówią. W każdym razie obydwaj fachowcy doszli do oczywistego rozwiązania, któremu na imię – dwa w jednym. Po co smarować chleb smalcem, skoro w jednym produkcie można mieć dwa składniki. Takiego samego olśnienia musieli w przeszłości doznać autorzy pizzy, cebularza czy zapiekank.

Następnego dnia nasi wynalazcy przeprowadzili pierwszą próbę. Jak to zwykle bywa początki nie były łatwe. A to skwarków za dużo, a to mąka nieodpowied-

nia lub piekarz nie podał zadaniu. Jednak upór i próby podejmowane w kolejnych dniach przynosiły coraz lepsze efekty. Chleb wzbogacono o smażoną cebulkę, co wydatnie podniosło jego smak. Z biegiem lat chleb niedrzwicki zjednywał sobie coraz więcej amatorów, zdobywając laury na konkursach kulinarnych.

Już sam jego wygląd – złotawy prostokąt z wyraźnymi śladami zatopionych skwarków i cebulki – wzmocniony efektami zapachowymi, zachęca do jedzenia. Co ważne, produkcja tego chleba wciąż bazuje na starej „koleżeńskiej” recepturze. Składniki wciąż są takie same. Piekarze z Niedrzwicy Dużej nie dodają modnych dzisiaj polepszaczy. Jak dawniej zakwas przygotowuje się na bazie mąki żytniej. Nawet piec ceramiczny jest starego typu. Ulepszony został jedynie proces fermentacji dzięki zastosowaniu specjalnej komory. Surowce wykorzystywane do wytworzenia chleba niedrzwickiego pochodzą głównie z rejonu Lubelszczyzny od zaufanych dostawców, z którymi piekarnia współpracuje od wielu lat.



Chleb starowiejski

Nie ma chyba innego produktu spożywczego, który byłby tak pożądanym przez ludzkość, jak chleb, i to od zarania cywilizacji. Znaleźiska archeologiczne na Bliskim Wschodzie potwierdzają wyrób chleba już na kilka tysięcy lat przed narodzeniem Jezusa. Na kamiennych żarnach rozgniatano ziarno na grubą mąkę, z której pieczone były placki, z czasem formowane w bochenki. Wraz z rozwojem cywilizacji chleb ulepszano, dodając do zaczynu zakwas i drożdże. Obecnie też stosuje się różne ulepszacze, dodaje ziarna maku, sezamu, dyni, używa różnych gatunków mąki itp., co powoduje, że konsument ma do wyboru kilkadziesiąt rodzajów tego pieczywa.

Chleby tradycyjne cieszą się coraz większą popularnością. Jednym z nich jest chleb starowiejski, rozslawiony w gminie Bychawa przez piekarzy ze Starej Wsi Pierwszej. Wytwarzane tu bochenki mają widoczny deseń, który pochodzi od wiklinowego koszyka. Na złotobrązowej skórce chleba znajdują się charakterystyczne pęknięcia, podobne do nieregularnych figur geometrycznych. Pod dotknięciem ciasto bochenka sprężynuje. Mięksiz jest lekko wilgotny, smak delikatnie kwaśny, zapach przyjemny, typowo chlebowy.

Do wytworzenia produktu niezbędne są dwa rodzaje mąki: pszenna typ 750 i żytnia typ 720, a także drożdże, sól, woda i skrobia ziemniaczana – do oprószania koszyczków wiklinowych. Proces technologiczny wyrobu jest typowy dla tego rodzaju pieczywa, natomiast istotną jest jakość użytego surowca i dokładność we wszystkich fazach produkcji. Dlatego też producenci zważają szczególnie na właściwą temperaturę ciasta, otoczenia i pieca, ponadto pilnują, aby spoczynek ciasta oraz końcowa jego fermentacja w koszyczkach miały zagwarantowaną odpowiednią ilość czasu.

Chleb starowiejski cieszy się dużym popytem miejscowej klienteli, ale też ma wielu nabywców w lubelskich sklepach. Często wano nim posłów w Europarlamencie w Brukseli, bywał też wożony na Ukrainę przez delegacje z Lubelszczyzny.



Chleb wiejski dębowiecki

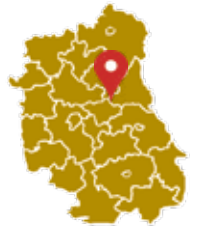
Chleb nasz powszedni, o który katolicy modlą się każdego dnia, od tysięcy lat stanowi życiodajny pokarm. Przez wieki był wyznacznikiem dostatku. Jako dar Boży ma znaczenie sakralne. Jedną z pierwszych receptur można znaleźć w Biblii. Tradycja nakazuje otaczać go szacunkiem. Dawniej, jeśli kromka upadła na podłogę, należało ją podnieść i ucałować z nabożeństwem. Chleb wiejski z gminy Urszulin wypiekany jest według starej receptury i zwyczajów. Jego produkcja, obok wiedzy, doświadczenia i pracowitości, wymaga znajomości rytuałów. Wyrobione bochenki wkładane na łopacie do pieca, należy przeżegnać. Jak wynika z tradycji i legend, na piekarniku siedzi w jednym rogu anioł, a w drugim diabeł. Jeżeli gospodyni nie zrobi na chlebie znaku krzyża, to wówczas diabeł „chlap anioła w pysk” i cała robota na nic.

Ten chleb przygotowywany jest ze szczególnych surowców. Obok mąki żytniej i pszennej, wody, soli,

cukru, drożdży dodawane są ziarna otrąb, sezamu, słonecznika i siemienia lnianego. Surowce te są dokładnie mieszane, dodawany jest zaczątek, a następnie rozpoczyna się wyrób ciasta, które wymaga specjalnych zabiegów. Następny etap to wypiek w odpowiednich formach, temperaturze, w specjalnym piecu chlebowym. W rezultacie otrzymujemy, zależnie od formy, prostokątny lub okrągły, błyszczący, brązowo-złocisty chleb posypany makiem. Aromat świeżego bochenka to jeden z najpiękniejszych zapachów.

Od lat nie zmieniła się receptura i składniki chleba. Jedyną innowacją dotyczy form do pieczenia, pieców i opakowań. Co ciekawe, istotny wpływ na smak, obok temperatury w piecu i rygorów dojrzewania, mają także pogoda i zmieniające się warunki na polach.

Chleb wiejski od lat gości na stołach podczas rodzinnych spotkań, wesel, imprez nie tylko na terenie gminy Urszulin. Z powodzeniem uczestniczył w konkursach kulinarnych, gdzie wielokrotnie był nagradzany.



Chleb wiejski z otrębami

Gdy jest chleb i woda, to nie ma głoda. To stare powiedzenie w znakomity sposób oddaje znaczenie chleba w życiu człowieka. Chleba naszego powszedniego, daj nam dzisiaj... – głosi znana modlitwa. W polskiej kuchni był on od wieków podstawowym produktem spożywczym. Pożywiano się nim w chatach chłopskich, szlacheckich dworach, rycerskich zamkach i pałacach możnowładców, a także w kuchniach klasztornych. Chlebem i solą witano nowożeńców, starostów dożynkowych i innych gości, którzy zawsze całowali z uszanowaniem bochenek. Przed odkrojeniem pierwszej kromki czyniono znak krzyża – co i dzisiaj praktykuje się w niektórych domach.

Wiejskie gospodynie przygotowywały się do cotygodniowego wypieku chleba już w piątkowy wieczór. Otóż w drewnianej dzieży mieszały zakwas z mąką. Był on przygotowywany wcześniej z mąki żytniej lub pszennej. Przez noc ciasto chlebowe rosło dzięki procesowi fermentacji, zmieniając strukturę z litej na lekko spulchnioną. Tak wyrośnięty półprodukt mieszano nazajutrz ponownie, co określano słowami „miesić ciasto”, w celu jego napowietrzenia. Dalsze jego rośnięcie odbywało się już w foremkach lub w utworzo-

nych ręcznie bochenkach, które spoczywały zazwyczaj na chrzanowych liściach. W międzyczasie był rozgrzewany drewnem piec chlebowy, który znajdował się prawie w każdym gospodarstwie. Przed włożeniem do niego ciasta gospodynie posypywały go nasionami czarnuszki, kminku lub gorczycy.

Chleb wiejski z otrębami, wypiekany obecnie przez Małgorzatę Solis ze wsi Mikołajówka niedaleko Urzędowa, osiąga swój tradycyjny wygląd i smak dzięki przestrzeganiu dawnych receptur niezmiennie od 50 lat. Jest wyrabiany na zakwasie z mąki żytniej i pszennej, ma kształt prostokątny nadany mu przez blaszaną foremkę; jego jasnobrązowa skórka jest lekko popękana, co świadczy o prawidłowym wyrośnięciu ciasta. Chleb ładnie pachnie zakwasem, a jego wyjątkowy smak podkreślają dodane do niego ziarenka siemienia lnianego i otręby. Jedynym odstępstwem od tradycji jest pieczenie tego chleba w piekarniku, a nie w piecu chlebowym, co nie umniejsza jego walorów smakowych.



Chleb żytni naturalny

Do dziś na wsiach Lubelszczyzny można zauważyć głęboki szacunek dla chleba, bowiem symbolizuje on rezultat ciężkiej pracy rolnika, a w zasadzie cały proces „od ziarenka do bochenka”. A warto wiedzieć, że region lubelski od wieków słynie ze złocistych łanów zbóż, podstawowego składnika piekarniczych cymosów. I zbóż, i chlebów mamy tutaj obfitość gatunków. Chleb żytni naturalny rozpowszechniony jest zwłaszcza w okolicach Starej Wsi Pierwszej pod Bychawą. Pieczony był niegdyś przez gospodynie głównie dlatego, że najdłużej pozostawał świeży w porównaniu do innych wypieków i że nie był tak kwaśny i ciężki, jak potrafią być niektóre chleby żytnie.

– (...) chleb żytni jedliśmy niemal każdego dnia. Piekło się go w sobotę i to tyle, aby starczyło do następnej soboty – mówią mieszkańcy gminy Bychawa, biorący udział w badaniach etnograficznych. – Piekło się też go i na specjalne uroczystości (...), jak np. Boże Narodzenie czy Nowy Rok (...), tylko dzień wcześniej, żeby był jak najświeższy.

Mówiąc o chlebie żytnim naturalnym, mamy na myśli wypiek o jasnobrązowych brzegach i ciemnobrązowej górnej części bochenka, chrupiącej skórce oraz lekko sprężystym i lekko wilgotnym w dotyku mięki-

szu. Dziś ten żytni specjal tradycyjnymi metodami wypieka rodzinną piekarnią w Starej Wsi Pierwszej, która zgłosiła go do wpisu na LPT. Chleb robiony jest z mąki pozyskanej od lokalnych producentów i wcześniej przygotowanego zakwasu z dodatkiem wody, drożdży oraz soli. Dużą wagę przy jego produkcji kładzie się tu zwłaszcza na dwa etapy: wyrobienie ciasta (jego struktura nie może być zbyt gęsta), a także garowanie, czyli spulchnianie i rozrost uformowanych z ciasta bochenków przez ok. 40-50 minut. Dopiero tak przygotowane ciasto trafia do pieca chlebowego. Co zmieniło się na przestrzeni lat? Jedynie sposób wyrabiania ciasta – z ręcznego na mechaniczny, a także piece – dziś zamiast tradycyjnych, kaflowych, opalanych drewnem, używane są te gazowe, elektryczne czy olejowe. Smak i zapach, a także jakość gotowego wypieku są dokładnie takie, jak przed laty. Jak mówią tutejsi piekarze, każdy, kto spróbuje chleba żytniego naturalnego, będzie chciał go spożyć kolejny raz.



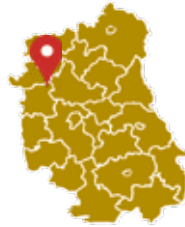
Chleb żytni tradycyjny

Chleb jest od zarania ludzkości podstawowym żywnością człowieka, zwłaszcza w strefie umiarkowanej na półkuli północnej. Na polach Ameryki Północnej i Eurazji uprawia się żyto, zaś w cieplejszej strefie basenu Morza Śródziemnego, Ameryce Południowej i Australii – pszenicę. Z mąki wytwarzanej z ziaren wymienionych zbóż wypieka się pieczywo żytnie, pszenne lub mieszane.

Obecnie konsument ma do wyboru kilkadziesiąt odmian chleba; niekiedy różnią się one tylko jakimś dodatkiem. Dużą popularnością cieszy się tradycyjny chleb żytni, jaki spożywa się w polskich rodzinach od pokoleń. Taki też chleb wypieka Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baranowie nad Wieprzem w pow. puławskim. Od samego patrzania i zapachu pieczywa leci ślinka. Bochenki mają podłużną formę i kwadratowy przekrój. Skórka jest lekko popękana, brązowego koloru, a miękisz o równomiernym zabarwieniu, typowy dla dobrze wypieczonego chleba. Dodatkową zaletą produktu jest przyjemny smak, będący kompozycją mąki żytniej, kwasu mlekowego i soli. Chleb zawiera znikome ilości glutenu, wyrasta w procesie naturalnej fermentacji bakterii kwasu mlekowego, bez drożdży. Mąka pochodzi ze stałych punk-

tów zaopatrzenia. Producenci żyta zachowują zasadę dobrych praktyk rolniczych, co gwarantuje wysoką jakość surowca.

Duża osada, jaką jest Baranów – niegdyś miasto – ma duże tradycje rzemieślniczo-handlowe. Miejscowość słynęła z jarmarków zwierząt domowych, zboża i mąki, a także z wielu drobnych zakładów rzemieślniczych i spożywczych. W Baranowie nigdy nie brakowało piekarni, zarówno polskich, jak i żydowskich. Wraz z powstaniem Gminnej Spółdzielni w 1948 r. jej kierownictwo skupiło w swoich szeregach wielu drobniejszych rzemieślników i postanowiło kontynuować produkcję tradycyjnych wyrobów mięsno-wędliniarskich, a także piekarniczych. Wypiekano też tradycyjny chleb żytni na zakwasie. Przypomina on starszym pokoleniom wspaniały smak pieczywa z dzieciństwa, a młodym pozwala dostrzec w zwykłym chlebie niezwykły smak i zapach.



Chleb żytni wygnanowski

Tradycja wypieku tego chleba produkowanego przez firmę „Pola” ze Stasina sięga lat 30. okresu międzywojennego. Jego nazwa pochodzi od miejscowości Wygnanowice. Tu wypiekano go, zazwyczaj raz w tygodniu w sobotę, zarówno w domach chłopskich, jak i szlacheckich. Przez cały tydzień zachowywał walory smakowe. Potwierdzają to mieszkańcy wioski oraz okolic, w tym kronikarz, nauczyciel i badacz miejscowych dziejów Bohdan Kielbasa.

Od tamtego czasu przez 80 lat nigdy nie zmieniono receptury, składu surowców, sposobu wytwarzania kwasu chlebowego, ciasta i zaczątku. Innowacje dotyczyły jedynie naczyń do fermentacji kwasu, form, pieców i opakowań. Co prawda, warunki dojrzewania chleba – mimo tej samej receptury – mogą być inne, co wpływa na jego smak. Niemniej, bochenek wygnanowski zawsze jest apetyczny i bez trudu znajduje nabywców. Już sam wygląd ciemnobrązowego trapezu z chrupiącą skórką, wzmocniony zapachem

pieczywa bez nadmiaru posmaku słonego i słodkiego, zachęca do skosztowania tego lokalnego specjału.

Poznali się na nim degustatorzy z Polski i zagranicy nagradzając dyplomami i wyróżnieniami.

Chleb żytni wywodzi się z tradycji piekarniczej Polski Wschodniej. Pieczywo oparte na stu procentowym udziale mąki żytniej jest charakterystyczne dla tego regionu. Dobrze go znają także w Rosji, na Litwie, Ukrainie, Białorusi.

W Wygnanowicach jako surowca do przygotowania ciasta używano mąki żytniej z miejscowych upraw. Sama produkcja chleba jest wieloetapowa i dość skomplikowana. Wprawdzie receptura zebrana przez Barbarę Krzyszczyk na podstawie ustnych przekazów jest powszechnie znana, ale diabeł tkwi w szczegółach, a te każdy piekarz zachowuje dla siebie.

Godną odnotowania zaletą chleba wygnanowskiego jest brak cukrów, dzięki czemu może on stanowić podstawę niemal każdego rodzaju diety, w tym również dla diabetyków. Jest zdrowy, wypiekany bez konserwantów, bardzo smaczny, ma długi termin świeżości, świetnie się kroi. Nic, tylko się zająć!



Kodeński chleb razowy żytni

Kodeński chleb razowy pochodzi z północno-wschodniej Lubelszczyzny, z geograficzno-historycznego obszaru zwanego Podlasiem Południowym. Bochen ma prostokątny kształt, po rozkrojeniu jest koloru brązowo-miodowego, z widocznymi ziarnami, np. siemienia lnianego. Charakteryzuje go przyjemny zapach ziarna o naturalnym lekko słodko-kwaśnym smaku. Dobrze wypieczony chleb jest ciemnobrązowy z miodowym połyskiem skórki.

Podstawowym surowcem wykorzystywanym do wypieku chleba jest mąka razowa żytnia, pochodząca ze zboża uprawianego na czystym ekologicznie obszarze Kodnia; miejscowość ta położona jest nad środkowym Bugiem w powiecie białkopodlaskim. Mąkę do pieczenia uzyskuje się przez tzw. przemiał niski, polegający na jednorazowym rozdrobnieniu ziarna i pozostawieniu jak największej ilości otrąb. Przygotowana w ten sposób mąka jest bogatsza w naturalne witaminy i składniki odżywcze.

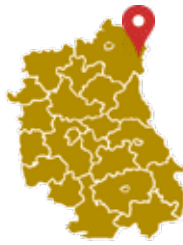
Tradycja wypieku kodeńskiego chleba sięga szesnastego wieku, kiedy to pan na włościach – Jan Sapieha

– wziął w posiadanie tutejsze dobra, słynące z młynarstwa i zbóż wszelakich. Według przekazania ludowego, miejscowe żony kmięciów podjęły księcia chlebem wcześniej wypieczonym. Sapieha, kontent z wybornej smaku pieczywa, wydał polecenie, aby dostarczano mu chleb na zamczysko.

Receptura wypieku chleba przetrwała do dzisiaj, ponieważ była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Każda dorastająca dziewczyna przed zamążpójściem znała tajemnice wypieku chleba, który dzięki niezwykłemu walorom smakowym miał zapewnić żonie dożywotną miłość i szacunek męża.

Chleb miękki, pachnący, bez odstającej skórki i zakalca, umiała upiec tylko doświadczona gospodyni. Tradycyjnie wypieczonym chlebem wita się na lubelskim Podlasiu nowożeńców u progu domu weselnego. Przez lata kodeński chleb był główną atrakcją i specjalnością na miejscowych dożynkach.

Kodeń, znany jest także z bazyliki pw. św. Anny, w ołtarzu której znajduje się, otoczony dużą ciężą wiernych, słynący łaskami obraz Matki Boskiej Kodeńskiej.



W krainie pierogów i pyz

Karczmiskie pierogi z bobru (bobu)



Pierogi mają różne nadzienie w zależności od dostępnych składników i regionalnych upodobań kulinarnych konsumentów. Długą listę pierogów z: mięsem, kapustą i grzybami, serem i ziemniakami, kaszą gryczaną, fasolą czerwoną i owocami, uzupełnia bób. Jest to jednoroczna roślina strączkowa z rodziny bobowatych (Fabaceae), uprawiana jako warzywo w basenie Morza Śródziemnego już od neolitu. W starożytnym Egipcie odgrywała rolę kultową, bardzo cenili ją też Rzymianie.

W niektórych regionach Polski roślinę nazywa się zamiennie bobrem, chociaż trudno znaleźć właściwe wyjaśnienie takiego określenia. Jedyne, co mogłoby tłumaczyć taką nazwę, jest podobieństwo ziaren do... zębów bobra. Także we wsi Karczmiska i okolicy od niepamiętnych czasów na bób mówili bober. Ze względu na dużą ilość potraw przyrządzanych z tej rośliny, tamtejszych, rdzennych mieszkańców zwie się w okolicy bobrami. Dumni z takiego określenia nadali oni klu-

bowi sportowemu w Karczmiskach nazwę Bobry.

Tradycje kulinarne tej bardzo dużej wsi w pow. opolskim są bardzo bogate. Nazwa miejscowości wywodzi się od dużej ilości karczemu, jako że osada była ważnym miejscem postojowym i noclegowym na szlaku handlowym. Świadczy o tym m.in. odkryty w 1932 r. skarb monet z okresu wczesnopiastowskiego, a także istnienie w pobliżu kilku średniowiecznych grodzisk z Chodlikiem na czele. Już wtedy bób był spożywany przez zamieszkujące grodziska plemię Lendzian.

Farsz składa się nie tylko z ugotowanych i zmielonych ziaren bobu, ale też z ziemniaków i smażonej cebuli; natomiast ciasto wyrabia się z mąki, wody, soli i odrobiny oleju. Dodatkowego smaku pierogom przysparza omasta w postaci topionej słoniny lub boczku ze skwarkami.

Propagatorem pierogów z bobrem jest Koło Gospodyń Wiejskich w Karczmiskach. Potrawa jest często wyróżniana w konkursach i festynach za wyjątkowe walory smakowe. Można je zamówić w tutejszej restauracji „Krampa”.



Pierogi jagodowe lubelskie

Wśród wielu odmian pierogów należy wyróżnić te, które mają nadzienie owocowe. W polskiej tradycyjnej kuchni znane są pierogi truskawkowe, malinowe, wiśniowe, czereśniowe, z suszonych jabłek, gruszek i śliwek, a także – uchodzące za najsmaczniejsze – z jagodami.

Lubelszczyzna od zarania dziejów jest głównie uważana za region rolniczy. Na gorszych glebach Równiny Biłgorajskiej, Polesiu Lubelskim i Nizinie Południowopodlaskiej występują duże kompleksy leśne, mające także znaczenie gospodarcze. Dary lasu były szeroko wykorzystywane w staropolskiej kuchni, zarówno dziczyzna i grzyby, jak i owoce: poziomki, borówki i czernice – czyli czarne jagody. W obecnych czasach ludzie nadal chodzą do lasu, niektórzy w celach rekreacyjnych, inni po runo, a myśliwi za zwierzyną. W środku lata, gdy jagoda dojrzewa, pojawiają się zbieracze tych owoców; można je też kupić na parkingach leśnych.

Czarne jagody są bardzo smaczne, zarówno bez dodatków, jak też z cukrem czy śmietaną – wówczas są spożywane jako deser. Pierogi z jagodami są natomiast daniem, którym możemy bardziej się posilić, a przy tym potrawą niecodzienną, lekkostrawną

i wyjątkowo zdrową. Przedsiębiorstwo Społeczne Pro-Bono, które oferuje pierogi z jagodami w lokalu przy ul. Zielonej w Lublinie, zarówno do miejscowej konsumpcji, jak i na wynos, kontynuuje tym samym tradycje kuchni polskiej.

Potrawę wytwarza się przeważnie z owoców mrożonych, poza krótkim sezonem letnim, gdy są dostępne jagody świeże. Mrożenie nie wpływa istotnie na jakość produktu, a wręcz zabezpiecza owoce przed ich rozgnieceniem i wypłynięciem soku. W nadzieniu znajdują się wyłącznie jagody z cukrem. Po zamknięciu farszu ciastem otrzymuje się surowe pierogi, które stają się daniem konsumpcyjnym po ugotowaniu w lekko osolonej wodzie. Świeżo podane na stół smakują najlepiej, szczególnie gdy są polane śmietaną i posypane cukrem.



Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami

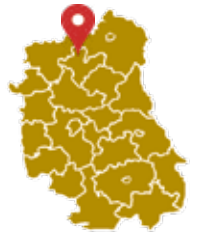
Pierogi można przygotowywać na dziesiątki, a może nawet setki sposobów. Wszystko zależy od inwencji kucharza potrafiącego odpowiednio skomponować farsz i ciasto tak, aby uzyskać najlepszy efekt smakowy. Ku zaskoczeniu uczestników ostatnich dożynek rybackich organizowanych na Lubelszczyźnie jedną z potraw konkursowych były pierogi z farszem rybnym. Propozycja godna degustacji dla wyrafinowanego podniebienia. Jak przyrzadzić te z kapustą i grzybami najlepiej wiedzą we wsi Lipniaki w gminie Kąkolewnica.

Najlepsze są tradycyjne przepisy sprawdzone od lat. Farsz na pierogi lipniackie przygotowuje się z kapusty kwaśnej podduszzonej na małym ogniu oraz namoczonych grzybów suszonych podsmażonych z cebulką. Najlepiej, jeśli są to borowiki. Taki rarytas jada się głównie na Wigilię, kiedy grzyby pozostają po ugotowaniu zupy lub barszczu. Ale suszone podgrzybki też są dobre, w każdym razie bardziej aromatyczne niż te zamrażane lub solone.

Zaletą pierogów lipniackich jest także ciasto przygotowywane ze swojskiej mąki sparszonej wodą. Dobrze wygniecione charakteryzuje się jednolitością, brakiem smug i grudek, co ułatwia lepienie. Akcen-

tem ozdobnym, a zarazem wzmacniającym spoiwość pierogów, jest „falbanka”. Najlepiej smakują okraszone tłuszczem.

Lipniaki wzięły nazwę od gęsto rosnących lip. W pobliżu są duże obszary lasu obfitujące w grzyby i jagody. Niewielkie gospodarstwa i słabe gleby bardziej sprzyjały biedzie niż dostatkowi. Dawniej główną uprawą było żyto, gryka, a w ogrodach głównie kapusta. Od lat wykorzystywano ją do przyrządzania potraw. Dzięki temu tanim sposobem udawało się wyżywić rodzinę. Kapusta połączona z grzybami pozwalała urozmaicić jadłospis. Już przed II wojną pierogi z farszem bazującym na tych składnikach stały się lokalnym specjałem. Nic dziwnego, to prawdziwe „niebo w gębie”.



Pierogi nowodworskie

Podstawowym składnikiem nadzienia pierogów nowodworskich jest kasza gryczana. Pierozki mają skórkę białą, gładką, nadzienie również białe z delikatnymi czerwonymi kropeczkami pochodzącymi od przypraw, z widocznymi ziarenkami brązowej kaszy, rodzynkami i drobkami zielonej mięty. Smak typowy dla pierogów z serem i kaszą gryczaną – nadzienie lekko słone, od czasu do czasu osłodzone rodzynkiem. Wyczuwalny bardzo delikatnie smak cynamonu, imbiru i pachnącej mięty.

Po ugotowaniu pierogi podawane są na ciepło z dodatkiem płynnego miodu i kwaśnej śmietany. Warto zaznaczyć, że w tradycyjnych chłopskich domach pierogi gotowano z kaszy gryczanej i sera. Dodatek do farszu rodzynków, cynamonu i imbiru to pomysł zarządcy dworu Zamoyskich w Kozłowie.

Ciasto na pierogi jest wyrabiane z mąki, jaj z dodatkiem gorącej wody oraz soli do smaku. Głównymi składnikami nadzienia są ugotowana kasza gryczana, twaróg wiejski, jaja oraz przyprawy.



Warto podkreślić, że do produkcji mąki wykorzystuje się pszenicę, która pochodzi z własnych gospodarstw.

Grykę uprawiają miejscowi rolnicy, bez stosowania środków chemicznych z małym dodatkiem nawozów naturalnych. Twaróg jest kupowany od miejscowych gospodarzy, którzy wypasają krowy na łąkach i naturalnych pastwiskach, pełnych ziół. Mięta jest ziołem charakterystycznym dla pierogów lubelskich, używa się tylko mięty, która pochodzi z upraw na własnych działkach. Miód, będący bardzo oryginalnym dodatkiem do polewania nim pierogów, zbiera się z uli, które stoją na skraju Lasów Kozłowieckich, gdzie pożytków dla pszczół jest bardzo dużo, a miody mają szczególne smaki: gryczane, spadziowe, lipowe, czy wrzosowe.

Kuchnia polska znana jest z pierogów i obecnie są one uważane przez cudzoziemców za typowe polskie danie. Lubelszczyzna od niepamiętnych czasów słynęła z potraw z mąki i kaszy, od lat pierogi są również lubelską specjalnością kulinarną. Gospodynie doszły do perfekcji w przygotowywaniu prostych, ale bardzo smacznych potraw, jakimi są pierogi.



Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną

Pierogi olszewnickie są smaczną i tradycyjną potrawą. Sporządza się je na Południowym Podlasiu, w wsi Olszewnica, w gminie Kąkolewnica, w powiecie radzyńskim.

Pojedynczy pieróg ma kształt półksiężyca, którego brzegi są spłaszczone i pofałdowane, jego długość wynosi ok. 6 cm, szerokość ok. 4 cm, a wysokość, czyli grubość – ok. 2 cm. W przekroju pieróg jest ciemnobrązowy z jasnobrązową otoczką z ciasta. Potrawa odznacza się gryczanym smakiem nadzienia, którego głównym składnikiem jest kasza gryczana.

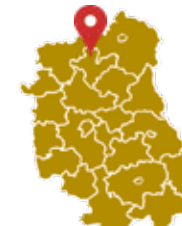
Grunty orne w tej części Podlasia są zazwyczaj dobrej klasy, chociaż zróżnicowane jakościowo. Dzięki tym warunkom uprawowym rolnicy sięgają tu zarówno pszenicę, jak i grykę, a więc podstawowe surowce do sporządzania pierogów olszewnickich. Można powiedzieć, że struktura użytkowania miejscowych gleb jest podporządkowana uzyskaniu surowca, który pozwalał na wytworzenie dobrego jakościowo, a zarazem taniego wyżywienia.

Mąkę mielono we młynie w pobliskim Zarzeczcu, zaś ziarna gryki były suszone i przesiewane na wialni, a potem przechowywane przez cały rok w spizarniach. Każdy olszewnicki gospodarz siał grykę, a ponadto soczewicę i proso.

Pierogi – leniwe i parowane – oraz pieczone racuchy, a także kasza gryczana, były podstawą tutejszego jadłospisu. Potrawy te spożywano przez cały rok jako codzienne danie. W ostatnich latach do nadzienia pierogów olszewnickich dodaje się pieczarki, co polepsza ich smak.

Potrawę sporządza się w kilku etapach, z których najważniejsze to: wyrobienie ciasta, a po jego rozwałkowaniu wycięcie z niego pojedynczych okrągłych form, przygotowanie nadzienia z gotowaną kaszą i podsmażonych na maśle pieczarek z cebulą, ulepianie z ciasta pierogów wypełnionych nadzieniem, a następnie ich ugotowanie we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem oliwy.

W zależności od upodobań pierogi spożywamy omaszczone słoniną ze skwarkami lub masłem, popijając najlepiej zsiadłym mlekiem lub kefirem.



Pierogi perkowickie

O pierogach można napisać oddzielną książkę, bo ich rodzajów ci u nas w regionie dostatek! Są pierogi pieczone i gotowane, nadziewane mięsem, serem, kaszą gryczaną, a na słodko – owocami. Charakterystyczną cechą tych perkowickich jest ich aromatyczny farsz z kapusty i boczku smażonego z cebulą. I takie właśnie królowały i królują nadal na stołach w Perkowicach – wsi pod Białą Podlaską, od której wzięły przydomek. Określanie pierogów jako perkowickie wpisało się już na stałe w lokalną świadomość.

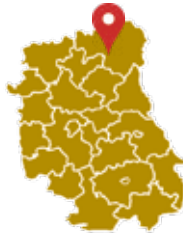
Pierogi te mają tradycyjny, półkolisty kształt, średnicę ok. 7 cm, są jasnokremowe z zewnątrz i beżowo-brązowe w środku. W nadzieniu wyraźnie widoczne są grudki białego sera. Zarówno składniki, ich proporcje, jak i technika przygotowania potrawy do dziś pozostały niezmienione.

Ciasto pierogowe sporządza się tradycyjnie z mąki pszennej, jajka, łyżki masła, dodatku soli i letniej wody. Z kolei farsz powstaje z połowy posiekanej i ugotowanej główki kapusty, do której dodaje się posiekaną i podsmażoną na boczku cebulę, pokruszony twaróg oraz pieprz i sól do smaku. W skład nadzienia

mogą też wchodzić ugotowane na twardo i posiekane jajka – najlepiej cztery. Świeżo ugotowane pierogi przed podaniem krasi się skwarkami ze stopionej słoniny z posiekaną cebulą.

Z uwagi na to, że ich wykonywanie jest niezwykle pracochłonne – wie to każdy, kto próbował samodzielnie lepić pierogi – perkowickie gospodynie tradycyjnie przygotowywały ich większą ilość – na zapas, a potem, w miarę potrzeby, odgrzewały. Dawniej podsmażano je na tłuszczu, głównie słoninie, obecnie odgrzewa się we wrzącej wodzie.

Drzewiej pierogi perkowickie jadano głównie „w tygodniu” – na obiad, czasem na kolację. Dziś potrawa ta gości na stołach także z innych okazji. Pierogi z kapuściano-serowym farszem są obowiązkową pozycją w menu warsztatów kulinarnych odbywających się w Pracowni Kulinariów Regionalnych w Perkowicach. Jako lokalny specjal i smaczną wizytówkę regionu promuje się je także podczas licznych imprez okolicznościowych – dożynek, jarmarków, kiermaszów i wystaw. Warto wybrać się w te okolice i zakosztować w perkowickich pierogach!



Pierogi podrobowe fajslawickie

Wiemy z doświadczenia, że w tradycyjnej kuchni polskiej pierogi stanowią jedno z najważniejszych dań. Znane są one od czasów piastowskich, o czym daje świadectwo biskup Jacek Odrowąż, w jednej ze swoich relacji z XIII wieku. Przez wieki pojawiały się nowe pomysły kulinarne dotyczące kształtu, wielkości, rodzaju ciasta na pierogi, a przede wszystkim nadzienia. Przeważnie farsz stanowiły surowce roślinne, z czasem wytwarzano pierogi z mięsem, jednakże na taką potrawę nie stać było ludzi ubogich. Gospodynie zaczęły więc sięgać po tańsze podroby zwierzęce, dokonując starań, aby to danie było również smaczne i pożywne.

Ten półmięсны produkt spożywczy przetrwał próbę czasu i do dzisiaj ma wielu zwolenników. Jest wyrabiany w domach, jak też wytwarzany przez koła gospodyń wiejskich, gdzie można go spróbować na miejscu lub sprzedaje się na kiermaszach i festiwalach. Jednym z takich kół jest Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajslawicach.

Pierogi podrobowe tam wytwarzane przygotowuje się z farszu, w skład którego wchodzi następujące

składniki spożywcze: wieprzowe płuca, serca, ozory i wątroba, smalec, kasza gryczana, a także sól i przyprawy ziołowe. Ciasto wykonuje się z mąki pszennej i wody. Uformowane pierogi należy lekko ugotować w osolonej wodzie. Jeżeli nie są przeznaczone do konsumpcji na miejscu, to warto je po wyjęciu z wody ostudzić na blacie i lekko posmarować olejem, aby się nie sklejały ze sobą.

Gotowy pieróg z podrobami ma półokrągły kształt z delikatną falbanką z ciasta na obrzeżu, jego długość wynosi 6 cm, a szerokość ok. 4 cm. Ten fajslawicki specjal ma wyśmienity smak, jest soczysty, aromatyczny i charakteryzuje się przyjemnym zapachem.



Pierogi skromowskie z kaszą jaglaną, serem i miętą



Nazwa potrawy wywodzi się od wsi Wola Skromowska, która leży w krainie Małego Mazowsza, pomiędzy rzekami Wieprz i Tyśmienica. Jest to obszar historycznej ziemi kockiej, stanowiącej obecnie północną część powiatu lubartowskiego. Pierogi z kaszą jaglaną, serem i miętą znane są tu od pokoleń i sporządzane według tej samej kulinarnej receptury. Jest to zasługą m.in. miejscowego koła młodzieżowego Wici, które organizowało w okresie międzywojennym liczne kursy oświatowe, w tym kulinarne.

Jak wspominają starsi ludzie, nie do pomyślenia była niedziela lub święto bez pierogów. W lokalnej społeczności funkcjonuje sympatyczne powiedzenie: Tam pierogami drzwi otwierają, co świadczy o gościnności domu.

Do sporządzenia potrawy służą miejscowe składniki, które pozyskuje się z roślin uprawnych oraz hodowanych zwierząt. Na polodowcowych glebach, jakie występują na wierzchołkach, dobrze udaje się proso – surowiec do produkcji kaszy jaglanej. Na żyznych ma-

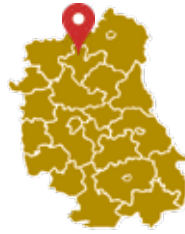
dach w dolinach rzecznych dojrzeźwa pszenica, a mnogość łąk i pastwisk sprzyja hodowli bydła. Dostatek mleka pozwala na własnoręczne wykonywanie serów, będących wraz z kaszą jaglaną ugotowaną na mleku i miętą – jednym ze składników farszu do pierogów. Ciasto do ich wyrobienia czyni się z mąki pszennej, pozyskiwanej z własnego ziarna, które mielone jest we młynie w Kamionce.

Pierogi skromowskie były dotychczas przygotowywane w gospodarstwach domowych na własne potrzeby. Dzięki działalności Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich w Woli Skromowskiej, które promuje tutejszy przysmak na wielu imprezach, potrawa stała się znakiem rozpoznawczym zarówno wsi, jak i gminy Firlej.

A jak smakują skromowskie pierogi z kaszą jaglaną, serem i miętą? Można się o tym przekonać podczas wizyty w Woli Skromowskiej w czasie wielu gminnych i powiatowych uroczystości kościelnych i świeckich – również o randze ponadregionalnej, jak na przykład „Smaki Regionów”, „Jarmark Jagielloński” czy „Święto Jesieni”.



Pierogi turowskie z soczewicą



Pierogi turowskie z soczewicą są znanym i smacznym daniem tradycyjnym, który przyrządza się w oparciu o własne surowce. Nazwa potrawy odnosi się do wsi Turów, położonej w gminie Kąkolewnica, powiat radzyński, w północno-wschodniej Lubelszczyźnie, na Nizinie Południowopodlaskiej.

Pierogi z soczewicą mają białą, miękką skórkę, w przekroju są lekko owalne, wypełnione w środku nadzieniem. W średnicy, pierogi razem z tzw. falbanką mają po ok. 6-7 cm. Przy spożywaniu wyczuwa się lekko słony smak, charakterystyczny dla przygotowanej soczewicy. Soczewica jadalna (*Lens culinaris*) uprawiana jest przez ludzkość od tysięcy lat – wzmianki o niej zawiera Biblia. Jest to roślina strączkowa z rodziny motylkowatych. Dojrzałe ziarno soczewicy jest ważnym źródłem węglowodanów, białka, żelaza, błonnika oraz innych pożytecznych dla organizmu człowieka składników.

Do wyrobu pierogów stosuje się mąkę pszenną, mieloną w młynie tzw. swojską – dawniej produkowa-

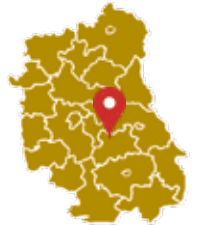
wano zarówno mąkę lepszą, jak i poślednią. Pierogi można wykonywać z mąki pośledniejszego gorszego gatunku, ale ich jakość będzie wówczas gorsza. Do nadzienia bierze się soczewicę zieloną lub czerwoną. Smaży się ją uprzednio na tłuszczu z dodatkiem cebuli i różnych przypraw.

W Turowie wysiewano dużo pszenicy, którą mielono we młynie na mąkę, zaś na słabszych glebach uprawiano soczewicę, proso, len i grykę. Świadomość tutejszych gospodyń wiejskich była i jest bardzo wysoka, m.in. z tego powodu potrafiły one ocenić pozytywnie wartości odżywcze pierogów z soczewicą. Potrawa ta była więc szczególnie preferowana w życiu rodziny.

Pierogi z soczewicą są łatwe i tanie do wykonania. Można je spożywać przez cały dzień. Polane suto tłuszczem ze skwarkami, postawione w piecyku kuchennym są cały czas gotowe do spożycia. Natomiast zimne pierogi dają się łatwo odgrzewać we wrzącej wodzie lub na patelni.



Pierogi z bobem i mięsem z Dobryniowa



Pierogi są tradycyjną potrawą ludową, która zyskała uznanie we wszystkich warstwach polskiego społeczeństwa. Gospodynie wiejskie miały wszystkie potrzebne produkty pod ręką i z nich wytwarzały pierogi. W zależności od warunków glebowych, które determinowały w danej okolicy rodzaj upraw roślinnych i hodowli zwierząt, stosowano różne nadzienie: ser, kaszę gryczaną, soczewicę, bób, kapustę, mięso, wiśnie, truskawki, a gdy można było pozyskać runo leśne – wyrabiano pierogi z grzybami i jagodami.

Koło Gospodyń Wiejskich ze wsi Dobryniów nad Wieprzem w gm. Łopiennik Górny w powiecie kraśnostawskim patronuje lokalnym tradycjom kulinarnym. Dzięki temu ocalono od zapomnienia przepisy na potrawy, które były znane wcześniejszym pokoleniom. Jedną z nich są pierogi z bobem z dodatkiem mięsa, a więc danie zawierające białko roślinne i zwierzęce.

Bób, zwany też lokalnie bobrem, jest rośliną strączkową. Jego duże ziarna zawierają wiele pożywnych składników i odznaczają się niedużą kalorycznością. Suche ziarna bobu łatwo się przechowują, dzięki temu jest on dostępny przez cały rok. Dodatek mięsa wieprzowego, podgardla, cebulki, pieprzu i soli czyni

nadzienie bardzo smacznym i sytym. Smak farszu powinien dobrze harmonizować ze smakiem ciasta pierogowego – w tym tkwi tajemnica kulinarna produktu.

Ciasto nie powinno być twarde ani zbyt miękkie, dlatego dobiera się wysokiej jakości mąkę i inne dodatki. Z rozwałkowanego ciasta gospodyni wykrawa krążki, na które nakłada łyżkę farszu i lepi pierogi. Należy pamiętać, że suchy bób musi się moczyć w wodzie przez kilka godzin, aby dał się ugotować wraz z mięsem i podgardlem.

Ugotowane w osolonej wodzie pierogi polewa się tłuszczem ze skwarkami. Omastę sporządza się ze słoniny lub boczku – poprzez wytopienie na patelni – oraz z uduszonej na tym samym tłuszczu cebuli. Ugotowane i schłodzone pierogi można przechowywać w lodówce przez kilka dni. Przed spożyciem odgrzewa się je w gorącej, gotowanej wodzie, piekarniku lub mikrofalówce, albo odsmaża na patelni.



Pierogi z czerwoną fasolą

Uważa się powszechnie, że pierogi są typowo polską potrawą. Można się z tym zgodzić, natomiast warto wiedzieć, że pomysłodawcami wytwarzania ciasta z nadzieniem w kształcie pieroga byli Chińczycy. Marco Polo przywiózł przepis na potrawę do Europy, a za pośrednictwem biskupa Jacka Odrowąża pierogi trafiły do Polski z Rosji już w XIII w.

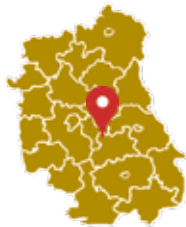
Fasola czerwona jest rośliną strączkową – jedną z kilkuset odmian tego gatunku. Pochodzi najprawdopodobniej z Peru i wraz z dotarciem Europejczyków do Ameryki Południowej została upowszechniona na całym świecie. Fasola zawdzięcza swoją popularność wyjątkowym właściwościom odżywczym, jako źródło białka, którego zawiera wielokrotnie więcej niż mięso; jest ona natomiast uboższa w aminokwasy od białka zwierzęcego. W ziarnach fasoli znajduje się też duża ilość potasu, wapnia i fosforu, a także żelaza, kwasu foliowego, seleniu, cynku oraz substancji ograniczających rozrost tkanek nowotworowych. Zawarty w roślinie błonnik wspomaga usuwanie cholesterolu.

Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajslawicach propaguje spożywanie fasoli w postaci nadzienia do pierogów. Do farszu dodaje się również ziemniaki, cebulę, wędzone podgardle, sól, pieprz i inne przy-

prawy ziołowe, jak mielony kminek, oregano i majeranek. Gmina Fajslawice słynie z uprawy ziół, więc gospodynie mają je pod ręką. Również czerwona fasola pochodzi z tutejszych pól – była tu sadzona od bardzo dawna. Pozostałe składniki potrzebne do wyrobu pierogów są także miejscowego pochodzenia. Te potrzebne do farszu należy ugotować i zmielić w maszynce. Ciasto wyrabia się wyłącznie z mąki, jaj i wody. Po rozwałkowaniu należy wyciąć takiej wielkości krążki, aby gotowy pieróg miał długość ok. 6 cm długości.

Gotowy pieróg z czerwonej fasoli podawany jest na gorąco wprost z wody lub przypiekany na tłuszczu i okraszony skwarkami.

Dodatkową zaletą pierogów z czerwonej fasoli, oprócz walorów odżywczych i smakowych, jest taniść produktu i możliwość przechowywania w chłodnym miejscu przez kilka dni.



Pierogi zosinowskie z jagodami

Na początku, tam gdzie dzisiaj leży Zosinowo, był wielki las, a w nim zatrząsienie jagód. Jego właściciel Filip Szaniawski sprzedał go chłopom. Las był dobrodziejstwem dla miejscowej ludności. Do okolicznych mieszkańców przylgnęła nazwa „jagodziarze”, którą zawdzięczali ciemnym zębom, językowi i ustom zabarwionymi przez leśne owoce. W okresie ich zbierania ciągle mieli granatowe ręce. Jagody dawały pożywienie, były lekarstwem na bóle brzucha i biegunki. Latem wraz z nadejściem sezonu nadchodził czas pierogów. Podawano je gotowane, pieczone i smażone.

O istocie miejscowego przysmaku stanowi farsz przygotowywany z jagód leśnych i cukru. Na ciasto najlepsza jest mąka swojska z dodatkiem jaj, drożdży, cukru i szczypty soli. Pierogi zosinowskie z jagodami mają kształt spłaszczonego półksiężyca z zawiniętymi brzegami. Najlepszy wymiar pozwalający umieścić w nich optymalną ilość farszu to ok. 6 cm długości oraz ok. 2 cm szerokości.

Podane na półmisek nie wyróżniają się niczym szczególnym, poza widocznymi pod skórką grudkami jagód. Są miękkie, pachną ciastem drożdżowym i farszem. Po naciśnięciu i przekrojeniu wypływa z nich aromatyczny, granatowy sok (trzeba uważać, aby nie operować widelcem zbyt gwałtownie, bo możemy popalić sobie ubranie). Najbardziej smakują ze swojską śmietaną, która połączona z ciastem i farszem daje niezapomniane wrażenia kulinarne.

Amatorzy tej wersji pierogów z utęsknieniem oczekują lata, przedkładając je nad inne potrawy z wielkiej rodziny mącznych smakołyków.

Pierogi zosinowskie najlepiej smakują wtedy, kiedy aromat świeżych jagód nadaje im niepowtarzalny smak. Miejscowe gospodynie potrafią z leśnych owoców wyczarować cuda w postaci soków, konfitur i wina, ale te zebrane prosto z krzewinki są najlepsze. Nieraz mogli się o tym przekonać uczestnicy degustacji organizowanych przez Gminny Ośrodek w Kąkolewnicy.



Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami

Od lat toczy się spór, kto wymyślił pierogi. Za autorów tej popularnej potrawy uważają się Rosjanie, Ukraińcy i Polacy. Tak czy owak, to słowiański wynalazek wykorzystujący to, co rosło na polu. Lubelszczyzna nigdy nie należała do regionów bogatych. Tym bardziej więc należy cenić gospodynie, które po mistrzowsku opanowały sztukę przyrządzania czegoś z niczego. Taką potrawą są pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami.

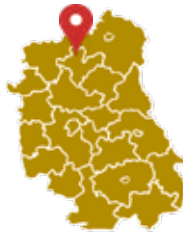
W minionych stuleciach na stołach mieszkańców wsi mięso pojawiało się od wielkiego święta. Jedzenie trzeba było przygotowywać z tego, co wyrosło z pól rolnych. Na domiar złego, w Żakowoli Starej, skąd wywodzą się opisywane pierogi, dominowały gleby niższych klas. Pszenica rodziła się rzadko. Główną uprawą były ziemniaki, które w latach 60. i 70. ubiegłego wieku zajmowały od 60 do 70% gruntów ornych. Z dziada pradziada wykorzystywano je do przyrządzania różnych potraw, głównie: tertun, klusków ziemniaczanych, blinów.



Pierogi parowane z dużą ilością mąki były rarytasem podawanym na stół tylko w niedzielę. Na co dzień jedzono potrawy z ziemniaków. Nie zawsze było je czym okrasić, ale pozwalały zaspokoić głód. Stały na kuchni węglowej. Można je było podsmażyć lub odgrzewać na wodzie.

Pierogi żakowolskie są próbą urozmaicenia monotonnego pożywienia. Ich kulinarna specyfika polega na połączeniu ciasta z farszem ze startych ziemniaków podsmażanych z cebulą i słoniną. Nic dziwnego, że w smaku przypominają placki ziemniaczane. Nie jest to potrawa wykwintna, ale smaczna i pożywna. Kto lubi zapach ziemniaków podsmażanych z cebulą i słoniną, ten koniecznie powinien spróbować tej wersji pierogów lansowanej przez Gminny Ośrodek Kultury w Kąkolewnicy.

Dodajmy, że ze względu na zawartość węglowodanów, białka, soli mineralnych i witaminy C ziemniaki, obok chleba, nadal są jednym z najcenniejszych produktów żywieniowych. Wiele razy ratowały Polaków od kłęski głodu, więc traktujmy je z należytym szacunkiem, tak jak pierogi.



Pyzy polskowolskie z mięsem

Nazwa pyzy polskowolskie nawiązuje do wsi Polskowola, położonej w gminie Kąkolewnica, w północnej części powiatu radzyńskiego, czyli na historycznych ziemiach Południowego Podlasia.

W okolicach Polskowoli pyzy spożywa się od dzieścioleci, ponieważ na tutejszych glebach ziemniaki plonowały lepiej niż pszenica. Podstawowym daniem codziennym były pyzy bez nadzienia zwane tertunami, te z mięsem spożywano od święta.

Kształt pyz polskowolskich jest owalny, wydłużony na końcach, ich długość wynosi ok. 8 cm, a szerokość – ok. 4 cm. Potrawa ma jasnoszarą barwę, w dotyku przypomina lepką glinę. Pyzy polskowolskie są lekko słone, ich podstawowy smak jest mięsno-ziemniaczano-cebulowy.

Farsz wypełniający wnętrza pyz wykonywany jest z gotowanego i mielonego na maszynce mięsa wieprzo-

wego, np. z okrawków, podgardla i boczku, oraz cebuli i innych dodatków smakowych, jakimi są pieprz i sól.

Ciasto na pyzy wykonuje się z ugotowanych i startych kopyścią drewnianą ziemniaków (3 części), a także z utartych na tarce surowych ziemniaków (1 część), ugniecionych razem w jednolitą masę z dodatkiem jajek i soli. Kawalki ciasta z włożonym w środek farszem, uformowane w pyzy, gotuje się w osolonej wodzie. Po odcedzeniu potrawy, należy ją omaścić smalcem ze skwarkami i cebulką.

Ten krótki opis sporządzania pyz w oparciu o tradycyjną recepturę, która jest przestrzegana od dziesięcioleci przez tutejsze gospodynie, wymaga dodatkowych, bardzo istotnych informacji. Otóż kulinarny sukces będzie możliwy tylko wtedy, jeżeli zostaną zastosowane surowce tylko dobrej jakości, pochodzące z własnych, czystych ekologicznie gospodarstw. Przestrzeganie tych zasad będzie gwarancją, że pyzy polskowolskie z mięsem zadowolą wszystkich miłośników i smakoszy dobrego jadła.



Potrawy mączne z kajetu babuni...

Pierogi lubelskie

Składniki ciasta:

- 2 pełne szklanki mąki
- 3/4 szklanki wody
- 1 jajko

Składniki farszu:

- 1,5 szklanki kaszy gryczanej ugotowanej na sypko
- 1 duża cebula
- 25 dag białego twarogu
- 10 dag wędzonej słoniny lub boczku
- 1/5 szkl. śmietany 18%
- mielona słodka papryka
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Cebulę obrać drobno posiekać. Na patelni stopić pokrojoną w kosteczkę słoninę lub boczek. Zeszkląć na nim cebulkę. Ugotowaną kaszę włożyć do miski, twaróg i cebulę wraz z wytopioną słoniną zmielić w maszynce do mielenia mięsa lub dobrze ręcznie wyrobić na jednolitą masę z kaszą. Z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować, następnie wykrawać krążki, na które nakładać farsz. Zlepić pierogi, formując w lekkie falbanki brzegi i gotować w osolonej wodzie. Po odcedzeniu układać na półmisku i do wydania poleać śmietanką doprawioną do smaku solą i papryką. W wersji „fitness” podajemy z kwaśnym mlekiem lub kefirem doprawionym podobnie jak śmietana.



Pierogi ze smażonych ziemniaków

Składniki ciasta:

- 2 pełne szkl. mąki
- 3/4 szkl. wody
- 1 jajko

Składniki farszu:

- 8 surowych dużych ziemniaków
- 1 cebula
- 10 dag słoniny
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Zagnieść z podanych składników ciasto, odłożyć pod ściereczkę, aby odpoczęło. W tym czasie obrać ziemniaki i zalać zimną wodą. Następnie zetrzeć je na tarce z grubymi otworami, podobnie jak cebulkę. Słoninę pokroić na drobną kosteczkę, smażyć na patelni. Do podsmażonej słoniny włożyć masę ziemniaczaną uprzednio odcisniętą od soku. Całość podsmażać aż do uzyskania ciemnoszarego koloru tak, aby uzyskać lepką, jednolitą masę. Wystudzić, doprawiając solą i pieprzem. W tym czasie rozwałkować ciasto i wykrawać krążki. Na krążki nakładać farsz. Zlepić pierożki tak, aby na brzegach powstały delikatne falbanki i gotować w osolonej wodzie. Do wydania możemy zaserwować zsiadłe mleko, stopioną słoninę, ale również dobrze smakują bez omasty.

Kulebiak z duszoną kminkową kapustą

Składniki ciasta:

- 1/2 kg mąki pszennej
- 8 żółtek
- 10 dag cukru
- 4 dag drożdży
- 1/4 l mleka
- 1/16 l sklarowanego masła
- 1 łyżeczka soli

Składniki farszu:

- 60 dag kapusty kwaszonej
- 1 łyżka kminku
- 2 cebule
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Przesiać mąkę do miski, postawić w ciepłe miejsce, aby była ogrzana. W garnku ubić żółtka z cukrem, oddzielnie rozprowadzić drożdże w niewielkiej ilości mleka ciepłego, robiąc rozczyń z 2 łyżkami mąki. Gdy drożdże ruszą, wlać je do przesianej mąki, dodać ubite żółtka, sól i dolać mleka. Miesić ciasto tak, aby odstawało od ręki, potem dodać ciepłego masła i jeszcze miesić do wyrobienia. Pozostawić do wyrośnięcia. Kapustę kwaszoną opłukać pod bieżącą wodą, następnie nastawić do wstępnego obgotowania. Po 15 minutach zdjąć z ognia, odlać nadmiar wody. W tym samym czasie obraną cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na oleju, dodać ją do lekko obgotowanej kapusty. Do całości dodać przyprawy i pod przykryciem dusić do miękkości, co kilka chwil mieszając, aby nie przywarła do dna. Po wystudzeniu farszu ciasto rozwałkować w formie prostokąta. Na ciasto rozłożyć farsz, a następnie zrolować. Zrolowane ciasto luźno zawinąć do pieczenia w papier. Kulebiak piec w lekko nagrzanym piekarniku 40 minut w 140°C.



Pyzy z pogranicza

Składniki

- 2 kg ziemniaków obranych
- mąka ziemniaczana tyle, ile się wgniecie (ok. 1/2 kg)
- 3 jaja lub więcej, zależy od sypkości ziemniaków

Sposób przygotowania

3/4 porcji ziemniaków ugotować, pozostałe ziemniaki zetrzeć na mialko, odcisnąć przez lnianą ściereczkę i dodać do gotowanych, przepuszczonych przez praskę ziemniaków. Wszystko włożyć do miski, wysy-

pać mąkę ziemniaczaną tyle, żeby było dobrze zagniatć ok. 1/2 kg, dodać 3 jajka i wszystko dokładnie zagnieść. Następnie formować pyzy podobne do gomółki masła. Przygotowane pyzy wrzucamy na gotującą osoloną wodę, gotujemy na wolnym ogniu, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmujemy drewnianą łyżką na sito, odcedzamy i przekładamy na półmisek. Gdy pyzy są samoistnym daniem, do środka dodajemy farsz mięsny z usmażoną cebulką, lub podajemy z dodatkiem kminkowej kapusty. Musimy pamiętać, że ilości mąki zależy od zawartości skrobi w ziemniakach.



Cebularze, gryczaki, pryszczce pieczone, golasy na liściach chrzanowych, parowańca jako forma bukietu fitness

*Uwarz kaszy w mleku albo słodkiej śmietanie,
włóż w rynkę, daj masła dobrego, jajec kilka rozbij,
wlej rożeneków płokanych obojga, cynamonu,
wsadź do pieca, a gdy upieczesz, daj z rynką na stół.*

Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”

Regionalna kuchnia lubelska jest kuchnią zdrową, ekologiczną, opartą na naturalnych produktach. Mit kuchni ciężkiej, trudno przyswajalnej to skutek zapomnienia przez lata o wielkiej wartości dietetycznej, a zwłaszcza o dużej zawartości mikroelementów i błonnika w produktach typu kasza, mąka.

Dania z kaszy są dla naszego regionu symbolem stabilności i dobrobytu. Podawane są przez cały rok, nie tylko w czasie postu, z różnymi dodatkami, w tym z owocami i grzybami. Kaszę przyrządza się na wiele sposobów, gotując na wodzie, mleku. Przed gotowaniem kaszę należy oczyścić z drobnych obcych części. Aby uzyskać pełny efekt smakowy, kaszę można przed gotowaniem uprażyć lekko na suchej patelni.

Kasza gryczana powstaje z rośliny o nazwie gryka i stanowi cenne źródło błonnika, białka, węglowodanów i minerałów.

Kasza jaglana (jagły) powstaje z łuskanego ziarna prosa. Głównym składnikiem kaszy jest skrobia i nie zawiera glutenu, natomiast jest jednym z nielicznych składników pokarmowych zawierających krzemionkę, mające ogromny wpływ na nasze stawy. Kasza jęczmienna występuje w trzech rodzajach: pęczak, kasza perłowa, kasza jęczmienna łamana. Produkowana jest z jęczmienia i zawiera duże ilości białek.

Z cebulą w roli głównej

Cebulak żukowski

Cebulak jest znaną w okolicach Krzczonowa potrawą w formie dużego pieroga. Złociste, lekko słodkawe ciasto drożdżowe nadziane jest mieszanką posiekanej cebuli z dodatkiem białego sera, jaj, śmietany i przypraw. Cebulę kroi się w tzw. piórka lub kostkę. Tradycja tego wyrobu łączy żydowskie i polskie dziedzictwo kulinarne.

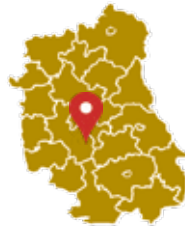
Cebulak gości na stołach mieszkańców gminy Krzczonów od wielu pokoleń. Każda gospodyni piecze cebulaka przynajmniej raz w tygodniu. Wieś Żuków, która dała nazwę potrawie, położona jest na malowniczym obszarze Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego, w dorzeczu Gielczwi. Na żyznych i nasłonecznionych glebach Wyniosłości Gielczewskiej dobrze plonuje pszenica, z której miele się mąkę na smaczne cebulaki. Do dzisiaj zachowały się drewniane młyny w kilku tutejszych wsiach. Także inne wymienione składniki nadzienia pochodzą z własnych gospodarstw. Należy zaznaczyć, że w tym rejonie powiatu świdnickiego nie ma żadnych zakładów przemysłowych, które mogłyby wpłynąć negatywnie na środowisko przyrodnicze. Świadczy o tym istnienie aż

trzech leśnych rezerwatów przyrody: Chmiel, Olszanka i Królewski Las, a także chronione użytki ekologiczne i stanowiska dokumentacyjne.

Kompozycja składników, z których wyrabiany jest cebulak, powoduje, że potrawa jest bardzo smaczna, aromatyczna i dostarcza organizmowi człowieka wielu korzystnych pierwiastków, m.in. ser – fosforu i wapnia, a cebula – bakteriobójczych związków siarki. Medycyna ludowa zaleca spożywanie cebuli przeciw szkorbutowi i przeziębieniom.

Dawniej potrawa ta była podstawą ubogiego śniadania, które uzupełniano mlekiem. Obecnie produkt stanowi popularną przekąskę, ale bywa też podawany do zupy lub spożywany osobno po odgrzaniu na patelni.

Cebulak żukowski zdobył II nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, który odbył się w Janowcu w 2012 r.



Cebularz lubelski

Cebularz jest jednym z najbardziej popularnych i rozpoznawalnych produktów spożywczych Lubelszczyzny. Pierwsze wzmianki o cebularzu i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej placka, sięgają dziewiętnastego stulecia. Jako pierwsi zaczęli wypiekać cebularze Żydzi z lubelskiego Starego Miasta, potem ta umiejętność rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie. Przed wojną cebularz był wypiekany m.in. przez Żydów kazimierskich i zamojskich. Atrakcyjność smakowa i odżywcza cebularza, jako niedrogiego produktu spożywczego, spowodowała, że stał się on również przysmakiem ludności polskiej.

Smak wyrobu z każdej piekarni jest nieco inny, jednakże zarówno rzemieślnicy, których piekarskie tradycje sięgają okresu okupacji, jak i zakłady prowadzące działalność od niedawna, przyrządzają go z jednakowych surowców według ściśle określonej receptury.



Drobno poszatkowana cebula z dodatkiem maku, przygotowywana jest na 3-4 godziny przed wypiekiem.

Nadzienie delikatnie soli się na 30 min. przed włożeniem cebularzy do pieca, tak by cebula puściła sok.

Pszenne ciasto, wzbogacone dodatkiem tłuszczu oraz mleka, jest wyjątkowo smaczne i cenne odżywczo, a cebula, sól oraz mak dodatkowo podnoszą jego walory smakowe. Tak jak dawniej, gdy pieczywo to wypiekano w opalanych drewnem piecach, tak i dziś, gdy każda z piekarni to nowoczesny zakład produkcyjny, cebularze formuje się ręcznie, zwracając uwagę na zachowanie jednolitych proporcji wymiarowych: 15-20 cm średnicy, około 1,5 cm grubości placka.

Piękny złocisty kolor, chrupiąca skórka oraz niepowtarzalny zapach sprawiają, że placek z cebulą nie ma sobie równych, dlatego też każdego ranka do sklepów w regionie trafiają dziesiątki tysięcy sztuk tego tradycyjnego przysmaku. Lubelszczyzna może być dumna ze swoich cebularzy, podobnie jak górale z oscypka.



Nie takie znowu gołe...

Golasy izbickie

Niezwykłą nazwę produktu można wyjaśnić w następujący sposób. Otóż na dawnej polskiej wsi, w okresie przednówka gospodyniom często brakowało podstawowych produktów spożywczych: kaszy, mąki, ziemniaków i tłuszczu. Aby wykarmić rodzinę sięgano po lebiędę, z której gotowano żupę, a w skrajnych przypadkach wytwarzano mąkę z kory drzew. Golasy izbickie były jarską potrawą wypiekaną w tym okresie.

Sporządzano ją z kaszy gryczanej i białego sera, ale bez mąki, której brakowało. W innych okolicznościach mąka pszenna stanowiłaby ważny składnik potrawy – miałyby ona wygląd pieroga, w którym farsz byłby zamknięty w cieście. Wykonany z kaszy i sera farsz pokrywany był więc liśćmi chrzanu, aby tego „golasa” jakoś okryć. W takim stanie pieczono go w piecu chlebowym.

Okazuje się, że ta dawna półpostna potrawa ma i dzisiaj swoich zwolenników. Jest ona konsumowana

w Izbicy, od której pochodzi drugi człon nazwy, oraz w sąsiednich miejscowościach, m.in. w Tarnogórze i Ostrzycy. Wsie te są położone w południowej części powiatu krasnostawskiego w sąsiedztwie środkowego biegu Wieprza. Obecnie golasy polewa się masłem zaraz po wyjęciu z pieca chlebowego i podaje ze zsiadłym mlekiem. Danie jest bardzo smaczne, toteż konsumenci mają o nim wyjątkowo dobrą opinię.

Potrawę sporządza się wyłącznie z miejscowych produktów. Ser i masło pochodzą od krów, które pasą się na rozległych łąkach, a gryka rośnie na tutejszych polach. Obszar gminy Izbica jest czysty ekologicznie, gdyż brak tu przemysłu, uciążliwego dla środowiska przyrodniczego.

Spółeczność lokalna gminy, poprzez swoich przedstawicieli, promuje golasy izbickie na wielu imprezach i konkursach kulinarnych. Produkt został laureatem prestiżowej nagrody „Perła” na Międzynarodowych Targach Spożywczych w Poznaniu w 2013 roku.



Golasy z kaszy gryczanej z serem z Łobaczewa Małego



Ta pyszna, wegetariańska, „goła” potrawa, przypominająca kształtem i konsystencją kotlety mielone, powstaje z połączenia tytułowych składników oraz ziemniaków, cebuli i jaj. Skąd taki dobór? Wszystkie te składniki były od lat powszechnie dostępne niemal w każdym gospodarstwie na Podlasiu Lubelskim. Odpowiednie ich zestawienie dało smaczne i tanie danie, które już od stu lat gości na stołach mieszkańców gminy Terespol – kiedyś na co dzień, dziś jako wyszukany pod względem walorów smakowych i zdrowotnych rarytas.

Ciekawostką jest, że w niedalekim Brześciu golasy znane były jako gryczaniki, a jeszcze w 1939 r. przyrzadzali je i sprzedawali na tamtejszym targu Żydzi. Ich receptury nie były znane, ale smak nie różnił się od golasów przygotowywanych w Łobaczewie.

Stary łobaczewski zwyczaj nakazywał, by kaszę na golasy gotować w „czyhunnym” (żeliwnym) garnku, a ser biały utrzeć w makutrze. Początkowo do kaszono-serowego farszu dodawane były jedynie swojskie jajka i przyprawy (sól i pieprz). W późniejszym czasie przepis wzbogacano o starte surowe kartofle i cebulę – przysmażane razem na tłuszczu, a w sezonie letnim o natkę pietruszki i koperek. Z tak przygotowanej

masy gospodynie zgrabnie formowały kotleciki i piekły je pół godziny w duchówce lub, jeśli porcja była większa, w piecu chlebowym. Dzisiejsze golasy – po dwudziestominutowym „plażowaniu” w piekarnikach elektrycznych czy gazowych – smakują równie dobrze, czy to polane śmietaną, okraszone skwarkami, czy też w towarzystwie sosu czosnkowego.

Warto podkreślić, że za sukces kotlecików z kaszy gryczanej z serem z Łobaczewa Małego odpowiada nie tylko jakość samych składników, ale przede wszystkim właściwy dobór proporcji surowców i ich prawidłowe doprawienie. W efekcie otrzymujemy produkt, któremu nie mogą się oprzeć nawet najbardziej wybredne podniebienia. Wyjątkowość łobaczewskich golasów docenili już m.in. jurorzy powiatowego konkursu „przySMAKI POGRANICZA” (2014 r.), a także ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, którzy przyznali im w 2015 roku prestiżowy tytuł „Perła”.



Drożdżowe frykasy

Kulebiak generałowej Kickiej

Kulebiak generałowej Kickiej jest tradycyjnie wypiekany ciastem drożdżowym w formie strucla walcowatego kształtu w brązowej, błyszczącej skórce. W środku wypełniony jest nadzieniem z farszu warzywno-mięsnego.

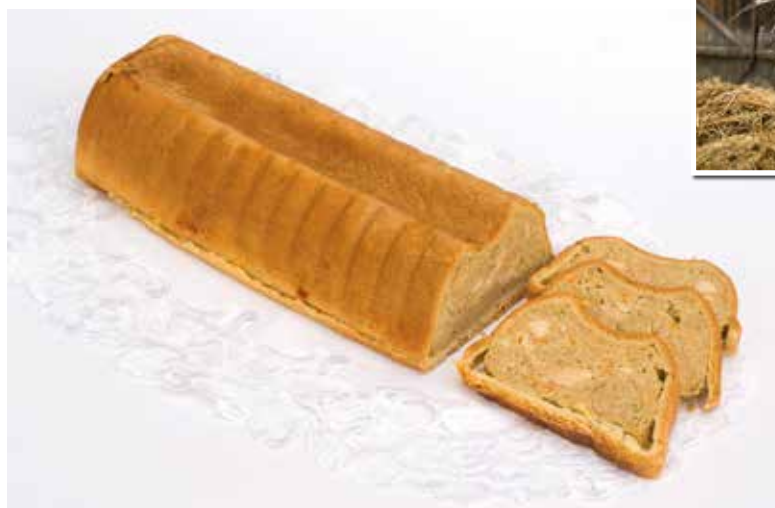
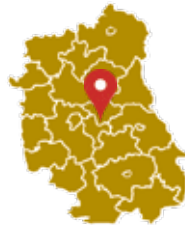
Obecnie farsz miełe się na maszynie, kiedyś jego składniki warzywne były siekane na drobne kawałki i ucierane w makutrze, aż do otrzymania gładkiej masy. Mieszano z nią posiekane kawałki mięsa. Kulebiak to specjał kuchni słowiańskiej, jednakże jego nazwa została najprawdopodobniej zaczerpnięta od niemieckiego słowa – Kohlgeback, co oznacza ciasto z kapustą. Oryginalny staroruski kulebiak przygotowywano wyłącznie z ciasta drożdżowego i nadzienia, w skład którego wchodziła kasza gryczana, kapusta, jaja na twardo i gotowane ryby.

Tradycja wypiekania kulebiaków na terenie Jaszczowa sięga I poł. XIX w. i pojawiła się wraz z przybyciem w te strony generałowej Natalii Kickiej. Początkowo wyrabiano go w jaszczowskim dworze pod nadzorem generałowej, a serwowano podczas specjalnych okazji z udziałem znamienitszych gości. Sława kulebiaka rozniosła się wnet na okolicę i tak, drogą przekazów z dworu do dworu, z chaty do chaty, z po-

kolenia na pokolenie ten osobliwy produkt dotrwał do dzisiaj, i jest np. wypiekany przez Czesławę Szczepańską.

Kulebiak był wielokrotnie nagradzany na różnego rodzaju konkursach i stał się wizytówką gminy Milejów.

Na zakończenie warto poświęcić kilka słów samej generałowej Kickiej z domu Bisping – niezwykłej kobiecie swojej epoki. Urodziła się ona w 1801 r. w Wilnie, a w rodzinnym majątku Hołowczyce spędziła dzieciństwo, otrzymując staranne wykształcenie domowe. W następnych latach była w salonach Warszawy, gdzie poznała wielu znakomitych Polaków, m.in. Juliusza Słowackiego; śpiewała nawet przy akompaniamencie Szopena. W 1831 r. poślubiła swojego wuja Ludwika Kickiego, który odbył kampanie wojenne z Napoleonem i księciem Józefem Poniatowskim. W kilka miesięcy po ślubie Ludwik Kicki, świeżo mianowany na generała brygady ginie w bitwie pod Ostrołęką. Po utracie męża generałowa zamieszkała w Jaszczowie, gdzie z przerwami mieszkała i gospodarowała aż do śmierci w 1888 r.



Kulebiak z Perkowic

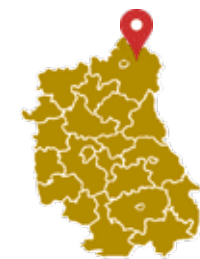
Mówiąc kulebiak, mamy na myśli duży pieróg o kształcie rogala i długości 30-40 cm, ale przysmak ten bywa także wypiekany w wersji mikro – małe kulebiaczki mają długość ok. 10 cm i w tej postaci wspólnie komponują się z barszczem. Smakołyk wyróżniają ozdoby z ciasta i błyszcząca, złotobrązowa skórka, a w przekroju – bogate, zazwyczaj mięsne nadzienie. W smaku i zapachu kulebiaka dominuje nuta ciasta maślanego oraz grzybów. Danie jest lekko pikantne.

Wie o tym dobrze społeczność Perkowic, gdzie tradycja jego wypieku sięga co najmniej połowy ubiegłego wieku. Nic dziwnego, miejscowość ta, leżąca w dorzeczu Bugu, 30 kilometrów w prostej linii od granicy z Białorusią, przez lata przesiąkała kresowym klimatem i tradycjami. A kulebiak, jak podają źródła, to właśnie potrawa kuchni kresowej, choć – co ciekawe – swą nazwę wywodzi od niemieckiego Kohlgeback, oznaczającego ciasto nadziewane kapustą.

Metoda jego wytwarzania jest stosunkowo łatwa, ale dość pracochłonna. Najpierw trzeba przygotować ciasto krucho-drożdżowe z dodatkiem masła i śmietany,

a także farsz, do którego perkowickie gospodynie od lat używają kaszy jaglanej, mielonego mięsa wieprzowego, grzybów suszonych, cebuli i pieprzu. Na rozwałkowane na grubość 1,5 cm ciasto układa się farsz, całość zwija jak roladę, dekoruje ozdobami z ciasta i smaruje roztrzepanym białkiem. Tak przygotowany kulebiak układa się na posmarowanej (najlepiej smalcem) blasze i wstawia na około 1 godz. do nagrzanego piekarnika. Ongiś wypiekany był w piecu chlebowym, najczęściej w ilościach zależnych od okazji, a więc i liczby gości. Przygotowywany był najczęściej 1-2 dni przed spożyciem. A spożywano go podczas świąt, wesel, chrzcin i innych spotkań rodzinnych.

Obecnie kulebiak najczęściej gości na perkowickich stołach podczas imprez okolicznościowych w stylu tradycyjnym oraz Wigilii (jako dodatek do barszczu) – wówczas do farszu nie daje się mięsa, a blachę smaruje olejem. Co ciekawe, kulebiaki wypiekane są dziś przez mieszkanki Perkowic nie tylko w domach, ale i w Pracowni Kulinariów Regionalnych, która planuje je dystrybuować również w ramach sprzedaży bezpośredniej!



W gryczanym królestwie

Gryczak janowski

Podstawowym składnikiem tego specjału jest kasza gryczana i kasza jaglana w proporcji 3:1. Ważnym dodatkiem jest również ser biały, najlepiej tłusty, zalecany jest ser „domowej roboty” oraz tłusta śmietana.

W Polsce jeszcze na przełomie XIX i XX wieku kasze były podstawowym pożywieniem. Stanowiły dodatek do sosów, mleka oraz mięsa. Zanim ziemniaki rozpowszechniły się na terenie ziemi janowskiej, zastępowały je nie tylko ziarna zbóż, ale też wielu traw i roślin: gryki, prosa, beru, orkisz czy samopszy, płaskurki, manny wodnej i wielu innych, które rosły dotąd jako dziczyzna chwasty. Kasza gryczana jest pożywieniem postnym, dlatego duże jej ilości spożywano od Środy Popielcowej do Wielkiej Niedzieli. Jedzono ją wtedy bez żadnych przypraw. W pozostałe dni roku kasza gryczana spożywana była z mlekiem, prażona, ze skwarkami, z sosem grzybowym, czy smażona. Obszerny zasób informacji dotyczących tradycji wypieku gryczaka janowskiego można znaleźć w słowach Bronisławy Jagiełło – twórczyni ludowej, aktywnie uczestniczącej w życiu kulturalnym. Wzmianki historyczne o gryczaku na tym terenie zawiera dzieło Oskara Kolberga, „Lubelskie”, w którym autor podaje, że w okresie postu jedzą tu...

żur, kapuśniak z chlebem, kaszę hreczaną i jęczmienną. Do kaszy, by nie była zbyt sypką, dodają mleko z maku uwierconego w donicy, do którego dodawali po trosze wody...

Gryczak janowski ma wygląd placka, którego kształt uzależniony jest od blaszanej formy; na zewnątrz jest zapieczony, w przekroju widać cząstki znajdujących się w nim składników. Dobrze sporządzony gryczak daje się kroić na kromki lub kostki. Doskonale smakuje na zimno np. z mlekiem, ale też na ciepło, podsmażony na oleju lub maśle.

Jest to produkt o dużych wartościach odżywczych i leczniczo-dietetycznych. Zawiera 8-20% białka, do 80% skrobi, ok. 3% tłuszczu, a ponadto magnez, żelazo, fosfor, potas, wapń, miedź, bor, jod i kobalt. Spożywanie gryczaka, podobnie jak i kaszy gryczanej, szczególnie polecane jest przy dolegliwościach przewodu pokarmowego, nerek i anemii.



Gryczok godziszowski

Gryczok godziszowski to wspaniały regionalny wypiek z kaszy i sera. W przekroju tworzy on zwartą masę z widocznymi kawałkami sera. Na spodzie znajduje się warstwa ciasta naleśnikowego, na nim warstwa kaszy z serem, na wierzchu spoczywa reszta ciasta naleśnikowego.

Gryczok ma kształt prostokątnego placka o wymiarach użytej do pieczenia blaszki (ok. 25-35 cm) i wysokości od 6 do 8 cm. Z zewnątrz ciasto ma barwę złotobrązową, w zależności od wypieczenia, z wyraźnie widoczną, jaśniejszą, a w niektórych miejscach delikatnie przyrumienioną, kruszonką. Spod kruszonki wyraźnie widać ciekłą warstwę ciasta oraz białą-brązową warstwę kaszy z serem. Gryczok ma smak i zapach parowanej kaszy i dodatków niezawierających sztucznych składników, z tym że słodkawy smak zależy od ilości dodanego cukru.

Gmina Godziszów, a szczególnie miejscowość Godziszów, są tradycyjnie związane z uprawą gryki, produkcją kaszy i wyrobów z kaszy gryczanej. Tatarka – jak potocznie nazywa się tutaj grykę – uprawiana jest od niepamiętnych czasów. Gryka jest rośliną o wie-

lorakich zastosowaniach, m.in. jej nasiona przerabia się na kaszę i mąkę. Kwitnące rośliny są źródłem rutyny i innych cennych związków. Używa się ich również jako paszy dla bydła. W gminie Godziszów rolnicy trudnią się przerobem gryki na kaszę w ramach prowadzonej działalności gospodarczej. Kaszę otrzymuje się w kilkunastu zarejestrowanych kaszarniach poprzez odpowiednie działanie temperatury i pary wodnej pod ciśnieniem. W zależności od tych parametrów technologicznych, w prażalniach ogniowych lub parowych, otrzymuje się kaszę o pożądanej barwie, zapachu i smaku, czyli odpowiednio „paloną”.

Kasza gryczana króluje na stołach tutejszych mieszkańców od stuleci. Gryczoki podawane były na chrcinach, weselach i stypach. Walory smakowe gryczoka godziszowskiego związane są z jego tradycyjnym wypiekiem w piecu chlebowym.



Kluski gryczane

Te drobne, dwucentymetrowej długości kąski, o barwie szarej z delikatnym odcieniem brązowego i elastycznej, lekko szorstkiej konsystencji, promują na Liście Produktów Tradycyjnych dziedzictwo kulinarne Kierzkówki, małej wsi położonej na Wysoczyźnie Lubartowskiej w północnej części województwa lubelskiego. To tu właśnie od lat najlepiej w uprawie sprawdza się gryka, główny składnik potrawy. Roślinę tę, zwaną gwarowo również reczką, hreczką czy tatarką, uprawiano tu prawdopodobnie już w neolicie (czyli jeszcze w epoce kamienia!). Stanowiła ona świetną bazę do wielu dań, zarówno w postaci kaszy, jak i mąki.

Tradycyjne kluski gryczane wyrabiano się ze świeżo zmielonej gryki z dodatkiem mąki pszennej, jajek, wody i szczypty przypraw (soli, pieprzu i ziół). Od nazwy rośliny, z której je robiono, nazywano je: grycoki, tatarcoki, od wrzucania ciasta łyżką na wodę – łyzcoki, od koloru klusek – kluski bure. Warto jednak zaznaczyć, że nie za każdym razem były one takie same! Jeśli gospodyni chciały klusieczki miały jaśniejszy kolor – wykorzystywała grykę „surową”, jeśli zaś ciemniejszy – wcześniej suszyła ją w piecu (dziś możemy do tego użyć piekarnika bądź uprażyć gry-

kę na patelni). Dla uzyskania szorstkiej konsystencji (kluski są wtedy bardziej lekkostrawne), dawano do ciasta niewielką ilość łuski gryczanej, powstałej z mielenia gryki. Inaczej też wyglądały klusieczki krojone nożem, a inaczej rwane ręcznie. Bez względu na formę, wszystkie gotowane były w ten sam sposób – przez trzy minuty w lekko osolonej wodzie.

Ugotowane, przyjemnie nęciły zapachem palonej gryki, która nadawała potrawie równie charakterystyczny intensywny, lekko gorzkawy smak. Uwielbiano je jeść posypane twarogiem, suszoną miętą i okraszone skwarkami z boczku lub słoniny. Często polewano je po prostu sosem grzybowym (koniecznie własnej produkcji).

W takiej postaci podawano je wiele lat temu, tak też serwuje się je w Kierzkówce i dziś – w kręgach osób zdrowo odżywiających się, na spotkaniach rodzinnych i lokalnych festynach. Śmiało możemy więc tej potrawie przypisać miano „delicji żywieniowej” dostępnej dla wszystkich.



Lubelska gryczanka drożdżowa

Gryczanki to pachnące ciastem drożdżowym małe bułeczki nadziewane farszem z kaszy gryczanej i twarogu. Mają rumianą skórkę, jednolity miękisz z drobnymi porami i nadzienie o dość zwartej konsystencji. W smaku są delikatne, lekko słodkie, z wyczuwalną nutką mięty.

Ze względu na gryczano-twarogowy charakter wypieki te mogą z powodzeniem stanowić kulinarną wizytówkę Lublina, Lubelszczyzny, a nawet całego naszego województwa. Region ten słynie przecież z upraw rolniczych, wśród których lwią część stanowią uprawy gryki. Tutaj też od wieków rozpowszechniona była hodowla bydła mlecznego.

Nie powinno więc dziwić, że produkty będące efektem takiej działalności rodzimych rolników były też głównymi składnikami przyrządzanych w Lubelskim potraw. Opisywane tu gryczanki były domeną gospodyń z podlubelskich Jakubowic Konińskich położonych nad rzeką Ciemięgą, a jego historia związana jest ze znajdującym się w okolicy młynem wodnym z XX wieku, wykorzystywanym niegdyś m.in. do mielenia kaszy. Tutejsze gospodynie używały do nadzienia oprócz ugotowanej na półsympko kaszy gryczanej, także drobno pokruszonego twarogu, cukru, soli i mięty, która dzięki zawartości olejku lotnego pobudza wydzielanie soków żołądkowych i ułatwia trawie-

nie. Z kolei ciasto zagniaty z mąki pszennej, drożdży, mleka, masła, jajek, cukru i wanilii. Z dojrzałego ciasta formowały kulki, które nadziewały farszem i odstawiały do wyrośnięcia. Zawsze pamiętano, by przed wypiekiem każdą bułeczkę posmarować jajkiem. Teraz mogły już trafić do pieca chlebowego, a zaraz potem na stół.

- Przepis na gryczanki drożdżowe przekazywany jest w naszej rodzinie z pokolenia na pokolenie, ma więcej niż 50 lat – mówi Renata Klimek, właścicielka jednej z lubelskich cukierni, która zgłosiła ten specjal do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. – Odkąd sięgam pamięcią w moim domu pieczono je i podawano na śniadania, kolację a także na przegryzkę w ciągu dnia. Sporządzała je moja prababcia oraz mama i teściowa. Podobne były wypiekane przez moje sąsiadki i okoliczne gospodynie z sąsiednich miejscowości: Krasienina, Dysa, Marysina.

Dziś oryginalne bułeczki drożdżowe z nadzieniem gryczano-twarogowym są dostępne w wielu sklepach firmowych i punktach cukierniczych regionu. Na te według przepisu z Jakubowic zapraszamy do samego Lublina!



Kisiele niedeserowe

Kisiel gryczany

Większość konsumentów przygotowuje kisiel z gotowych półproduktów, które możemy kupić w każdym sklepie spożywczym. Mają one wyłącznie owocowe smaki, np. żurawinowy, wiśniowy, brzoskwiniowy, porzeczkowy. Taki kisiel podaje się na deser lub spożywa między posiłkami jako przekąskę.

Tymczasem staropolska kuchnia zazwyczaj oferowała kisiel jako potrawę niedeserową, a więc niesłodką, sporządzoną z mąki owsianej z dodatkiem oleju, smażonej słoniny, mleka, a wyjątkowo miodu. Na obszarach nadbużańskich, w krainie Południowego Podlasia, kisiel gryczany gotowano zawsze w okresie postu. Potrawy tej nigdy nie brakowało na wigilijnym stole, wśród dwunastu tradycyjnych dań. Pod czujnym okiem babć, mam i ciotek młode dziewczęta uczyły się przygotowywać potrawę. Dzięki temu, przekazywany z ust do ust przepis przetrwał do dzisiaj we wsi Nowy Holeszów i w całej gminie Hanna, a nawet w dalszej okolicy. Nigdy też nie było problemu z pozyskaniem kaszy gryczanej, ponieważ tutejsze pola od lat obsiewano gryką.

Ta pożyteczna roślina zbożowa znana jest ludzkości od kilku tysięcy lat. Przywędrowała do Europy w średniowieczu z Indii poprzez Chiny, Koreę i Japonię. Gryka, zwana też regionalnie tatarką lub hreczką, dostarcza bardzo wysokowartościowego ziarna, bogatego w białko, aminokwasy i wiele innych mikroelementów. Kasza gryczana jest lekkostrawna i pożywna. Bywa spożywana ze słoniną, mlekiem, sosami, a także w postaci pierogów i gryczaków, czyli placków. Kwiat gryki mocno nektaruje, dlatego też ma nieocenione właściwości w pszczelarstwie.

Zanim kisiel gryczany pojawi się na stole, należy poświęcić dużo czasu i pracy. W przeddzień trzeba namoczyć kaszę, dodać dwie skórki chleba, trochę drożdży w celu wytworzenia zakwasu. W następnym dniu całość mieli się w maszynce i wydusza przez sito, w wyniku czego oddziela się luski od ziarna. Gotowanie kaszy z dodatkiem wody powoduje jego gęstnienie, aż do osiągnięcia oczekiwanej konsystencji, która pozwoli na pokrojenie całości w kostkę. Potrawę spożywa się właśnie w takiej postaci, okraszoną olejem lnianym lub rzepakowym, ewentualnie z duszoną cebulą.



Kisiel z owsa (owsiany)

Kisiel uznawany jest za potrawę deserową, którą sporządza się najczęściej z wody, owoców, cukru i mąki ziemniaczanej. Znane jest przysłowie: dziesiąta woda po kisielu – co oznacza dalekie pokrewieństwo. W staropolskiej kuchni kisiel przyrządzało się z mąki owsianej, a dodatkami był miód – i wówczas podawano potrawę jako deser – albo też skwarki lub olej. Kisielem owsianym leczono schorzenia żołądka i jelit. Łukasz Gołębiowski, autor wydanej w 1880 r. książki „Domy i dwory”, określa go mianem żuru z mąki owsianej. Według niego potrawa ta, zakwaszona na noc, bywa do gęstości... przywieziona, czasem zarębiona tak, że się ją nożem kraje...

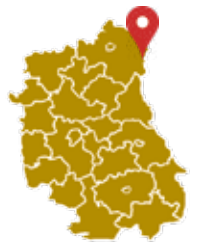
W Kodniu, nadbużańskiej miejscowości na Południowym Podlasiu, kisiel był gotowany zawsze na Wigilię. Stanowił bardzo lubianą potrawę, uchodzącą za kulinarny rarytas. Uzupełniał ponadto jądłospis, jako że był tanim daniem, na który mogli pozwolić sobie ludzie ubodzy.

Tradycja spożywania kisielu owsianego trwa w tych okolicach do dzisiaj i opiera się na niezmiennej, od pokoleń, recepturze. Potrawą częstuje się gości, degustuje na różnego rodzaju konkursach kulinarnych, ponad-

to spożywa często w okresie postu. Podczas Wigilii wchodzi w skład tradycyjnych dwunastu potraw postnych.

Gotowy do spożycia kisiel owsiany ma kolor szary, a jeżeli użyto płatków owsianych zamiast mąki – jaśniejszy. Konsystencja potrawy podobna jest do budyniu. Smak gorzkawy i ostry, uzależniony od dodatków, którymi zazwyczaj są: drobno pokrojona słonina lub olej. Bywa też kisiel słodki, z dodatkiem cukru.

Procedura kulinarna nie jest skomplikowana, wymaga jednak przestrzegania pewnych zasad i co najmniej dwóch dni czasu. W pierwszym wykonuje się odczyn z drożdży, który należy połączyć z mąką owsianą, przedtem zalaną wrzątkiem. Proces fermentacji trwa w ciepłym miejscu przez całą noc. Gotowanie kisielu odbywa się następnego dnia. Zanim do tego dojdzie, do zaczynu dolewa się wody, dodaje szczyptę soli i cukru do smaku. Tradycyjne gotowanie powinno odbywać się na trzonie pieca kuchennego opalanego drewnem. Zagęszczony w ten sposób kisiel rozlewa się do misek, polewa roztopioną słoniną ze skwarkami – najlepiej soloną – lub olejem albo posypuje cukrem.



Przygotowane na parze

Parowańce brzozowickie z kapustą i grzybami

Parowańce są znanymi i smacznymi pierogami, które sporządza się i spożywa w okolicy wsi Brzozowica Mała i Duża w gminie Kąkolewnica w pow. radzyńskim. Potrawa jest wykonywana z ciasta drożdżowego i farszu, a następnie gotowana na parze. Pojedynczy pieróg przypomina wyglądem spłaszczoną kulę o średnicy 6-7 cm i grubości 4-5 cm, jego barwa jest kremowa, w przekroju jasnobieżowa z widocznymi kawałeczkami kapusty i grzybów. Przy konsumpcji parowańca wyczuwa się lekko słony smak kapuściano-drożdżowej potrawy.

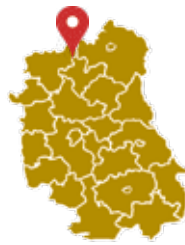
Ciasto i farsz sporządza się głównie z miejscowych produktów. Z maki, wody, jaj kurzego i rozczyunu drożdżowego należy zagnieść ciasto i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. W celu sporządzenia farszu gotuje się kiszoną kapustę, namoczone wcześniej grzyby – również, a później całość podsmaża. Po nadzieniu kawałków ciasta farszem otrzymuje się pierogi – a po ich uparowaniu nad wrzącą wodą na

ściereczce przykrytej miską – powstaje gotowa potrawa o nazwie parowańce brzozowickie.

Brzozowica była dawniej dość ubogą wsią podlaską, w której nie wszyscy gospodarze siali pszenicę. Dlatego też mąkę pszenną mieszano z żytnią – mieloną wcześniej na żarnach.

Grzyby były zbierane w pobliskich lasach, znanych z udanych grzybobrań. Po ususzeniu przechowywano je najczęściej w wiankach lub płóciennych woreczkach. Natomiast kapustę kiszono we własnych domach, w beczkach. Tak więc można było spożywać parowańce brzozowickie z kapustą i grzybami przez cały rok. Natomiast parowańce sporządzane z mąki pszennej, bez dodawania żytniej, były uważane za dania świąteczne.

Dzięki organizowanym konkursom kulinarnym przez Gminny Ośrodek Kultury w Kąkolewnicy parowańce i inne tradycyjne potrawy stają się znowu popularnym daniem wśród mieszkańców i turystów.



Parowańce skromowskie z serem

Potrava należy do jarskich dań dwuskładnikowych, w skład których wchodzi ciasto oraz farsz. Gotowy produkt przypomina kształtem lekko spłaszczony pączek lub bułeczkę o średnicy 6-7 cm. Parowańce mają kremową barwę, delikatny, lekko słodkawy smak i wyczuwalny drożdżowy zapach.

Ciasto wyrabia się z mąki pszennej, odrobiny cukru i mleka, dwóch jaj oraz kilku dekagramów drożdży. Do farszu niezbędny jest swojski biały ser, cukier i jaja. Umieszcza się go na kawałkach rozwałkowanego ciasta, a następnie formuje pączki. Gotowanie odbywa się nie w wodzie, a na parze. W tym celu surowy półprodukt należy położyć na lnianej ściereczce, która spoczywa na dużym garnku nad wrzątkiem, a następnie nakrywa miską. Po ok. 10 minutach otrzymuje się gotową do spożycia potrawę. Ciepłe parowańce smakują doskonale, gdy są polane śmietaną, a jeżeli nie mają nadzienia – bo i w takiej wersji bywa-

ją spożywane – powinno się je okrasić stopioną słoniną ze skwarkami.

Trudno jest ustalić dokładną datę pojawienia się parowańców w Woli Skromowskiej. Dostępne źródła potwierdzają, że potrawa była znana na początku XIX wieku, ale istnieją przesłanki, że wiek wcześniej. Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Woli Skromowskiej upowszechnia tradycyjny wyrób produktu, dzięki czemu stał się on popularny nie tylko w tutejszych gospodarstwach, ale też poza gminą Firlej i granicami powiatu lubartowskiego. Służą temu różnego rodzaju spotkania towarzyskie, imprezy i konkursy kulinarne oraz szereg innych okazji, jak: dożynki, majówki, pikniki itp.

Umiejętność wytwarzania parowańców przechodzi z gospodyni na gospodynię od pokoleń. Duże zasługi w tym względzie wniosło też tutejsze koło młodzieżowe Wici, które w okresie międzywojennym było organizatorem kursów kulinarnych. Parowańce z serem stanowią spuściznę kulinarną wsi i nikt z mieszkańców nie wyobraża sobie domowego menu bez tej smacznej, pożywnej i zdrowej potrawy.



Parowańce (wareniki) – kluski gotowane na parze z Bubel Granny

Parowańce, czyli drożdżowe kule gotowane na parze, od kilku stuleci charakteryzują kuchnię nadbużańskich terenów gminy Janów Podlaski, a zwłaszcza malowniczej wsi Bubel Granna. Jak przed laty, tak i teraz niezmiennie pozostają zarówno składniki dania, jak i metoda jego wytwarzania.

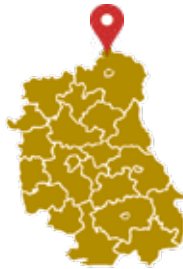
Kluski przygotowuje się z mąki, jajek, mleka, drożdży, soli i cukru. Niektóre gospodynie dodają do ciasta ugotowane i zgniecione ziemniaki, bo dzięki temu gotowe parowańce są bardziej miękkie i dłużej świeże. Po wyrobieniu ciasto pozostawia się w ciepłym miejscu na około godzinę do wyrośnięcia, a następnie formuje kule, które ponownie muszą wyrosnąć.

Wareniki najczęściej były przygotowywane bez farszu, jednak mieszkanki podjanowskiej miejscowości potwierdzają, że można je także nadziewać – np. kapustą kwaszoną i suszonymi grzybami, soczewicą i sezonowymi owocami. Jak na parowańce przystało, kluski te gotuje się... na parze. W tym celu napelnia się wodą duży garnek, obwiązuje czystą ściereczką i doprowadza do wrzenia. Na ściereczkę wyklada się kilka uformowanych kulek, przykrywa miską i paruje około 10 minut. W efekcie otrzymujemy kuliste, lekko spłaszczone kluski o średnicy 8-10 cm (po uparowaniu), barwie kremowo-białej zarówno zewnątrz, jak i w przekroju oraz miękkiej, sprężystej konsystencji.

Parowańce mają smak i zapach ciasta drożdżowego.

Dawniej wareniki jadano zarówno od święta, jak i na co dzień. Podawano je na ciepło, przeważnie polane skwarkami ze stopionej słoniny albo śmietaną z cukrem lub z dżemem. Jeśli zostały po obiedzie, podsmażano je na tłuszczu i spożywano na kolację. Co ciekawe, z surowego ciasta na parowańce w nadbużańskich kuchniach smażyło się także placki na tłuszczu. Do ich przyrządzania wykorzystywano wówczas mąkę gorszego gatunku. Niektórym mieszkańcom wsi wareniki zastępowały po prostu chleb, który było bardziej czasochłonne.

Nadbużańskie kluski na parze są i dziś chętnie zjadane przez mieszkańców okolic oraz turystów. W latach 90. ubiegłego wieku tymi specjami zachwyciły się przebywające w Bubel Grannie grupy oazowe. Już wówczas parowańce były traktowane jako wizytówka miejscowości. Obecnie tych pysznych drożdżowych klusek można popróbować w okolicznych gospodarstwach agroturystycznych, gdzie na życzenie turystów podaje się je albo w wersji tradycyjnej – ze skwarkami, albo na słodko – z nadzieniem z truskawek i jagód leśnych oraz śmietaną z cukrem.



Parowańce z kaszą jaglaną

Parowańce są znanymi i smacznymi pierogami przyrządzanymi na parze. Wyrabia się je i spożywa dość powszechnie w północno-wschodniej części województwa lubelskiego, m.in. w okolicach wsi Kąkolewnica na Południowym Podlasiu. Parowańce z kaszą jaglaną mają wygląd spłaszczonej kuli o kształcie okrągłym lub podłużnym, po przekrojeniu są owalne, w środku wypełnione nadzieniem.

Ciasto paruje się kilka minut; jeżeli przy dotknięciu ręką pierogi nie są lepkie uważa się je za gotowe. Do konsumpcji podajemy parowańce ze świeżo smażonymi skwarkami ze słoniny lub z roztopionym masłem. Potrawa powinna mieć lekko słodki smak, a zapach charakterystyczny dla gotowanej kaszy. Ciasto na parowańce jest wyrabiane z mąki pszennej, drożdży, mleka, jaj, soli, cukru, natomiast nadzienie przygotowuje się z kaszy jaglanej, mleka i cukru. Większość surowców, które są potrzebne do wyrobu tego tradycyjnego specjału, pochodzi z własnych gospodarstw rolnych.

Kąkolewnica od dawnych czasów była znana z wyrobu pierogów. Na tym terenie gleby były dobrej jakości, co powodowało zasiewanie dużej ilości pszenicy. Dobre zbiory pszenicy umożliwiały powszechne stosowanie maki pszennej do przygotowywania posiłków, m.in. pierogów. Nic więc dziwnego, że do mieszkańców Kąkolewnicy przylgnęła nazwa „pierożników”. Jednym z rodzajów pierogów, które znane są od dawna, są parowańce z kaszą jaglaną. Dostępność składników i łatwość przygotowania potrawy sprawiła, że są one popularnym daniem, przygotowywanym przez kąkolewnickie gospodynie.

Sam proces parowania jest zupełnie prosty. W tym celu przygotowuje się płaski, o dużej średnicy garnek z niedużą ilością wody, na garnek nakłada się czystą ściereczkę, umocowaną sznureczkiem. Po doprowadzeniu wody do wrzenia, należy ułożyć surowe kule ciasta tak, aby się z sobą nie stykały, a całość nakrywa się miską. Przechodząca przez ciasto para doprowadza do ich ugotowania.



Parowańce z serem

Parowańce z serem są produktem charakterystycznym dla północno-wschodniej Lubelszczyzny, m.in. dla okolic Kąkolewnicy na Południowym Podlasiu.

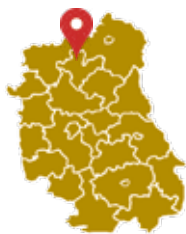
Swoim wyglądem parowańce przypominają nieco zgniecioną kulę o średnicy 8-10 cm i wysokości 5-8 cm, o kształcie okrągłym lub podłużnym. W środku umieszczone jest nadzienie. Barwa o odcieniu biało-kremowym. Parowańce są pulchne, zachowujące pierwotny kształt po zgnieceniu. Mają zapach mięty lub wanilii, smak słodkawy lub słony w zależności od nadzienia. Podawane są z tłuszczem i skwarkami z krojonej słoniny z dodatkiem mięty, lub ze śmietaną z dodatkiem sera i wanilii.

Przez dziesiątki lat parowańce zmieniały swój skład i smak dzięki coraz lepszej jakości surowców. Ciasto na parowańce jest wyrabiane z mąki pszennej, drożdży, mleka, jaj, soli, cukru; nadzienie przygotowuje się z sera tustego, jaj, mięty lub wanilii, cukru lub soli.

Gmina Kąkolewnica leży w północnej części powiatu radzyńskiego. Rolnictwo jest głównym źródłem utrzymania tutejszych mieszkańców. W strukturze

użytków dominują grunty orne oraz użytki zielone. Dzięki tym walorom Kąkolewnica od dawnych czasów, tj. co najmniej od początków XX wieku – była znana z wyrobu pierogów. Gleby na tym terenie były dobrej jakości, co powodowało zasiewanie dużej ilości pszenicy, a jej dobre zbiory umożliwiały powszechne stosowanie maki pszennej do przygotowywania posiłków. Bardzo często, zarówno z dobrej jakościowo mąki jak i tej nieco gorszej, przygotowywano pierogi w różnej postaci. Ta popularność pierogów spowodowała, że mieszkańców Kąkolewnicy od dawna nazywa się „pierożnikami”.

Najbardziej rozpowszechnionym rodzajem pierogów, które w dawnych i w obecnych czasach są bardzo popularne, to parowańce z serem. Były one niemal codziennym posiłkiem, przygotowywanym zarówno przez bogatsze jak i uboższe rodziny.



Parowańce żakowolskie z soczewicą

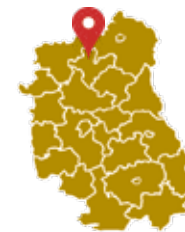
Do dziś nie wiadomo, kto pierwszy wpadł na pomysł, aby farsz zawinąć w ciasto i w ten sposób przygotować prostą, smaczną i pożywną potrawę. Natomiast pewne jest, że ten patent, znany od setek lat, pozwalał przetrwać trudne chwile, kiedy głód zaglądał w oczy. Parowańce z Żakowoli Poprzecznej w gminie Kąkolewnica należą do wielkiej rodziny pierogów. Bazują na dwóch rodzajach składników: cieście z mąki, wody, drożdży, jajka przyprawionego cukrem i solą oraz farszu z soczewicy, cebuli z dodatkiem soli i pieprzu.

Od pierogów parowańce odróżnia – jak sama nazwa wskazuje – metoda obróbki termicznej. Kiedy już uformujemy ciasto nadając mu owalny kształt o średnicy ok. 8 cm i wysokości 4 cm, nadziewamy je farszem, po czym układamy na czystej ściereczce umieszczonej na garnku z gotującą się wodą. Po 8-10 minutach, kiedy skórka zrobi się szklista, parowańce układamy na półmisku i polewamy tłuszczem ze skwarkami. Są pulchne i elastyczne, pachną drożdżami i soczewicą. Smaczne, pożywne i bogate w białko

zaspokoją głód najbardziej wymagającego stołownika.

Odmiana, którą prezentujemy pochodzi z Żakowoli Poprzecznej, wsi powstałej w drugiej połowie XIX wieku. Tradycja wyrobu pierogów w różnych wersjach była na tym terenie tak bardzo rozpowszechniona, że mieszkańców nazywano „pierożnikami”. Podstawowe składniki do parowanców przynoszono prosto z pola. Niezbyt duże, położone blisko siebie gospodarstwa sprzyjały życiu towarzyskiemu. Gospodynie chętnie dzieliły się przepisami. Tym bardziej, że mimo podobieństwa do pierogów, parowańce dawały odmianę pozwalającą urozmaicić posiłki.

W Żakowoli Poprzecznej do dziś uznawane są jako potrawa z wyższej półki, którą częściej się gości. Na co dzień dominowały w wersji podstawowej jako leniwe, ale na niedzielnym stole obowiązkowo musiały się pojawić parowańce z soczewicą. Dziś nadal należą do ulubionych potraw, a ponadto są mocnym atutem imprez i konkursów kulinarnych organizowanych przez Gminny Ośrodek Kultury w Kąkolewnicy.



W pierogowym menu

Pieróg (piróg) biłgorajski, dawniej zwany krupniakiem



Pieróg biłgorajski wyglądem przypomina pasztet; na zewnątrz ma zapieczoną powłokę, a w przekroju widać drobne cząstki jego składników, które tworzą jednolitą masę. Pieróg wypiekany jest w różnych kształtach, występuje okrągły lub prostokątny. Z zewnątrz ma kolor ciemnosłomkowy do jasnego brązu, zależnie od stopnia przypieczenia. Zapach łączy ze sobą aromat gotowanych ziemniaków i gryczanej kaszy. Podobnie jest ze smakiem, ten jednak wzbogacony jest lekko kwaśnym białym serem oraz skwarkami i przyprawami. Niektórzy porównują pieróg biłgorajski do słonego ciasta lub babki ziemniaczanej, ma on jednak inny, zupełnie specyficzny smak.

Do wyrobu produktu używa się następujących składników: ziemniaki gotowane, kasza gryczana, smalec ze skwarkami, ser biały, jaja, śmietana oraz przyprawy takie jak pieprz, sól i suszona mięta. Dawniej był on wypiekany na trzonie w piecu chlebowym, a spód podsypywano otrębami, obecnie pieróg wypieka się w blaszkach, najczęściej w piekarnikach elektrycznych.

Najwięcej informacji o pierogu biłgorajskim można znaleźć w pracy laureatki Ogólnopolskiego Młodzieżowego Konkursu Poznajemy Ojcowiznę – Agaty Sarzyńskiej, pt.: „Paniecznka reczka i płynące z niej pożytki: o tradycjach związanych z gryką”. Oto krótki fragment cytowanej pracy: Roślina zasługuje na szczerze zainteresowanie w dzisiejszej dobie, chociażby z tego powodu, że wytwarza nasiona, które są surowcem do regionalnego wypieku, słynnego już w Unii Europejskiej pieroga biłgorajskiego, arcydzieła staropolskiej kuchni na świąteczne dni, wypiekane go ongiś na specjalne okazje. Inni określają ten świąteczny wypiek praojców mianem biłgorajskiego tortu.

Pieróg biłgorajski jest dzisiaj powszechnie spożywany, już nie tylko jako wypiek świąteczny. Można go znaleźć na sklepowych półkach, dokąd trafia z piekarni mechanicznych. Kto jednak raz spróbował biłgorajskiego pieroga, ten w przyszłości bez namysłu będzie właśnie jego wybierał spośród innych wypieków.



Pieróg gryczany



Pieróg gryczany ma kształt prostokątny, jest spłaszczony i składa się z dwóch warstw ciasta, pomiędzy którymi znajduje się farsz. Ma kolor rumiany do jasnobrązowego, zapach kaszy gryczanej, a smak słony lub słodkawy.

Składnikami niezbędnymi do wypieku placka są: mąka, jajka, cukier, margaryna, śmietana, drożdże, kasza gryczana, ser biały twarogowy, masło naturalne, mięta kędzierzawa, sól i mleko. Większość z wymienionych surowców pochodzi z własnych gospodarstw indywidualnych.

Pierogi gryczane od najdawniejszych czasów pieczone były na Wielkanoc, Boże Narodzenie oraz na większe uroczystości rodzinne takie jak: wesela i chrzciny, między innymi dlatego, że były smaczne i podzielne. Wpływ na popularność placka gryczanego miał również niski koszt jego wytworzenia. Podczas uroczystości pieróg podawano gościom w przetaku lub sicie. Pierogi gryczane pieczono także w okresie żniw i wykopków; przy wykonywaniu tych prac polowych brały udział całe rodziny oraz okoliczni sąsiedzi, a podczas przerwy wszyscy posilali się pierogiem, popijając go mlekiem. Zwyczaj ten nie zanik i trwa do dzisiaj.

Polacy byli wielkimi amatorami i znawcami kasz. Gotowano z nich zawiesziste, pożywne zupy, jadano z mlekiem, wypiekano, prażono w piecu, kraszono słoniną, masłem, olejem i serem. Zamiłowanie Polaków do kasz utrwaliło staropolskie przysłowie mówiące, że Polak nie da sobie w kaszę dmuchać.

W literaturze dotyczącej tradycyjnej kuchni polskiej znalazły się zapiski, że wśród potraw, które święcono na Wielkanoc bywały też pierogi z kaszą hreczaną tłusto okraszone. Oskar Kolberg podaje, że: na niedzielny obiad sitarzy biłgorajskich składały się upieczone placki lub ciasto z kaszą hreczaną.

Wieś biłgorajska posilała się płodami swojej ziemi, a wśród nich kasza gryczana pełniła i pełni do dzisiaj niepoślednią rolę. Pieróg biłgorajski ma nadal swoich zwolenników; po ten tradycyjny produkt sięgają coraz częściej przyjezdni, którzy chcą spróbować miejscowego specjału, toteż warto ów produkt popularyzować coraz powszechniej.



Pieróg gryczany gałęzowski



Gryka, czyli tataraka daje nam znakomitą, bo nader pożywną, a nie rozpalającą smaczną potrawą, pisała jeszcze w 1913 roku Marja Czarnowska w „Nowej ilustrowanej Jarskiej kuchni”. O tych właściwościach gryki wiedziano dobrze w okolicach Gałęzowa pod Bychawą, gdzie była ona składnikiem wielu ciekawych dań. Jedno z nich to tytułowy pieróg – specjal o ponad 80-letniej tradycji, dziś serwowany przez Bychawskie Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych.

To zapiekane ciasto naleśnikowe z farszem z kaszy gryczanej i sera twarogowego. Ciasto ma kształt blachy, użytej do pieczenia (prostokątnej), najczęściej o wymiarach 40x30 cm. Po upieczeniu pieróg kusi brązową skórką, słodkim smakiem i charakterystycznym, serowo-gryczanym zapachem.

Co go wyróżnia spośród setek pierogów serwowanych w naszym regionie? Przede wszystkim wykorzystanie ciasta naleśnikowego (a nie drożdżowego) i użycie cukru, dzięki czemu rarytas z Gałęzowa ma specyficzny smak.

I choć danie wcale tanie nie jest (na sam farsz idzie 1 kg kaszy gryczanej, 2 litry mleka, 2 masła, 1 litr

śmietany, 1,5 kg niezmielonego sera twarogowego, 6 jajek i cukier), to warto je zrobić. Jak? Najpierw na mleku i maśle trzeba ugotować kaszę. Po ostudzeniu dodaje się pozostałe składniki i miesza. Potem pozostaje już tylko zrobienie dobrego ciasta ze zsiadłego mleka i jajek z dodatkiem oleju rzepakowego, sody, proszku do pieczenia, cukru i mąki pszennej. Należy jej dodać tyle, aby ciasto miało konsystencję gęściejszą niż naleśnikowe. Cienką warstwę ciasta należy wylać na wysmarowaną tłuszczem blachę. Na to wykłada się równomiernie farsz i wylewa na wierzch drugą warstwę ciasta. Pieróg piecze się ok. 1 godz. w nagrzanym do 180°C piekarniku (kiedyś w piecu chlebowym), studzi w blasze i dopiero wtedy wyjmuje i kroi na kwadraty ok. 5x5 cm.

Pierogi gryczane pieczone były ongiś na większe uroczystości rodzinne (wesela, chrzciny) oraz w okresie prac polowych, takich jak żniwa czy wykopki, głównie dlatego, że były podzielne, smaczne i miały niski koszt wytworzenia – jak na ówczesne czasy – gdyż większość składników pochodziła z własnego gospodarstwa. Dziś, podobnie jak przed laty, frykasy te serwuje się z mlekiem, ale równie dobrze smakują z kawką lub herbatą.



Piróg z cebulą i serem



Piróg, zwany też pierogiem, to znana potrawa kuchni ukraińskiej, rosyjskiej i polskiej – szczególnie popularna na terenach wschodniej Polski. Był spożywany głównie na wsi. Nie wszyscy wiedzą, że podobieństwo tej potrawy do pierogów jest pozorne, a właściwie sprowadza się do nazwy i składników spożywczych.

Piróg z cebulą i serem, który tu przedstawiamy, sporządza się od wielu pokoleń na ziemi krzczonowskiej – znanej z kultywowania ludowych tradycji. Gotowy produkt ma wygląd prostokątnego placka o wymiarach 35x25 cm albo kształt owalny o długości 25 cm. Z wierzchu pokrywa go złocista skórka, powstała w wyniku pieczenia piroga w piecu chlebowym w temperaturze ok. 200°C. W nowszych domach piece chlebowe zostały zastąpione przez elektryczne lub gazowe piekarniki albo prodiż.

Gospodynie dbają, by większość surowców użytych do sporządzenia piroga, pochodziła z miejscowych gospodarstw i miała wysoką wartość ekologiczną. Walory smakowe gotowego dania i jego większą kaloryczność osiąga się poprzez farsz, składający się z białego, tłustego sera, szczypiorku, śmietany i przypraw. Nakłada się go na wyrośnięte, rozklepane ręcznie lub grubo rozwałkowane drożdżowe i przy-

krywa drugim kawałkiem. Po upieczeniu całości warto zadbać, aby pieróg styglł powoli, przykryty np. ściereczką; dawniej wkładano go pod pierzynę (!).

Piróg był często przygotowywany podczas trwania dłuższych prac polowych, jak żniwa czy wykopki. Oczywiście pieczono go nieco wcześniej, aby gospodyni mogła pracować w polu i nie tracić czasu na czynności kulinarne. Rodzina, a często i najemnicy, spożywali pieróg w domu lub w polu, wraz z maślanką, mlekiem lub kompotem. Jest to danie pożywne i dodaje energii do pracy. Obecnie prace polowe nie wymagają już takiego jak dawniej wysiłku, jednak tradycja spożywania pirogów przetrwała w okolicach Krzczonowa, a także w sąsiednich wsiach: Rybczewice, Piłaskowice, Olszanka czy Żuków.

Przyjezdni mogą skosztować tej tradycyjnej potrawy na lokalnych imprezach okolicznościowych, jak odpusty, dożynki, festyny, oraz na weselach.



Rudnicki pieróg jaglany

Tradycyjny pieróg jaglany jest wykonany z ciasta i nadzienia, upieczony w dużych prostokątnych blaszkach. Nadzienie składa się z kaszy jaglanej, mleka, miodu i mięty. Pieróg wypieka się w skórce drożdżowej lub półkruchej.

Mleko, miód, kasza, to produkty wytwarzane w lokalnych gospodarstwach wsi Rudnik położonej w gminie Zakrzówek, która to położona jest w południowo-zachodniej części województwa lubelskiego, w powiecie kraśnickim. W niewielkich gospodarstwach nadal uprawiane jest proso, z którego wyrabia się w przydomowych kaszarniach kaszę jaglaną, wykorzystywaną do potraw i ciast.

Podlasie od niepamiętnych czasów słynie z potraw sporządzanych z mąki i kasz. Gospodynie doszły do mistrzostwa w przygotowaniu prostych, ale smacznych pierogów, m.in. świątecznego dania, jakim jest pieczony pieróg jaglany.

Receptura potrawy nie uległa zmianie od lat, z wyjątkiem tego, że teraz pierogi wypieka się przeważnie w piekarnikach, chociaż jeszcze wiele gospodyń piecze je nadal w tradycyjnych piecach chlebowych.

Zofia Staniszevska w „Zarysie etnograficznym wsi Studzianki” – sąsiadującej z Rudnikami – wśród wielu potraw wymienia kaszę jaglaną i pierogi jaglane, co świadczy o utrwalonych tradycjach i potwierdza, że

tutejsza ludność spożywała pierogi i zachowała przepisy przekazane im przez rodziców i dziadków. Dawniej pierogi były wypiekane na specjalne okazje jak: wesela i chrzciny, a także na żniwa oraz dożynki.

- Gdy gospodarz ma żniwo na ukończeniu, a najmał do niego ludzi, wtedy stara się, aby dożyć w sobotę. Gospodyni piecze tego dnia pierogi, gospodarz jedzie po piwo, a żniwiarze się śpieszą, aby w polu obrządzić się za słonka.

Staniszevska wspomina też, że okoliczni mieszkańcy uprawiali proso, z którego pozyskiwano kaszę, spożywaną ze słoniną, z mlekiem lub w pierogach. O utrwalonej i zakorzenionej uprawie prosa świadczą przysłowia:

Kto sieje proso, ten chodzi bosy.

*Dużo chrapaszczów w maju,
proso będzie jak w gaju.*

Pierogi są nadal główną potrawą podawaną podczas festynów i konkursów kulinarnych promujących regionalną kuchnię. Do dziś jeszcze funkcjonują w Rudniku dwie kaszarnie w gospodarstwach państwa Gdańskich i Łukasików.



Z soczewicą w roli głównej

Tertuny brzozowickie z soczewicą



Nazwa potrawy „tertuny” nawiązuje do sposobu rozdrabniania ziemniaków poprzez tarcie na tarce. Przymiotnik „brzozowickie” pochodzi od nazwy wsi Brzozowica Mała i Brzozowica Duża, które leżą w gminie Kąkolewnica, w płn. części powiatu radzyńskiego, na Południowym Podlasiu.

Tertuny przypominają kształtem spłaszczony walec, na końcach owalny. Ich kolor jest szary, w przekroju brunatny z jasnoszarą otoczką. W potrawie dominuje smak soczewicy i ziemniaków. Można przyjąć, że potrawa jest lokalną odmianą pyz.

Po II wojnie światowej w Brzozowicy i okolicach główną uprawą było żyto, ziemniaki i soczewica – ponieważ na słabych glebach pszenica źle plonowała. W codziennym jadłospisie mieszkańców wsi przeważały kluski ziemniaczane i placki ziemniaczane. Tertuny z soczewicą stanowiły danie świąteczne, ponieważ jego przygotowanie wymagało więcej czasu. W zimie przygotowywano je na spotkania obrzędowe, m.in. „Prządki”, „Kądział”, „Darcie pierza”, „W kumy”. Przecięte gospodarstwo brzozowickie było bardzo małe,

natomiast musiało uporać się z wyżywieniem licznej rodziny. Sięgano więc po miejscowe surowce spożywcze, aby przygotować z nich w miarę smaczne i pożywne jedzenie. Tertuny brzozowickie z soczewicą spełniały te oczekiwania.

Do wyrobu ciasta na tertuny używa się, tak jak dawniej, ziemniaków z własnych pól, z których część jest gotowana, a część tarta, natomiast farsz składa się z gotowanej i zmielonej soczewicy z cebulą, z dodatkiem pieprzu i soli. Wypełnione farszem tertuny, ugotowane w osolonej wodzie podaje się polane smalcem ze skwarkami.

Dobra jakość i świeżość surowców, z których tertuny są wykonywane, przestrzeganie tradycyjnej receptury oraz kunszt kulinarny tutaj gospodyń gwarantuje, że ta polska potrawa długo jeszcze będzie przysmakiem smakoszy.



Werbkowskie placki z soczewicy

Soczewica jest znaną od starożytności rośliną strączkową o jadalnych nasionach w kształcie soczewki – stąd jej łacińska nazwa *Lens culinaris*, czyli soczewica jadalna. W Księdze Rodzaju znajduje się zapis o biblijnym Ezawie, który sprzedał Jakubowi swoje prawo do pierworództwa za miskę soczewicy... W dawnej Polsce roślinę tę uprawiano i spożywano powszechnie, dzisiaj znowu gości na stołach, będąc smacznym i pożywnym daniem, najczęściej w postaci pierogów.

Kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich w Werbkowicach w pow. hrubieszowskim nadały tutejszym plackom z soczewicy nazwę werbkowskich, aby podkreślić związek produktu ze swoją miejscowością. Potrawa była prezentowana podczas Gminnych Warsztatów Kulinarnych w Werbkowicach w 2011 r. i zwyciężyła w konkursowym głosowaniu. Podawana z sosem z prawdziwków i surówką z kiszzonej kapusty stała się kulinarnym hitem. Nic więc dziwnego, że w wielu tamtejszych domach wprowadzono do menu placki z soczewicy jako jedno z ulubionych dań. Sprzyjają temu nie tylko wartości odżywcze i smakowe potrawy, ale też prosty i tani

sposób jej przyrządzania. Wystarczy ugotować pół kg soczewicy i 4 ziemniaki, a następnie przecisnąć całość przez praskę. Do uzyskanej masy dodaje się 1-2 jaja, podsmażoną cebulę, sól i pieprz, a po wymieszaniu wszystkich składników należy uformować placki, otoczyć je w mące i usmażyć na gorącym oleju.

Gotowe placki są pyszne, chrupiące, delikatne dla podniebienia i przewodu pokarmowego, jednocześnie sycące a nietuczające. Soczewica zawiera dużą ilość dobrze przyswajalnego białka i węglowodanów przy niedużej zawartości tłuszczu. Ponadto zawiera witaminy A, B1, B2, B6, C, PP, a także cenne pierwiastki, jak magnez, fosfor, wapń, sód i potas. Zamiast kotletów schabowych czy mielonych warto sięgnąć po placki z soczewicy, co korzystnie wpłynie na nasze zdrowie i kieszeń.



Cebulaki, gryczaki i parowańce z kajetu babuni...

Cebularze babci Marysi (cebulaki)

Składniki

- 1/4 kg mąki
- 18 dag smalcu
- 1/8 l maku
- 2 dag drożdży
- 2 cebule
- 3 jaja
- sól
- pieprz
- 1 jajo do smarowania

Sposób przygotowania I

Przerobić na stolnicy mąkę ze smalcem, siekając nożem, dodać roztarte drożdże, mak, posiekaną cebulę, sól, pieprz i jaja. Cebulę należy odrobinę przesmażyć przed dodaniem do całości. Zagnieść

ciasto, rozwałkować i pokrajać w kwadraciki, jak leniwe pierogi, smarować jajkiem i upiec w nagrzanym piekarniku. Można podawać jako dodatek do potraw.

Sposób przygotowania II

Przerobić na stolnicy mąkę ze smalcem, siekając nożem, dodać roztarte drożdże, jaja, sól, pieprz do smaku. Zagnieść szybko ciasto. Cebulę pokroić w paseczki, zeszklić na patelni i wystudzić. Ciasto po wyrośnięciu rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, wykrawać krążki średnicy szklanki. Na krążki położyć zeszkloną cebulę, posypać makiem. Tak przygotowane cebularze układać na blaszce wyłożonej pergaminem, pozostawić do wyrośnięcia, następnie włożyć do pieca. Piec w temp 170°C ok. 15 minut.



Marchwiak z makiem Elżbiety

Składniki

Ciasto:

- 1/2 kg mąki pszennej
- 12 łyżek kwaśnej śmietany
- 32 dag masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 3 surowe marchewki
- 3 łyżki maku sypanego
- 4 łyżki cukru kryształowego

Sposób przygotowania

Wziąć na stolnicę mąkę, masło i sól oraz proszek do pieczenia. Usiekać to wszystko na piasek nożem, nie dotykając ciasta dłońmi. Dodać następnie śmietany i dalej siekać, aż uformuje się ciasto. Zmoczyć serwetkę w bardzo zimnej wodzie, zawinąć ciasto i pozostawić na 34 godz. w chłodnym miejscu. Natomiast obraną i opłukaną marchew zetrzeć na tarce z grubymi otworami, posypać cukrem, wymieszać. Następnie odcisnąć lekko nadmiar soku. Dodać sypanego maku. Farsz rozłożyć na rozwałkowanym cieście uformowanym w prostokąt. Zwinąć w formie rolady. Tak przygotowany marchwiak należy zawinąć luźno w papier do pieczenia i włożyć do prostokątnej, wydłużonej blaszki oraz wstawić do lekko nagrzanego pieca. Piec 40 minut w temp. 180°C.

Parowańce z jagłami i musem malinowym

Składniki

- 3/4 kg mąki
- 2 szkl. mleka
- 10 dag drożdży
- 2 jaja

Sposób przygotowania

Mąkę wsypać do miski, drożdże rozrobić w 1/8 szkl. ciepłego mleka z 2 łyżkami mąki. Zostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać rozrobione i lekko wyrośnięte drożdże, jaja, sól, cukier do smaku. Zarobić ciasto, odstawić w ciepłe miejsce. Gdy podwoi swoją objętość, należy je rozwałkować, wycinać małe kółeczka. Na kółeczka nakładać farsz jaglany, zwinąć w kulkę, pozostawić do wyrośnięcia. Przed parowaniem posmarować olejem. Parować w parowniku lub na ściereczce rozciągniętej na garnku z wrzątkiem ok. 7 do 10 minut. Podawać z musem malinowym.

Gryczak pozbawiony ciasta

Składniki

- 1/2 kg kaszy gryczanej
- 1,5 l słodkiej śmietanki
- 5 łyżek cukru
- 7 jaj
- 15 dag masła
- 1 kg białego sera
- sól do smaku

Sposób przygotowania

Kaszę wsypać do garnka, zalać śmietanką, dodać masło, wsypać cukier i sól do smaku. Wszystko razem zagotować i, trzymając na wolnym ogniu, gotować do miękkości kaszy. Po ugotowaniu kaszę odstawić do wystygnięcia. Ser biały rozkruszyć do miski, wsypać do niego wystudzoną kaszę, dodać 6 jaj, sól i cukier do smaku. Wszystko razem zarobić i wyłożyć do blaszki wyłożonej pergaminem. Górę naszego gryczaka przed pieczeniem posmarować rozkłóconym jajem. Piec w temperaturze 150°C ok. 1,5 godziny. Po upieczeniu kroić na plastry, podawać jako dodatek do potraw lub forma podwieczorku z kefirem.

Mus malinowy

Składniki

- 1/2 kg świeżych malin
- 1 szkl. mielonego cukru

Sposób przygotowania

Świeże, przebrane maliny wsypać do miski, do nich dosypać cukier. Wszystko razem zmiksować. Następnie włożyć do schłodzenia. Na krótko przed podaniem wyjąć z lodówki i polać parowańce lub inny deser.

Farsz jaglany

Składniki

- 1 szkl. kaszy jaglanej
- 2 szkl. mleka
- 2 łyżki cukru
- 1/2 kostki masła

Sposób przygotowania

Kaszę wysypać na sito. Należy ją porządnie wypłukać, następnie wsypać do garnka, zalać mlekiem, dodać cukier, masło i gotować na wolnym ogniu do wchłonięcia płynu. Następnie wysypać na tacę i pozostawić do wystygnięcia. Kiedy wystygnie używać jako farszu do parowańców lub jako samoistnego dania.

Izbickie golasy

Składniki

- 1 szkl. kaszy gryczanej surowej
- 1/2 kg ziemniaków
- 3 łyżki masła
- 2 szkl. wody
- sól
- cukier
- 1/4 kg białego sera
- 2 jaja
- świeże liście chrzanowe

Sposób przygotowania

Ziemniaki obrać ze skórki, zalać zimną wodą i ugotować na sypko. Po ugotowaniu do utłuczonych gorących ziemniaków dołożyć masło i wsypać surową kaszę gryczaną. Pozostawić na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Zdjąć z ognia po 10 minutach, przestudzić i dołożyć pokruszony biały ser oraz jajka i przyprawy. Wymieszać dokładnie, następnie zawijać w liście chrzanowe uprzednio umyte. Tak przygotowane golasy układać na blaszce uprzednio posmarowanej 1 łyżką masła i piec w piekarniku w temp. 130-140°C ok. 1/2 godziny.

Pryszczce z jabłkami z mąki bretczanej

Składniki

- 15 dag mąki gryczanej
- 15 dag mąki pszennej
- 2 jaja
- 5 dag masła
- ok. 1 szkl. Mleka
- olej do smażenia
- sól, cukier do smaku
- 2 jabłka
- 5 dag drożdży

Sposób przygotowania

Oba rodzaje mąki wsypać do miski, dodać drożdże rozpuszczone w letniej wodzie, jaja oraz przyprawy. Zagnieść ciasto. Następnie obrać jabłka, zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać do ciasta. Razem wymieszać. Pozostawić do wyrośnięcia. Nakładać na patelnię, na rozgrzany olej z masłem i smażyć z obu stron na złoty kolor. Do wydania na stół posypać cukrem pudrem lub podawać z konfiturami ze śliwek smażonych lub malin.



Zupy, chłodniki, soki - potrawy z użyciem zdrowych regionalnych produktów

Sposób polskiego rosółu gotowania taki. Weźmij materiją mięsną wołową albo cielecą, jarzábka albo kuropatwę, gołębie i cokolwiek mięsnego jest, co być może do rosółu gotowano i zwierzyzny wszystkie. Wymocz, wysoluj pięknie i utóż w garnku, ociagniej. Ten zaś rosół, w którymś ociagał, kiedy się podstoi, przecedź przez sito i wlej w tę materiją mięsną, włóż pietruszki, masta, przysól, odszumuj. A gdy dowre, daj gorące na stół.

Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”

Zupy są podstawą lubelskiego stołu. Każda zręczna gospodyni potrafi przygotować zupę ze składników, które ma w spiżarni. Jak podaje Stanisław Czerniecki w swoim wielkim dziele „Compendium Ferculorum”, sztuką jest ugotowanie polskiego rosółu. Rosół tak gotowany był bazą do przygotowania wszelkich potraw.

W dniu dzisiejszym zupy uległy zapomnieniu, nawet te najprostsze w wykonaniu. Udało się nam odtworzyć zupy naszego lubelskiego regionu, bogatego w owoce, tworząc zupę jabłkową z zacierkami, gdzie pełni smaku dopełnia suszona morela. Jak również chłodniki na upalne dni, niesione w gliniakach dla utrudzonych żniwiarzy. Podstawowe składniki do tych zup mamy na naszej pięknej Lubelszczyźnie, tak bogatej w warzywa i owoce.

Barszcze, barszcze...

Barszcz czereśniowy

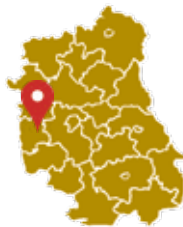
Barszcz kojarzy się nam z kwaśną zupą na bazie buraków ćwikłowych podawaną na obiad. Tymczasem nic bardziej mylnego. Jak czytamy w „Pamiętniku włościanina od pańszczyzny do czasów dzisiejszych” z 1912 roku: (...) Na śniadanie bywał zawsze barszcz i do barszczu chleb żytni razowy (...). Również co do składu tej zupy istnieje duża rozbieżność. Jej podstawą może być zakwas żytni, kapusta kiszona, buraki ćwikłowe, szczaw albo... czereśnie. Te ostatnie są od wieków sadowniczą wizytówką Poniatowej, nie dziwnego, że i barszcz z nich zrobiony to specjalność tutejszych mieszkańców.

Co wiemy o poniatowskim barszczu? Po pierwsze: jest świetną propozycją posiłku na upalne dni. Po drugie: jest bardzo tani i szybki w przygotowaniu – potrzebujemy do niego tylko rozgotowanych i przetrzartych owoców czereśni starych odmian (w zimie wykorzystujemy owoce suszone), wody, cukru i przypraw (goździków, cynamonu i skórki cytrynowej), a także mąki do zagęszczenia i śmietany. Po trzecie: jest bardzo smaczny i jako taki może być podawany zarówno na obiad (z dodatkiem młodego ziemniaka okraszonego chrupiącym chipsem z boczku), jak i słodki deser (z drobnym makaronem lub groszkiem

ptysiowym). Ważnym dodatkiem tej wyjątkowej zupy są świeże zioła, które nie tylko dodają niepowtarzalnego aromatu, ale również ułatwiają trawienie.

Ta pyszna potrawa o aksamitnej konsystencji, jasnoróżowej barwie, szlachetnym, słodko-winnym smaku i migdałowo-miętowym zapachu jest w stanie sprostać wymaganiom nawet najbardziej wykwintnego smakosza. Barszcz ze świeżych owoców jest bogatym źródłem witamin i soli mineralnych. Świetnie konkuruje z różnego rodzaju lekami np. na przeziębienie, przeciwdziałającymi zwężeniu tętnic, wzmacniającymi układ odpornościowy czy przyspieszającymi metabolizm. Jest to optymalna i najbardziej lekkostrawna forma pożywienia, która nie obciąża żołądka, a jednocześnie syci i dostarcza organizmowi wszystkich wartości odżywczych.

Specjał ten, który został doceniony przez przewodnik po restauracjach Lublina i regionu „JEM-LUBLIN” oraz przez jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w Bełżycach, serwuje dziś m.in. jedna z restauracji w Poniatowej.



Karczmiski barszcz biały

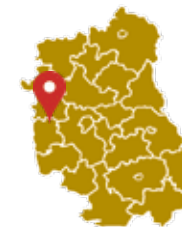
*Gdzie jest barszcz, kapusta,
tam chata niepusta.*

Skąd wzięła się nazwa Karczmiska? Jedną z legend głosi, że od rzeczowników „karczma” i „miska”, bowiem drzewiej na terenie tym znajdowało się kilka karczm, a każdy podróżny znalazł tu miskę gorącej strawy i kufel burgundzkiego piwa. Dzisiaj też można się w Karczmiskach dobrze najeść. W końcu to region typowo rolniczy, gdzie od lat uprawia się znaczne ilości owoców miękkich, buraków i kapusty. Ze względu na brak uciążliwego przemysłu, nieskażone środowisko i niski poziom chemizacji rolnictwa produkty te posiadają walory zdrowej żywności, stanowiąc znakomite surowiec wielu regionalnych potraw.

Wiedzą o tym panie z miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich, propagatorki tradycyjnego barszczu białego, który jest w tym rejonie znany i bardzo popularny. Potrawa serwowana bywa przy różnych okazjach, szczególnie podczas imprez kulinarnych, festynów czy kiermaszów na całym obszarze Lokalnej Grupy Działania „Owocowy Szlak”, gdzie zdobywa uznanie za wyjątkowe walory smakowe. Pierwowzorem barszczu była „zupa kwas”, tradycyjna potrawa na bazie

kwasy z kapusty kwaszonej gotowana od kilkuset lat głównie na wsiach. W okresie postu zaprawiano ją tylko mąką, czasami śmietaną. Zupę kwas zwykle gotowało się podczas przyrządzania bigosu, z którego odlewało się nadmiar soku. To właśnie on był podstawą dania.

Dziś mówiąc o karczmiskim barszczu, mamy na myśli lekko zawieszistą, zabilioną śmietaną zupę na bazie wywaru z żeberek wieprzowych oraz zakwasu z kiszonej kapusty – do barszczu trafia nie sok, a odcisnięta i, jeśli trzeba, przepłukana kapusta. I to właśnie ten składnik jest w największym stopniu odpowiedzialny za aromat, specyficzny smak i jakość tej staropolskiej potrawy. Nie powinno więc dziwić, że w Karczmiskach tak dużą wagę przykładano do tradycyjnego sposobu uprawy kapusty i przekazywanego z pokolenia na pokolenie procesu jej kwaszenia. Gotowa zupa ma kwaskowaty smak i charakterystyczny bukiet zapachowy, który nadaje jej również dodatek chrzanu. Najlepiej smakuje z jajkiem ugotowanym na twardo, kiełbasą z ziemniakami lub chlebem.



Z jabłkiem, cebulą lub ziołami



Jablczanka z Fajstawic

Jablczanka to nic innego jak zupa owocowa, spożywana zwykle na ciepło z okraszonymi ziemniakami lub chlebem. Potocznie nazywana jest też barszczem z jabłek. W zależności od zamożności gospodarzy bywała pierwszym daniem, jednak najczęściej stanowiła jedyny obiedni posiłek. W różnych regionach Polski zupa ta znana jest od wieków, ale sposób przyrządzenia bywa trochę odmienny w zależności od regionu. Zazwyczaj potrawę sporządza się ze świeżych jabłek, z tych odmian, które w danym czasie dojrzewają. Tak więc już w lipcu wykorzystuje się słynną Papierówkę, czyli Oliwkę Inflancką, chętnie uprawianą w regionie lubelskim.

Duży wkład w popularyzowanie miejscowej kuchni tradycyjnej ma Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajstawicach, którego członkinie sporządzają jablczankę tak samo jak przed dziesiątkami lat.

Jablczankę fajstawiicką przygotowuje się z jabłek suszonych, dzięki czemu może być spożywana przez cały rok. Najlepszy susz pochodzi z odmian, które zawierają większą kwasowość, jak np. Renety, Boikeny czy Antonówki. W okolicach Fajstawic uprawa jabłoni ma wieloletnie tradycje. Stare sady zastąpiono nowymi

mi i nowoczesnymi, jednak w pobliżu niektórych posesji zachowały się jeszcze tradycyjne odmiany drzew, których pielęgnacja polega na odpowiednim prześwietlaniu i naturalnym nawożeniu, dzięki czemu nie ma potrzeby stosowania środków chemicznych. Owocem z takich jabłoni są doskonałym surowcem na domowe przetwory spożywcze, w tym na susz jabłkowy.

Przed przystąpieniem do gotowania zupy należy susz gotować w wodzie do miękkości – wtedy dodaje się do uzyskanego kompotu śmietanę wymieszaną z mąką, a następnie cukier do smaku. Potrawa jest już gotowa do spożycia! Prosty, niepracochłonny proces przygotowania jablczanki, a także jej wyborny smak powodują, że jest ona nadal spożywana przez miejscową ludność.

Warto zwrócić uwagę na walory dietetyczne potrawy, ponieważ jest łatwostrawna, dobrze przyswajalna przez organizm, zawiera też witaminy. Podaje się ją w naczyniach o pojemności do pół litra, najlepiej w kamionkowych miseczkach, aby trzymała dłużej ciepło i aromat.



Zupa cebulowa z Goraja



Jak rządzić krajem, w którym produkuje się ponad 300 gatunków sera? – głowił się prezydent Francji Charles de Gaulle. A co ma powiedzieć nasz prezydent, jeśli w Polsce znamy ponad 400 rodzajów zup? Żadna inna kuchnia na świecie nie oferuje takiej liczby odmian tej potrawy. Swój udział w bogactwie polskiej oferty kulinarnej mają gospodynie z Goraja, które od wieków specjalizują się w zupie cebulowej.

Jest to bardzo uniwersalne danie, pełniące zarówno rolę popularnego, sycącego posiłku, jak i wykwintnej przystawki podawanej w eleganckich restauracjach. Niepowtarzalny smak i zapach zupy z Goraja dojrzewał przez wieki na ziemi, gdzie uprawa i gotowanie potraw z cebuli kultywowane były przez wiele pokoleń. Ta aksamitna kremowa potrawa o jednolitej konsystencji, delikatnym, lekko słonym zapachu, z wyczuwalną nutką słodkiej cebuli jest w stanie sprostać oczekiwaniom wytrawnego smakosza.

Na niezwykle aromatyczny wpływają składniki zupy, przede wszystkim warzywa pochodzące z przydomowych ogródków. Sporządzana na naturalnych produk-

tach roślinnych i wywarze z kości jest bardzo zdrowa. Tradycja tutejszej zupy cebulowej sięga co najmniej XVII wieku, kiedy na tym terenie zamieszkały rodziny żydowskie. Informacje na ten temat znajdujemy u noblisty Isaaca Singera, który w powieści „Szatan w Goraju” opisuje najazd Kozaków.

Koszerne posiłki przygotowywane przez miejscowych Żydów nakreślały popyt na cebulę uprawianą przez okoliczną ludność. Do dnia dzisiejszego na mieszkańców Goraja i okolicznego Zastawia mówią „Cebularze”.

Goraj wzmiankowany w zapiskach już z 1377 r. doznał także noty w kronice Jana Długosza. Według dziejopisarza, w bitwie pod Grunwaldem brał udział Aleksander, bratanek założyciela miejscowości Dymitra Gorajskiego. Walczył w chorągwi królewskiej. Nie można wykluczyć – co odnajdujemy w miejscowych legendach – że przed bitwą posilał się zupą cebulową. Jeśli dodamy, że ma ona niezwykle wartości odżywcze, to o los bitwy można być spokojnym.



Zupa chłopska fajslawicka

Jest płynną potrawą z ziemniaków z dodatkiem rwnych klusek i kawałkami przysmażonej słoniny, doprawiana do smaku przyprawami ziołowymi. Zupa fajslawicka powstała z modyfikacji zacierki, znanej w Polsce od stuleci

Głównym pożywieniem mieszkańców wsi w XIX i XX w. były potrawy przygotowywane z mąki pszennej i ziemniaków, omaszczane skwarkami ze słoniną, chyba że jej brakowało albo obowiązywał w tym czasie post. Taką potrawę można było łatwo i szybko przygotować, co miało duże znaczenia w okresie nasilonych prac polowych. Zacierkę przyrządzali również mieszkańcy Fajslawic i okolicznych wsi w oparciu o recepturę przekazywaną ustnie z pokolenia na pokolenie.

Zupa chłopska fajslawicka wyróżnia się aromatem kminku i majeranku, które to zioła jednocześnie ułatwiają trawienie. Ziół w Fajslawicach nie brakuje, ponieważ zarówno wieś, jak i jej okolice, położone w centralnej części Wyżyny Lubelskiej, uważane są

za zagłębie zielarskie o znaczeniu krajowym. Na tutejszych plantacjach uprawia się rośliny stosowane w ziołolecznictwie, kosmetyce i kuchni, jak: kozłek lekarski, dziurawiec, tymianek, majeranek, bazylija, rozmaryn czy koper.

Warto samemu sporządzić zupę fajslawicką. W tym celu należy ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki, ugnieść ciasto z mąki i wody, a urywane ręcznie kluski rzucić do wywaru z ugotowanymi ziemniakami. Teraz należy dosypać nieco ziół, a całość gotować do miękkości. Wszystkie składniki poza solą są produktami własnymi.

Propagatorem zupy jest Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajslawicach. Potrawa bywa serwowana przy różnych okazjach, szczególnie podczas spotkań kulinarnych, dożynek czy innych imprez, które odbywają się w Fajslawicach. Warto wiedzieć, że zupa chłopska fajslawicka została uhonorowana „Perłą” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, w 2011 roku.



Żur żukowski

Potrava wywodzi się z ziemi krzczonowskiej, będącej jednym z ważniejszych obszarów kultury ludowej w Polsce. Znajduje się on w dorzeczu Gielczwi, które obejmuje fragment Wyniosłości Gielczewskiej. Jej urozmaicony krajobraz i cenną przyrodę chroni Krzczonowski Park Krajobrazowy. Mieszkańcy tej ziemi znani są z kultywowania tradycji kulinarnych. Nazwa tutejszego żuru pochodzi od jednej z podkrzczonowskich wsi – Żukowa.

Potrava jest klarowną zupą, a raczej barszczem na bazie wody i zakwasu z mąki żytniej, z dodatkiem białego, podsuszanego w piecu sera oraz kawałeczków gotowanego mięsa. Czosnek i chrzan, którymi doprawia się żur, nadają mu charakterystyczny bukiet zapachowy.

Żur żukowski pojawił się w okresie międzywojennym, kiedy trafiły w te strony pierwsze świnię nowej rasy zwanej puławską. Oszczędne gospodynie zaczęły gotować wywar z kawałków kości z dodatkiem mięsa, przypraw, a także zakwasu. Do dzisiaj potrawa jest obecna na tutejszych stołach, szczególnie w dni świąteczne, a zwłaszcza na Wielkanoc. Wówczas niektóre gospodynie wzbogacają żur wędzonką, białą kielbasą i gotowanym jajkiem.

Aleksander Bruckner, autor „Słownika etymologicznego” dowodzi, że nazwa żur pochodzi od niemieckiego wyrazu sauer, co oznacza kwaśny. Polskie kuchnie regionalne mają swoje lokalne przepisy na żur, żurek czy też na barszcz biały, które gotuje się na zakwasie, zresztą nie zawsze z mąki żytniej; niekiedy używa się mąki pszennej, wywaru z kiszonych ogórków lub serwatki ze zsiadłego mleka. Bardzo istotne jest, że żur żukowski przyrządza się wyłącznie z własnych produktów. Okolice Krzczonowa słyną z dobrych gleb i czystego środowiska przyrodniczego, co gwarantuje wysoką jakość produktu.

Potravę spożywa się na gorąco podawaną w talerzach, a jeszcze lepiej w miseczkach, aby dłużej trzymała ciepło. Dodatek okraszonych ziemniaków pozwala dobrze nasycić głód, a jednocześnie powoduje, że potrawa lepiej smakuje.



Chłodne, czyli dla ochłody

Kwas chlebowy sapieżyński kodeński

Kwas chlebowy sapieżyński wyrabiany jest w tradycyjny sposób w północno-wschodniej Lubelszczyźnie, na Nizinie Południowopodlaskiej. Posiada on barwę od złotej do ciemnobrązowej. Smak kwasu jest słodkawy z delikatną esencją goryczki, a jego aromat przypomina zapach ziaren żyta i rodzynek. Jako napój dobrze gasi pragnienie oraz pomaga w regulacji procesów trawiennych.

Głównymi składnikami kwasu są: niechlorowana woda, pochodząca ze studni głębinowych, razowa mąka żytnia otrzymywana z przemiału zboża rosnącego na czystym ekologicznie obszarze Równiny Kodeńskiej oraz wypiekany z niej chleb w postaci małych wysuszonych kromek. W celu poprawienia smaku dodaje się do kwasu rodzynki i naturalny miód wielokwiatowy lub cukier.

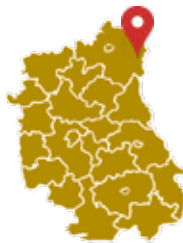
Tradycja wyrobu kwasu chlebowego na tym terenie łączy się z objęciem dóbr kodeńskich, słynących z młynarstwa, przez Jana Sapiechę. Wedle ludowych przekazów, wówczas to kodeński kwas chlebowy zawitał z wiejskiej chaty na ziemiańskie dwory jako remedium dla udręczonej przez sute ucztę, szlachty. Nie znaczy to, że kwas – już jakby sapieżyński – stał się wyłącznie napojem magnackim; miejscowi żniwiarze nadal gasili nim pragnienie, o czym świadczy ta ludowa przysłówka:

Od dawien dawna słynie napój zdrowy:

*kwas chlebowy,
pajda chleba za pazuchę,
buklak kwasu
i chłop gotów w pole
w gorącą posuchę.*



Receptura wyrobu kwasu przekazywana była z pokolenia na pokolenie, a gospodynie rywalizowały ze sobą o to, która lepszy kwas wytworzy, co oceniane było podczas licznych jarmarków i odpustów. Na czas żniw wyrabiano kwas słabszy – taki, który tylko gasił pragnienie – natomiast na jarmarki i odpusty nieco mocniejszy, aby rozweselił bawiących się ludzi. W dniu dzisiejszym kwas chlebowy otrzymał nawet miano wiejskiej oranżady. Chętnie piją go zarówno dzieci, jak i dorośli.



Nadwiślański sok jabłkowy



Surowiec do produkcji soku jabłkowego pochodzi z lokalnych gospodarstw sadowniczych. Na wapienno-lessowych glebach Wzniesień Urzędowskich uprawia się słynne jabłka nadwiślańskie. Wieś Wojciechów, w gminie Łaziska w pow. opolskim, w której znajduje się zakład Grzegorza Maryniowskiego. Firma BIOGRIM, wytwarza sok metodą zimnego wyciskania. Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii pasteryzowania, produkt zachowuje smak i zapach świeżych jabłek. Napój ma żółtą do jasnobrażowej barwę, w zależności od gatunku jabłek, kwasowość – 0,35%, pH – 5. Nie zawiera konserwantów, sztucznych barwników, a cukry występujące w napoju pochodzą wyłącznie od owoców. Zmętnienie soku jest zjawiskiem naturalnym i nie wpływa na smak produktu.

Sok jabłkowy produkowany jest w Polsce od bardzo dawna. Sprzedawano go przed laty w butelkach o pojemności 0,33 litra jako tzw. płynny owoc. Obecnie stosuje się również opakowania kartonowe, w których mieści się 1, 1,5 lub 2 litry soku. Niekiedy sok jabłkowy łączy się z innymi, np. malinowym, aroniowym, porzeczkowym, a nawet wytwarzany jest sok jabłkowo-miętowy.

Produkt z Wojciechowa wyrabia się bez dodatków. Jabłka do produkcji muszą być wysokiej jakości, tj. bez pozostałości po chemicznych środkach ochrony roślin, bez oznak gnicia, odpowiednio dojrzałe i wyrośnięte. Najlepsze rezultaty smakowe gwarantują tradycyjne odmiany jabłek: Antonówka, Szara Reneta, Kosztela, Malinowa Oberlandzka, Kronselska. Korzenie drzew owocowych w rejonie nadwiślańskim czerpią wodę zgromadzoną w wapiennych szczelinach. Woda ta, pochodząca z opadów, jest wcześniej przefiltrowana przez podłoże, a więc i oczyszczona z ewentualnych toksyn, jednocześnie zawiera korzystne dla jakości owoców mikroelementy.

Właściwości tutejszych gleb i klimatu odkryli w XIX wieku bracia Kleniewscy, którzy rozwinęli w pow. opolskim przemysł spożywczy, m.in. cukrownię w Opolu Lubelskim, zakład zielarski w Szczekarkowie i zakład przetwórstwa owoców i warzyw w Kluczkowicach – położony niedaleko Wojciechowa.



Napój żniwny z rabarbaru i mięty

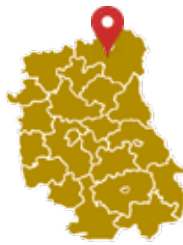
To półprzezroczysty kompot barwy bursztynowo-zielonej o słodkim smaku z charakterystyczną kwaskową nutą oraz intensywnym zapachu mięty i rabarbaru. W bukietcie zapachowo-smakowym wyczuwalny jest też akcent miodowy. Napój jest przykładem dziedzictwa kulturowego i kulinarnego wsi Perkowice pod Białą Podlaską, gdzie wielu rolników do dziś zajmuje się produkcją rolną na własne potrzeby, a do przygotowywania potraw używa uświęconych receptur. Tak i napój żniwny jest tu od lat tradycyjnie sporządzany z produktów pochodzących z przydomowych ogrodów i okolicznych pasiek. Robi się go najczęściej w okresie późnowiosennym i letnim – kiedy dostępny jest świeży rabarbar i mięta.



Przygotowanie kompotu polega na odpowiednim zaparzeniu mięty pieprzowej (3 gałązki na litr wody) i ugotowaniu pokrojonych łodyg rabarbaru (2 ogonki na litr wody). Po przecedzeniu oba wywary łączy się ze sobą, dodaje miód, a następnie chłodzi. Skąd jego „żniwna” nazwa? Kompot był sporządzany i zabierany na pola, najczęściej podczas żniw właśnie. Chłopi traktowali go jako napój gaszący pragnienie, wzmacniający organizm i dodający energii, z uwagi na jego walory odżywcze.

- Zwykle robiono większe ilości tego napoju, wlewano do bańki 10-litrowej i wpuszczano na łańcuchu do studni. W ten sposób schładzano go, przez co był bardziej orzeźwiający – opowiadają starsi mieszkańcy Perkowic, których wiek wskazuje, że tradycje wytwarzania i spożywania napoju żniwnego sięgają co najmniej 50 lat wstecz. Z rozmów z nimi wynika, że ten smaczny kompot był także wykorzystywany podczas uroczystości rodzinnych i świąt.

Dziś smakiem napoju żniwnego można cieszyć się w Perkowicach przez cały rok. A to dzięki zapobiegliwości gospodyń, które pasteryzują rabarbar w słoikach lub mrozą go w całości, a także używają naparu z mięty zebranej i wysuszonej w przewiewnych miejscach. Kompot ten zyskał uznanie jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” i w jego XI edycji wojewódzkiej został wyróżniony pierwszą nagrodą w kategorii „napój regionalny”.



Oranzada z Kąkolewnicy

Młodemu pokoleniu wychowanemu na sokach, nektarach i ofercie napitków wielkich koncernów spożywczych należy się przypomnienie, że oranzada to tradycyjny gazowany napój orzeźwiający składający się z wody, cukru, syropu smakowego i „bąbelków” powstających z dwutlenku węgla. Jeszcze 30–40 lat temu dominował w polskich sklepach, restauracjach i kawiarniach. Później, kiedy na krajowy rynek weszli światowi producenci napojów, został wyparty zachowując jedynie wpływy lokalne. Mimo ofensywy potężnych koncernów, w wielu rejonach Lubelszczyzny nie brakuje amatorów oranzady kąkolewnickiej.

Dziś można jej skosztować w dwu smakach: cytrynowym (o barwie żółtej) i malinowym (napój koloru czerwonego). Oranzada rozlewana jest, a następnie kapslowana w butelkach o pojemności 0,33 l, opatrzonych etykietą z liternictwem stylizowanym na czasy przedwojenne.

Produkcja oranzady, początkowo pod nazwą lemoniada, ruszyła w 1957 roku w Rudniku. Założycielem tutejszej Wytwórni Wód Gazowanych był Tadeusz Jędruszczak. Produkował on lemoniadę, a następnie oranzadę na znaczną skalę, zaopatrując w nią mieszkańców województwa lubelskiego. Od 20 lat wytwórnię prowadzi syn Tadeusza, Edmund Jędruszczak. Zgodnie z rodzinną tradycją przekazywania firmy z ojca na syna, w przyszłości szefem ma zostać Michał Jędruszczak, wnuk seniora rodu.

Do dziś przy produkcji oranzady stosowana jest receptura niezmienną od końca lat 50. XX wieku.

Wprowadzono jedynie nowocześniejsze maszyny usprawniające pracę. Proces wytwarzania tego

napoju jest skomplikowany, wymaga specjalnych urządzeń, staranności, zachowania rygorów czystości oraz stosowania produktów najlepszej jakości.

Dzięki temu smak i właściwości oranzady kąkolewnickiej zachowały swoje tradycyjne walory. Napój ten nadal cieszy się dużym zainteresowaniem nabywców. Często gości na stołach weselnych, podczas przyjęć komunijnych i z okazji chrztu.



Sok jabłkowo-buraczkowy z Wandalina

Zestawienie jabłka i buraka to efekt fantazji mieszkańców Wandalina, a zarazem prawdziwa bomba witaminowa. I owoców, i warzyw mają ci tutaj dostatek, a to z racji długiej tradycji upraw sadowniczych, która w rejonie Powiśla Lubelskiego sięga 200 lat. To właśnie w nieopodal położonym Józefowie nad Wisłą na początku XX wieku istniał największy sad w Europie, a dziś odbywa się coroczne Święto Sadów. Nic dziwnego, że wraz z rozwojem sadownictwa zaczęło się tu równoległe rozwijać przetwórstwo. I nie mówimy tu tylko o tym na wielką skalę, ale o i domowym przetwarzaniu płodów rolnych, które jeszcze niedawno było tak charakterystyczną i naturalną cechą nadwiślańskich gospodarstw. W takich właśnie okolicznościach musiał po-



wstać sok jabłkowo-buraczkowy, który dziś stanowi powód do dumy dla wielu wandalinian, widzących w nim jedną z kulinarnych wizytówek swojej małej ojczyzny.

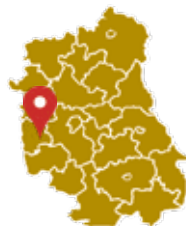
Napój jest naturalnie mętny, niefiltrowany, ma ciem-

noczerwoną barwę i lekko słodki, wyczuwalny posmak jabłka z przewagą smaku buraczka ćwikłowego. Co ważne, w skład soku wchodzi jedynie świeże, dojrzałe i zdrowe jabłka (winnych odmian) i także buraki. Nie znajdziemy tu ani wody, ani cukru, ani żadnych sztucznych dodatków. Najlepsze efekty dają surowce uprawiane bez użycia jakichkolwiek środków ochrony roślin. I na to w Wandalinie możemy liczyć.

Tradycyjny sok jabłkowo-buraczkowy powstaje przez wyciskanie „na zimno” umytych i rozdrobnionych wcześniej owoców i warzyw. Kiedyś robiono to ręcznie – za pomocą wyciskarek, później sokowirówek, dziś do produkcji soku na większą skalę służą specjalne urządzenia i prasy.

Drzewiej w Wandalinie sok piło się tuż po wyciśnięciu lub rozlewało do słoików i pasteryzowało na ogniu w dużym naczyniu z wodą przez kilka minut. Dziś robi to profesjonalny pasteryzator, który pasteryzuje go do temperatury 80°C. Stąd sok trafia do nalewarki i dalej do worków zwanych bag-in-box (worek z kranikiem). Sok w workach pakuje się w kartoniki, które wygodniej postawić na stole. Pozostaje odkręcić kurek i delektować się smakiem!

Drzewiej w Wandalinie sok piło się tuż po wyciśnięciu lub rozlewało do słoików i pasteryzowało na ogniu w dużym naczyniu z wodą przez kilka minut. Dziś robi to profesjonalny pasteryzator, który pasteryzuje go do temperatury 80°C. Stąd sok trafia do nalewarki i dalej do worków zwanych bag-in-box (worek z kranikiem). Sok w workach pakuje się w kartoniki, które wygodniej postawić na stole. Pozostaje odkręcić kurek i delektować się smakiem!



Zupy i chłodniki z kajetu babuni...

Zupa jabłkowa z zacierkami

Składniki zupy

- 1/2 kg winnych jabłek
- 1 l wody
- 6 dag cukru
- 2 goździki
- 6 dag suszonych moreli
- 1/4 l słodkiej śmietanki
- 2 dag mąki

Składniki zacierki

- 15 dag mąki
- woda, sól

Sposób przygotowania zupy

Obrać jabłka, pokroić wybrać gniazda nasienne i gotować z morelami, cukrem, goździkami. Gdy będą miękkie rozkłócić dokładnie ewentualnie dolać wody, aby całość miała 1 litr. Na koniec zaciągnąć śmietaną, podawać z zacierkami.

Sposób przygotowania zacierki

Zagnieść mąkę ciepłą wodą na bardzo twarde ciasto, poskubać drobny groszek i ugotować na osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić i podawać z zupą jabłkową.



Chłodnik ogórkowy zielony

Składniki

- 1 l kefiru lub jogurtu naturalnego
- 50 dag ogórków szklarniowych
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 1/2 pęczka koperku
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, oprószyć solą i wstawić do lodówki na ok. 30 min. Szczypiorek, koperek, natkę pietruszki drobno posiekać, czosnek zmiażdżyć. Ogórki delikatnie odcisnąć, przełożyć do wazy. Schłodzony jogurt wlać do ogórków, dodać zieleninę, czosnek i oliwę. Całość delikatnie wymieszać. Chłodnik doprawić do smaku solą, pieprzem, ozdobić plasterkami świeżego ogórka. Podawać ze świeżym pieczywem lub ziemniakami.



Parzybroda zamojska

Składniki

- 80 dag młodej kapusty
- 60 dag ziemniaków
- 15 dag surowego boczku
- 1 cebula
- 1 łyżka mąki
- 1/4 łyżeczki majeranku lub kminku
- liść laurowy
- cukier
- ew. odrobina kwasu cytrynowego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Boczek pokroić w kostkę, wytopić, odstawić. Kapustę opłukać, pokroić w grubą kostkę, zalać szklanką wrzątku, posolić, lekko posłodzić. Dodać połowę stopionego boczku i kminek lub majeranek, postawić na ogniu i gotować bez przykrycia 5-10 minut. Następnie włożyć obrane i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, gotować razem kilka minut (ziemniaki nie powinny się rozpaść). Na pozostałym boczku zeszklić posiekaną cebulę, następnie, mieszając, wsypać mąkę, lekko zrumienić, wymieszać z kilkoma łyżkami zimnej wody i zagotować. Włączyć zasmażkę do garnka z kapustą i ziemniakami, dodać pieprz i ewentualnie kwasek cytrynowy lub sok z cytryny. Gorącą parzybrodę podawać do mięsa, gotowanego grochu, fasoli, soczewicy lub jako samodzielne danie.



Chłodnik szczawiowy

Składniki

- 1/2 l rosółu
- 1 l zsiadłego mleka
- 1/4 l śmietany
- 15 dag szczawiu
- 10 dag szpinaku
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 5 dag orzechów włoskich bez łupin

Sposób przygotowania

Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać razem z jajami. Szczaw i szpinak przebrać, usunąć ogonki liściowe, dokładnie opłukać, zalać rosółem, ugotować i przetrzeć. Mleko połączyć ze śmietaną i przecierem, roztrząpać trzepaczką, połączyć z jajami, orzechami i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody, posypanymi skwarkami ze słoniny.

Zupa grzybowa z suszonych prawdziwków

Składniki

- garść suszonych prawdziwków
- 1 porcja włoszczyzny z kapustą
- 1 duża cebula
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- sól, pieprz
- garść posiekanej natki pietruszki
- 1-2 listki laurowe
- 3-4 ziarna pieprzu
- 2-3 ziarna ziela angielskiego

Sposób przygotowania

Włoszczyznę oczyścimy i drobno szatkujemy lub ścieramy na tarce z dużymi dziurkami. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na tłuszczu, dodajemy rozdrobnioną włoszczyznę i dusimy na niewielkim ogniu, do momentu, aż jarzyny zmiękną i staną się szkliste. Zalewamy czterema szklankami wody z dodatkiem przypraw i gotujemy na małym ogniu 30-40 minut. Przepędzamy wywar. Grzyby dokładnie myjemy, zalewamy dwoma szklankami wody, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, ziarna pieprzu, szczyptę soli, gotujemy do miękkości i przepędzamy. Oba wywary łączymy i gotujemy. Prawdziwki kroimy w cienkie paseczki, dodajemy do wywaru razem z posiekaną zieleniną.



Wigilijna zupa grzybowa

Składniki

- 8 dag grzybów suszonych
- 15 dag prawdziwków mrożonych
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1/4 selera
- sól, pieprz
- 3 liście laurowe

Sposób przygotowania

Grzyby zalać wodą i namoczyć na całą noc. Gotować około 20 minut na małym ogniu. Warzywa obrać, umyć, dodać do gotujących się grzybów. Dodać liść laurowy, sól i pieprz do smaku. Pod koniec gotowania wrzucić prawdziwki. Gotować, aż warzywa zmiękną. Przepędzić przez sitko. Grzyby suszone pokroić w mniejsze kawałki. Kapelusze prawdziwków dodać w całości lub pokroić na mniejsze porcje. Dodać do zupy. Można podawać z łazankami lub makaronem.

Zarzucajka z grzybami

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 30 dag kiszonej kapusty
- 75 dag wieprzowiny
- 2 dag suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- ziele angielskie
- pieprz, sól

Sposób przygotowania

Grzyby namoczyć, potem ugotować. Mięso ugotować w 6 szkl. osolonej wody z ziele angielskim. Wyjąć z wywaru, pokroić na porcje. Do wywaru dodać kiszoną kapustę, posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy, gotować na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodać mięso i pokrojone grzyby. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować osobno. Odlane wymieszać z zupą.



Żur z Żukowa

Składniki

- 70 dag chleba razowego
- 50 dag łopatki wieprzowej
- czosnek
- liść laurowy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Chleb pokruszyć, zalać przegotowaną letnią wodą (2 litry) najlepiej w glinianym naczyniu, dodać kilka ząbków czosnku. Całość odstawić na 3 doby. Ugotować wywar z łopatki wieprzowej, soli i liści laurowych. Do wywaru pod koniec gotowania dodać przecedzony zakwas. Mięso wyjąć, pokroić w kostkę włożyć do zupy. Podawać z kostkami twarogu.



Polewka z kwaśnego mleka

Składniki

- 1/2 l wody
- 1/2 l kwaśnego mleka
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki
- koperek, sól

Sposób przygotowania

Kwaśne mleko roztrzepać z mąką i wlać do gotującej się wody. Zagotować, posolić do smaku. Rozbić dokładnie jajko i wlać na gotujące mleko. Posypać pokrojonym koperkiem.

Chłodnik po lubelsku

Składniki

- 1 l rosółu
- 1/2 l barszczu białego
- 1/2 l kwasu z ogórków kiszonych
- pęczek botwinki
- 300 ml śmietany
- 15 dag świeżych ogórków
- 50 ml koncentratu barszczu czerwonego
- koperek zielony
- 2 jaja
- 600 ml wody
- 10 dag mięsa z kurczaka z rosółu
- sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania

Przygotować rosół bez tłuszczu, wystudzić. Dodać biały barszcz, kwas z ogórków, koncentrat barszczu czerwonego oraz śmietanę i dokładnie wymieszać. Posiekać drobniutko botwinę, lekko sparzyć. Koperki, ogórki, dodać do rosółu, przyprawić do smaku. Jajka ugotować na twardo, pokroić na ćwiartki, mięso z rosółu pokroić w kostkę, połączyć z chłodnikiem. Przed podaniem posypać koperkiem. Zupa powinna być schłodzona przed podaniem.



Kwas chlebowy

Składniki

- 35 dag chleba razowego
- 6 l gorącej wody
- 1/2 kg cukru
- 6 dag rodzynek
- sok z 1/2 cytryny
- 2 dag drożdży

Sposób przygotowania

Użyć na kwas chlebowy chleb razowy dobrze wysuszony i utarty. Zalać w czystym naczyniu gorącą wodą i pozostawić aż ostygnie, potem wlać rozdrobnione w wodzie drożdże i pozostawić na 12 godzin. Następnie przecedzić przez sito i płótno do czystego naczynia, dodać rodzynek, cukier i sok z cytryny, wymieszać i pozostawić do następnego dnia, a wtedy zlać do butelek i wstawić do ciemnego chłodnego miejsca. Korki należy zabezpieczyć, ponieważ w trakcie fermentacji powstaje dwutlenek węgla, który może wysadzić je w powietrze.

Orszada

Składniki (na szklankę orszady)

- 6 dag migdałów
- 1 dag cukru

Sposób przygotowania

Oparzone migdały wrzucić do zimnej wody, żeby zjędlniały, następnie utłuc w młynku, skrapiając wodą, żeby nie puściły oleju. Utłuczone osłodzić i zmieszać z zimną wodą.



Mazagran

Jest to napój z dobrze osłodzonej czarnej kawy. Do dobrze osłodzonej kawy dodać rumu, koniaku, likieru i lodu. Dokładnie wymieszać i pić przez słomkę.



Maraschino

Składniki

- 1/2 l soku świeżego z białych malin
- 3/4 l soku z białych czereśni
- 30 utłuczonych pestek czereśni
- 1 l wody z kwiatu pomarańczowego
- 3 kg cukru miążkiego

Sposób przygotowania

Zmieszać wszystko razem w dużym gąsiorze, zatkać i pozostawić w spokoju na 6 miesięcy. Po upływie tego czasu, gdy płyn się oczyści, zlać do butelek, przesączając przez bibułę.

Chłodzący napój z poziomek

Składniki

- 1/2 kg poziomek
- 1/4 kg cukru
- 1 butelka białego wina
- 1 butelka wody sodowej
- 1/4 l maraschino

Sposób przygotowania

Włożyć do szklanej wazy wybrane piękne poziomki i cukier, wlać wino, wstawić do zamrażarki na ok. 1/2 godz. Podając napój na stół wlać na poziomki likier maraschino i wodę sodową z lodem.



Kwas jabłkowy

Składniki

- 1 kg jabłek, najlepiej papierówek
- 1/2 kg rodzynek
- 5 l wody

Sposób przygotowania

Wrzucić do gąsiorka drobno pokrojone jabłka i wypłukane rodzyunki. Zalać przegotowaną i wystudzoną wodą. Pozostawić w pokojowej temperaturze do fermentacji. Po tygodniu przecedzić płyn do butelek przez bibułę i dobrze zakorkować. Po kilku dniach gotowy jest do spożycia.





Różnorodność lubelskich potraw mięsnych i rybnych

*Weźmij materją mięsną jaką chcesz,
osobliwie jednak kapłona albo kurę, sarnę albo zajęcy udziec,
ociągni, odbierz, włoż w garnek,
nakraj słoniny przerastalej w talerki, i pietruszki wzdłuż,
włoż masła, soli, czosnku, pieprzu, imbiru,
a gdy dowre, nakraj z chleba białego grzanek,
daj gorąco, zalawszy rosotem, na stoł.*

Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”

Od dawnych czasów region lubelski znany był ze sposobów przygotowywania dziczyzny, wołowiny, cielęciny i drobiu. A te bywają bardzo różne. Rozmaitość przepisów dotyczy zwłaszcza drobiu, który możemy przyrządzać w całości z kośćmi (nadzienie wkłada się przez otwór zrobiony przy patroszeniu i zszywa skórę), bez kości (kości należy oddzielić od mięsa ostrym nożem i wyjąć bez naruszenia skóry, pozostałą część mięsa umyć i nadziać przygotowanymi składnikami), tylko pod skórą (nie wyjmując kości, należy podnieść skórę nad pierśmi, nałożyć pod nią cienką warstwę farszu i zaszyć. Trzeba bardzo uważać, żeby nie poprzerwać skóry, inaczej farsz może powypadać lub wyschnąć).

Lubelska kuchnia nie istnieje również bez ryb. Tak było zresztą od wieków. Ryby słodkowodne niegdyś stanowiły stały element tradycyjnego polskiego posiłku. Z leszczy, szczupaków, płoci, okoni, karasi, sumów, węgorzy, karpie czy sandaczy słynęła ongiś kuchnia sarmacka. Szczególnie zaś ceniono karpie, których dziś województwo lubelskie jest największym producentem w Polsce! Warto o tym pamiętać i sięgać po nie jak najczęściej.

Połączenie tradycji mięsnego czy rybnego smaku z nowoczesnymi formami obróbki termicznej, z użyciem nowoczesnego sprzętu pomaga nam pozbyć się trwogi o wynik finalny naszego dania.

Wieprzowina to podstawa

Świnia rasy polskiej białej zwistouchej (pbz)

Co wyróżnia świnie tej rasy? Już sama nazwa wskazuje, że przede wszystkim uszy – wąskie i półsztywne, bezwładnie zwisające, a dodatkowo także nieduża głowa, długa i lekka szyja oraz długi zad z dobrze umięśnionymi szynkami. Zwierzę ma białą skórę (z dopuszczalnymi niewielkimi ciemnymi plamami), którą pokrywa szczecina również białej barwy. Nam jednak chodzi nie o wygląd, a cechy mięsności, które u tych zwierząt są dobrze zaznaczone. Knury osiągają około 300-350 kg masy ciała, a lochy około 250-300 kg. Rasa charakteryzuje się wysoką wartością rzeźną oraz wybitną użytkowością rozplodową. Może być wykorzystywana do produkcji tuczników w czystości rasy. Co ciekawe, w zależności od żywienia można uzyskać tuczniaki albo mięsne, albo słoninowe. Co komu pasuje!

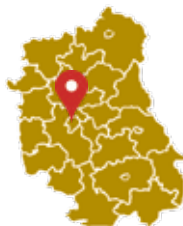
Prace nad rasą pbz zostały zainicjowane w latach 70. XIX w. Ambicją ówczesnych naukowców było wytworzenie nowej krajowej szlachetnej rasy świń. „Gazeta Rolnicza” z 1883 przypomina te założenia: Potrzeba wziąć się za rękę w celu wytworzenia rasy polskiej, zatrzymać świnie naszej przymioty, jakie ma wrodzone, poprawiać jej braki rasą oryginalną właściwie dobraną, użytą umiejętnie i we właściwym stopniu (...).

Jako podstawy do wytworzenia rasy pbz użyto więc wielkiej świnie nizinnej wielkouchej (kłapouchej),

która wyróżniała się bardzo dobrą jakością nieprzetłuszczonego mięsa i jędrną słoniną. Kłapouchą skrzyżowano ze świnia uszlachetnioną niemiecką krajową typu westfalskiego. Tak na przełomie XIX i XX w. powstawała rasa polska biała zwistoucha.

Co ciekawe, w okresie międzywojennym ten typ świnie, zwany wówczas białą zwistouchą, był chętnie utrzymywany w gospodarstwach chłopskich, gdyż maciory odznaczały się dobrą płodnością, doskonałą mlecznością i troskliwością macierzyńską. Ponadto świnie zwistouchy były łatwiejsze w utrzymaniu, gdyż lepiej znosiły niekorzystne warunki środowiskowe, wykazywały dużą odporność na prymitywne warunki chowu i cechowała je silna konstytucja.

Nazwę w dzisiejszym brzmieniu – polska biała zwistoucha – usankcjonowano w 1962 roku. Od roku 1992 zwierzęta wszystkich linii oraz potomstwo świń zwistouchych importowanych z zagranicy wpisywane jest do księgi zwierząt zarodowych rasy pbz, jako jedna populacja hodowlana.



Świnie rasy puławskiej

Świnie rasy puławskiej są zwierzętami domowymi, hodowanymi, których nabyte cechy genetyczno-biologiczne powstały w wyniku kojarzeń czystorasyowych. Natomiast mieszańce pochodzą z planowanych kojarzeń świnie rasy puławskiej z rasami wielka biała polska lub duroc. Produkcja mieszańców odbywa się według ściśle określonych, naukowych schematów kojarzenia, które są stosowane przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „Polsus”, Filia w Lublinie.

Tucz zwierząt prowadzi się zgodnie z obowiązującymi normami żywienia, głównie z wykorzystaniem pasz gospodarskich.

Świnie rasy puławskiej i mieszańce charakteryzują się następującymi cechami hodowlanymi: są to zwierzęta w typie przejściowym pomiędzy tłuszczowo-mięsnym a mięsnym, wcześniej dojrzewają do rozrodu, szybko wzrastają, także w mniej korzystnych warunkach żywienia i bytowania, ich mięso

odznacza się bardzo dobrą jakością; z tego względu jest ono doskonałym surowcem do wytwarzania markowych wędlin. Świnie te polecane są do hodowli w indywidualnych gospodarstwach ekologicznych i agroturystycznych. Maść tych zwierząt jest czarno-biała; nasilenie czarnych plam nie powinno przekraczać 70%. Knury osiągają 250-350 kg wagi, a lochy 200-280 kg.

Występowanie tak wielu cennych cech biologiczno-gospodarskich świń rasy puławskiej jest zasługą selekcjonowania i utrwalania się w hodowli chłopskiej czystości rasowej zwierząt. Było to również możliwe dzięki tradycyjnemu sposobowi prowadzenia gospodarstw rolnych.

Pod koniec lat 80. ubiegłego wieku rozpoczął się etap intensywnej redukcji pogłowia tej rasy trzody chlewnej z powodu preferowania przez zakłady mięsne tusz wysokomięsnych. Obecnie świnie rasy puławskiej utrzymywane są na terenie woj. lubelskiego i w niewielkiej ilości woj. mazowieckiego, dlatego też należy szerzej popularyzować ich hodowlę.



Świnia rasy wielkiej białej polskiej (wbp)

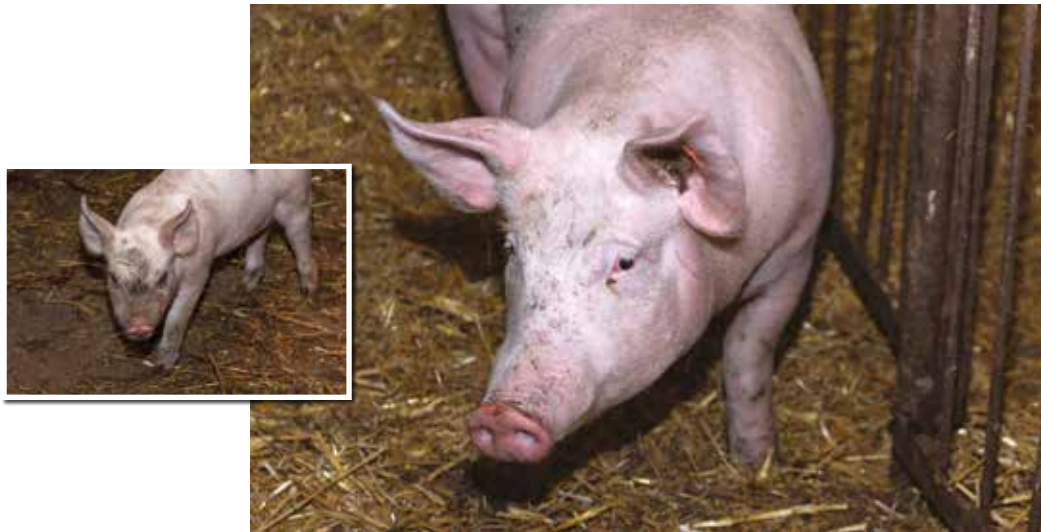
To trzecia tak wyjątkowa pozycja w naszym menu. Rzadko kiedy wśród produktów kulinarnych można znaleźć całą... świnie. W rzeczy samej chodzi naprawdę o pozyskiwane z niej mięso. Warto jednak wiedzieć, co wpływa na jego osobliwość. A wpływa wiele czynników, nad którymi głowiło się przez lata wielu naukowców...

Zacznijmy od tego, że świnia rasy wielkiej białej polskiej (wbp) to duże zwierzę w typie mięsnym, o długim i mocnym grzbiecie oraz zadzie z dobrze umięśnionymi szynkami. Dorosła locha osiąga masę ciała 300-350 kg, natomiast knur 350-400 kg. Białą skórę pokrywa szczecina, również białego koloru. Rasa charakteryzuje się szybkim tempem wzrostu, cienką słoniną i bardzo dobrą jakością mięsa, odpowiednią do produkcji różnych typów wędlin. A o to przecież chodzi tak domorosłym, jak i profesjonalnym kucharzom!

Dzisiejszy wygląd świni rasy wbp i wartości konsumpcyjne pozyskiwanego z niej mięsa, to efekt pracy sztabu naukowców i pasjonatów, której początek sięga lat 70. XIX w. Rasa została wytworzona w wyniku krzyżowania prymitywnych świń krajowych: polskiej dużej długouchej i polskiej małej ostrouchej z rasą wielką białą angielską i białą ostrouchą.

Trzeba wiedzieć, że znaczny wpływ na kształtowanie pogłowia świń w Królestwie Polskim wywarły „lubelskie” chlewnie zarodowe, prowadzone ongiś przez: Antoniego Budnego z Bychawy, Antoniego Bobrowskiego ze Snopkowa, Izabelli Ryx z Prazmowa i Stanisława Kuczyńskiego z Koroszczyna. To m.in. krzyżowane tam zwierzęta dały początek nowej rasie wbp, której nazwa oficjalnie funkcjonuje od roku 1962. Obecnie rasa ta pod względem liczebności w populacji hodowlanej zajmuje drugie miejsce za polską białą zwisłouchą!

Świnie rasy wbp doskonale nadają się zarówno do intensywnego, jak i ekstensywnego chowu ze względu na silny kościec, zwartą budowę ciała i mocną konstytucję. Naukowcy podkreślają, że wysoką jakość konsumpcyjną i technologiczną pozyskiwanego z tych świń surowca rzeźnego można jeszcze podnieść. Obecnie prace hodowlane w obrębie rasy wielkiej białej polskiej zmierzają m.in. do uzyskania odpowiedniego tempa wzrostu i mięsności tusz na poziomie: 58% dla loszek i 60% dla knurków.



Pieczyste – nie tylko z dzika

Dzik pieczony w skórze

Umiejętność przygotowania tej niecodziennej potrawy w oparciu o ustne tradycje przetrwała w gminie Ludwin w pow. łęczyńskim. Największe doświadczenie w tym względzie mają mieszkańcy wsi Zezulin Pierwszy. Miejscowość położona jest w południowo-zachodniej części Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego, a więc w krainie bogatej w lasy, jeziora, łąki i torfowiska. Występująca tu obfitość grzybów, owoców leśnych, w tym żołądzi, i innego rodzaju naturalnego pokarmu, sprzyja bytowaniu dzikiej zwierzyny, zarówno ptactwa, jak i ssaków. Żyją tu również dziki. Na odstrzał tego zwierzęcia należy mieć pozwolenie albo zakupić ubitego dzika od licencjonowanych myśliwych. Odstrzał jest dozwolony jedynie w porze jesiennej i wczesnozimowej. Wtedy też mięso z dzika jest stosunkowo miękkie i najsmaczniejsze. Ma ono swoisty smak i zapach, który nie wszystkim odpowiada, jednak nigdy nie zraża prawdziwych smakoszy dzicyzny.

Zanim rozpocznie się procedura przyrządzania pieczeni z dzika, należy ubite zwierzę przetrzymać w skórze w chłodnym miejscu od kilku dni do trzech tygodni, w zależności od temperatury. Następuje wówczas proces dojrzewania mięsa, przez co staje się ono delikatniejsze i smaczniejsze.

Wstępna obróbka dzika polega na opaleniu jego szczeciny, dokładne mycie ciepłą wodą, wypatroszenie i mycie końcowe. W międzyczasie, gdy mięso nadal dojrzewa, przygotowuje się zalewę do peklowania. W jej skład wchodzi: zmiażdżone nasiona pieprzu, jałowca, ziela angielskiego; dodaje się też trochę cukru. Zalewę uzupełniają zagotowane w wodzie inne przyprawy i warzywa. Teraz następuje pracochłonny proces peklowania, polegający na wstrzykiwaniu zalewy w mięso, przez skórę, zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz tuszy. Przed włożeniem tuszy do specjalnego pieca, który jest opalany suchym drewnem, jej wnętrze napełnia się farszem z kaszy, słoniny i podrobów. Pieczenie trwa ok. 6 do 10 godzin.

Gotową potrawę podaje się na stół na dużej tacy. Teraz można już mięso konsumować wraz z farszem, pokrojone na odpowiednie porcje. Zalecany jest dodatek smakowy w postaci sosu żurawinowo-chrzanowego.

Ciekawostką jest, że skóra dzika, dawniej wykorzystywana do wyrobów odzieży i butów albo jako dywan, obecnie stanowi element pieczeni, co powoduje, że mięso jest bardziej czyste i mniej przesiąknięte dymem.



Dzik w cieście

Dziczyna była w staropolskiej kuchni najbardziej cenionym mięsem. Uważano ją za zdrowszą od mięsa zwierząt hodowlanych, ponieważ jest chudsza. Mięso z dzika jest delikatne i lekkostrawne. Polska tradycja kulinarna przekazała wielkie bogactwo przepisów na wspaniałe dania z dziczyzny.

Wśród lasków, piasków i karasków, jak mówi dawne porzekadło, mieszkała podlaska szlachta, zajmująca się od pokoleń polowaniem. Na równinnym obszarze Niziny Południowopodlaskiej położony jest Kodeń – słynna nadbużańska miejscowość pielgrzymkowa, która należała do magnackiego rodu Sapiechów od końca XV w. do zaborów. Zachowały się liczne zapiski historyczne o polowaniach w tutejszych lasach, a także o biesiadach przy stołach zastawionych dziczyzną. Brylował w nich książę Radziwiłł zw. Panie Kochanku z pobliskiej Białej, zwanej później Podlaską.

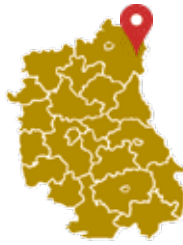
Opisy wielkich polowań w szlacheckiej Polsce można często odnaleźć na kartach rodzimej literatury. Nie brakuje myśliwskich scen w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza. Oto krótki fragment:

Za moich panie czasów, w języku strzeleckim

Dzik, niedźwiedź, łos, wilk, zwany był zwierzęciem szlacheckim.

Ten szlachecki dzik świetnie smakuje jako danie mięsne w cieście. Mieszkańki Kodnia – Danuta i Paulina Pietrasik potrafią sporządzić dzika w cieście w oparciu o tradycyjne przepisy kulinarne. Potrawa jest serwowana podczas spotkań tutejszych kół łowieckich i przy innych okazjach.

Zanim danie z dzika pojawi się na stole należy mięso zamarynować i upiec, a następnie oblepić ciastem i całość piec jeszcze przez godzinę. Gotowe mięso smakuje wybornie, szczególnie we własnym sosie, z dodatkiem owoców: porzeczek, borówek, żurawin, berberysu i derenia.



Ludwińskie prosię pieczone faszerowane

To jedna z najbardziej okazałych i efektownych potraw, zajmujących zwykle blisko metr kwadratowy stołu. Takim daniem można uraczyć nawet ponad setkę biesiadników. Prosię pieczone jest głęboko zakorzenione w polskiej tradycji kulinarnej. Stanowi atrakcję świątecznego stołu, wesel, dożynek, bankietów, balów sylwestrowych oraz imprez okolicznościowych.

Jego rumiano-brązowa skóra, złocisty kolor i kuszący aromat mięsa zachęcają do bezkarnej uczyty. Swoją wyjątkowy smak i zapach, pieczone prosię ludwińskie, firmowane przez Wiesława Wójcika, zawdzięcza lokalnej metodzie produkcji oraz specjalnie wyselekcjonowanemu surowcowi najwyższej jakości. Pod złocistobrązową skórą kryje się mięso o barwie jasnoróżowej. Jego subtelny smak uzyskuje się dzięki zastosowaniu ziół używanych do przygotowania zalewy peklowej.

Głównymi składnikami tego rarytasu są: mięso świni rasy puławskiej, kasza gryczana oraz przyprawy. Obok umiejętności przygotowania prosiaka,

niezwykle ważną jest sztuka pieczenia. Jeden z lubelskich mistrzów, specjalizujących się w takich potrawach wyznał kiedyś, że spalił w piecu kilkadziesiąt świń, nim uzyskał odpowiednią miękkość, smak i kolor mięsa.

Jak opowiadają najstarsi mieszkańcy gminy Ludwin, w niedzielę wielkanocną, zaraz po mszy, zasiadano do wielkiej uczyty, która trwała od śniadania aż do późnej kolacji. Na stoły wjeżdżały rozmaite smakołyki. Najbardziej wyczekiwany jadalnym poście, były mięsniwa. Wśród nich pieczone lub wędzone w dymie jałowcowym szynki, kielbasy, paszety. Na zasobniejszych stołach pojawiała się dziczyna i obowiązkowo pieczone prosię. Do mięs podawano własnoręcznie wypiekany chleb pszenny lub razowy.

Dziś prosię pieczone z Ludwina jest ozdobą stołu zarówno na masowych imprezach, jak i kameralnych spotkaniach w eleganckich lokalach. Swoją renomę potwierdziło nagrodami zdobytymi na kulinarnych festiwalach i konkursach.



Pieczeń z szynki dzika – pieczona lub wędzona

*Borem dzik pędzi w dal,
Zacne to zdobycze.
Strzelbę chwyć, żnawo pal,
dobre schaby dzicze.*

Dobra jest też szynka z dzika – tak można by z powodzeniem uzupełnić cytowany fragment wiersza Teofila Lenartowicza. Pieczeń z szynki dzika sporządzą panie Danuta i Paulina Pietrusik – mieszkanki Kodnia nad Bugiem w powiecie bialskim. Nawiązują one do tutejszych tradycji myśliwskich i kulinarnych. Warto wiedzieć, że dziczyzna jest pożywniejsza od innych mięs, gdyż zawiera więcej białka.

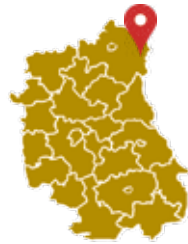
Szczególne zasługi dla Kodnia wniósł ród Sapiehów, który władał tutejszymi dobrami przez kilka wieków. Pozostał po nich okazały kościół pw. św. Anny ze słynącym łaskami obrazem Matki Boskiej Kodeńskiej, ufundowany w XVII wieku przez Mikołaja Sapiechę, klasztor oblatów, gotycko-renesansowa kaplica zamkowa, fragment zamku i inne zabytki.

W nadbużańskich borach nigdy nie brakowało zwierzyny, więc dziczyzna królowała na sapieżyńskich stołach, o czym świadczy chociażby ten krótki opis śniadania wielkanocnego z czasów Jana Pawła Sapiechy: Stało cztery przeogromnych dzików, to jest tyle ile części roku, każdy dzik miał w sobie wieprzowinę, alias szynki, kielbasy, prosiątka (...) stało tandem dwanaście jeleni, także całkowicie upieczonych...

Pysznej szynki z dzika kosztowali także królowie goszczący u Sapiehów, m.in. Stanisław August Poniatowski. Tradycje kodońskich możnowładców kultywowane są przez myśliwych zorganizowanych w kołach łowieckich. Podczas święta ich patrona, Hubertusa, szynka z dzika jest honorowym daniem.

Przygotowanie tak oryginalnego produktu wymaga doświadczenia, finezji i pracowitości. Przede wszystkim należy pozyskać udziec z dzika o wadze 5-12 kg oraz zgromadzić przyprawy: jałowiec, sól, cukier, gorczycę, pieprz czarny, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, a także miód. Mięso po nakłuciu naciera się ww. składnikami i odstawia na kilka dni, aż się odpowiednio zmaceruje. Następnie piecze się szynkę w piekarniku lub piecu chlebowym.

Upieczony do miękkości produkt jest gotowy do spożycia na ciepło lub zimno, najlepiej podprawiony różnymi sosami. W celu uzyskania bardziej „myśliwskiego” smaku szynki i jej dłuższego przechowywania, powinno się ją uwędzić w dymie z odpowiedniego drewna i ewentualnie gałęzi jałowca.



Czy to zupy? Flaki piaseckie

*(...) do nas na flaki wstępajcie Panowie.
Rarytas w swej kuchni serwuje, co chcesz.
Nie marudź, nie zwlekaj, bierz forsę i w drogę.
Jak trafić do Piaseków zapemne to wiesz.*

Tak brzmi fragment piosenki autorstwa Lucjana Świetlickiego, którą ponad 40 lat temu wykonywała Piasecka Kapela Podwórkowa. Strofy nawiązują do rozkręcenia lokalnej mody na flaki, którą rozpoczął w latach 60. XX wieku restaurator Ryszard Sieczkarz. Jednego dnia w jego restauracji „Przystań”, a później „Rarytas” w Piaskach serwowano nawet 600 porcji tej zupy! Potrawa zawsze musiała być świeżo przygotowana, gorąca i parująca. Mówiąc o flakach piaseckich, mamy na myśli gęstą, kremową zupę z oczyszczonymi, pokrojonymi w cienkie paski flakami wołowymi (fragmentami żołądka), marchewką i innymi warzywami. Zupa ma smak ostry, a zapach rosołu z flaków, warzyw i nieodzownego majeranku. Potrawę tę do dziś przygotowuje się w Piaskach według tej samej, sprawdzonej receptury i rygorystycznych wymogów wprowadzonych przez Ryszarda Sieczkarza. Świeżutkie flaki muszą być trzy razy obgotowane, a woda odlana. I najważniejsze – flaki muszą być mięk-

kie. Czas gotowania flaków w Piaskach wydłużono z 2 do 4-5 godzin!

Według encyklopedii staropolskiej flaki to ulubiona od wieków w Polsce potrawa, podawana dawniej nawet na ucztach pańskich, bez której do dziś w wielu okolicach nie może się obejść uczta weselna. W Piaskach bez flaków nie mógł się odbyć żaden z cotygodniowych targów końskich, na które zjeżdżali kupcy z całej Polski. Po udanej transakcji szli do restauracji, gdzie dobijali targu przy kieliszku wódki i misce flaków. Bo w Piaskach – jak mawiają sami mieszkańcy – od zawsze handlowało się końmi i jadano flaki.

Z czasem flaki piaseckie stały się tak sławne, że zaczęli na nie przyjeżdżać politycy, aktorzy i dostojnicy kościelni. Są najlepsze w Polsce – wpisał się do książki pamiątkowej restauracji „Rarytas” prof. Wiktor Zin. Chwalili je Maryla Rodowicz i Anna Seniuk. Zajadał się nimi Wiesław Gołas i redaktor radiowy Adam Tomanek. Na cześć tej potrawy od 2008 r. w ostatnią niedzielę czerwca w Piaskach organizowany jest „Festiwal Flaków”, podczas którego odbywają się liczne degustacje oraz konkurs na najlepsze flaki Lubelszczyzny.



Lubelski forszmak

Lubelski forszmak drobiowy posiada płynną konsystencję, podobną do rzadkiego gulaszu. Głównym składnikiem potrawy jest mięso z kurczaka lub indyka, z dodatkiem boczku wędzonego i szynki, cebuli, ogórka kiszzonego, śmietany, koncentratu pomidorowego, mąki pszennej oraz takich przypraw jak: pieprz, papryka słodka i ostra, czosnek, musztarda, liść laurowy oraz sól i cukier.

Forszmak składa się z wielu składników, pozornie niepasujących do siebie, a jednak rezultat kulinarny tej potrawy jest wyśmienity. Forszmak uważany jest za potrawę żydowskiego pochodzenia – w tamtejszej kuchni nosi on nazwę imho, co oznacza zakąskę. W podobnym charakterze jest podawany w Polsce, a także w Finlandii, Niemczech i Rosji. W Polsce forszmak spożywany jest głównie na Lubelszczyźnie, w innych regionach kraju niewiele osób o nim słyszało. Potrawa ta bywa także serwowana zamiast zupy, a nawet drugiego dania.

Zewnętrzny wygląd forszmaku drobiowego jest zawieszisty, ogólna barwa – ceglasta, smak i zapach – lekko winny z nutą wędzonki i czosnku. Wykonanie tej potrawy wymaga umiejętności, dokładności

i dłuższego czasu – ok. 1-1,5 godz., przy tym należy przestrzegać tradycyjnej receptury, znanej na Lubelszczyźnie od kilku dziesięcioleci. Tuskę mięsa drobiowego gotuje się, a do otrzymanego wywaru drobiowego dodaje część składników, i gotuje razem aż do uzyskania płynnego sosu. Pozostałe składniki m.in. mięso drobiowe, wędliny, ogórki kiszzone – uduszone na patelni – łączy się z sosem, a całość gotuje jeszcze przez 30 minut. Forszmak podaje się w kamionkowych salaterkach albo w tzw. koszyczkach z ciasta naleśnikowego. Taki koszyczek podnosi walory estetyczne i smakowe tego osobliwego dania. Warto przyrządzić samemu forszmak drobiowy albo zamówić go w jednej z lubelskich restauracji.



Drobiowe, ale nie drobne Gęś pieczona z Zezulina

*Na świętego Marcina dobra gęsina
Na świętego Marcina gęś do komina*

Te staropolskie przysłowia znowu są obecne w polskiej kulturze kulinarnej, dzięki powrotowi do obchodów święta Marcina – żyjącego w IV wieku patrona wielu dawnych i obecnych profesji, m.in. młynarzy, żołnierzy i właścicieli winnic. Święto przypada na dzień 11 listopada, a więc o tej porze roku, gdy kończą się wszystkie prace gospodarskie związane z pozyskiwaniem i zgromadzeniem plodów rolnych. Niegdyś w tym czasie zaprzestawano też połowu ryb i wypasania bydła. Staropolski obyczaj nakazywał najęść się w tym dniu do syta i tłusto, nie gardząc mocniejszymi trunkami. Jednym z głównych, szczególnie oczekiwanych dań była gęsina.

Tą nazwą określano mięso i gotowanej, i pieczonej gęsi, a także gęsi smalec – przechowywany w domach do celów kuchennych i leczniczych. Ma on bowiem silne właściwości rozgrzewające zarówno od wewnątrz – jako dodatek do gorącego mleka – jak i z zewnątrz – do smarowania zbolałego ciała. Warto wspomnieć, że wbrew przekonaniom gęś nie jest tłustym ptakiem, a występujący w jej mięsie tzw. tłuszcz sadelkowy zawiera cenne kwasy omega-3 i omega-6, i aż w 98% jest przyswajalny przez organizm. Tradycja hodowli gęsi w województwie lubelskim liczy sobie już kilkaset lat. Ptaki te są łatwe w utrzymaniu i wszechstronnie użytkowane, jako że oprócz jaj i mięsa do-

starczą cenionego puchu i pierza, a także dobrego nawozu.

Dogodne tereny do takiego kierunku produkcji znajdują się w położonej na Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim gminie Ludwin. Dzięki temu na terenach tych, m.in. we wsi o nazwie Zezulin Pierwszy, zachowały się do dziś tradycyjne procedury kulinarne pieczenia gęsi.

Wstępna obróbka, aż do uzyskania gotowego produktu kulinarnego, wymaga kunsztu i doświadczenia kucharskiego. Ubitego ptaka należy oskubać, wypatroszyć, wymyć, uformować w specjalny sposób tuszki i zapiekłować – na sucho lub na mokro. Do peklowania używa się: owoców jałowca, ziela angielskiego, kolendry, liści laurowych i innych przypraw, a także selera, marchewki i pietruszki. Można też wypełniać gęś innym nadzieniem. Wiesław Wójcik z Zezulina wypełnia np. tuszę jabłkami, pomarańczą, morelą i suszonymi śliwkami. Pozostaje teraz umiejętnie upiec gęś. Ułożoną w brytfannie, wkłada się do pieca opalanego drewnem na kilka godzin.

Gotowe danie będzie smakowało nawet najbardziej wybrednemu konsumentowi.



Indyk pieczony z Zezulina



Zezulin to rozczłonkowana wieś położona w gminie Ludwin na Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim, w pobliżu jezior: Dratów, Rogóźno, Krzceń i Mytycze. Tradycja pieczenia drobiu i dziczyzny w tej części Lubelszczyzny wywodzi się od wpływowych rodów magnackich, m.in.: Łęczyńskich, Firlejów, Branickich i Sapiehów. Pieczone było też podawane w okolicznych dworach ziemiańskich według starych, tutejszych recept. Apetyty naszych przodków bywały nienasycone: oto na jeden posiłek pewnego dworzanina należało przeznaczyć: gęś, ćwierć barana, parę kapłonów, pieczeń wołową, ser, trzy bochny chleba i dwa garnce miodu (!).

Na weselach chłopskich również sobie folgowano, posilając się i popijając bez umiaru, o czym świadczy taka przysłówka: Jedzta, pijta, popijajta... albo taka: W imię Ojca i Syna, żeby nie została ani ksyna. Smaczne, słone, leci w gardło jak salone. Do dzisiaj w tych stronach zachowały się tradycje weselnego menu, w którym występuje: pieczony prosiak, bywa, że nawet dzik, i drób – w tym indyk.

Indyk (*Meleagris gallopavo*) jest jedynym większym zwierzęciem z Ameryki, którego hodowla przysięła się w Europie. Nazwa ptaka przypomina pomyłkę Krzysztofa Kolumba, któremu się zdawało, że dotarł do Indii. W Polsce indyki pojawiły się już w poł. XVI wieku. Początkowo bardziej zdobyły magnackie i bisku-

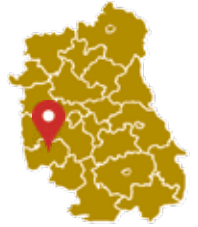
pie parki niż stoły. Dopiero w XVIII wieku ptak z Ameryki Północnej zyskał powodzenie w polskiej kuchni. Był też mieszkańcem soplicowskiego kurnika, karmiony ręką Zosi, jednej z bohaterek „Pana Tadeusza”.

Do pieczenia najlepiej wybrać średniej wielkości indyka, starając się by nie był kilkuletni. Pracochłonny proces kulinarny składa się z kilku etapów, jak: odpierzenie, patroszenie, płukanie, kilkugodzinne suszenie tuszki w pozycji wiszącej, formowanie oraz peklowanie w przygotowanej z przypraw zalewie – poprzez wstrzykiwanie jej igłą w mięso. W międzyczasie należy sporządzić nadzienie, które może składać się z kaszy gryczanej z wątróbką albo z jabłek przyprawionych cynamonem i majerankiem. Oba te sposoby stosują właśnie mieszkańcy Zezulina Pierwszego, m.in. Wiesław Wójcik, który zgłosił dzika do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych.

Pieczenie mniejszych sztuk odbywa się w piekarnikach elektrycznych lub gazowych, zaś większe, np. o wadze ponad 15 kg, w piecach opalanych drewnem. Gotowy produkt ma złocistą skórę, pod którą znajduje się kremowo-różowe mięso. Indyk w takiej postaci pachnie wyśmienicie i doskonale smakuje. Potrawa jest przy tym dietetyczna i pożywna.



Kaczka czarna nadziewana



Kaczka czarna nadziewana to regionalne danie, posiadające tradycyjny smak, charakteryzujące się aromatycznym zapachem pieczonego mięsa, barwy od złocistej do brązowej o chrupkiej i soczystej konsystencji. Głównym składnikiem jest oczywiście kaczka czarna, czyli krzyżówka kaczki dzikiej z domową, nadziewana farszem z podrobów drobiowych, zmielonej cieleciny, masła, jajek, natki pietruszki i przypraw.

Do sporządzenia tej tradycyjnej potrawy używa się kaczki żywionej sposobem tradycyjnym tj. ziemniakami i śrutą zbożową, wówczas mięso jest smaczne, o swoistym aromacie. Najlepszą porą do pozyskiwania surowca jest sierpień i wrzesień, ponieważ w tym czasie kaczki z wiosennego wylęgu są jeszcze młode, co gwarantuje najwyższy smak mięsa. Należy pamiętać, aby kaczka była świeżo ubita i niemrożona. Po wypatroszeniu ptaka należy tuszkę zalać na kilka godzin solanką, następnie całość oprószyć przyprawami oraz nadziewać uprzednio przygotowanym farszem. Piec do uzyskania złotego koloru, w międzyczasie polewać masłem.

Receptura sporządzania kaczki nadziewanej sięga ponad pół wieku. Potrawa przygotowywana była i jest na wszystkie uroczystości rodzinne i spotkania towarzyskie.

Dużo ciekawych informacji o przygotowywaniu kaczek do spożycia zawiera poradnik kulinarny W. Braniewskiego „Kuchnia i stół w polskim dworze”. Opisy mówiące o spożywaniu kaczki jako jednego z dań podawanych na obiad pojawiają się również w książce M. Lemnis i H. Vitry „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole”. W rozdziale poświęconym spożywaniu potraw za czasów króla Stasia czytamy: Obiady na co dzień również były obfite i smaczne. (...) Uboższa ludność nie jadła mięsa codziennie, natomiast bogaci mieszczanie raczyli się po zupie daniem mięsnym: sztuką mięsa z rosółu, zrazami, różnie przyprawionymi kielbasami, flakami i kiszkami. (...) Pieczenie, kury, kaczki i gęsi oraz desery należały u większości do dań niedzielnych i świątecznych.



Kaczka grądziarska

Ten tradycyjny produkt regionalny przyjął swoją nazwę od wsi Grądy, która położona jest w gminie Chodel w powiecie opolskim. Osada Grądy założona została już w średniowieczu na wyniesionym o kilka metrów gruncie ponad rozlewiskami doliny Chodelki. Takie naturalne, suche miejsce nazwano właśnie grądem. Na tutejszych mokradłach bytowało mnóstwo wodnego ptactwa, w tym dzikie kaczki, z czasem udomowione. Duże oddalenie komunikacyjne wsi Grądy od innych miejscowości i ludności sprzyjało zachowaniu lokalnego dziedzictwa kulturowego, a więc i tradycyjnej kuchni.

Gospodynie przygotowywały różnorodne potrawy w oparciu o plody rolne z własnych upraw, jak i hodowli zwierząt, w tym także drobiu. Dawniej mięso gościło bardzo rzadko na chłopskich stołach. Ludziom było żal zjadać domowe ptactwo, ponieważ pozyskiwano od niego jajka, a także pierze na pierzyny i poduszki. Pióra z kaczek były uważane za najlepsze. Jeżeli zdecydowano się na ubój drobiu to



wybierano najpierw samce, pozostawiając w stadzie tylko najdorodniejsze koguty, gąsio i kaczory.

Kaczka grądziarska jest drobiem stosunkowo łatwym do przyrządzenia, pod warunkiem, że posiada się odpowiedniej jakości półprodukty. Dzisiaj rzadko piecze się ją w piecu chlebowym, ale piekarnik gazowy i elektryczny oraz prodiż też są odpowiednie.

Najlepiej wybrać w miarę tłustego ptaka – najodpowiedniejsza byłaby kaczka rasy pekińskiej, jako że jest wystarczająco tłusta, więc mięso po upieczeniu nie jest suche. Wypatroszoną tuszę naciera się wewnątrz solą i smaruje całość marynatą sporządzoną z oleju rzepakowego i miodu. Do nadzienia używa się jabłek bez nasion, pokrojonych w ćwiartki, którymi napelnia się wnętrze tuszy, a rozcięcia zaszywa. Ważne, aby podczas procesu pieczenia polewać mięso wytopionym tłuszczem. Dobre rezultaty kulinarne daje też obłożenie tuszy plasterkami boczku lub słoniny.

Świeżo upieczona i jeszcze gorąca kaczka grądziarska smakuje tak doskonale, że tylko palce lizać.



Kaczka po zamojsku

Tradycja przygotowania tej potrawy jest efektem polskich i żydowskich doświadczeń kulinarnych. W miejscowości Tarnogóra, która leży na lewym brzegu Wieprza, żyła zawsze ludność polska, natomiast w Izbicy położonej po drugiej stronie rzeki, mieszkała do II wojny światowej społeczność żydowska. Na nadwieprzańskich, wielkoobszarowych łąkach wypasano tysiące gęsi i kaczek domowych (*Anas domestica*). Ptaki te pochodzą od dzikiej kaczki krzyżówki, udomowionej około 2,5 tys. lat temu.

Pieczona kaczka uważana jest od wieków za kulinarny rarytas. Podawano ją na stołach rzymskich patrycjuszów, była przysmakiem na królewskich i książęcych ucztach – także u zamojskich ordynatów – faszerowaną kaczka z jabłkami raczono gości w ziemiańskich dworach. Obecnie jest popisowym daniem niektórych restauracji, a także domowych kuchni.

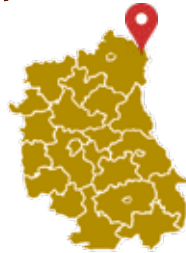
Na ziemi zamojskiej potrawę przygotowuje się w specyficzny sposób. Polega on na tym, że do sporządzenia gotowego dania potrzebne są dwie kaczki. Z tuszy jednego ptaka usuwa się wszystkie kości, na-

stępnie należy mięso drobno posiekać, dodać do niego suszonych rodzynków i śliwek, włoskich orzechów oraz przypraw według uznania, nie zapominając o rozmarynie, który jest tu bardzo istotny. Tak wytworzonym farszem nadziewa się tuszę drugiego ptaka, a po zaszcyciu, żeby nadzienie nie wypadło, piecze się całość w piekarniku. Należy od czasu do czasu polewać kaczka masłem, aby otrzymać bardziej soczyste mięso.

Wygląd przyrumienionego mięsa drobiowego, jego smak i zapach zadowolą nawet wybrednego smakosza. Kaczka po zamojsku jest pieczona nie tylko w okresie Bożego Narodzenia i Wielkanocy, ale także przy innych okazjach. Niektóre gospodynie podają ją z musem malinowym na ciepło oraz placuszkami wykonanymi z mąki pszennej, śmietany, jaj i sody.



Pieremiacze z Łobaczewa Małego – potrawa tatarska z gminy Terespol



Jak sama nazwa wskazuje, specjal ten jest potrawą tatarską, a jednak utożsamia się go z kuchnią naszego powiatu bialskiego. Trzeba bowiem wiedzieć, że koźnienie tej potrawy sięgają w głąb historii XVII wieku, gdy Król Jan III Sobieski nadał wsie z tzw. ekonomii brzeskiej (a więc i te podlaskie) Tatarom. Ludność ta osiedliła się także na terenie dzisiejszej gminy Terespol, sprowadzając i kultuwując na lubelskiej ziemi zarówno swój folklor, jak i jedzenie. A były to, trzeba przyznać, głównie potrawy wysokokaloryczne, tłuste i ostre, ale także proste w przygotowaniu.

Z czasem tatarskie potrawy pojawiły się na stołach autochtonów. Receptury na te najsmaczniejsze starano się przekazywać z pokolenia na pokolenie. Dzięki temu i współczesne gospodynie z Terespoła dobrze znają smak wielu tatarskich smakolek i potrafią je przygotować.

Tak jest też z pieremiaczami, zwanymi po tatarsku beremeczami. Możemy już zdradzić, że pod tą nazwą kryją się pierogi (w kształcie sakiewek) nadziewane mięsem i smażone w głębokim tłuszczu.

Sposób ich przyrządzania nie jest skomplikowany. Najlepiej zacząć od przygotowania farszu, do którego potrzebujemy pokrojonego w drobną kostkę mięsa drobiowego, zeszkłonej na oleju cebuli oraz przypraw (soli pieprzu i gałki muszkatołowej). Ciasto

zagniata się z mąki, masła, mleka, sody i szczypty soli, a następnie wałkuje i wycina małe krążki. Placuszki z farszem formuje się w zgrabne, owalne sakiewki i wrzuca na rozgrzany olej. Pierożki smaży się około 10 minut na złoty kolor, a po wyjęciu odsączamy nadmiar tłuszczu.

Gotowe pieremiacze mają złocistą „skórkę”, miękką konsystencję i wyjątkowy smak, w którym przeważa mięsno-cebulowy posmak z nutą aromatycznych przypraw. Prawdziwa bomba! Nie tylko kaloryczna...

Walory przysmaku zostały docenione w 2017 r. podczas regionalnego etapu konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, gdzie zajął on pierwsze miejsce w swojej kategorii. W tym samym roku zdobył też tytuł Najlepszego Produktu Regionalnego Terespoła i Okolic. Podpowiadamy, że promocją lokalnej kuchni tradycyjnej zajmuje się Koło Aktywnych Kobiet z Łobaczewa Małego. Panie nie tylko zachwalają smakoleki, ale także je robią! Warto zatem wybrać się do Łobaczewa, by na miejscu skosztować prawdziwego tatarskiego pieremiacza!



Prosto z lubelskich stawów Karasie z Polesia



Główne składniki tej potrawy to ryby i grzyby, które dzięki swojej dostępności powszechnie gościły na stołach naszych przodków. Karasie z Polesia pochodzą z Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego. Dzięki swoim warunkom przyrodniczym i krajobrazowym opiewanym, m.in. w pieśni „Polesia czar”, kraina ta posiada niezwykle walory przyrodnicze.

Tutejsze rozległe lasy dostarczały obfitości grzybów, zaś prawie każde obniżenie terenu wypełniało bagienko, w którym roiło się od ryb, stąd m.in. do terenu tego przyłgnęła nazwa „laski, piaski i karasie”. Można w niej odnaleźć nutę lekceważenia i złośliwości, ale kto tu był, ten wie, że pojezierze to jeden z bardziej urokliwych obszarów natury bogatej w faunę i florę. Wiele lat temu mieszkańcy Zabrodzia w gminie Urszulin przygotowywali tę potrawę z karasie wielkości dłoni. Podawano je na ciepło z ziemniakami gotowanymi lub pieczonymi w mundurkach. Anna Wasilewicz przygotowuje karasie od ponad dwudziestu pięciu lat.



– W rodzinie mojego męża potrawa ta znana jest już trzeciemu pokoleniu. Dzięki łatwej dostępności składników: karasi srebrystych lub czerwonych, grzybów, mąki, oleju i przypraw, danie to było u nas bardzo popularne. O podobnym przepisie czytałam kilka lat temu w kalendarzu ściennym. Potrawa nazywała się karaś albo karp po polesku – mówi pani Ania.

Sposób przygotowania i podania karasi zależy od ich wielkości. Te większe kroimy na 2-, 3-centymetrowe dzwonka, brzegi spinamy np. wykalaczką i smażymy na oleju. Mniejsze patroszymy i pozostawiamy w całości. Jedne i drugie faszerujemy cebulą smażoną z grzybami, najlepiej borowikami i zapiekamy. Podajemy z chlebem lub smażonymi ziemniakami.

W niektórych domach karasie przyrządza się nawet na wigilijną wieczerzę. Nic dziwnego. Oryginalny smak smażonej ryby, cebuli i grzybów z nutką maślano-grzybowo-ziołową zaspokoii wymagającego smakosza. Co ważne, karasie z Polesia wytwarzane są w sposób tradycyjny, bez sztucznych konserwantów.

Karp w śmietanie po poniatowsku

Karp (Cyprinus carpio) jest jedną z najbardziej lubianych przez konsumentów rybą wód słodkowodnych. Żyje w stanie dzikim, jednak zdecydowana większość ryb zamieszkuje stawy hodowlane. Wśród nich dominuje tzw. karp – lustrzeń, zwany królewskim, z rzędem łusek wzdłuż obu boków ciała.

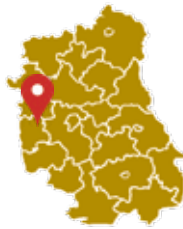
Pierwsze skupiska stawów hodowlanych istniały już w średniowieczu; były one zlokalizowane w dorzeczu górnej Wisły i Odry. W późniejszym okresie stawy te należały przeważnie do dworów ziemiańskich, dlatego wraz z rozparcelowaniem majątków hodowla ryb mocno podupadła. W 1948 r. tzw. ludowa władza propagowała hasło: Karp na każdym wigilijnym stole, czym zapoczątkowano tworzenie Państwowych Gospodarstw Rybackich. Obecnie karpie hoduje się w stawach i jeziorach, którymi gospodarują prywatne spółki rybackie lub osoby fizyczne. W województwie lubelskim, słynącym dziś z największej w Polsce produkcji karpia, liczne skupiska stawów hodowlanych występują zazwyczaj na nizinnych obszarach Polesia i Podlasia, Równiny Biłgorajskiej i Kotliny Chodelskiej – w okolicach Opola Lubelskiego i Poniatowej.

Karp po poniatowsku to danie w postaci smażonego filetu o kształcie prostokąta, długości ok. 15 cm i sze-

rokości 10 cm. Potrawę sporządza się z: oczyszczonego z osadów karpia, cebuli białej, czosnku, kwaśnej śmietany, mąki pszennej, oleju rzepakowego, masła, bulionu oraz przypraw – soli i pieprzu.

Cały proces kulinarny oraz wymieniony zestaw składników oparty jest o lokalne tradycje, częściowo żydowskie. Ze względu na specyficzny mullisty zapach ryby, dodawano do niej dużo duszonej cebuli; obecnie danie doprawia się cytryną, dawniej trudno dostępną. Delikatny smak potrawy uzyskuje się dzięki starannej obróbce kulinarnej. Filet jest najpierw obsmażony, a następnie duszony we własnym sosie, natomiast uduszona cebula jest doprawiona bulionem i kwaśną śmietaną.

Potrawę podaje się na gorąco z pieczonymi ziemniakami lub na zimno, jako przekąskę, z pieczywem. Mieszkańcy Poniatowej oraz przyjezdni mogą skosztować karpia w śmietanie w jednej z miejscowych restauracji.



Karp wędzony z Bełzca

To rarytas w postaci dzwonka tuszki karpia o wadze 250-350 gramów, barwie od złotobrazowej, przez jasnokremową i kremową, do szarej, a także jędrnej, spójnej i soczystej konsystencji, słodkawym smaku i zapachu świeżej wędzonej ryby. Dzwonka pochodzące z jamy brzusznej kształtem przypominają podkowę, natomiast te z okolic ogona – elipsę.

Tradycja hodowli i wędzenia karpia jest domeną gospodarstwa rybackiego w Bełczu na Zamojszczyźnie, które w 2018 roku zdobyło tytuły Mistrza Wojewódzkiego i Krajowego AgroLigi. Co ciekawe, od ponad 50. lat w rodzinie właścicieli gospodarstwa wędzenie było wyłączną domeną mężczyzn. Pan Albin, nestor rodu, jak i jego następcy, syn Antoni, pilnie strzegli tajemnic tej sztuki.

Karpie przed odłowieniem poddawane są w Bełczu procesowi płukania, co pozwala na usunięcie charakterystycznego dla niektórych ryb posmaku. Odławia się je o wadze 1,5-1,8 kg, ogłusza, odcina głowę i patroszy. Trzeba to robić szczególnie delikatnie, by nie naruszyć woreczka żółciowego – rozlana żółć nadaje mięsu posmak goryczy. Wypatroszoną tuszę przecina się w poprzek na 4 porcje (tzw. dzwonka). Karpia należy oprószyć solą i czarnym pieprzem, obłożyć liściem laurowym, zielem angielskim i czosnkiem,

przykryć drugą warstwą ryby i przypraw i odstawić w chłodne miejsce na minimum 5 godzin. Po tym czasie rybę osusza się i oczyszcza papierowym ręcznikiem. Na marginesie dodajmy, że tradycyjne solenie i obkładanie przyprawami ryby jest znacznie bardziej pracochłonne niż zwykle zanurzenie jej w solance...

Dzwonka karpia swój wyjątkowy smak zawdzięczają również specyficznemu sposobowi wędzenia dymem z okorowanego drewna dębowego, olchowego lub leszczyny. Tradycyjnie przygotowany frykas może być przechowywany nawet 10 dni!

Mięso karpia jest cenionym produktem dietetycznym i skutecznie konkuruje z innymi rodzajami białego mięsa. Zawiera stosunkowo niewiele tłuszczu, sporo natomiast nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz łatwo przyswajalnego białka i witamin z grupy B. Jest również dobrym źródłem składników mineralnych. Polecamy!



Kotlety rybne z Sugrów

*Drzewo – leszczyna,
zając – zwierzyzna,
ryby – karaski
ma szlachcic podlaski.*

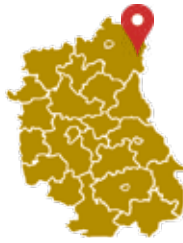
Tak mówi wierszowane przysłowie. I zgodnie z nim na terenach podlaskich, a do nich należą Sugry (ongis własność Sapiechów, dziś – część Kodnia), nigdy nie brakowało ryb. Są tego różne przyczyny. Jedną z nich jest położenie nad Bugiem, a także fakt, że cały powiat bialski jest poprzecinany wstążkami rzek i rzeczek, błyszczący stawami i sadzawkami, wokół których skupione są liczne gospodarstwa rybackie. Stąd w kuchni kodeńskiej obecność przede wszystkim ryb słodkowodnych.

Ubogacenie kodeńskiego jadłospisu o potrawy rybne wynika też ze względów religijnych. I to dwójakich! Mieszkający tu chrześcijanie obowiązani ongis byli do zachowania bardzo wielu okresów postnych, których liczba na naszych ziemiach przewyższała średnią europejską (normalnie nie jadano też mięsa w środy i piątki). Z kolei koegzystującym z nimi przez stulecia Żydom religia zakazywała spożywania wieprzowiny. Cała kulinarna uwaga skupiła się więc na rybach. Choć w Kodniu zniknęła szlachta i nie ma już

Żydów, mieszkańcy znów śmiało sięgają do lokalnej przebogatej tradycji kulinarnej, przyrządzając ryby w ten sam sposób, co ich przodkowie.

Zgodnie z odwieczną recepturą powstają też kotlety rybne. Najczęściej używa się tu do nich świeżych filetów ze szczupaka, lina, karasia, suma lub karpia (przemielonych przez maszynkę), a dodatkowo: bułki tartej namoczonej w mleku, cebulki smażonej na maśle, jajek, ziół i przypraw oraz oleju do smażenia czy rybno-warzywnego wywaru do gotowania. Kotlety sporządza się z masy powstałej z połączenia składników, a następnie obtacza w bułce tartej i smaży w niewielkiej ilości tłuszczu na jasnozłoty kolor lub obtacza w mące i gotuje w wywarze. Te smażone mają konsystencję zwartą, nierozpadającą się. Te gotowane charakteryzują się delikatniejszą strukturą. Wychodzą idealne, jeśli do masy wykorzystamy kilka gatunków ryb (tłustych i chudych).

Najlepiej smakują podane z dodatkami skrobiowymi (ziemniakami z wody, kluskami czy makaronami), witaminowo-mineralnymi (surówkami, warzywami z wody) oraz sosami: pomidorowym, chrzanowym czy paprykowym.



Paszтет z karpia z Sierskowoli



Sierszkowola i pobliskie Ryki, to tereny słynące z rybactwa. Już w 1929 roku Wacław Świątkowski w swoim przewodniku pt. „Podlasie – Piąta wycieczka po kraju” pisał: Na granicy działów wodnych Wieprza i Wisły obszernej kotlinie długim pasem ciągną się liczne stawy, znakomicie urządzone. To Ryki, stolica karpia, słynne rybołówstwo, największe w Polsce.

Skoro karp był w stawach, to i na stole nie mogło go zabraknąć, i to w różnych postaciach. W XX wieku często gościł tu prosty w wykonaniu paszтет z karpia. Potrawa powstała w wyniku modyfikacji słynnego przepisu na kotlety rybne Lucyny Cwierczakiewiczowej, która w książce kulinarnej z 1871 roku pt. „365 przepisów za 5 złotych” radziła: Wziąwszy jakąkolwiek rybę lub śledzi wymoczonych przez 24 godzin oczyścić, wyjąć ości i rybę posolić. Tymczasem przesmażyć trochę tartej cebuli w łyżce masła, jak ostygnie wrzucić usiekaną na maść rybę lub śledzie, dolożyć bułki tartej lub lepiej moczonej w mleku i wyciśniętej z wilgoci, trochę pieprzu, łyżkę masła, dwa lub trzy jaja w miarę ilości ryby; wymieszać długo,

aż masa zbieleje i robi się pulchna, potem robić na stolnicy posypanej mąką kotlety podługowate (...).

Kotlety Cwierczakiewiczowej paszтетem stały się za sprawą kobiet z Koła Gospodyń Wiejskich w Sierszkowoli, które masę rybną z przepisu włożyły w podłużne foremki i upiekły w piecu chlebowym. W latach 80. XX wieku do paszтетu zaczęto dodawać marchewkę i natkę pietruszki, co podniosło nie tylko jego walory smakowe, ale i zdrowotne. Dziś filety marynuje się w ziołach, cebuli i cytrynie, masę mieli w maszynkach, a piecze w elektrycznych lub gazowych kuchenkach. Mimo tych modyfikacji smak i aromat paszтетu pozostał bez zmian – jest delikatny z wyraźną nutą ryby i warzyw oraz bukietem odpowiednio skomponowanych ziół i pieprzu.

Jak wspominają starsi mieszkańcy Sierszkowoli, paszтет z karpia najczęściej podawano z pieczywem wypiekany w piecach chlebowych: – Wraz ze świętym chlebem był wyśmienity i wszyscy się nim zajadali. Doskonale sprawdzał się również w parze z chrzanem lub ćwikłą. Dziś można w nim zasmakować podczas lokalnych dożynek i festynów.



Pierogi z farszem z karpia

Ciekawe połączenie ciasta pierogowego z nadzieniem rybnym to wymysł mieszkańców okolic Bełżca, a więc terenów, gdzie ryb, zwłaszcza karpia, ci dostatek. O ile na kulinarny grunt Zamojszczyzny pierogi w szerokim asortymencie przeniosła bliskość ludności ukraińskiej i polskiej oraz pewna w tym wypadku dyfuzja kulturowa, to tradycje łączenia ryby z ciastem wynikają już ze specyfiki lokalnej gospodarki, której jedną z gałęzi było i jest nadal właśnie rybactwo. Pierogi z farszem z karpia spełniały więc jedną z ważnych funkcji kulinarnych – były pomysłem i sposobem na zagospodarowanie nadwyżek produkowanej w okolicy żywności.

Do dziś tradycje te kultywuje m.in. Gospodarstwo Rybackie Bełżec, które zgłosiło pierogi do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. Tworząca je rodzina rybaków już od pół wieku zajmuje się hodowlą i przetwarzaniem ryb. Warto dodać, że ich gospodarstwo zdobyło najwyższy tytuł Mistrza zarówno w wojewódzkiej, jak i ogólnopolskiej edycji konkursu Agro-Liga 2018.

Jak przyrządza się w Bełżcu pierogi rybne? Tutejsze gospodynie pracę zaczynają od farszu, czyli najpierw pieką filety karpia w piecu przez około 15 minut w temperaturze 180°C, a następnie oddzielają mięso

od ości i skóry oraz drobno siekają. Do posiekanej ryby dodaje się zmielony z podsmażoną cebulką, ugotowany ziemniak, surowe jajko, zioła, sól, pieprz i całość dokładnie wyrabia na jednolitą masę. Dopiero teraz należy zabrać się za przygotowanie ciasta pierogowego z mąki, jajka i wody. Tradycja każe cienko rozwałkować porcję ciasta (na nie więcej niż 1 mm grubości), wycinać z niego szklanką krążki, na które łyżeczką należy nakładać farsz. Brzegi krążków smaruje się wodą, aby nie rozklejały się podczas gotowania, i lepi pierogi, zaszczypując brzegi palcami. Uformowane pierogi gotuje się w osolonej wodzie przez ok. 1-2 minuty i podaje gorące – najlepiej z podsmażoną na złoto cebulką.

Pierogi z farszem z karpia mają wielkość ok. 5 cm, barwę jasnokremową, a kształt zbliżony do półkolistego z charakterystyczną falbanką w miejscu zlepiania. Na przekroju widoczny zwarty farsz otoczony cienkim ciastem pierogowym. Po ugotowaniu są miękkie i bardzo delikatne. Przeważa w nich smak ciasta pierogowego przeplatany z delikatnym posmakiem farszu rybnego. Pycha!



Szyneczka z karpia z Pustelni

Kształt zewnętrzny szyneczki podobny jest do kuli o nieregularnej, nieco pofalowanej powierzchni ze względu na użycie siatki do jej uformowania. Na przekroju ma ona kształt okrągły lub lekko owalny. Długość 10-15 cm, średnica ok. 10 cm; waga ok. 300-400 g, barwa zewnętrzna brązowa o zróżnicowanych odcieniach, barwa wewnętrzna – biała oraz lekko różowa. Konsystencja szyneczki z karpia jest zwarta, można ją kroić tak, jak wędlinę. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonych ryb.

Lubelszczyzna jest uważana za zagłębie hodowli karpia w Polsce ze względu na liczne stawy hodowlane i gospodarstwa rybackie. Hodowla karpia, która ma w Polsce ponad 800-letnią tradycję, jest praktycznie prowadzona w niezmienny sposób od wieków, jako najbardziej przyjazna środowisku produkcja zwierzęca w Europie.

Szyneczka produkowana jest w gospodarstwie rybackim w Pustelni k. Opola Lubelskiego, z karpia z własnej hodowli. Produkt wytwarzany jest w sposób tradycyjny, bez dodatków chemicznych ani kon-

serwantów, używane są wyłącznie ryby, sól i woda, a receptura solankowania przez dziesiątki lat również nie uległa zmianie.

Szyneczka z karpia dostępna jest w tutejszym gospodarstwie rybackim przez cały rok, a większe ilości wędzi się na zamówienie. Taki system pozwala na zachowanie świeżości produktów, w wielu przypadkach prosto z wędzarni – ciepłych i pachnących.

Szyneczka z karpia jest lokalną specjalnością. Wytwarza się ją z filetów z karpia odpowiednio ponacinanych, aby wyeliminować ości, i poddanych solankowaniu. Następnie filety są odpowiednio zwijane, aby nabrały kształtu małej szyneczki i wędzone przy użyciu drewna olchowego. Szyneczka z karpia wspólnie smakuje i pachnie. Jest doskonała na ciepło i na zimno, można z niej robić kanapki lub podawać jako przystawkę.



Wędzone dzwonka karpia z Pustelni

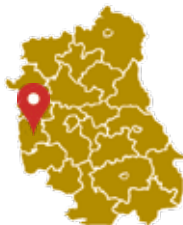
Jest to wyrób pochodzący z centralnej części województwa lubelskiego z okolic Opola Lubelskiego. Województwo lubelskie bogate jest w gospodarstwa rybackie produkujące karpia. Rybne stawy hodowlane tworzą od stuleci element krajobrazu Lubelszczyzny. Hodowla karpia ma w Polsce ponad 800-letnią tradycję i od stuleci prowadzona jest praktycznie w niezmienny sposób.

Stawy karpiove w Pustelni k. Opola Lubelskiego istnieją od ponad 50 lat, a produkty takie, jak wędzone dzwonka karpia, wytwarzane są wyłącznie z ryb z tutejszej hodowli; ma to istotny wpływ na niepowtarzalny smak karpi hodowanych w tym miejscu.

Opisywany produkt wytwarzany jest w sposób tradycyjny, bez sztucznych konserwantów. Używa się wyłącznie ryby, soli i wody, a do wędzenia wykorzystuje się drewno drzew liściastych, najlepiej olchy. Z tego powodu dzwonka karpia mają zawsze ten sam naturalny kolor i dymny zapach. Również receptura solankowania, przez dziesiątki lat nie uległa zmianie, zgodnie z przekazem ustnym z pokolenia na pokolenie.

Wędzone dzwonka karpia z Pustelni wytwarza się przez cały rok. Danie serwuje się świeże, tego samego dnia, kiedy było wędzone lub najpóźniej następnego dnia. Taki system pozwala na zachowanie wysokiej jakości produktów, oferowanych prosto z wędzarni. Wędzone dzwonka karpia z Pustelni oraz szyneczka z karpia są specjalnością regionalnej kuchni opolskiej.

Wędzone dzwonka karpia mają po 10-15 cm długości, 3-10 cm średnicy i ok. 100 gramów wagi. Barwa zewnętrzna – brązowa, o zróżnicowanych odcieniach; barwa wewnętrzna – biała oraz lekko różowa. Konsystencja dzwonka jest zwarta, skóra jędrna, łatwo oddzielająca się od mięsa.



Zupa z karpia

Zupami określamy ciepłe lub zimne potrawy o płynnej konsystencji, których zadaniem powinno być pierwsze nasylenie głodu i ewentualne pobudzenie apetytu do dalszej konsumpcji. Podstawowym składnikiem większości polskich zup są wywary: mięsne, jarzynowe, owocowe lub grzybowe, rzadziej – rybne. Ugotowanie dobrej zupy rybnej o zharmonizowanym smaku wymaga dużych umiejętności kulinarnych. W regionie lubelskim dania ze świeżych ryb słodkowodnych serwuje się w pobliżu kompleksów stawów hodowlanych, m.in. w Pustelni k. Opola Lubelskiego, które są położone w dolinie rzeki Chodelki.

Większość lubelskich stawów rybnych zakładały dwory ziemiańskie, usytuowane w sąsiedztwie dolin rzecznych, m.in. Wieprza, Tyśmienicy, Chodelki, Bystrzycy, Włodawki, a także na Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim i w Lasach Janowskich. Stawy kopano lub przekształcano ze starorzeczy. Wśród hodowlanych ryb nadal przeważa karp; Lubelszczyzna jest prawdziwym zagłębiem tej ryby: roczna produkcja przekracza 2 tys. ton żywego karpia!

Mięso karpia (*Cyprinus carpio*), niezależnie od podgatunku, jest żółtaworóżowe, bardzo smaczne,

aczkolwiek tłuste. 100 g mięsa zawiera 7,5 g białka i 3,9 g tłuszczu, a ponadto liczne witaminy i łatwo przyswajalny wapń – budulec kości.

W nieodległej od Opola Lubelskiego Poniatowej jedna z firm cateringowych przygotowuje zupę z karpia w oparciu o lokalne tradycje kulinarne.

Potrawa charakteryzuje się dużą gęstością, ponieważ zawiera posiekaną włoszczyznę, imbir, gałkę muszkatołową oraz – unoszący się na powierzchni – majeranek. Główną wkładkę stanowi usmażony na oleju filet z karpia oprószone mąką. Wszystkie składniki tkwią we własnym wywarze rosółowym. Wcześniej filety z karpia marynuje się w soli, pieprzu i cebuli. Gotowy produkt jest podawany na gorąco z podpiłomykiem. Ma ona niepowtarzalny smak. Zapach ryby jest dyskretny, dobrze zharmonizowany z aromatem warzyw i przypraw. Dominuje posmak słodkavo-pikantny.

Zupa z karpia działa rozgrzewająco, jest pożywna i smaczna, a przy tym lekkostrawna.



Potrawy mięsne z kajetu babuni...

Zamojskie bitki na kminkowej kapuście

Składniki

- 1/2 kg polędwiczki
- 6 dag masła
- 12 dag pomidorów
- 2 cebule
- 1/8 l śmietany
- 2 dag mąki
- 2 dag kaparów
- kapusta kwaszona
- 2 cebule
- olej rzepakowy
- kminek, sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania kapusty

Kapustę kwaszoną oplukać pod bieżącą wodą, następnie nastawić do wstępnego obgotowania. Po 15

minutach zdjęć z ognia, odlać nadmiar wody. W tym samym czasie obraną cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na oleju, dodać ją do lekko obgotowanej kapusty. Do całości dodać przyprawy i pod przykryciem dusić do miękkości, co kilka chwil mieszając, aby nie przywarła do dna.

Sposób przygotowania bitek

Mięso pokroić w ukośne plastry, pobić tłuczkiem, aby rozbić włókna mięśniowe. Następnie oprószyć mąką i przyprawami i obsmażyć na maśle. Po obsmażeniu przełożyć do garnka, a na pozostałym tłuszczu zrumienić posiekaną cebulę, dodać pomidory, podlać śmietaną i rosółem, zagotować. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito i wylać na zrazy, na koniec dodać kapary. Tak przygotowane zraziki dusić pod przykryciem ok. 10 minut. Wydawać z pyzami polskowolskimi.

Mostek cielęcy nadziewany wątróbką, pieczony z jabłkami

Składniki

- 1 mostek cielęcy
- 6 dag masła
- 8 dag wątróbki
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka usiekanej pietruszki
- przyprawy do smaku: gałka muszkatołowa, pieprz, papryka
- 2 jaja
- 1 bułeczka kajzerka
- 1/2 kg winnych jabłek

Sposób przygotowania

Mostek należy wymoczyć w zimnej wodzie, osączyć i ukształtować w formie płata. Posolić wewnątrz i zewnątrz, powyjmować grubsze kostki. Wątróbkę zemleć w maszynce do mięsa, przetrzeć przez sito lub zmiksować. Masło dokładnie rozetrzeć w miseczce, dodać do niego przetartą wątróbkę i rozdrobnioną bułeczkę, uprzednio namoczoną w wodzie. Na koniec dodać usiekaną natkę pietruszki. Doprawić do smaku przyprawami i tak przygotowanym farszem nadziać mostek, robiąc kieszeń lub rozcinając na połowę. Po nafaszerowaniu, mostek zesnurować i włożyć do pieczenia na ok. 2 godz. w temperaturze 140°C, obkładając pokrojonymi w ćwiartki jabłkami.

Żeberka duszone z miodem i cebulą, wydane z prażuchą

Składniki

- 75 dag żeberek przerośniętych
- 6 dag tłuszczu
- 2 cebule
- 6 dag masła
- 1 dag mąki
- 1 szkl. wywaru
- 1/8 l miodu
- 3 łyżki musztardy
- sól, pieprz
- majeranek
- 1 marchewka

Sposób przygotowania

Żeberka wymyć pod bieżącą wodą, ułożyć w misce. Przygotować marynatę: miód wymieszać z musztardą i przyprawami oraz utartymi warzywami na grubych oczkach. Różgą energicznie wymieszać i tak przygotowaną marynatą obłożyć żeberka. Mięso musi się macerować ok. 6 godzin. Po upływie czasu marynowania rozgrzać na patelni tłuszcz i masło, smażyć lekko oprószone mąką żeberka z obu stron. Po usmażeniu ułożyć w brytfannie, obłożyć pokrojoną w piórka cebulką i piec w dobrze nagrzanym piecu. Po upływie ok. 40 minut podlać wywarem, wcisnąć sok z cytryny, przykryć i dalej piec do miękkości.

Zraziki po lubelsku

Składniki

- 50 dag wołowiny zrazowej
- 10 dag masła
- 10 dag mąki
- czosnek, sól, pieprz
- 150 ml wina czerwonego wytrawnego

Sposób przygotowania

Mięso podzielić na porcje, dokładnie rozbić, natrzeć solą, pieprzem i dokładnie oprószyć mąką. Przygotowane zrazy obsmażyć na rumiano, na koniec dodać czosnek, przełożyć do rondla, dodać wino i pół szklanki wody. Dusić wolno około 1 godziny. Sos powinien być gęsty, o silnym zapachu czosnku. Podawać z parowańcami.

Marynata do ryby

Marynata na ok 1 kg ryby. Marynować rybę pokrojoną na niewielkie kawałki.

Składniki

- 3 łyżki korzenia imbiru utartego
- 5 łyżek octu jabłkowego
- 5 łyżek sosu sojowego
- 3 łyżki nasion sezamu prażonego
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 łyżka miodu
- sól

Sposób przygotowania

Rybę umyć, osuszyć i lekko oprószyć solą. W nie-metalowej misce wymieszać składniki marynaty: drobno starty imbir, ocet, sos sojowy, sezam, olej i miód. Włożyć ryby i wymieszać. Odstawić na około 30 minut w chłodne miejsce.

Marynata do dzikiego ptactwa

Składniki

- 1/4 l czerwonego wytrawnego wina
- 1/10 l octu winnego (jabłkowego)
- 3 ząbki czosnku (utartego z solą) lub 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 goździk
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki ziaren jałowca (rozniecionych)
- 1/2 łyżeczki kolendry
- 1/2 łyżeczki rozmarynu

- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżka majeranku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu (grubo mielonego lub rozartego w móżdżerzu)
- 1/4 l wody

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Zagotować (lecz nie gotować), odstawić i ochłodzić.

Gęś pieczona z jabłkami moczonymi w śliwownicy na jarzynce z buraczka

Składniki podstawowe

- 1 gęś patroszona
- 1/4 l śliwownicy

- 1 kg jabłek surowych
- 20 dag jabłek suszonych
- rodzynki
- 30 dag orzechów włoskich luskanych

Marynata do gęsi

Składniki

- cebula
- 1/2 marchewki
- 1/2 pietruszki
- 1/2 selera
- 1 liść laurowy
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 5 ziarenek czarnego pieprzu
- 10 ziaren jałowca
- 3 goździki
- 2 cm imbiru
- 1/2 szkl. octu jabłkowego
- 1/4 l czerwonego wina

Sposób przygotowania

Warzywa pokroić na plasterki, włożyć do garnka zalać 1/4 l gorącej wody i zagotować. Następnie dodać korzenie i wino, sok z cytryny i kawałek skórki cytrynowej. Zagotować z jarzynami, wystudzić i zalać tą marynatą gęś. Mięso można w niej marynować w chłodni przechowywać do 3 dni. Gęś przed pieczeniem wyluzować z dużych kości. Jabłka suszone, rodzynki, orzechy zalać śliwownicą, krótko macerować. Po namoczeniu włożyć namoczone bakalie do wyluzowanej kaczki, osączając od nadmiaru alkoholu. Powstały otwór spiąć wykałaczką. Uformować gęś w brytfannie, natomiast surowe jabłka umyć, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w ćwiartki. Tak przygotowanymi jabłkami obłożyć gęś. Piec gąskę w temperaturze 140°C ok. 2 godz. Po upieczeniu gęś podzielić na porcje i wydać na gorącej jarzynce z buraczka.

Jarzynka z buraczka

Składniki

- 1 kg buraczków średniej wielkości
- 1 kg jabłek
- 1 cytryna lub łyżka octu jabłkowego
- 4 łyżki konfitury porzeczkowej
- sól, cukier, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Buraczki umyć i wyszorować szczoteczką, następnie nastawić do gotowania lub parowania na ok. 2 godz. Po ugotowaniu buraczki zetrzeć na tarce jarzynowej, włożyć do rondla i dodać uprzednio ugotowane i przetarte przez sito jabłka. Wszystko razem zagotować, dodać sok wyciśnięty z 1 cytryny oraz konfiturę porzeczkową. Doprawić do smaku solą i cukrem, zagotować. Podawać na ciepło jako formę postumentu do gęsi lub dodatku na zimno do mięs pieczonych.

Piersi z gęsi opiekane

Składniki

- 2-3 piersi z gęsi
- 60 g masła

Sposób przygotowania

Przyprawy utłuc w móżdżerzu, wymieszać z solą i mieszając, trzymać około minuty na rozgrzanej patelni, celem wydobycia aromatu. Następnie ostudzonymi przyprawami natrzeć mięso, odstawić na 4-6 godzin w chłodne miejsce. Gęsi nasmarować tłuszczem, przełożyć do brytfanny i piec godzinę, polewając lub smarując sosem z pieczenia, uzupełniać braki sosu masłem.

Gęś lubelska

Składniki podstawowe

- około 3 kg gęsi
- 60 g masła
- łyżka białego wina
- sól, pieprz

Składniki farszu

- 2 kwaśne jabłka
- 1 pomarańcza
- 20 dag suszonych śliwek
- 2 listki szalwii
- przyprawy: goździki, kolendra, liść laurowy, sól, pieprz

Sposób przygotowania

Gęś natrzeć solą i pieprzem, zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu lub zamarynować w marynacie. Kawałki jabłek, cząstki pomarańczy, namoczone przekrojone na pół śliwki bez pestek połączyć z szalwią. Tak przygotowanym farszem nadziać gęś, zaszyć, posmarować masłem. Ułożyć w brytfannie. Piec 2-2,5 godziny, polewając lub smarując sosem wymieszanym z winem. Gęś podawać w kawałkach.

Udka gęsie wędzone

Składniki

- 7 kg udek gęsi z kością (około 20 sztuk)
- 140 g soli
- 9 g saletry
- 9 g kolendry
- 2 g pieprzu
- 4 g ziela angielskiego
- 4 łyżki majeranku
- 9 ząbków czosnku

Sposób przygotowania

Utluc w młynku przyprawę i dodać do pojemnika, w którym jest zalewa z 15 l wody z rozpuszczoną solą i saletrą. Udka z gęsi peklować 12 dni w zalewie w chłodnym miejscu, następnie wymoczyć zapiekowane udka w bieżącej wodzie przez 1 godzinę, założyć pętelki do zawieszenia, suszyć 3 godziny. Wędzić przez 3 dni w zimnym dymie na kolor brązowy.



Gęś duszona podana z prażuchą

Składniki podstawowe

- 1 tuszka gęsi
- 10 dag cebuli
- 2 szkl. rosółu
- 30 g mąki pszennej
- 30 g smalcu

Sposób przygotowania

Tuszkę gęsi podzielić na porcje. Natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Pozostawić w chłodnym miejscu na około 2 godziny. W tym czasie przygotować marynatę. Połączyć ocet jabłkowy, rozdrobniony czosnek i warzywa, dodać kolendrę i około pół litra przegotowanej wody. Marynatą zalać gęsinę, pozostawić na całą noc. Do naczynia wlać olej, podgrzać dobrze, włożyć mięso – obsmażyć, następnie dodać kilka ząbków czosnku oraz pokrojoną w paski cebulę. Dusić wolno około 2 godziny pod przykryciem, dolewając rosół. Pod koniec duszenia dodać szczyptę majeranku. Miękkie mięso wyłożyć na półmisek, a z otrzymanego wywaru sporządzić sos, zagęszczając zasmażką. Sos podawać osobno w sosjerce.

Marynata do mięsa z gęsi

- 50 g marchwi
- 50 g selera
- 50 g pora bez liści
- kilka ząbków czosnku
- 50 ml octu jabłkowego
- 400 g oleju
- zioła kolendry, majeranek
- pieprz, sól



Prażucha

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 10 dag mąki pszennej
- sól

Sposób przygotowania

Ziemniaki obrać, ugotować, posolić i odlać nadmiar wody. Wsypać mąkę, dokładnie ubić i chwilę jeszcze gotować na ogniu, aż mąka rozklei się i utraci zapach surowizny. Na półmisku formować łyżką duże kluski.

Indyczka pieczona z rodzynkami i orzechami serwowana w otoczce auszpiku z kury

Składniki

- 1 indyczka młoda
- 10 dag słoniny
- sól, pieprz
- 6 dag masła
- 10 dag bułki
- 3 jaja
- 12 dag rodzynek
- 6 dag migdałów obranych
- 2 dag cukru
- 1 łyżeczka usiekanej natki pietruszki
- 1/2 l mleka
- szczypta muszkatolowego, utartego kwiatu

Sposób przygotowania

Indyczkę umyć, osuszyć i rozluźnić z kości tak, aby utrzymała kształt indyka. Słoninę pokroić w drobne słupki i naszpikować indyka. Bułkę namoczyć w zimnym mleku i dobrze odcisnąć. Żółtka, cukier i masło rozetrzeć na pulchną masę, następnie dodać bułkę i dalej ucierać. Do utartej masy dodać natkę pietruszki, przyprawy oraz rodzynki i migdały. Na koniec dodać ubitą pianę z białek i lekko wymieszać drewnianą łyżką. Tak przygotowaną masę nadziać wyluzowanego indyka. Otwór górny i dolny spiąć wykałaczkami. Indyczkę ułożyć na blaszce, nadając poprzedni kształt. Piec w temperaturze 140°C ok. 2 godzin, często podlewać wytworzonym sosem. Po upieczeniu pozostawić do wystygnięcia tak, aby można było wykrawać porcje.



Auszpik z kury

Składniki

- 1 kurczak
- 25 dag kości cielęcych
- 1 cytryna
- pęczek warzyw
- 1 cebula
- 8 listków żelatyny lub na każdy 1 litr rosółu 5 dag sypkiej żelatyny
- 4 białka
- sól
- 30 dag gotowanego zielonego groszku

Sposób przygotowania

Kurczaka, kości cielęce, jarzyny i zrumienioną cebulę włożyć do garnka i ugotować. Po ugotowaniu wszystko wyjąć. Kurczaka wystudzić, natomiast wywar ustawić na wolnym ogniu, dodać żelatynę i sok z cytryny, białka oddzielnie ubić na pianę. Następnie wlać do wrzącego wywaru i delikatnie gotować do ścięcia białek. Kiedy białka będą ścięte wywar należy przecedzić na ściereczce gazowej do suchego garnka. Gotowy auszpik wlać na 2 cm do formy, wystudzić. Na stężały auszpik ułożyć plastry ugotowanego kurczaka, posypać groszkiem i wylać pozostały auszpik. Tak przygotowany postument dobrze schłodzić w lodówce. Gdy będzie już gotowy postument wykładamy z formy na półmisek. Na postumencie układamy porcjowaną upieczoną indyczkę, dekorujemy według uznania, najlepiej owocami.

Racuchy Marysi

Składniki

- 1/2 kg mąki pszennej
- 1/2 l kefiru lub zsiadłego mleka
- 2 jajka
- 2 łyżeczki sody
- 1 łyżeczka soli
- 1 l oleju rzepakowego do smażenia
- 20 dag masła

Sposób przygotowania

Na stolnicę przesiać mąkę, zrobić zagłębienie, wbić jajka, dodać sól i kefir oraz sodę. Wszystko szybko zagnieść, następnie rozwałkować i wykrawać nożem trójkąty. Na patelni rozgrzać olej. Gdy będzie gorący, kłaść placuszki i obsmażyć z obu stron na rumiano. Kiedy placuszki są gotowe, ułożyć na blaszce, polać masłem i włożyć do pieca. W tym czasie wyjąć gorącą kaczkę, wykrawać porcje, a następnie ułożyć na racuchach i podawać.

Kaczka czarna nadziewana na sposób zamojski wydana na Marysi racuchach z blachy

Składniki podstawowe

- kaczka czarna hodowlana
- 30 dag bulki
- 1/2 kg piersi z kurczaka
- 2 szkl. mleka
- majeranek suszony
- przyprawy korzenne
- 6 jaj
- 10 dag masła

Składniki marynaty

- cebula
- 1/2 marchewki
- 1/2 pietruszki
- 1/2 selera
- 1 liść laurowy
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 10 ziaren jałowca
- 3 goździki
- 2 cm imbiru
- 1/2 szkl. octu jabłkowego
- 1/4 l czerwonego wina

Sposób przygotowania

Warzywa do marynaty pokroić na plasterki, włożyć do garnka zalać 1/4 l gorącej wody i zagotować. Następnie dodać korzenie i wino, sok z cytryny i kawałek skórki cytrynowej. Zagotować z jarzynami, wystudzić i zalać tą marynatą kaczkę. Kaczkę można w niej przechowywać do 3 dni w chłodni. Po wyjęciu kaczki z marynaty, należy ją wyluzować od kości. Piersi z kurczaka, namoczoną i odcisniętą bułkę zmielić w maszynce do mięsa. Żółtka utrzeć z solą i masłem na puszystą masę, dodać zmielone mięso z kurczaka, doprawić. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do farszu. Tak przygotowanym farszem nadziać wyluzowaną kaczkę. Zbędne otwory spiąć wykałaczkami, ułożyć kaczkę w formie i piec 1 i 1/2 godz. w temperaturze 150°C.

Przepiórki lubelskie

Składniki

- 2 tuszki przepiórki
- 10 dag słoniny
- 4 grzanki z bułki
- 10 dag masła
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Słoninę pokroić w cieniutkie paseczki i obłożyć całe tuszki. Przepiórki posolić, dodać pieprz do smaku. Piec, polewając stopionym masłem. Upieczone kroić na połowy i układać na grzankach. Podawać z sosem pieczarkowym jako zakąskę lub duszonymi maślakami w śmietanie jako drugie danie z kluskami kładzionymi.

Kaczka pieczona w miodzie z marynatą ziołową podana z parowańcami

Składniki

- 1 tuszka z kaczki
- 1/4 l miodu
- 10 dag masła
- 1/10 l śmietany lub żurawiny
- czosnek, goździki, majeranek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Sporządzić marynatę z miodu oraz przypraw. Przygotowaną tuszkę kaczki natrzeć solą, pieprzem i włożyć do marynaty na dobę. Następnie piec, podlewając stopionym masłem. Z powstałego wywaru sporządzić sos, zagęszczając go śmietaną lub żurawiną. Gorące mięso porcjować i podawać z parowańcami.





Bogactwo pól, ogrodów i łąk

*Chędożone selery wstaw, zasól, odwarz, pokraj w talarki,
rybę oczesaną pokraj we dzwona,
cebule drobno nakraj i pietruszki w kostkę.
Włóż w kociotek wszystko, wlej trochę wody,
masła albo oliwy, pieprzu. Przywarz, a daj na stół.*

Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”

Tradycją naszego regionalnego stołu jest podawanie warzyw w formie sałatek, jak również dodatków ciepłych. Bogactwo ziemiopłodów z pól uprawnych jest naszym regionalnym dobrem. Zwłaszcza warzywa okopowe: buraki, marchew, seler, pietruszka, jak też różne odmiany kapusty, które podajemy na surowo, gotowane i kwaszone. Wprowadzają one wielkie urozmaicenie na stole.

Proste i łatwe przepisy mogą być podporą niejednej gospodyni domowej. Walory smakowe dań warzywnych są często zależne od dodatków smakowych, którym mogą być zioła uprawiane w naszym regionie, takie jak majeranek, rozmaryn, lebiodka czy też szaflwia oraz wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych tymianek.

Z przydomowego ogródka

Buraczak (przaśniak) lubelski

Buraczak to rodzaj pieczywa z przewagą buraka cukrowego, odrobiny marchwi i maku, charakteryzujący się złoto-rumianym kolorem i zbitą konsystencją. Po przełamaniu ładnie się urywa. W przekroju widoczne są ziarenka maku oraz wiórki warzyw. Specjał ten ma wyraźnie słodki, niepowtarzalny smak i aromat.

Z racji tego, że był to prosty w wykonaniu placek, dawniej nazywany był też „przaśniakiem”.

– Buraczak był robiony przez moją mamę, moje babcię i prababcie, w rodzinach z okolicy Zawieprzyc, skąd pochodzę, oraz z okolicznych miejscowości – mówi mistrz kuchni Jacek Jakubczak, który zgłosił produkt do wpisu na LPT. – Zajmując się szkoleniami kulinarnymi oraz uczestnicząc w różnych wydarzeniach typu festiwale produktów regionalnych, spotkałem się także z innymi formami wykorzystania w wypiekach buraka cukrowego, co świadczy o wielkiej indywidualności naszej regionalnej kuchni tradycyjnej.

Skąd burak cukrowy w lubelskim menu? Z racji jego obfitości na tutejszych polach. Region lubelski od dawna słynął bowiem z upraw tego warzywa oraz dużej liczby cukrowni, które przerabiały go na cukier. W domach gospodynie też znalazły sposób na jego wykorzystanie do przygotowywania posiłków.

Przaśniaka robiły w sezonie dojrzałości buraków cukrowych, a więc jesienią, choć w niektórych domach, gdzie przechowywano część buraków w piwnicach, nawet do wiosny.

Jak się go robi? Wystarczy buraka oraz marchew obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać mak, mąkę i mleko, a następnie zagnieść. Gotowemu ciastu nadaje się grubość ok. 1-1,5 cm i dowolny kształt. Przaśniaka wypiekamy w piekarniku w temp. 160°C do uzyskania pożądanej kruchości i koloru lekko złotego. We wcześniejszych latach używano do tego kuchni węglowych czy pieców chlebowych, obecnie ze względu na postęp w używanym sprzęcie gospodarstwa domowego – urządzeń gazowych lub elektrycznych, co nie wpływa na jakość gotowego dania.

Buraczak świetnie smakuje tuż po upieczeniu, jeszcze ciepły, koniecznie „rwany” kawałkami z całości. Najlepiej z dodatkiem szklanki mleka. Zawinięty w czystą ściereczkę może być śmiało przechowywany przez kilka dni.



Chodelskie gołąbki z kiszzonej kapusty

Gołąbki są znaną od wieków polską potrawą, którą przyrządza się z różnych farszów, zawijanych w liście świeżej lub kiszzonej kapusty. Staropolskie gołąbki nadziewano grubą kaszą perłową i drobno posiekaną wieprzowiną, a jeszcze lepsze walory smakowe zapewniał dodatek zarumienionej cebuli, grzybów i przypraw. W różnych częściach Polski gospodynie wprowadzały stopniowo do farszu inne kasze: gryczaną, pęczak, jęczmienną łamaną i jaglaną. Właśnie kasza jaglana, otrzymana z łuskanego ziarna prosa, stanowi podstawę farszu gołąbków chodelskich.

Ludzie spożywali proso już w starożytności; stanowiło ono podstawę wyżywienia narodów Bliskiego i Dalekiego Wschodu oraz wielu innych krajów strefy międzyzwrotnikowej i części umiarkowanej. W Polsce proso było również popularne, obecnie uprawiane jest rzadko. Kapusta to również roślina uprawna o starym rodowodzie. Do Polski sprowadzili ją ponoć Krzyżacy. Dzięki procesowi kiszenia zachowuje ona dłuższą trwałość, będąc źródłem witaminy C w okresie powegetacyjnym aż do przednówka.

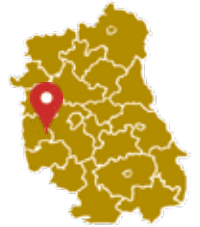
Kotlina Chodelska posiada korzystne warunki klimatyczno-glebowe do uprawy kapusty, która lubi dużo wilgoci, żyzne mady, czarne ziemie, a także gleby wytworzone na podłożu marglistym i lessowym. Gołąbki chodelskie mają kształt wrzecionowaty, dłu-

gość do 9 cm, a szerokość 5-7 cm, w zależności od liścia kapusty. Warto wiedzieć, że liście pozyskuje się z całych główek, które były ukiszone w beczce, zazwyczaj wraz z kapustą szatkowaną.

W skład farszu wchodzi: gotowana kasza jaglana oraz sól i pieprz – dokładnie wymieszane. Przed zawinięciem farszu liście muszą być obgotowane, aby nie były za kwaśne i ostudzone. Ostatnim etapem kulinarnym jest gotowanie w wodzie gołąbków lub ich pieczenie w piekarniku, względnie w piecu chlebowym. Przed podaniem na stół należy je polać sosem powstałym w trakcie gotowania lub olejem rzepakowym tłoczonym na zimno.

Danie utożsamiane jest z okresem Bożego Narodzenia, ponieważ jest postne, a jednocześnie pożywne. Jak się je zjadło, to głodu nie czuło się cały dzień, a jak olej był w domu, to już w ogóle palce lizać – wspominają mieszkanki Chodla.

Gołąbki chodelskie są dziś serwowane gościom m.in. w gospodarstwie agroturystycznym w Chodlu Martyny i Dariusza Gasińskich, którzy zgłosili je na Listę Produktów Tradycyjnych.



Ćwikła z Werbkowic

Ćwikła jest prostą a niezastąpioną potrawą w jadłospisie ludności werbkowickiej. Trudno wyobrazić sobie bez niej świeżą domową wędlinę lub wędzoną wiejską kielbasę. – A musi być mocna i zapach silny mieć, taki chrzanowy, gdy się zaciągniesz, aż lzy w oczach staną... – mówią mieszkańcy Werbkowic w powiecie hrubieszowskim.

Gwarancją jej specyficznego smaku i aromatu, obok tradycyjnej metody produkcji, jest stosowanie w odpowiednich proporcjach tylko dwóch dodatków. Zazwyczaj na jeden kilogram buraków ćwikłowych bierze się dwa korzenie chrzanu oraz przyprawę.

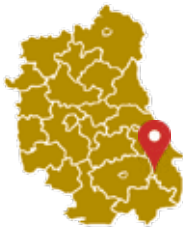
- Buraki muszą mieć świeży wygląd i zapach. Najlepiej nadają się te o intensywnie bordowym kolorze i okrągłym kształcie – mówi Jadwiga Iwon, mieszkanka Werbkowic, biorąca udział w badaniu etnograficznym. – Dokładnie umyte należy ugotować do miękkości, uważając jednocześnie, aby nie były za miękkie. Wystudzone buraczki obieramy, ścieramy na tarce o drobnych oczkach (tak jak na placki ziemniaczane), ścieramy korzeń chrzanu, wszystko mieszamy,

dodajemy sól, pieprz, ocet i cukier do smaku. Całość odstawiamy, aby „się przegryzła”. Następnie przekładamy do słoiczków, zakręcamy. Ćwikła jest najlepsza po dwóch, trzech dniach przechowywana w zimnym miejscu.

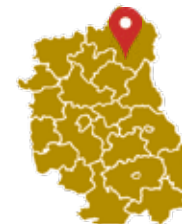
Octu dodajemy do ćwikły, by uzyskać ostrzejszy smak. Dla jego złagodzenia warto przyprawić danie cukrem. Tradycyjną wersję ćwikły można urozmaicić, dodając do niej starte winne jabłko.

Metody sporządzania, jak również narzędzia do przygotowania tej przystawki nie zmieniły się od lat. Niektóre gospodynie, aby zaoszczędzić sobie czasu oraz dla wygody używają dziś maszynek (blenderów) elektrycznych, co nie zmienia ani wyglądu, ani smaku potrawy. Nasze babcie przestrzegają jednak tradycyjnych zasad i wykonują ćwikłę, trąc składniki na zwykłej tarce.

Przygotowanie przystawki stało się już poniekąd rytuałem w werbkowickiej gminie. Ćwikłę podaje się tu jako dodatek do obiadów i kolacji, gdyż świetnie smakuje z różnego rodzaju wyrobami mięsnymi. Pasuje w śmienicie do białej kielbasy, wiejskiej wędliny, ale także jajek. Je się ją na zimno, najlepiej prosto z lodówki.



Dziędziuchy – placki z gotowanych ziemniaków z Dokudowa



Pożywienie wieśniaka na terenie powiatu bialskiego jest skromne, proste i niewyszukane. Żywi się on zasadniczo tym – co potrafi wytworzyć w gospodarstwie rolnym. Głównymi, a często jedynymi potrawami są: ziemniaki (...) – czytamy w „Monografii powiatu bialskiego województwa lubelskiego” z 1939 r. I taka była prawda. Ziemniaki, będące jednymi z najbardziej dostępnych warzyw, były też najczęściej wykorzystywanymi składnikami podlaskich dań. Dziś, mimo iż warunki życia okolicznych mieszkańców się zmieniły, nie zmieniła się fascynacja ziemniakami. W Dokudowie, podobnie jak w całym powiecie bialskim, są one nadal popularną rośliną uprawną i komponentem tutejszego jadłospisu, m.in. tytułowych placków, zwanych tu dziędziuchami. Co ciekawe, nikt z mieszkańców nie pamięta, od kiedy ta nazwa funkcjonuje ani skąd pochodzi.

Nadano ją spłaszczonym i ponacinanym z wierzchu, rumianym plackom z „piegami” – fragmentami suszonych jagód. Dziędziuchy ze względu na kształt przypominają duże kopytka. Po upieczeniu osiągają długość 7-8 cm. Mają raczej stałą, lepką konsystencję ziemniaczanego ciasta, a smak i zapach podsmażonych ziemniaków.

Skąd pomysł na takie danie? Jak mówi przysłowie: Potrzeba jest matką wynalazku, a tu chodziło głównie

o wykorzystanie pozostałych z obiadu ugotowanych ziemniaków. Dokudowskie gospodynie dodały do nich trochę innych składników i szczyptę pomysłu i w ten sposób powstał specjał, który dziś jest kulinarną wizytówką okolicznych terenów. Ba! Smakuje dokładnie tak, jak przed laty, bo w przepisie nie zmieniono ani kropki!

Ciasto na placki zagniata się z wcześniej ugotowanych i zmieszanych ziemniaków z dodatkiem jajek, mąki pszennej, soli i suszonych czarnych jagód leśnych. Z ciasta formuje się wałek o grubości 5 cm, lekko spłaszcza i nacinana nożem. Wałek kroi się ukośnie na duże kopytka i piecze. Dziędziuchy są najlepsze na gorąco, wybornie smakują ze świeżym mlekiem. W Dokudowie do dziś są najchętniej jadane na kolację.

Te wyjątkowe placuszki można spotkać nie tylko w prywatnych domach dokudowian, ale i na stoiskach tutejszej Pracowni Obrzędowości i Gwary podczas lokalnych imprez okolicznościowych. Co ciekawe, dziędziuchy promowane są również w obrzędowych spektaklach, w szczególności w sztuce pt. „Chusta prać”, wystawianej przez zespół mieszkańców „Lewkowień”. To warto zobaczyć!



Fajercarze

W polskim słownictwie kulinarnym istnieje wiele zapożyczeń językowych z innych krajów. Występuje też regionalne nazewnictwo. Przykładem mogą być chociażby ziemniaki, zwane też kartoflami. Określenie: fajercarze, które dotyczy placków pieczonych na fajerkach pieca kuchennego, odnosi się do niemieckiego słowa *feuer* lub angielskiego *fire*, co oznacza ogień.

Na ziemi krzczonowskiej zachowały się żywe tradycje kulinarne z dawnych czasów. Ocalono je od zapomnienia dzięki działalności kulturotwórczej wielu regionalistów, m.in. znanego aktora Wojciecha Siemiona, który tu się urodził i spędził młode lata. Duży wkład w kultywowanie miejscowego dziedzictwa kulturowego ma Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych Gminy Krzczonów. Placki wyrabia się z mąki pszennej i zsiadłego mleka, dodając jajka, sodę, cukier kryształ i cukier waniliowy. Po upieczeniu powstaje nieregularny kształt placka o grubości ok. 1 cm, miejscami lekko podpalony z wierzchu i od spodu, ponieważ piecze się go z obu stron. Gorące placki należy odparowywać stopniowo pod lnianą ściereczką, dzięki temu są chrupiące.

Fajercarze smakują najlepiej z masłem, powidłami lub cukrem pudrem. Można też stosować inne dodat-

ki, jakie np. dajemy do chleba. Dawniej placki zastępowały właśnie chleb, którego wypiek był o wiele bardziej pracochłonny; wówczas dodawano do nich kminek.

Młode gospodynie chętnie przejęły inicjatywę zgłoszoną przez Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych i pieką tradycyjne placki ku ogromnej ucieście domowników, zwłaszcza dzieci, jako zdrowy zamiennik fast-foodów. Starsi konsumenci chętnie zjadają się fajercarzami, ponieważ przypominają im młode lata, gdy niemalże w każdym domu spożywano je ze słodkim lub zsiadłym mlekiem. Goście mieszkańców Krzczonowa, jak i przyjezdni, którzy pojawiają się na lokalnych imprezach – dożynkach, odpustach czy festynach, traktują tutejsze placki pieczone na blasze, jak rarytas i często zabierają je ze sobą, by poczęstować rodzinę lub znajomych. Świeże placki mają niepowtarzalny smak, który nie występuje w innym pieczywie.



Kakory z Łobaczewa Małego

Pod tą osobliwą nazwą kryją się, hmm... kopytka, nierzadko marchewką i pieczone (!). To potrawa wybitnie kresowa, która w dawnych czasach gościła niemal w każdym domu w okolicach Białej Podlaskiej, a na pewno w Łobaczewie Małym, gdzie tradycja pieczenia kakorów przetrwała do dziś. Dużą zasługę mają w tym członkinie tutejszego Koła Aktywnych Kobiet, które nie tylko o kakorach mówią, ale też je robią i promują. To dzięki nim o potrawie tej zrobiło się znów głośno. Drzewiej było to danie postne ludzi biednych, którzy przygotowywali posiłki z tego, co było we własnym ogródku – a w Łobaczewie najczęściej było właśnie ziemniaków. Dziś kakory mają szansę stać się bohaterem jadłospisu wegetarian i ludzi nastawionych na zdrowe, warzywne jedzenie.

Czym są kakory? Mimo, iż zalicza się je do rodzaju kopytek, to wyglądem przypominają pierogi. Mają kształt owalny, długość ok. 8 cm i barwę żółto-rumianą. Po przekrojeniu uwidacznia się charakterystyczny pomarańczowy farsz. Pierogi mają miękką konsystencję, a także słodkawy smak ziemniaków i marchewki.

Ciasto na kakory robiono z ugotowanych w mundurkach, obranych i zmielonych ziemniaków oraz mąki pszennej. Z kolei na farsz składały się: ugotowana i poszatkowana marchew, pokrojona w piórka i zeszlona na lnianym oleju cebula oraz przyprawy. Ciasto na-

dziewano masą marchewkową, formowano pierożki i pieczono w piecu chlebowym opalonym twarde drzewem (jabłoń, grusza, dąb) lub duchówce przez około 30 minut. Zanim trafiły na stół, musiała minąć chwila, żeby kakory lekko stwardniały. Podawano je z sosem owocowym. Pychota!

Ziemniaczano-marchewkowe frykasy były w Łobaczewie daniem odświętnym. Gospodynie przygotowywały je głównie na uroczystości rodzinne (wesela, chrzciny, imieniny) czy święta (Wigilia). Zjadano się nimi także podczas imprez o charakterze lokalnym, takich jak odpusty czy dożynki. Dziś również kakory można spotkać na imieninowych czy świątecznych stołach mieszkańców Łobaczewa, a także na licznych festynach i jarmarkach organizowanych przez lokalną społeczność. Są coraz bardziej rozpoznawalnym produktem tradycyjnym tych terenów.

Specjał został dostrzeżony przez jury ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, otrzymując zaszczytny tytuł „Perła 2018”.



Kapusta kwaszona kraśnicka



Kapusta kwaszona kraśnicka jest produktem spożywczym wpisanym w tradycję regionu lubelskiego. Po ukiszeniu charakteryzuje się barwą kremowo-białą z żółtawym odcieniem. Posiada smak kwaskowy oraz specyficzny dla kapusty kwaszonej zapach. Kapusta kwaszona ma postać skrawków, powstałych po rozdrobnieniu główek kapusty białej, zanurzonych w jasnoszarym kwasie. Skrawki mają podłużny kształt, długość od kilku do 25 cm, grubość nie przekracza kilku centymetrów. Do wyrobu używa się kapusty białej oraz soli kamiennej – niejodowanej.

Główki kapusty powinny być twarde i zbite (liście zewnętrzne u odmian wcześniejszych mogą być jasnozielone, a u późniejszych – ciemnozielone, ale liście wewnętrzne muszą być białe). Do wytwarzania kapusty kwaszonej kraśnickiej wykorzystuje się kapustę białą, która uprawiana jest we własnych gospodarstwach.

Tradycja produkcji i handlu kapusty kwaszonej w powiecie kraśnickim sięga lat 60. ubiegłego wieku,

aczkolwiek taka forma przechowalnictwa znana jest od stuleci. Produkcja kapusty kwaszonej skupia się na terenie wsi Rzeczyca Ziemiańska, w której znaczną powierzchnię gruntów zajmują stawy, przez które przepływa rzeka Karasiówka. Czynniki te tworzą specyficzny mikroklimat, sprzyjający produkcji kapusty. Nie bez znaczenia jest też czysty ekologicznie teren, nieskażony przemysłem i cywilizacją wielkomiejską. Kapusta jest uprawiana na bazie nawozów organicznych. Wysiewane nasiona pochodzą z grupy odpornych na choroby, co pozwala ograniczyć stosowanie środków ochrony roślin. Gwarancją specyficznego smaku i aromatu jest metoda kwaszenia przekazywana z pokolenia na pokolenie oraz stosowanie naturalnych dodatków.

Kapusta kwaszona jest cennym źródłem witamin, głównie witaminy C, jak również wapnia i żelaza. Doskonale smakuje w postaci surowej, może być przed spożyciem doprawiona kminkiem, czarnuszką, cebulą i olejem.



Kapusta z grochem i śmietaną z Gorzkowa



Popularne określenie: groch z kapustą oznacza, że coś jest chaotycznie zestawione, niepasujące do siebie, tymczasem smak takiej potrawy jest dobrze zharmonizowany i ma duże wzięcie u smakoszy.

Kapusta jest najpopularniejszym w Polsce warzywem, znanym od XV wieku; przywędrowała do naszego kraju wraz z dworem królowej Bony. Przyrządzano z niej różne potrawy: kapuśniak, farsze do pierogów, gołąbki, w postaci zasmażanej, a przede wszystkim bigosy. Łączono ją z mięsami, słoniną, grzybami, grochem, cebulą, doprawiając ziołami. Poszatkowana i ukiszona kapusta była i jest nieocenionym źródłem witamin, zwłaszcza C.

Groch spożywany był w Polsce od najdawniejszych czasów. Ta strączkowa roślina jest łatwa w uprawie i przechowywaniu, a ponadto zawiera duże ilości wysokowartościowego białka, dlatego była spożywana często w okresach postu.

Powiadano dawniej, że kiedy tylko jest groch w chałupie i kapusta w kłodzie (czyli becze), to bieda nie ubodzie, boć kapusta to nasza gospodyni, a groch to gospodarz.

Jednym z rejonów województwa lubelskiego, w którym nie zanikła tradycja spożywania grochu

z kapustą jest ziemia kraśnostawska, zwłaszcza gmina Gorzków. Gmina jest położona w dorzeczu Żółkiewki, której dolina i liczne wąwozy rozcinają lessowe wierzchowiny, dzięki czemu wytworzyły się tu różne rodzaje gleb, m.in. madowe i brunatne. Można na nich uprawiać zarówno kapustę, jaki i groch.

Danie sporządza się z białej, poszatowanej, ugotowanej do miękkości kapusty. Namoczony dzień wcześniej groch również się gotuje, a następnie rozgniatą wałkiem i dodaje do miękkiej już kapusty. Kolejnym etapem przygotowania potrawy jest dodanie uduszonej na maśle cebuli, zasmażki z masła i mąki oraz śmietany. Po chwilowym zagotowaniu otrzymuje się finalne danie. Ma ono gęstą konsystencję o biało-kremowej barwie. Potrawa pachnie aromatycznie wydzielając miłą woń kapusty, grochu, cebuli oraz przypraw, którymi są: liście laurowe i pieprz.

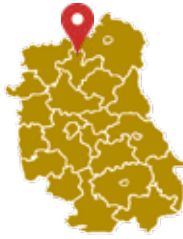


Marchwiak z makiem

Jest to tradycyjny wyrób pochodzący z północno-wschodniej Lubelszczyzny, z pogranicza Polesia i Podlasia, z okolic wsi Kąkolewnica. Potrawa wygląda podobnie jak zwinięta w rulon rolanda, mająca kształt walca. W przekroju poprzecznym widoczny jest spiralny układ warstw ciasta i nadzienia. Długość gotowego wyrobu wynosi około 30 cm, natomiast średnica zewnętrzna około 10 cm. Po upieczeniu marchwiak przybiera barwę pociemniałego złota, wewnątrz jest na przemian kremowy i pomarańczowy.

Smak gotowego produktu jest lekko słodki, charakteryzujący się intensywnym zapachem marchwi. Do wyrobu marchwiaka używa się ciasta składającego się z mąki pszennej, mleka, jaj pochodzących od kur wiejskich, cukru, smalcu oraz soli. Na nadzienie używa się marchwi surowej, maku wyluskanego z makówek oraz cukru do smaku. W ostatnich latach dodaje się więcej żółtek, a mniej całych jajek, zamiast smalcu stosuje się margarynę, używa się także zapachów do ciast. Obecnie przed upieczeniem surowy rulon okręcany jest luźno w specjalny papier do pieczenia. Zamiast w piecach chlebowych marchwiak jest pieczony w piekarnikach.

Miejscowość Kąkolewnica od dawnych czasów była znana z wyrobu pierogów. Na tym terenie występują żyzne gleby, co sprzyja uzyskiwaniu dobrych zbiorów pszenicy, a to pozwala na powszechne stosowanie mąki pszennej do przygotowywania posiłków. Bardzo często spożywano pierogi w różnej postaci. Ta popularność pierogów spowodowała, że mieszkańców Kąkolewnicy nazywano żartobliwie „pierożnikami”. Jednym z rodzajów pierogów, których popularność nie maleje, są marchwiaki z makiem. Były one często przygotowywane przez gospodynie, a niemal obojętnie pieczono je w okresie Wszystkich Świętych. Tradycja nakazywała, aby właśnie w tym czasie kąkolewnickie gospodynie obdarowywały ubogich ludzi, którzy gromadzili się przy cmentarzach i kościołach, pieczonymi marchwiakami z makiem.



Ogórki kiszone kraśnickie

Ogórki kiszone kraśnickie, są produktem charakterystycznym dla swojego miejsca wytwarzania. Wyróżniają się one kwaśnym smakiem oraz zapachem charakterystycznym dla ogórków kiszonych. Jest w nich wyczuwalny także aromat przypraw.

Ogórki kiszone mają kształt owalny, są równomiernie wybarwione, a na ich przekroju widać skupione w środku, dobrze wypełnione gniazda nasienne. Barwa ogórków ukiszonych jest oliwkowozielona, w przekroju nieco jaśniejsza niż na zewnątrz, natomiast barwa zalewy ma kolor szaro-biały.

Do produkcji ogórków kiszonych wykorzystuje się owoce dojrzałe, zdrowe, zielono-białe bądź zielono-kremowe, o powierzchni wolnej od uszkodzeń i dobrze wypełnionych komorach nasiennych. Wybiera się ogórki pochodzące z upraw we własnych gospodarstwach i z najlepszych, dostępnych na rynku odmian. Wysiewane nasiona pochodzą z grupy odpornych na choroby, co pozwala ograniczyć stosowanie środków ochrony roślin. Pozostałymi składnikami, oprócz niejodowanej soli kamiennej są następujące przyprawy: młode pędy dębu z zielonymi liśćmi, korzenie chrzanu obrane ze skórki, koper – lodygi

z kwiatami bądź z dojrzałymi nasionami, ząbki czosnku i suche nasiona gorczycy. Dużą rolę odgrywa woda, dlatego też używa się czystej wody źródlanej lub studziennej. Woda z okolic Kraśnika, zawierająca dużą ilość związków wapiennych i innych mikroelementów, podnosi walory smakowe ukiszonych w niej ogórków.

Tradycyjna produkcja ogórka kwaszonego skupia się na terenie wsi Rzeczyca Ziemiańska, w której znaczną powierzchnię terenu zajmują wody – stawy i rzeka Karasiówka. Czynniki te tworzą specyficzny mikroklimat, sprzyjający produkcji ogórków. Nie bez znaczenia jest też czysty ekologicznie teren. Gwarancją specyficznego smaku i aromatu jest fakt, że ogórki uprawiane są na bazie nawozów organicznych, metoda kwaszenia przekazywana jest z pokolenia na pokolenie, a do produkcji nie stosuje się sztucznych konserwantów.



Paszteciki z grzybami

Ta smaczna potrawa zyskała wysoką ocenę jury konkursu na Wojewódzkiego lidera Smaku 2009 r., zajmując I miejsce wśród wielu innych regionalnych produktów spożywczych. Paszteciki są serwowane i sprzedawane na wynos w Barze Cukierniczym w Lubartowie, którego właścicielką jest Maria Siej.

Przepis kulinarny na to pyszne danie, które jest znane w menu kuchni staropolskiej, przekazywany jest od kilku pokoleń w wielu rodzinach Lubartowa i Ostrowa Lubelskiego. Potrawa jest związana od wieków ze świętem Bożego Narodzenia, szczególnie jako dodatek do barszczu czerwonego.

Paszteciki sporządza się z naturalnych produktów roślinnych, zarówno ciasto, jak i farsz. Ciasto typu francuskiego ma w swoim składzie: mąkę pszenną, margarynę, jaja i sól, natomiast farsz sporządza się z pieczarek albo z świeżych lub suszonych grzybów leśnych z dodatkiem cebuli, oliwy i przypraw, zazwyczaj pieprzu i soli.

Na powierzchnię rozwałkowanego ciasta francuskiego o grubości około 0,5 cm i pokrojonego w pasy o szerokości 10-12 cm, nakłada się farsz, a całość zawija i kroi na paszteciki. Następnie posypuje się je

żółtym serem. Pozostaje już tylko wypiekanie pasztecików na żółty kolor, co można osiągnąć w temperaturze 200°C w ciągu ok. 30 minut.

Gotowy do spożycia pojedynczy pasztecik waży ok. 10 dekagramów, jego smak jest delikatny, bardziej lub mniej ostry w zależności od ilości przypraw, natomiast intensywniejszy zapach uzyskuje się z grzybów leśnych zamiast pieczarek.

Należy podkreślić, że do przygotowania potrawy używa się kilku miejscowych surowców. Mąka pszenna typu 450 uzyskiwana jest z ziarna, którym obsiewa się pola Wysoczyzny Lubartowskiej. Obszar ten jest niemalże pozbawiony przemysłu, więc tutejsze gleby są w wysokim stopniu czystymi ekologicznie. Jaja pochodzą wyłącznie od tzw. kur grzebiących, hodowanych w okolicznych gospodarstwach. Olej powinien być słonecznikowy, sól najlepiej kamienna szara, a ser żółty typu Gouda, wytwarzany przez miejscową spółdzielnię mleczarską.



Paszteciki z kapustą i pieczarkami

Ta potrawa, to kolejny przykład pomysłowości i kulinarnej inwencji gospodyń z regionu lubelskiego, które z tego, co wyrosło na polu lub w ogrodzie, potrafią wyczarować smaczne i pożywne jedzenie. Na wsi nigdy się nie przelewało. Aby urozmaicić codzienny jadłospis gospodynie, bogate w wiedzę i umiejętności kucharskie przekazane przez matki i babcie, wykorzystywały plony z pola i gospodarstwa.

Z kulinarnych tradycji ziemi niedrzwickiej wyrastają paszteciki z kapustą i pieczarkami firmowane przez miejscową piekarnię Gminnej Spółdzielni. Te pierwsze zaczęto wypiekać w latach 70. XX wieku. Z biegiem lat zostały dopracowane na tyle, by wprowadzić je do sprzedaży. Początkowo paszteciki faszerowane były samą kapustą. Ostatecznie wzbogacono je o pieczarki, używając także pojawiających się na rynku nowych przypraw.

Pierwsze paszteciki nie znajdowały zbyt wielu nabywców. Na początku lat 80. XX wieku wycofano się nawet z ich produkcji. Z powodzeniem rozkręcono ją ponownie po roku 2002. Od tamtej pory zdobywają liczne trofea na krajowych targach i konkursach kulinarnych.

W czym tkwi tajemnica sukcesu? Jeden pasztecik, to nic innego jak porcja specjalnie przyrządzonej kapusty kiszzonej, wzbogaconej cebulką i pieczarkami, zawiniętej w ciasto drożdżowe i ozdobionej szczyptą maku. Po wypieczeniu, na wierzchu widoczna jest ciemnozłota, apetyczna skórka z wyraźnymi ziarenkami niebieskiego maku. Środek wypełnia kapusta zapieczona z pieczarkami. Jedną z tajemnic powodzenia pasztecików jest ciasto, które łączy w sobie dwie z pozoru kłójące się ze sobą cechy – jest twarde, a zarazem na tyle elastyczne, że nie kruszy się. Mimo niezbędnego dodatku drożdży, w paszteciku nie są one wyczuwalne. Tradycyjny zawijas odpowiada najmłodszym tendencjom kulinarnym, łącząc w sobie przeciwstawne smaki: ostrzejszy farsz oraz słodkawy ciasta.

Taki pasztecik jest bardzo wygodny do spożywania i sprzedaży. Po prostu kupujemy i jemy jako smaczną przekąskę lub dodatek do barszczu.



Pasztet z cukinii

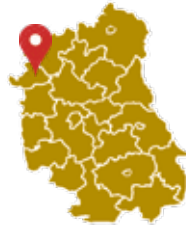
Ten sezonowy, wegetariański smakołyk został wymyślony w miejscowości Swaty pod Rykami i miał być pierwotnie... babką z cukinii. Historia tego specjału zaczyna się w latach 70-80. XX wieku i nawiązuje do popularnej wówczas babki ziemniaczanej. To właśnie przepis na tę potrawę był podstawą do eksperymentów kulinarnych na cukinii, kiedy ta pojawiła się w tutejszych uprawach w końcu lat 80. Prym w doświadczeniach wiodły panie z miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich podczas organizowanych przez siebie kursów gotowania i pieczenia.

Co prawda pierwsze podejście trochę się nie udało, gdyż babka nie miała zwartej konsystencji, ale już kolejne próby dały zadowalający efekt, kiedy do składników dano trochę kaszy manny. W związku z tym, że gotowy produkt wyglądem i konsystencją bardziej przypominał pasztet, takie też dostał miano. Dostępność składników, prostota w wykonaniu, a przede wszystkim smak sprawiły, że wyrób ten stał się wybornym, a w dodatku tanim, wiejskim przysmakiem.

Członkinie KGW zdradzają, że do zrobienia pasztetu potrzebujemy oprócz żółtej lub zielonej cukinii i wspomnianej kaszy manny, także: marchwi, cebuli, pieczarek, sera żółtego, jajek oraz pieprzu i soli do

smaku. Warzywa należy umyć, obrać, zetrzeć na tarce o średnich oczkach, a pieczarki podusić na małej ilości oleju. Składniki te łączy się z jajkami, miesza, doprawia do smaku, a całość przekłada do formy i piecze w piekarniku (kiedyś w prodiżu lub piecu chlebowym), najlepiej w temperaturze 180°C przez troszkę ponad 1 godz. Co ciekawe, w początkowych wersjach pasztet robiono bez pieczarek. Tych zaczęto używać z czasem dla wzbogacenia smaku. Pasztet nabrał też nowego, pięknego, grzybowego aromatu.

Chcą się Państwo przekonać sami? Polecamy eksperymenty w kuchni lub wyjazd do Swatów pod Rykami, gdzie na pasztet z ekologicznej cukinii, jaj od kur z wolnego wybiegu i sera z pobliskiej Spółdzielni Mleczarskiej Ryki zaprasza tutejsze Koło Gospodyń Wiejskich.



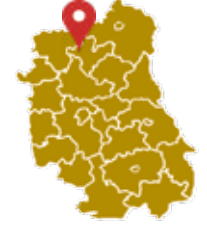
Podcos

Pod tą niespotykaną nazwą kryje się sycąca potrawa o gęstej, kleistej konsystencji, przygotowana z kapusty, kaszy, kopru i szczypiorku. Podcos od pokoleń króluje w kuchni mieszkańców Woli Osowinskiej, położonej na skraju Pradoliny Wieprza i Wysoczyzny Łukowskiej. Tu z dziada pradziada w wielu gospodarstwach uprawiano warzywa i produkowano kaszę. Produkty te miały prym na polu, a co za tym idzie – i na stole. Od zarania były one podstawowym pożywieniem tutejszej ludności. Zamożniejsi na co dzień, a biedniejsi od święta wzbogacali kapustę różnymi dodatkami. Najciekawsze kompilacje przetrwały do dziś. Tak jak podcos, który cieszy się tu dużą popularnością ze względu na niskie koszty przygotowania, łatwość w wykonaniu oraz walory smakowe i odżywcze – jest bowiem bogatym źródłem żelaza i potasu.

Do wytwarzania podcosu używa się wyłącznie zewnętrznych liści kapusty (tych najbardziej zielonych, rwnych od spodu główki), a także kości wieprzowych, kaszy jęczmiennej lub pęczaku, szczypiorku i koperku, smalcu lub słoniny, mąki oraz soli i pieprzu. Tradycyjna receptura daje kilka cennych zaleceń. Najpierw z liści należy wyciąć grube nerwy, pokroić w cieniutkie paski lub poszatkować, przelać gorącą wodą lub obgotować w garnku bez przykrycia ok. 10 min. – „aby

wyszła z nich gorycz” – i odcedzić. W tym czasie trzeba też nastawić wywar z kości, na którym przez 20-30 minut ma się gotować pęczak lub kasza jęczmienna. Do rozgotowanej kaszy wrzuca się kapustę i kawałki podsmażonej słoniny, przyprawia wszystko do smaku i gotuje do miękkości. Pod koniec dodaje się posiekany koperk i szczypiorek oraz – opcjonalnie – zasmażkę z tłuszczu i mąki z podsmażaną cebulą. Potrawę tę podajemy na gorąco.

Gotowy podcos odznacza się delikatnym bukietem smakowo-zapachowym, w którym dominuje słodko-kwaśny posmak kapusty. To doskonała propozycja dla wegetarian, o której przypomina dziś Gminny Ośrodek Kultury w Borkach z siedzibą w Woli Osowinskiej. GOK nie tylko zgłosił podcos do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych, ale i swoimi siłami stara się promować potrawę, serwując ją na różnych imprezach okolicznościowych.



Słodkowska kapusta z grzybami



Bez kapusty trudno dziś wyobrazić sobie polską kuchnię. Ze względu na to, że świetnie daje się przechowywać, jest jedzona cały rok. Tu będzie mowa o jej kiszanej wersji, przyrządzanej po słodkowsku. Czyli jak?

Przymiotnik słodkowska w nazwie potrawy pochodzi od miejscowości Słodków – małowiczko położonej wsi w powiecie kraśnickim, na Zachodnim Roztoczu. Bogate w składniki mineralne gleby stworzyły tu doskonale warunki do produkcji ogrodnictwa, a pobliskie sąsiedztwo obfitujących w grzyby lasów, zachęcało mieszkańców do częstego korzystania z tych „darów natury”. Tak połączone atuty miejscowej przyrody przyczyniły się do narodzin specyficznej – słodkowskiej – kuchni tradycyjnej. Jednym z jej komponentów jest właśnie kapusta z grzybami, której receptura wytwarzania jest do dziś przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Jak twierdzą miejscowi, najistotniejszą rzeczą jest jej właściwe przygotowanie, dodanie wszystkich składników w odpowiednich proporcjach oraz charakterystyczny sposób pieczenia. Kapustę należy

więc uprzednio kisić przez kilka tygodni w beczce z dodatkiem marchwi, następnie odmoczyć w zimnej wodzie kilka lub kilkanaście godzin i dobrze odcisnąć. Do potrawy potrzebujemy też drobno pokrojonego wieprzowego mięsa (podgardla, karkówki lub łopatki), które należy zasmażyć na smalcu z zeszkłą cebulą i zasmażką z mąki. W skład dania wchodzi ponadto: suszone leśne grzyby (borowiki), suszone lub wędzone śliwki oraz przyprawy (pieprz ziółowy, sól, ziele angielskie, liść laurowy i lubczyk). Wymieszaną z tymi dodatkami kapustę należy włożyć do żeliwnych garnków, przykryć ciastem wyrobionym z mąki i wody oraz piec przez ponad 20 godzin – najlepiej w piecu chlebowym, dla „pełnego wyeksponowania” jej wyjątkowego smaku i aromatu.

Gotowa potrawa ma typowe dla bigosu, lekko brązowe zabarwienie, gęstą konsystencję oraz delikatny, słodko-kwaśny smak kapusty. Mimo tego, iż niewiele zachowało się pisemnych podań z przepisem na słodkowską kapustę z grzybami, wielu słodkowiec kultywuje tradycję jej przyrządzania wedle zwyczajów przekazanych im przez starsze pokolenia. Warto wybrać się na wycieczkę w okolice Słodka, gdzie na nowo można odkryć esencję tradycyjnych, staropolskich smaków.



Szparagi z Janiszowa



Szparagi były spożywane przez ludzi od tysięcy lat; można je np. zobaczyć na staroegipskich sarkofagach. Jest to bylina rosnąca dziko, przekształcona przez człowieka w gatunek jadalny. W Polsce dziko rośnie tzw. szparag lekarski (*Asparagus officinalis*), uważany przez medycynę ludową za afrodyzjak. Roślina ma działanie moczopędne, obniża ciśnienie tętnicze, zawiera dużą dawkę różnych witamin oraz przeciwutleniaczy.

Szparagi są jednym z najsmaczniejszych warzyw; dobrze komponują się z potrawami mięsnymi, rybami, innymi warzywami oraz sosami. Zupa szparagowa uchodzi za przysmak. Roślina jest często określana jako złoto piaszczystych gleb, ponieważ ma niskie wymagania glebowe i może być uprawiana na gruntach V i VI klasy bonitacyjnej. Takie warunki występują we wsi Janiszów, w gminie Łaziska w pow. opolskim. Obszar ten położony jest na pograniczu Kotliny Chodelskiej oraz Wzniesień Urzędowskich. Jego krajobraz urozmaicają wydmę śródlądowe i piaszczysto-wapienne zbocza oraz wierzchowiny.

W celu osiągnięcia jak najlepszych plonów należy wybrać pole o odpowiednich warunkach glebowych,

wilgotnościowych i ekspozycji – najkorzystniej południowo-zachodniej, jako że szparagi lubią stanowiska słoneczne. Po posadzeniu karp szparaga, uprawę trzeba pielęgnować przez dwa lata, m.in. często odchwaszczać pole i dopiero wtedy rozpocząć pierwszy zbiór; na początku codziennie przez trzy tygodnie, a w następnym roku – rzadziej.

Zebrane szparagi myje się, schładza, sortuje, a następnie wiąże w pęczki i pakuje w pojemniki. Miejscowi producenci oferują zarówno białe, jak i zielone szparagi, zawsze świeże i wysokiej jakości.

Są one doskonałym surowcem kulinarnym. Można je gotować, grillować, zapiekać z dodatkami, dodawać do mięs, sałatek, makaronów, naleśników i omeletów.



Woleńskie kartoflaki

Nazwa potrawy pochodzi od głównego surowca, jakim są kartofle, zwane też ziemniakami. Przymiotnik woleńskie wyjaśnia miejsce pochodzenia produktu, którym jest wieś Wola Osowińska położona w powiecie radzyńskim, w gminie Borki na pograniczu Niziny Południowopodlaskiej i Polesia Lubelskiego. Na polodowcowych glebach niskiej klasy bonitacyjnej uprawia się od stuleci rośliny niewymagające żyznej ziemi, jak: proso, gryka, soczewica, groch i ziemniaki. Były one podstawą tutejszego jadłospisu, który urozmaicały ryby, upolowana zwierzyna oraz produkty pochodzące od zwierząt domowych.

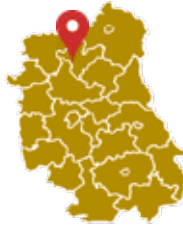
W XVI w. Wola Osowińska należała do rodu Firlejów, a następnie, zmieniając kilkakrotnie właścicieli, przeszła w ręce rodziny Makowskich. Byli oni świetnymi gospodarzami, m.in. założyli gorzelnię, prowadzili hodowlę zarodową owiec, bydła i trzody chlewnej. Dzięki ich działalności wzrosła kultura rolna okolicznych chłopów, co ma pozytywne skutki do dzisiaj.

Kartoflaki wykonuje się z ugotowanych ziemniaków z dodatkiem surowych, utartych na miazgę. Bardziej pracochłonne jest przygotowanie farszu, który może być z soczewicy, z kaszy jaglanej, z kaszy gryczanej bądź też z grochu. Ważne jest, aby wymienione surowce były ugotowane do miękkości i dobrze

wymieszane z dodatkami: soczewica z podsmażoną słoniną i cebulą, solą i pieprzem; kasza jaglana z mlekiem i cukrem; kasza gryczana z wodą i pieprzem, a zmielony na maszynce groch z solą i również z pieprzem. Farszem nadziewa się ciasto i formuje pierogi, które gotuje się w osolonej wodzie. Gotowy produkt podaje się suto okraszony skwarkami ze słoninki.

Dzięki zastosowaniu różnoskładnikowego farszu można otrzymać specjal o odmiennych właściwościach smakowo-zapachowych, jednakże tak samo pożywny. Zwolennicy lżejszej kuchni wybiorą kartoflaki z kaszą, ci, którzy preferują białko roślinne, sięgną po kartoflaki z soczewicą, a potrzebujący więcej kalorii i energii nie pogardzą kartoflakami z grochowym nadzieniem.

Gospodynie z Woli Osowińskiej brały udział z powodzeniem w wielu kiermaszach kulinarnych. Kartoflaki są serwowane podczas wiejskich i gminnych imprez, często też goszczą na stołach mieszkańców wsi i innych pobliskich miejscowości.



Zawijas nasutowski

Zawijas nasutowski jest produktem charakterystycznym dla podlubelskiej wsi Nasutów. Potrawę wytwarza się tutaj od lat, zaś nazwa „zawijas” kojarzy się z potocznym określeniem zawijania kartoflanego nadzienia w ciasto.

Ta lokalna smaczna potrawa, w kształcie prostokąta lub rombu, jest wypełniona nadzieniem w środku, zawijana z zewnątrz kremową, gładką skórką. Nadzienie jest barwy jasnoszarej z widoczną zrumienioną cebulką i śladami pieprzu. Długość zawijasa wynosi ok. 5-6 cm, szerokość 3-4 cm, wysokość 2-3 cm. Jego smak jest słony, typowy dla ciasta pszennego gotowanego i smażonych placków ziemniaczanych, zapach przyjemny, z aromatem smażonej cebuli. Zawijas nasutowski kształtem przypomina pasztecik. Produkt przed podaniem jest gotowany w wodzie z olejem, dlatego jego powierzchnia jest lekko lśniąca.

Z ustnego przekazu najstarszych mieszkańców Nasutowa i okolic wynika, że zawijas nasutowski znany był od wielu pokoleń, a dowodzą tego badania etnograficzne przeprowadzone przez pracowników

Muzeum Wsi Lubelskiej. Natomiast na podstawie zapisów historycznych z drugiej połowy XIX w. dowiadujemy się, że bardzo często na stole pojawiały się potrawy ziemniaczane podawane na różne sposoby; wówczas znany był już nasutowski zawijas, wtedy zwany pirogiem francuskim, a także różnego rodzaju prażuchy, pierogi, pampuchy, tarcuchy z mocką lub polane tylko stopioną słoniną. Zawijasy nasutowskie podaje się jako danie obiadowe łącząc z surówką, najlepiej z kapusty kiszzonej.

Na zakończenie warto dodać kilka słów o samym Nasutowie i jego okolicach. Wieś leży w gminie Niemce, w północnej części powiatu lubelskiego, na przedpolu kompleksu Lasów Kozłowieckich. Na miejscowych glebach rodzą się smaczne ziemniaki, które były wykorzystywane do sporządzania różnych potraw, m.in. zawijasa, który tu przedstawiamy.



Zawijoki janowickie

Pod tą nazwą kryje się farsz z kaszy jaglanej i kiszzonej kapusty zawinięty w kapuściany listek. Zawijok jest podobny do dzisiejszego gołąbka, lecz bezmięsne nadzienie czyni go daniem jarskim, bardzo smacznym i zdrowym. To doskonała propozycja nie tylko dla wegetarian, bo jako produkt bezglutenowy bez obaw mogą go spożywać osoby z nietolerancją pokarmową.

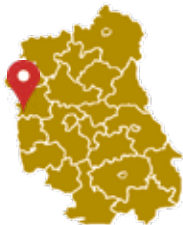
Pojedynczy zawijok ma długość 8 cm, szerokość 3 cm, jest jasnobrązowy z zewnątrz, a słomkowy w przekroju, ma stałą konsystencję i jest miękki w dotyku. W smaku przeważa akcent kiszzonej kapusty i kaszy jaglanej, a w zapachu – olej rzepakowy z kapustą.

Danie wywodzi się z wsi Janowice, położonej na lewym brzegu Wisły w gminie Janowiec. Mieszkańcy wioski od wieków w kuchni chętnie wykorzystywali to, co rodziła tutejsza ziemia, czyli głównie kapustę, proso (kaszę jaglaną) i rzepak (olej). Eksperymentowano więc ze smakami, łącząc je w różnych formach. Jednym z efektów było to smaczne i bogate w składniki pokarmowe danie, którego sposób przyrządzenia przetrwał do czasów obecnych.

Jak powstają zawijoki? Najpierw sparza się liście kapusty, a tę kiszoną (najlepiej w beczce dębowej

lub garnku kamiennym) dokładnie odciska i drobno sieka. Miesza się ją potem z cebulką pokrojoną w kostkę i zeszkłą na oleju rzepakowym, a także z uparowaną, ostudzoną kaszą i przyprawami – pieprzem, solą oraz zgniecionym w moździerzu zielem angielskim. Wyrobiony farsz porcuje się i zawija w ostudzone liście kapusty, nadając zawijokom owalny kształt. Gołąbki układa się warstwami do garnka, wyłożonego uprzednio liśćmi kapusty, i podlewa wodą na wysokość wierzchniej warstwy. Całość również przykrywa się liśćmi kapusty. Zawijoki gotuje się do miękkości na wolnym ogniu, a po ostudzeniu obsmaża na oleju rzepakowym z obu stron. Danie można jeść na gorąco bądź zimno.

W Janowicach do dziś najczęściej serwuje się je w okresie Wielkiego Postu i na Wigilię. W zawijokach można też zasmakować podczas odbywających się w okolicy festynów i dożynek. Warto wtedy szukać stoiska pań z janowickiego KGW, które dbają o promocję tego wyjątkowego smakołyku.



Z lnu, rzepaku i słonecznika

Olej lniany

Olej lniany jest uzyskiwany poprzez tłoczenie nasion lnu (*Linum usitatissimum*). Otrzymany w ten sposób produkt ma żółtawe zabarwienie i intensywny, cierpki zapach. Po wyklarowaniu olej zlewany jest do butelek i przeznaczany do konsumpcji. Podstawowym surowcem do produkcji oleju lnianego są nasiona lnu pochodzące z terenu Lubelszczyzny.

Warto zaznaczyć, że len był uprawiany w Mezopotamii już przed sześcioma tysiącami lat, jako roślina dostarczająca włókien do wyrobu płótna oraz oleju, a w starożytnym Egipcie jego mieszkańcy owijali zabalsamowane zwłoki w lniane płótna. W średnio-wiecznej Europie olej lniany używany był w celach kulinarnych i do oświetlania pomieszczeń.

W medycynie ludowej używano siemienia lnianego do leczenia dolegliwości żołądkowych, kaszlu, chrypki i różnych chorób skórnych. Olej lniany do niedawna był szeroko wykorzystywany do celów spożywczych i przemysłowych.

Olej lniany sprzedawany jest głównie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, dlatego też nazywany jest olejem wigilijnym. Służy wówczas do przyrządzania postnych dań, będąc dodatkiem do kapusty, śledzi,

surówek, smaży się na nim ryby, racuchy i inne placki. Jak wynika z przekazów ustnych, tradycja produkcji i zastosowania olejów tłoczonych na zimno w okolicy Ryk ma około 100 lat. Zapisy zawarte w książce Hanny Szymanderskiej „Polskie tradycje świąteczne” potwierdzają wykorzystywanie oleju w żywieniu ludzi jako postnej okrasy.

Olej lniany tłoczony na zimno jest bardzo wartościowym produktem jadalnym, powszechnie stosowanym mimo specyficznego, niezbyt przyjemnego zapachu. Olej ten zawiera dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych, zwłaszcza cennych kwasów omega-3, które są bardzo ważne dla organizmu, ponieważ powstają z nich prostaglandyny – substancje regulujące pracę układu krążenia, systemu odpornościowego i gospodarkę tłuszczową. Kwasy omega-3 obniżają również zbyt wysoki poziom cholesterolu i trójglicerydów.



Olej rzepakowy

Olej rzepakowy jest produktem roślinnym, który uzyskuje się poprzez tłoczenie lub ekstrakcję nasion rzepaku. Otrzymany w ten sposób olej posiada specyficzny ostry zapach. Jego kolor uzależniony jest od dostawności i wilgotności nasion.

Podstawowym surowcem do produkcji oleju rzepakowego są nasiona pochodzące z upraw lokalnych z obszaru Lubelszczyzny. W ciągu ostatniego stulecia przy produkcji zmieniono metodę wyciskania oleju z ręcznego na mechaniczny, co miało wpływ na wydajność produktu. Zmiana metody jednak nie wpłynęła na walory organoleptyczne smakowe oraz jakość i właściwości oleju w porównaniu do wytwarzanego metodą poprzednią.

Tradycyjna metoda pozyskiwania oleju rzepakowego składa się z kilku etapów, takich jak: wietrzenie i czyszczenie nasion, rozdrabnianie ich w młynku, podgrzewanie do temperatury 80-90°C, kilkakrotne wyciskanie przez prasę o nacisku ok. 200 atmosfer, klarowanie w beczkach i zlewanie do butelek.

Olej rzepakowy sprzedawany jest głównie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, z tego powodu nazywany jest olejem wigilijnym. Przyrządza się z jego dodatkiem potrawy postne, m.in.: kapustę, śledzie,

surówki, smaży się na nim ryby, racuchy i inne placuki. Jak wynika z przekazów ustnych tradycja produkcji i zastosowania olejów tłoczonych na zimno w okolicy Ryk ma ponad 100 lat. W Polsce, a także w większości krajów Europy olej rzepakowy jest podstawowym olejem roślinnym. Wynika to m.in. z przyczyn ekonomicznych, ponieważ produkcja oleju rzepakowego w przeliczeniu na hektar powierzchni rolnej jest większa niż z pozostałych roślin olejowych.

Olej rzepakowy jest bogatym źródłem witamin rozpuszczalnych w tłuszczach – A, E, D3 i K oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych; są one niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Olej rzepakowy, poza tym, że jest użytkowany jako olej jadalny, służy także do produkcji margaryny oraz jest stosowany do celów technicznych.



Olej święteczny roztoczański

Olej święteczny roztoczański ma złocistą bądź lekko brązową barwę i swoisty, intensywny roślinny zapach. Jest świetny do przygotowywania potraw. Surowcem do produkcji oleju świętecznego są głównie nasiona rzepaku.

Roślinę uprawia się na pograniczu Roztocza Środkowego, Grzędy Sokalskiej i Kotliny Zamojskiej. Region uprawowy posiada specyficzne warunki klimatyczne. Duże nasłonecznienie wpływa na niespotykany smak i aromat oleju. W związku

z niekorzystnymi warunkami do uprawy mechanicznej, rzepak najczęściej uprawiany jest metodami rolnictwa ekstensywnego, na małych obszarach do 2 ha. Niska opłacalność produkcji powoduje, że stosuje się najczęściej nawożenie naturalne i zużywa małe ilości środków ochrony roślin, co powoduje, że nierafinowany olej święteczny ma niską zawartość zanieczyszczeń chemicznych.

Pierwsze wzmianki o istnieniu olejarni w Zamościu pojawiają się już w XVII wieku. Przed drugą wojną światową, na opisywanym terenie, istniały olejarnie w Rachodoszczach, Krynicach i Dzierżni. W okresie powojennym miejscowi chłopcy jeździli przerabiać swój rzepak do Zamościa, Tyszowiec i Tomaszowa. Wytworzony olej sprzedawali na okolicznych targach w okresach przedświątecznych. Wtedy narodziła się nazwa olej święteczny, a sam produkt zasłynął ze swojej jakości nawet w miejscowościach oddalonych o ponad 100 km! W latach osiemdziesiątych olejarnie zostały przeniesione na Roztocze oraz w bezpośrednie sąsiedztwo krainy. Obecnie olej święteczny przeżywa swój renesans jako tradycyjny produkt przeznaczony na wigilijne stoły.

Dawna metoda produkcji uległa zmianom ponad pół wieku temu i wpłynęła dodatnio na jakość wytwarzanego oleju świętecznego. Stare, drewniane olejarnie z napędem ręcznym zostały zastąpione maszynami z żeliwa i stali z napędem elektrycznym. Te i inne ulepszenia techniczne zapobiegają przypaleniu miejscowemu miazgi i pozwalają na dokładniejsze ustalenie ciśnienia tłoczenia oraz temperatury, co dodatnio wpływa na smak i zapach oleju.



Olej tarnogrodzki

Len, opiewany przez poetów ziemi tarnogrodzkiej jako skarb cenniejszy niż złoto, wśród wielu pożytków, służył także jako surowiec do produkcji oleju jadalnego. Dziś trudno sobie wyobrazić codzienną, a zwłaszcza świąteczną kuchnię bez jego udziału.

Olej tarnogrodzki produkowany jest z nasion siemienia lnianego uprawianego na obszarze Płaskowyżu Tarnogrodzkiego. Służy jako dodatek do potraw wigilijnych i postnych, kapusty, śledzi, surówek. Smaży się na nim ryby, racuchy i placki. Tutejsza tradycja produkcji olejów tłoczonych z lnu ma grubo ponad 100 lat.

W roku 1867 w samym Tarnogrodzie istniało 10 olejarni, które wyprodukowały 250 wiader oleju, w tym 100 konopnego i 150 lnianego. Po wojnie tłoczenie oleju przeznaczonego

na handel i potrzeby własne odbywało się głównie sezonowo, w Adwencie i Wielkim Poście. Dziś z racji swych walorów smakowych i zdrowotnych olej lniany przeżywa swój renesans.



Ma bardzo szerokie zastosowanie nie tylko w kuchni. Barwa oleju mieniąca się odcieniami bursztynu i delikatny zapach roślinny podkreślają jego zalety. Posiada znaczną wartość odżywczą, dzięki witaminie E oraz nienasyconym kwasom tłuszczowym, zwłaszcza cennym omega-3, wpływającym na regulację pracy układu krążenia, systemu

odpornościowego i gospodarkę tłuszczową oraz obniżającym zbyt wysoki poziom cholesterolu i trójglicerydów. Olej lniany chroni śluzówki układu pokarmowego. Jest stosowany przy dolegliwościach żołądka i jelit, a także w leczeniu chorób urologicznych. Używa się go również przy stanach zapalnych skóry. W medycynie ludowej nasiona lnu służyły jako środek na kaszel i chrypkę.

Jest też wykorzystywany do konserwowania malowideł, w stolarstwie, szkutnictwie, a także w przemyśle meblowym i kosmetycznym. Przez ponad sto lat tradycyjna metoda produkcji oleju uległa zmianom, które utrzymując jego walory smakowe i zdrowotne, wydłużyły okres przydatności do spożycia, wydatnie podnosząc jakość tarnogrodzkiego specjału.

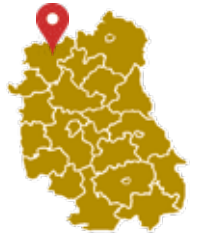


Oleje tłoczone na zimno z Turzych Rogów

Wieś o tak niezwykłej nazwie, jak Turze Rogi, położona jest w gminie Łuków. Na tamtejszym skwerku o wdzięcznej nazwie Sołtysi Dolek mieszkańcy ustawili rzeźbę rogatego tura okazałych rozmiarów. Miejscowość ma stary, średniowieczny rodowód, a jej nazwa wywodzi się prawdopodobnie od zamieszkujących niegdyś te tereny turów. Dzięki opracowaniu dokładnej monografii pisanej na temat Turzych Rogów, miejscowe społeczeństwo mogło poznać kilkusetletnie dzieje wsi i dawne tutejsze tradycje. Stało się to impulsem do kultywowania własnego dziedzictwa kulturowego z jednoczesnym promowaniem na targach rolniczych swojskich produktów żywnościowych.

Jednym z takich lokalnych specjalów są oleje tłoczone na zimno z nasion: lnu, rzepaku i słonecznika. Ziarna rzepaku

pochodzą z okolicznych pól, lnu – pozyskuje się od rolników z powiatu biłgorajskiego, natomiast słonecznika – z różnych rejonów województwa lubelskiego. Miejscowy producent olejów, Robert Janowski, skupuje surowce od znanych rolników, gwarantujących ich czystość ekologiczną, dzięki czemu produkt finalny cieszy się opinią zdrowej żywności. Dawniej tłoczenie oleju odbywało się ręcznie, ale ze źródeł wiadomo, że pierwsza olejarnia funkcjonowała w pobliskim Łukowie już w 1887 r. Złocisty płyn tłoczy się w Turzych Rogach do dziś w specjalnej prasie, napędzanej mechanicznie, bez wcześniejszego podgrzewania surowca.



Olej lniany ma barwę żółtą, rzepakowy – zielonkawą, a słonecznikowy – jasnożółtą. Wszystkie zawierają bardzo korzystne dla organizmu kwasy nasycone omega-3, -6, -9, dlatego też są polecane osobom ze skłonnością do gromadzenia w organizmie nadmiernej ilości cholesterolu oraz diabetykom. Naukowo udowodniono nawet, że spożywanie oleju lnianego z serem białym wspomaga leczenie nowotworów.

Każdy z nich znakomicie zastępuje tłuszcze zwierzęce, zarówno przy sporządzaniu potraw gotowanych, jak i surowych. Te wytłaczane na zimno stosuje się nie tylko w kuchni, ale też w medycynie i kosmetyce.

W zielono-ziółowej tonacji

Chmiel krasnostawski

*Oj, chmielu, chmielu, ty bujne ziele,
Nie będzie bez cię żadne wesele.*

Tak brzmi fragment najstarszej ze znanych obrzędowych pieśni weselnych. To świadectwo, że uprawy chmielu w gospodarstwach chłopskich były popularne od dawna. Dotyczy to zwłaszcza okolic Krasnegostawu – „zagłębia chmielowego” Polski. Na Lubelszczyźnie znajduje się ok. 80 proc. krajowej powierzchni tych plantacji. Dlaczego tu? Ponieważ mamy wysoce sprzyjające warunki klimatyczne pod uprawy chmielu i możemy stosować tradycyjne metody – bez dużych ilości oprysków i nawozów.

Chmiel krasnostawski to dorastająca do 6 m wysokości roślina z rodziny konopiowatych. Szyszki chmielowe mają intensywny, słodki zapach – najbardziej wyczuwalny w trakcie suszenia, ale i specyficzny gorzki smak. I dla tych właśnie właściwości odgrywa-

ją wielką rolę w piwowarstwie. Piwo w Krasnymstawie warzone było od połowy XVI w. Zapotrzebowanie na chmiel nie malało i w latach późniejszych. Boom nastąpił tu na początku XX wieku. Wtedy też z inicjatywy inż. Tadeusza Fleszyńskiego (1886-1968) w nowo wybudowanej w Krasnymstawie szkole rolniczej otwarto pierwszą w kraju (!) klasę kształcącą chmielarzy.



Liczne sukcesy krasnostawskich chmielarzy zawołały w 1971 r. inicjatywą organizacji Chmielaków Krasnostawskich, które obecnie mają rangę ogólnopolską. Dożynki chmielowe odbywają się w przedostatni weekend sierpnia, a jego nieodłącznymi elementami są: przechodzący przez ulice miasta Korowód Chmielakowy, a także Ogólnopolska Sesja Chmielarska, będąca okazją do spotkań chmielarzy, oraz Konsumentki Konkurs Piw.

Warto jednak dodać, że krasnostawski chmiel jest przyprawą wykorzystywaną nie tylko do produkcji piwa, ale także niektórych leków, kosmetyków i lekarstw. Dużo mniej znane są jego właściwości kulinarne (przede wszystkim młode pędy), lecznicze (napar z chmielu pozytywnie wpływa na nadpobudliwość i wspomaga zasypianie), a także kosmetyczne (jest stosowany do opóźnienia procesu starzenia się skóry). Ta roślina ma również doskonale walory dekoracyjne i dlatego coraz częściej spotykamy ją w ogrodach.



Herbata malinowa z ziołami

*Malina dzieciństwo przypomina
dom rodzinny z chorobą kłopoty
babcię co dawała na poły*

Jan Twardowski

Malina rzeczywiście dzieciństwo przypomina, ale wielu kojarzy się też z malinowym zagłębiem Polski. A takowe znajduje się w rejonie Powiśla Lubelskiego, które od lat słynie z uprawy tych owoców. Ba, tutaj niemalże każde gospodarstwo zajmuje się ich uprawą. Tak na pewno dzieje się w Wandalinie, miejscowości, której mieszkańcy pokochali nie tylko maliny, ale i malinową herbatkę z ziołami.

Warto w tym miejscu zrobić małą dygresję na temat słowa „herbata”. Czy wiedzą Państwo, że polska nazwa pochodzi ni mniej ni więcej tylko od łacińskiej zbitki słów herba thea, gdzie pierwszy wyraz oznacza „zioło”, a drugi jest zlatynizowaną postacią chińskiej nazwy tejże rośliny? Z reguły, gdy nie dodajemy jej żadnego przymiotnika, mamy na myśli tę czarną, którą pierwsi zaparzyli podobno jeszcze w X wieku p.n.e. Chińczycy. Moda na picie herbaty szybko rozprzeczniła się też w Europie i wrosła w kulturę wielu narodów, zwłaszcza Anglików, którzy do dzisiejszych czasów traktują to jako swój ceremonial.

Nie o takiej jednak herbacie tu mowa. Nasza, wandalińska to po prostu kuszący składem, wyglądem, smakiem i aromatem napar, który – w przeciwieństwie do swojego „czarnego” imiennika – ma same zalety. Wiedziały o nich kolejne pokolenia okolicznych mieszkańców. Wówczas jednak nikt malinowego napoju nie nazywał herbatką. W świadomości i słownictwie ówczesnej społeczności funkcjonowała ona jako leczniczy napój z malin i ziół. Dziś śmiało możemy już o niej mówić – h e r b a t a.

Co o tej konkretnej możemy powiedzieć? Jej głównym składnikiem jest suszona malina, którą w dawnych czasach chętnie na wsiach wykorzystywano do domowych naparów. Szczególnie popularna była ta dziko rosnąca. Służyć miała na przeziębienie, jako środek napotny, przeciwgorączkowy oraz na wzmocnienie organizmu. Obowiązkowym dodatkiem był także suszone, ciemnobrązowe i twarde owoce dzikiej róży oraz kruche, wyrażające zielone (choć ususzone) liście pokrzywy lub porzeczki. W takiej właśnie postaci w Wandalinie jest znana do dziś. I taką można kupić u lokalnych wytwórców.



Herbatka księcia Sapiehy

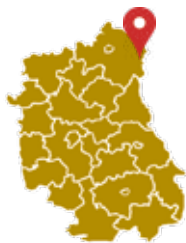
Pod tą wykwintną nazwą kryje się doskonale zrównoważona smakowo i zapachowo mieszanka suszonych ziół, kwiatów, liści i owoców, od których wyciąg zyskuje charakterystyczny odcień (zbliżony do oliwkowo-brązowego) i wyjątkowy ziołowy smak przetykany nutami kwiatowymi i owocowymi. Po bezpośrednim zaparzeniu widoczne są poszczególne komponenty, po odcedzeniu herbatka uzyskuje jednolitą konsystencję.

Napój ten, zgodnie z tradycją, parzy się ok. 15 minut w naczyniach emaliowanych, szklanych lub nierdzewnych, koniecznie pod przykryciem (by związki nie ulotniły się). Proporcje to zazwyczaj 1-2 łyżki ziół na 200-250 ml wrzącej lub – w przypadku maceracji – letniej wody. Jeśli chcemy wyekstrahować śluzu, to stosujemy tylko macerację na zimno. Zaparzone zioła przechowywane w lodówce mają trwałość od 12 do 24 godzin.

Składające się na sukces herbatki zioła nie są tajemnicą. To przede wszystkim dziurawiec, głóg, melisa, nawłoc i rumianek, czyli rośliny, które od lat hodowano w przydomowych ogródkach w Kodniu i zbierano na okolicznych polach i w lasach, a następnie suszono w pęczkach. Mieszkanki Kodnia często wymieniały się nasionami, kłęczami roślin leczni-

czych oraz gotowymi mieszankami ususzonych już ziół, z których później parzyły pyszny ekstrakt. Podobno jeszcze w pierwszych latach po wojnie w okolicznych wsiach w mało którym domu znajdowała się „normalna” herbata.

Skąd Sapieha w nazwie herbatki? Dla upamiętnienia tego rodu, któremu kodnianie zawdzięczają m.in. rozkwit miejscowego zielarstwa i ziołolecznictwa. Szczególnie w pamięci mieszkańców zapisał się książę Mikołaj Sapieha, czwarty właściciel Kodnia, który wykradł z Rzymu obraz Matki Bożej i założył w Kodniu sanktuarium. To wokół niego można dziś podziwiać założone w stylu włoskim Ogrody Zielne Matki Bożej, czyli hektarowy labirynt w kształcie rozwijających się płatków róży – jeden z nielicznych takich różanych ogrodów w Europie! Nic dziwnego, że herbatka księcia Sapiehy cieszy się dziś popularnością nie tylko wśród okolicznych mieszkańców, ale też pątników pielgrzymujących do Sanktuarium Matki Bożej.



Herbatka różana z ziołami z Wandalina

Owoce dzikiej róży to jeden z głównych, ale nie jedyny składnik herbatki różanej z Wandalina położonego piętnaście kilometrów na wschód od Wisły. Kompozycję uzupełniają suszone owoce i liście porzeczki czarnej oraz aronii, liście maliny, pokrzywy, mięty, a także kwiaty, owoce i liście głogu. Ingredience te pocięte i połączone w odpowiednich proporcjach według starej receptury nadają naparowi ciemnoczerwony kolor, aksamitną, niecałkowicie klarowną konsystencję (na wierzchu filizanki unoszą się drobne pyłki ziół, na dno opadają owoce i zioła), a także lekko wytrawny, owocowy smak z porzeczkowym posmakiem oraz ziołowo-owocowy zapach. Warto podkreślić, że herbatka jest całkowicie naturalna, nie zawiera żadnych dodatków chemicznych ani sztucznych aromatów.

Wyjątkowość herbatki podkreśla fakt, że w powiecie opolskim używa się do jej zaparzania wyłącznie składników własnoręcznie zbieranych i suszonych zgodnie z miejscową, znaną tu od dawien dawna tradycją. Owoce zrywa się w ciepły, słoneczny dzień, liście ziół koniecznie wiosną przed rozwinięciem kwiatów, gdy nie ma rosy – rano lub wieczorem, a kwiaty głogu – na początku kwitnienia, gdy osiągają najwyższy poziom

witalności. Zioła „kruszeją” w suszarniach lub tradycyjnie w pęczkach powieszonych na ciepłej drewnianej ścianie w przewiewnym i zadaszonym pomieszczeniu do momentu, aż będą się swobodnie łamać w dłoniach.

Oplukane i wstępnie osuszone owoce kiedyś suszono na słońcu lub w piecach chlebowych, dziś zazwyczaj w suszarni opalanej drewnem jabłoniowym.

Zmiana procesu produkcji nie wpływa na jakość herbatki, która nie tylko znakomicie łagodzi uczucie pragnienia, ale jednocześnie posiada wiele właściwości leczniczych. Jak dawniej, tak i dziś zimą i wczesną wiosną traktuje się ją jako skuteczny lek na przeziębienie, wzmocnienie i odporność, a przez cały rok także jako antidotum na biegunkę, problemy z nerkami czy złe samopoczucie. Aby herbatka różana nie straciła swoich wartości, należy zalać ją przegotowaną wodą o temperaturze nie wyższej niż 80°C i pić po około 15 minutach. Owoce, po zaparzeniu, najlepiej zjeść. Smacznego!



Tymianek z Fajstawic

Roślina ta kojarzona jest najczęściej przez ludzi jako przyprawa kulinarna, tymczasem jej zastosowanie jest bardzo szerokie, ponieważ tymianku używa się również do produkcji kosmetyków, leków ziołowych, a także jako dodatku do niektórych napojów alkoholowych. W starożytności stosowany był jako środek bakteriobójczy i konserwujący. Słowo tymianek pochodzi od greckiego thymon, co oznacza odważny i być może dlatego stosowano go na... nieśmiałość.

To aromatyczne zioło trafiło do Polski stosunkowo późno, bo w XVI wieku. O występowaniu tymianku na Lubelszczyźnie zaświadcza Marcin z Urzędowa, autor „Herbarza polskiego”, pisząc m.in.: To ziele mych czasów jenom na jednym miejscu w Polsce potrafił, u Jego Mości (...) Pana Jana z Dąbrowice na zamku w ogródku w Kocku.

Polska kuchnia zagustowała w tymianku w okresie Oświecenia, gdy zapanowała moda na potrawy francuskie. Świeże i suszone ziele dodawano do odwarów mięsnych, ostrych sosów, ciężkich zup, pieczonej kaczki, królika, cielęciny, wołowiny, ryb i dziczyzny; dobrze łączyło się też z czosnkiem, cebulą i pietruszką.

Tymianek właściwy wyrasta kępkowo na fajstawickich plantacjach do wysokości 20-30 cm. Na fajstawickich polach prowadzi się ekstensywny sposób uprawy ziele metodami tradycyjnymi, na glebach posiadających specyficzne właściwości w zakresie

żywności, pulchności, przepuszczalności i ekspozycji w stosunku do słońca, przy umiarkowanym stosowaniu środków ochrony roślin. Dotyczy to także innych ziół tu uprawianych, jak: kozłek lekarski, szaflwia, dziurawiec, kminek, bazylika i wiele innych. Gmina Fajstawice jest prawdziwym zagłębiem zielarskim w Polsce, w którym uprawą ziół zajmuje się kilkaset gospodarstw na łącznej powierzchni 600-800 hektarów.

Nasiona tymianku wysiewa się bezpośrednio do gruntu na wiosnę. Przez cały okres wegetacji trwa walka z chwastami poprzez pielnie, a na jesieni odbywa się zbiór tymianku. Ścięte nad ziemią ziele suszy się w stodołach, halach i suszarniach, a potem młóci w celu oddzielenia nasion od łodyg. Wyszuszony tymianek pakowany jest do worków i w takim stanie sprzedawany. Niestety ceny surowca nie zawsze są opłacalne dla plantatora z powodu nadprodukcji, dużej konkurencji i trudności w znalezieniu nowych rynków zbytu.

Tymianek z Fajstawic zgłosiło na Listę Produktów Tradycyjnych Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajstawicach.



Warzywne i owocowe specjały z kajetu babuni...

Salatka z buraczka

Składniki

- 6 średnich buraków
- 1 cebula
- 1 łyżka utartego chrzanu
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka usiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania

Buraki dokładnie wyszorować pod bieżącą wodą. Włożyć do garnka zalać wodą, posolić (2,5 łyżki soli) i ugotować. Po ugotowaniu buraki wystudzić, obrać ze skórki. Tak przygotowane buraczki pokroić na ćwierć plasterki. Włożyć do miski i dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę, chrzan, usiekaną natkę pietruszki i przyprawy. Z oleju, octu i cukru przygotować lekki sos i tym sosem doprawić sałatkę.

Salatka ziemniaczana z sosem selerowym

Składniki

- 1/2 kg ziemniaków
- 1 seler
- 1/2 szkl. wina białego wytrawnego
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka koperku posiekanego
- 1/2 pora
- sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania

Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać i pokroić w plasterki. Seler ugotować do miękkości, przetrzeć przez sito lub zmiksować, połączyć z olejem. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i octem. Przygotować z tych składników formę sosu. Natomiast por pokroić w krążki, lekko posolić, odstawić do zmacerowania. Do pokrojonych ziemniaków dokładamy pora lekko odciśniętego i doprawiamy sosem selerowym. Posypujemy koperkiem. Delikatnie schładzamy przed wydaniem.

Salatka ze świeżego kalafiora

Składniki

- 1 średni kalafior
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 6 łyżek śmietany
- 2 łyżki rodzynek
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Kalafior dobrze wypłukać, (najlepiej namoczyć na ok. 1/2 godz. w lekko zakwaszonej wodzie pozbywamy się ewentualnych nieproszonych gości). Odsączyć, posiekać drobno i przełożyć do miski. Obraną marchewkę zetrzeć na grubej tarce, cebulę drobno posiekać. Rodzynki namoczyć i spulchnione po odsączeniu dodać do kalafiora. Wszystkie składniki połączyć razem, doprawiając solą, pieprzem i śmietaną do smaku.

Sałatka z grochu białego i ogórka kwaszonego

Składniki

- 1 szkl. grochu białego
- 4 duże ogórki kwaszone
- 2 cebule
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka usiekanej natki pietruszki
- szczypta rozmarynu
- sól, pieprz
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 3 łyżki soli
- 1 łyżka cukru
- szczypta pieprzu
- szczypta otartego majeranku

Sposób przygotowania

Groch należy przed ugotowaniem namoczyć na ok. 6 godzin. Następnie ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić, wystudzić, przełożyć do miski. Ogórki kwaszone pokroić w kosteczkę, drobno posiekać cebulę i dodać do grochu. Do tak przygotowanych produktów dodać natkę, rozmaryn, sól i pieprz do smaku oraz olej. Wymieszać, lekko schłodzić przed podaniem.



Oryginalna kwaszona kapusta

Składniki

- 10 kg kapusty białej, najlepiej kamiennej głowy
- 20 dag soli
- 50 dag marchwi
- 50 dag jabłek
- 50 dag papryki
- 20 dag żurawiny
- 20 dag borówki
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 1 łyżka suszonych listków mięty pieprzowej
- 5 listków laurowych
- 1/2 łyżeczki anyżu

Sposób przygotowania

Kapustę obrać z uszkodzonych liści, poszatkować na szatkowniku. Obraną marchew, jabłka ze skórką, paprykę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Kapustę wymieszać z pozostałymi składnikami i solą. Układać ściśle posypując borówką i żurawiną warstwami w kamiennym garnku lub słoju. Kapusta po ukwaszeniu jest bardzo aromatyczna, dlatego też można jej używać na surówki bez zbędnych dodatków.

Kiszone jabłka

Składniki

- 5 kg małych jabłek bez uszkodzeń
- 50 dag cukru
- 5 łyżek soli
- 5 l wody
- liście wiśni i czarnej porzeczki bez nalotu

Sposób przygotowania

Na dno słoja poukładać liście wiśni i czarnej porzeczki. Umyte jabłka ciasno układać warstwami, przekładając kolejne warstwy liśćmi. Przygotować zalewę z podanych składników i zalać jabłka. Zakreślić słoje i pozostawić w temperaturze pokojowej przez 3 dni, następnie wynieść w chłodne miejsce.



Ocet jabłkowy

Składniki

- 50 dag jabłek
- 1,5 l wody
- 2 łyżki cukru
- 3 goździki
- mały kawałek imbiru

Sposób przygotowania

Jabłka pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone w ósemki ułożyć w słojach, zalewając ciepłą przegotowaną wodą cukrem. Słój należy zawiązać ściereczką i pozostawić do fermentacji w ciepłym miejscu. Po okresie ok. 1-1,5 tygodnia płyn zlać, precedzając przez sito do czystego słoja. Następnie pozostawić na ok. 3 tygodnie w nasłonecznionym miejscu do dojrzewania. Po upływie tego czasu ocet precedzić i zlać do butelek.





Desery lubelskie, czyli smak miodu, śliwek, jabłek i malin

*Weźmij słodkiego mleka, przystaw do ognia na kieleńce albo rynce,
włóż masła trochę i cukru, rozbij żółtków parę z trochę mąki,
a gdy mleko zwiera, lej te żółtki rozbite na mleko,
cienko puszczając i mieszaj.*

*A gdy pocznie gęstnieć, daj na półmisek,
potrząsnąwszy cynamonem i cukrem.*

Stanisław Czerniecki
„Compendium Ferculorum”

Desery gościły „od zawsze” na naszym stole. Od zarania dziejów człowiek był łasuchem. Bogactwo roślin, owoców i jagód w naszym regionie było podstawą do tworzenia wspaniałych receptur na wymyślne dania i trunki deserowe. Owoce były i są podawane w postaci świeżej, jak i suszonej, wędzonej czy marynowanej (konfitury, musy, powidła, dżemy).

Zarówno desery owocowe, jak i ciasta są wzbogacone bogactwem naturalnym, jakim jest miód. To wytwarzane przez pszczoły płynne złoto posiada wiele zalet smakowych, zdrowotnych, jak i bakteriostatycznych, dlatego też w kuchni regionalnej używany jest jako element konserwujący.

Z racji tego, że wszyscy kochamy desery, tej części lubelskich smakołyków poświęcamy najwięcej miejsca – zarówno na kartach tej książki, jak i w naszych sercach.

Surowe, ale nie srogie

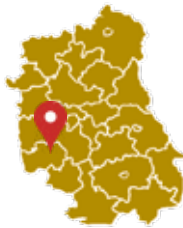
Jabłka kraśnickie

Jabłoń jest w Polsce najpowszechniej uprawianym drzewem owocowym. Sprzyja temu umiarkowany klimat, warunki glebowe i wielowiekowa tradycja. W powiecie kraśnickim duże sady istniały przy folwarkach już w połowie XIX w. Przeważały w nim odporne na mróz i szkodniki odmiany takich drzew, jak: Antonówka, Glogierówka, Grochówka, Żeleźniak, Brzęczka, Kosztela, Szara Reneta i Węgierczyk. W I połowie XX w. na Lubelszczyźnie zaczęto zakładać sady na większą skalę, m.in. w obszarze nadwiślańskim, zwłaszcza w Kotlinie Chodelskiej. Po II wojnie światowej polskie sadownictwo rozwinęło się dzięki działalności profesora Stanisława Pieniżka, a w województwie lubelskim Stanisława Zaliwskiego z Zakładu Doświadczalnego w Puławach.

W latach 70. i 80. ubiegłego wieku nastąpiła istotna zmiana w produkcji jabłek w rejonie kraśnickim polegająca na zwiększaniu liczby drzew na jednym hektarze i wprowadzeniu nowych odmian jabłoni. Dużą rolę w tych przemianach odegrała Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska w Kraśniku, udzielając doradztwa i szkoląc sadowników. Stopniowo wprowadzano odmiany karłowate – łatwiejsze w uprawie.

Kraśnickie sady zaczęły produkować bardzo smaczne odmiany deserowe, jak: Jonagold, Golden Delicious, Elstar i Gloster. Jednocześnie wprowadzano polskie odmiany jabłek, np. Alwa, Ligol, Lodel, Sawa i Witos.

W 1993 r. powstała spółdzielnia ogrodnicza we wsi Boby, która skupia sadowników z rejonu kraśnickiego i jest największym producentem jabłek na tym terenie. Jednym z nich jest Tomasz Solis z Mikołajówki k. Urzędowa, współzałożyciel spółdzielni wraz z Józefem Niewielskim. Hurtownicy i konsumenci określają tutejsze jabłka kraśnickimi. Owoce mają wyjątkowo przyjemny smak, aromat oraz ładną barwę trudną do osiągnięcia w innych rejonach sadowniczych. Sprzyjają temu ciepłe i żyzne lessowo-wapienne gleby i korzystne warunki klimatyczne Wzniesień Urzędowskich. Urozmaicona rzeźba terenu pozwala na nasadzenie jabłoni na stokach i zboczach o dobrej ekspozycji słonecznej, a sąsiedztwo lasów zapewnia drzewkom ciepły i zaciszny mikroklimat.



Jabłko józefowskie

*O różach można pisać wiersze,
ale w jabłko trzeba się wgrzyźć.*

Johann Wolfgang Goethe

Faktycznie, trudno jest scharakteryzować w słowach ogrom walorów, jakimi charakteryzują się jabłka józefowskie. Najlepiej byłoby w nich po prostu zasmakować. I to koniecznie w każdej odmianie z osobna, a produkuje się ich sporo, bo obszar gminy Józefów nad Wisłą to przecież słynne zagłębie sadownicze Polski, którego historia sięga XIX. Ba, już na początku XX w. istniał tu największy sad w Europie! Tamtejszymi owocami zajadali się Hindusi, którzy odwiedzali hrabiego Rostworowskiego, statki zabierały je Wisłą do Warszawy i dalej, po jabłka przyjeżdżali też kupcy ze Śląska.



Nic dziwnego, ze względu na korzystne warunki geograficzne, dogodne warunki glebowe i wyjątkowy mikroklimat w sąsiedztwie

Wisły, uprawiane tu jabłka mają wyjątkowe walory smakowe i doskonały wygląd. Wyróżnia je intensywność koloru (w odcieniach zieleni, a po dojrzeniu również żółci lub czerwieni, często zmieszanych ze sobą) i zapachu, jędrność miąższu oraz wyższa kwasowość. Wszystkie charakteryzują się specyficznym, wyrazistym słodkim lub słodko-kwaśnym smakiem i aromatem – innym niż u jabłek tych samych odmian po-

chodzących z innych regionów, a co najważniejsze dużą zawartością cukrów prostych, witamin i błonnika. Wielkość jabłek jest różna i uzależniona od uprawianych odmian, a przede wszystkim od potrzeb rynku i klienta. A mówimy tu głównie o odmianach: Cortland (słodko-winna, lekko korzen- na), Delikates (słodko-kwaśna), Golden Delicious (słodko-winna), Idared (kwaskowa), Jonagold (słodko-kwaśna i niezwykle soczysta), Ligol (słodka z korzennym posmakiem), Lobo (kwaskowa, soczysta), Reneta (średnio soczysta, lekko kwaskowata) oraz Szampion (słodka, aromatyczna).

Produkcja jabłek józefowskich to dziś domena dwóch prężnie działających grup producentów: „Józefów Sad” i „Witabo”. Ich produkcja podlega tutaj ścisłej kontroli, a każdy sadownik przystępujący do ich wytwarzania zobowiązany jest do złożenia odpowiedniej deklaracji odnośnie przestrzegania ustalonych zasad, co do jakości oferowanego produktu.

W jabłkach tych można zasmakować podczas organizowanego co roku w maju Święta Kwitnących Sądów w Józefowie.



Malina kraśnicka

Jeśli jeszcze ktoś ma wątpliwości, gdzie rosną najsmaczniejsze owoce, to warto go zaprosić na degustację kraśnickich malin. Uprawiane są tu od 40 lat. Ponad 50 proc. krajowej produkcji pochodzi z Lubelszczyzny, a prawdziwym zagłębiem malinowym jest powiat kraśnicki, dzięki idealnym warunkom zarówno glebowym, jak i klimatycznym. Lessowe gleby, nasłonecznione stoki i swoisty mikroklimat decydują o jakości owoców, tworząc optymalne warunki do ich wzrostu i owocowania.

Pierwsze plantacje maliny pojawiły się tu na początku lat siedemdziesiątych. Ojcem pomysłu, był Zygmunt Krawiec z Majdanu Bobowskiego. Jako pracownik Rolniczego Zakładu Doświadczalnego w Końskowoli zaczął propagować uprawę malin w swojej rodzinnej wsi. Początki nie były łatwe. Rolnicy z niedowierzaniem podchodzili do uprawy w rzędach, z zastosowaniem pracochłonnych zabiegów pielęgnacyjnych i nawożenia. Roślinę te znali głównie z dzikich łąk obrastających łąki bądź lasy.

Sąsiedzi wyśmiewali się z trzynastu pionierów uprawy. Szybko jednak role się odwróciły. Pierwsi planta-

torzy otrzymali wsparcie od Rejonowej Spółdzielni Ogrodniczej w Kraśniku, w postaci 25% dopłaty do sadzonek, a drut otrzymali za darmo. Areal obsadzony przez rolników wyniósł blisko 6 hektarów. Sukces zdjął lekceważący uśmiech z twarzy niedowiarków. W następnych latach oni sami zaczęli zakładać plantacje. Odbiorcą pierwszych partii malin z okolic Kraśnika była przetwórnia w Kluczkowicach, która – podobnie jak dostawcy – zrobiła dobry interes.

Soczyste owoce tych krzewów dają niezwykłą kompozycję smaku i aromatu. Dla poetów są metaforą urody, zdrowia i świeżości (A dziewczyna jak malina). Nic dziwnego. Maliny mają wiele właściwości leczniczych, zawierają szereg witamin, w tym szczególnie dużo witaminy C. Dzięki znacznej zawartości żelaza i miedzi sprawdzają się jako lek na niedokrwistość. Sok malinowy polecany jest na przeziębienia. Nade wszystko jednak świeżo zebrane owoce są smakowitym rarytasem i dodatkiem do deserów.



Truskawka z gminy Puławy

Chwile – jak truskawki, każda smakuje inaczej.

Jan Machoń

Taką właśnie różnorodność reprezentują puławskie plantacje. Różnorodność, która ma jednak wspólny mianownik. Wszystkie uprawiane tu owoce charakteryzują wysokie walory smakowe, intensywny aromat i błyszcząca skórka, osiągająca barwę od jasnopomarańczowej po intensywną, ciemnoczerwoną. Ponętna elegancja cechuje też błyszczące ulistnienie roślin oraz zwarty, wzniesiony pokrój. Jędrny i soczysty miąższ każdego owocu przybiera w pełni sezonu kolor czerwony lub jasnoczerwony z nieco jaśniejszym środkiem.

Bez względu na odmiany, dojrzewające nad Wisłą truskawki mają wyborny smak – mogą być i bardzo słodkie (jak np. odmiana Honeoye), i lekko kwaskowate (Elkat). Największe, Darselect, osiągają wagę do 150 gramów! Na nadwiślańskich uprawach królują oprócz nich także odmiany: Marmolada (Onebor), Florence i Pandora.

Plantacje truskawek w gminie Puławy zajmują obecnie powierzchnię kilkuset hektarów. Najwięcej leży po lewej stronie Wisły – w prawie każdej lewo-brzeżnej miejscowości. I to właśnie z tego względu

tereny te śmiało można nazywać truskawkowym rajem. Tak zresztą było od stu lat.

Pierwsze wzmianki dotyczące uprawy truskawek na obszarze gminy Puławy dotyczą początków XX w., kiedy plantacje zakładano głównie z przeznaczeniem na handel z ludnością żydowską. Wzrost zainteresowania tematem nastąpił w latach 50. XX w., wraz z rozwojem przemysłu przetwórczego na Lubelszczyźnie. Zwiększone zapotrzebowanie na owoce sprawiło, że ich produkcja stała się opłacalna, stając się w wielu przypadkach głównym źródłem utrzymania miejscowej ludności. Równolegle usprawniano organizację handlu i dystrybucji. Tutejsze zbiory trafiały też na eksport za pośrednictwem Przedsiębiorstwa Handlu Zagranicznego „Hortex” utworzonego przy Centrali Spółdzielni Ogrodniczych.

Mały, smakowity owoc jest już tradycyjnie kojarzony z tym rejonem, a jego znaczenie w życiu społeczności lokalnej dostrzegają nie tylko sami zainteresowani – plantatorzy, ale i mieszkańcy oraz samorząd, który na początku lipca każdego roku organizuje w Puławach mające już swoją renomę Święto Truskawki.



Rosnące na drożdżach

Baba (babka) drożdżowa z jabłkami

Tradycja kulinarna głosi, że początki tego wypieku cukierniczego sięgają 1740 roku, kiedy to król Stanisław Leszczyński, który lubił dobrze zjeść, urządził sobie taki oto eksperyment kulinarny: posypał ciasto cukrem, polał rumem, a następnie podpalił. Powstały w ten sposób produkt cukierniczy nazwał Ali Babą, ale utrwaliła się tylko nazwa baba, a z czasem zdrobniale – babka.

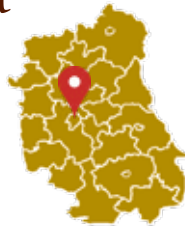
Przyjęła się w Polsce tradycja wypiekania babek wielkanocnych, ale spożywa się je chętnie przez cały rok jako smaczny i pożywny produkt cukierniczy. Chcąc osiągnąć najlepszy efekt wizualny i smakowy, należy sięgać po najwyższej jakości składniki: jak najbielszą mąkę, świeże kurze jaja, margarynę, bakalie i drożdże. Takimi kryteriami wyboru surowców kieruje się Cukiernia Staropolska w Lublinie, która wypieka babki drożdżowe nadziewane jabłkami. Większość surowców, takich jak: jaja, masło, mleko, jabłka, pozyskuje się z ekologicznych farm i sadów z terenu Lubelszczyzny.

Wytwarzane w Lublinie babki drożdżowe mają typowy wygląd i kształt ciasta z pionowymi rowkami, są okrągłe z tzw. kominem w środku, czyli otworem. Średnica babki dochodzi do 17-18 cm. Ciasto ma barwę jasnobrązową, a wewnątrz jasnożółtą, strukturę gąb-

cząstą, jest puszyste, delikatne i wilgotne zaraz po rozkrojeniu. Wyczuwa się przyjemny aromat drożdży, smak jest zharmonizowany, słodko-kwaskowaty.

Wysoka jakość gotowego wyrobu uzależniona jest nie tylko od dobrej jakości składników, ale też od przestrzegania reżimu technologicznego, m.in. odpowiedniego sporządzenia rozczynu, umieszczenia go w komorze fermentacyjnej, a następnie przerobienia na ciasto, doboru odpowiedniego gatunku jabłek, które – pokrojone w plastry – zatapia się w cieście, a po pobycie ciasta w rozrostowni – wypiekania go w odpowiedniej temperaturze.

Dawniej, przy wyciąganiu bab z pieca nie wolno było rozmawiać ani hałasować, aby baby „się nie obraziły” i nie opadły. Stygły powoli opatulone nierzadko pierzynami i co jakiś czas obracane wierzchem na spód. Tylko takim zabiegom zawdzięczano wyjątkową subtelność smakową wypieku.



Kołacz z jagłami z Perkwic

*Kołacze grunt wszystkimu,
a może rzec śmieie,
bez kołaczy jakoby nie było wesele*

Szymon Szymonowic

Prawdę napisał Szymonowic w sielance „Kołacze” – wypiek ten w dawnych wiekach utożsamiany był głównie z obrzędami weselnymi. Bez niego po prostu nie mogły obyć się żadne zaślubiny. Czymże zatem jest kołacz?

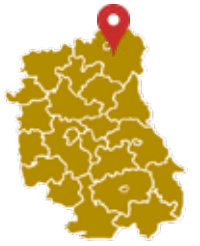
To drożdżowy chlebek w kształcie półksiężyca, o barwie brązowej z jaśniejszymi nacięciami, twardej, błyszczącej skórce, puszystym środkiem oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla ciasta drożdżowego. Ten z Perkwic ma długość ok. 30 cm i jest najczęściej nadziewany farszem z kaszy jaglanej, białego sera i śliwki suszonej. Co ciekawe, oprócz kołaczy z jagłami perkowiczanie znają również i te nadziewane jabłkami, makiem, powidłami, suszonymi owocami czy kapustą.

Specyficzny smak kołacza to zasługa gospodyń z Perkwic, wsi pod Białą Podlaską, gdzie tradycje przygotowywania tych wypieków sięgają kilkudziesięciu lat wstecz. Dlaczego z kaszą jaglaną? Ponieważ była ona jednym z głównych produktów zbożowych spożywanych dawniej na obszarze tzw. Południowe-

go Podlasia, które służyło do uprawy prosa. Do dziś pozostały bez zmian zarówno składniki, ich proporcje, jak i technika przygotowania tego wypieku.

Kołacze zagniatą się z mąki pszennej, jajek, mleka, masła, cukru i drożdży. Wyrobione ciasto pozostawia się w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, a gdy podwoi swoją objętość, formuje prostokąt, który smaruje się farszem i zwija jak roladę. Farsz sporządza się z przelanej wrzącą wodą, a następnie ugotowanej w mleku kaszy jaglanej, namoczonych, osączonych i pokrajanych śliwek suszonych, pokruszonego białego sera i cukru. Charakterystyczną cechą kołacza z Perkwic jest jego uformowanie w kształt rogala przed włożeniem na blachę. Wierzchną nacina się wówczas nożem i smaruje rozmieszonym jajkiem. Kołacz należy piec w nagrzanym uprzednio piekarniku około 50 minut w temperaturze 180°C.

Te kojarzące się z weselem wypieki przygotowywano drzewiej także na święta i większe uroczystości rodzinne. Dzisiaj piecze się je nawet bez specjalnych okazji. Kołacze często goszczą na stołach okolicznych mieszkańców, ale także stanowią smaczną wizytówkę Perkwic podczas różnych wydarzeń promocyjnych organizowanych z udziałem Pracowni Kulinarnych Regionalnych w Perkwicach czy tamtejszego Koła Gospodyń Wiejskich.



Korowaj – chleb weselny z Paszenek

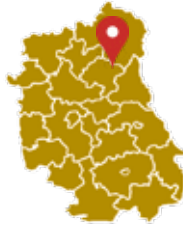
*Korowajowe ciasto poleciało na miasto.
A z miasta na rynek,
zakwitła jak barwinek...*

Tak śpiewała ongiś główna korowajnica podczas pieczenia weselnego chleba. W Paszenkach przygotowywano go zawsze w przeddzień zaślubin w domu panny młodej, gdzie schodziły się druhenki i kobiety zamężne. To ręcznie zdobione ciasto, oprócz walorów smakowych, miało także od zawsze wartość emocjonalną i symboliczną. Z korowaja wróżono całe życie nowożeńców. Był on symbolem dziewictwa, młodości, dostatku w domu i zagrodzie.

Korowaj to okrągły, ciemnozłoty placek o średnicy 26-28 cm i wysokości 6-8 cm, finezyjnie zdobiony ręcznie wykonanymi ozdobami z pieczonego ciasta: symetrycznie ułożonymi różyczkami, szyszkami, kaczuszkami oraz wieńcem z listków, a na środku „kielichem szczęścia” bądź różą. Charakteryzuje się smakiem i zapachem upieczonego świeżego chleba, bo i wypiekany jest z podobnych co i on składników: mąki pszennej (kiedyś używana była również i żytnia – jeśli gospodarz był zamożny), przegotowanej wody, jajek i podkwaski pozyskiwanej z resztek ciasta chlebowego z dzieży. Dziś używa się też czasami drożdży piekarniczych.

Ciasto na korowaj musi być elastyczne, błyszczące i dobrze odstawać od rąk, dlatego powinno się je gnieść około 30 minut. Ciepłoty i zręczności wymagają też kolejne stadia wykonania chleba weselnego, czyli formowanie ozdób z ciasta (co kiedyś było wspólnym zadaniem grupy kobiet) i składanie w całość. Ongiś najstarsza korowajnica smarowała formę skórką od słoniny, kładła do niej podszewę (spód placka) i układała przygotowane ozdoby. Wszystko było smarowane piórkiem maczanym w rozbitym jajku, aby upieczony chlebek miał kolor i połysk. Jeśli ciasta zostawało, robiono z niego małe korowajczyki dla dzieci i pasierbów. Korowaj „siedział” w piecu 50-60 minut, do czasu, gdy w izbie zaczął się roznosić zapach świeżego chleba...

Współcześnie tradycję rytualnego wypieku ciasta weselnego pielęgnuje zespół ludowy „Jarzębina” działający przy Wiejskim Domu Kultury w Paszenkach pod Jabłoniem. Warto wybrać się na występy tych artystów, aby w pełni zasmakować w lokalnym folklorze weselnym – i duchem, i podniebieniem.



Korowaj dołhobrodzki

Nie wszyscy wiedzą, czym jest korowaj. Otóż jest to ciasto drożdżowe z rodzynkami i wanilią, zwane tak na wschodnich terenach dawnej Rzeczypospolitej. W innych częściach Polski zwano je kołaczem, od kształtu i wielkości koła do wozu. I kołacz, i korowaj pełniły rolę pieczywa obrzędowego, zarówno na weselach chłopskich, jak i szlacheckich. Wypiekano je w wieczór panieński, w przeddzień ślubu i wesela, pod nadzorem matki chrzestnej panny młodej; pieczeniu i dzieleniu kołacza towarzyszyły śpiewy i liczne ceremonie.

Korowaj, który prezentujemy w katalogu, ma przymiotnik dołhobrodzki, ponieważ jego wypiekaniem zajmują się mieszkańcy Dołhobrodów, wsi nad Bugiem w gminie Hanna, m.in. Maria Kazimiera Sarnacka, ludowa poetka, która zgłosiła korowaj na Listę Produktów Tradycyjnych. Na terenach tutejszego Polesia i Podlasia przeważali unicy, których wiara łączyła tradycje Kościoła wschodniego i zachodniego, zanim carat nie dokonał likwidacji postanowienia Unii Brzeskiej, prześladowując bestialsko unitów. Pomimo tego zachowały się na tym obszarze liczne tradycje kulturowego dziedzictwa, w tym tradycje kulinarne. Przetrwiała też stara, wymowna nazwa wsi w gminie Stary Brus, oddalonej od Dołhobrodów o niespełna 40 km: Kołacze.

Korowaj dołhobrodzki jest okrągły, o średnicy ok. 25 cm, a wysokości 20 cm. Waży ok. 1,5 kg. Ma złocistobrazową barwę; wewnątrz ciasto jest żółte, miękkie

i puszyste. W smaku jest słodkie, pachnie drożdżami, rodzynkami i wanilią.

Jak każdy produkt tradycyjny wymaga umiejętności kulinarnych, staranności i wysokiej jakości produktów: mąki, jaj, cukru, mleka, drożdży i bakalii. Natomiast sam proces wyrobu korowaja nie jest skomplikowany. Należy przygotować ciasto, wyrabiając je ręcznie, a następnie odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykryte lnianym płótnem lub ściereczką. W Dołhobrodach tkano ręcznie płótna i niejedna gospodyni ma w domu własnoręcznie wykonane ściereczki, obrusy, zasłony, nierzadko zdobione haftami.

Zdecydowaną większość wyrobionego ciasta wkłada się do formy i zapieka aż do zarumienienia, a z pozostałej części ulepia się ręcznie różne ozdoby nakładane na korowaj. Udekorowany kłosami, warzkami czy ptaszkami z ciasta korowaj, posmarowany jajkiem i posypany cukrem, wypieka się w piecu. Można go dosyć długo przechowywać w chłodnym miejscu i spożywać po kawałku. Najczęściej korowaje dołhobrodzkie są zamawiane na wesela.



Wykwintne i słodkie

Beza z Ostrowa Lubelskiego

Pod pojęciem bezy kryje się cała rodzina smakołyków, której wspólnym mianownikiem są ubite na puszystą masę składniki – białka i cukier. Z ciasta bezowego można wyrabiać np. merengi (przekładane polewą kakaową, migdałami, orzeszkami itp.), sokoly (trójkątna ciastka z kremem kawowym) czy tort hiszpański (krążki przekładane bitą śmietaną). Tutaj mowa będzie o bezie podstawowej, którą w Ostrowie Lubelskim serwuje się w kilku wielkościach.

Ostrowska beza to płaski placek o wysokości kilku centymetrów i średnicy od 5 do 20 cm, w zależności od potrzeby. Idealnie przyrządzona jest nie za słodka, puszysta i nie kruszy się zbyt łatwo, z wierzchu jest sucha i chrupka, pod spodem miękka i bardziej wilgotna, ma białą-kremową barwę i słodki smak z nutą jajek.

W takiej wersji robi się ją w jednej z miejscowych cukierni, która zgłosiła ten specjal do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. Cukiernicy wyrabiają tu bezy z surowców pochodzących w znacznej mierze od lokalnych wytwórców, według starej receptury, z której od pokoleń korzystali mieszkańcy Ostrowa Lubel-

skiego. A trzeba przyznać, że „na rynku” istnieje cała masa przepisów na idealną bezę. Bo choć na początku sprawa wydaje się prosta, to łamiączka zaczyna się w momencie, kiedy wstawiamy bezy do piekarnika. Odpowiednia temperatura, wilgotność, czas suszenia – to wszystko decyduje o ostatecznym sukcesie. Bezy są po prostu kapryśne!

- Naszą bezę pieczemy w temperaturze 100 stopni Celsjusza przez dwie i pół godziny. Taki sposób jej przyrządzania powstał w wyniku wielu prób i błędów, ale pozwolił nam zachować powtarzalność wytwarzanych przez nas bez i gwarantuje ich wysoką jakość – przyznaje ostrowski cukiernik, Henryk Szkuat.

Beza z Ostrowa jest doskonała jako dodatek do lodów, sprawdzi się z bitą śmietaną i owocami, kremem kokosowym lub z serka mascarpone, albo jako muffinki bezowe. Samą bezę można również podać udekorowaną kandyzowanymi owocami i polaną jakimś wyjątkowym syropem. Jeśli do tego beza jest z zewnątrz chrupiąca, a w środku jedwabista i delikatnie się ciągnąca, to prostota takiego deseru skutecznie uwiedzie niejedno, nawet najbardziej wybredne podniebienie.



Całuski pszczelowskie



Całuski to okrągłe, małe ciasteczka o złotobrązowej barwie. Podstawowym surowcem do ich wytworzenia są: miód, cukier, mąka i jaja.

Deserowe ciasta miodowe są znane w Polsce tak długo, jak znane jest pszczelarstwo, które we wczesnosłowiańskim okresie nazywano bartnictwem, jako że pierwowzorem ula były barcie nadrzewne. Na Lubelszczyźnie tradycje te są kontynuowane w całym regionie. Niedaleko Lublina znajduje się jedyne na świecie Technikum Pszczelarstwo w Pszczeliej Woli. Nic więc dziwnego, że w tej miejscowości sporządza się znakomite produkty spożywcze na bazie miodu, m.in. krupniki i ciasta – w tym całuski pszczelowskie.

Wypieka się je w trakcie szkolnych zajęć warsztatowych. Chociaż proces wytwarzania ciasteczek jest pracochłonny i żmudny, to młodzież chętnie w nim uczestniczy, oczekując ze zniecierpliwieniem na efekt końcowy, aby dostać się do słodkich pyszności. Pszczela Wola leży w dolinie Bystrzycy, w której nie brakuje łąk, drzew i krzewów, co zapewnia obfity pożytek pszczołom już w okresie wiosennym, gdy kwitną wierzby, klony, mniszek lekarski i wiele innych

roślin. W miejscowym parku dworskim, należącym dawniej do ziemiańskiej rodziny Rohlandów, rosną wiekowe, miododajne lipy i akacje, a na pobliskich polach pszczoły oblatują plantacje gryki, rzepaku i malin, zaś na nieużytkach kwiaty nawłoci i inne.

Rozpoczynając wyrób całusków należy najpierw utrzeć jaja z cukrem w makutrze, a miód połączyć z masą cukrowo-jajeczną i przyprawić do pierników. Wyrobione w tym czasie ciasto z mąki i wody łączy się z masą cukrowo-jajeczną i formuje kuleczki o średnicy 10-12 cm, które po krótkim pieczeniu są już gotowe do spożycia.

Całuski pszczelowskie znakomicie spełniają rolę promocyjną. Częstoowani i obdarowywani nimi goście rozślawiają w Polsce i za granicą smak ciasteczek, a także szkołę i miejscowość. Zasłużonym propagatorem tutejszego specjału był wieloletni nauczyciel Mieczysław Wojtacki. Artykuły na ten temat pojawiały się w pismach pszczelarskich już od 1955 roku.



Ciastka przez maszynkę

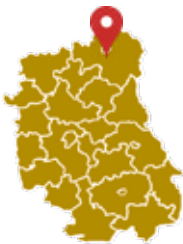
Któż nie pamięta cudownego maślanego smaku tych kruchych, prostokątnych ciasteczek o chropowatej powierzchni?! Niejednemu ślinka cieknie na samo wspomnienie, bo dziś coraz rzadziej smakowały te goszczą na naszych stołach. Nic dziwnego, skoro nie produkuje się już specjalnych nakładek na maszynkę do mięsa, które nadają ciastkom specyficzny kształt.

Tradycja ich wypieku jest ciągle żywa w Perkwicach pod Białą Podlaską, gdzie pod szyldem Gminnego Ośrodka Kultury działa Pracownia Kulinariów Regionalnych. Członkinie Pracowni nie tylko zgłosiły ciasteczka do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych jako specjal integralnie związany z historią tych okolic, ale także same je produkują! Tak w tych okolicach było zresztą od lat. Specjały te wypiekano praktycznie w każdym gospodarstwie domowym, głównie na specjalne okazje: święta, wesela, chrzciny i inne imprezy okolicznościowe, ale też przygotowywano je w wolnym czasie „na zapas” – mogły być one przechowywane w zamkniętych pojemnikach przez okres nawet do jednego miesiąca.

Metoda produkcji perkowickich ciastek jest stosunkowo łatwa, mało pracochłonna, a większość składników ogólnie dostępna. Wystarczy przygotować w odpowiedniej ilości mąkę, cukier puder, jajka, śmietanę, masło i smalec. W przypadku ciastek ze

skwarkami – a takie ongiś również wypiekano! – należy dodatkowo stopić słoninę na skwarki i je zmieścić. Następnie z wszystkich składników gniece się ciasto, które trzeba schłodzić w lodówce przez minimum 3 godziny. Po tym czasie można już przepuszczać masę przez maszynkę do mięsa ze specjalną nakładką – od kształtu nakładki zależy wzorek na powierzchni zewnętrznej ciastka. Ciasto wychodzi z maszynki w postaci wałka o szerokości ok. 3 cm, który tniesz nożem na kawałki długości 7-8 cm. Ciasteczka piecze się w nagrzanym piekarniku na wysmarowanych tłuszczem blaszkach ok. 15-20 min. do uzyskania złoto-brązowej barwy.

Smakowałyki te cieszą się w Perkwicach po dziś dzień dużą popularnością ze względu na swój smak i trwałość w przechowywaniu. Zwyczaj ich pieczenia nie zanika, bo mieszkańcy przekazują swoją wiedzę następnym pokoleniom. Obecnie wypiekane są bez okazji, do spożywania ich do kawy i herbaty, czy dlatego, że wnuki je „uwielbiają”.



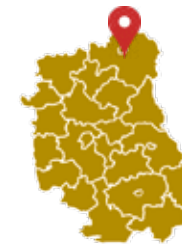
Ciastka z cukrem z Perkwic

Najbardziej pożądane są rzeczy najprostsze. I do takiej kategorii możemy zaliczyć te pyszne a nieskomplikowane w przygotowaniu ciasteczka, których pod dostatkiem miały chyba wszystkie polskie gospodynie. A na pewno te z Perkwic pod Białą Podlaską. To niewielkie, mające średnicę ok. 5-8 cm, złociste ciastka, przygotowywane najczęściej w formie gwiazdek i kwiatków, chropowate z wierzchu i sówicie obsypane kryształkami cukru – najlepiej grubymi. Mają jednolitą, kruchą konsystencję, słodki, maślany smak i równie charakterystyczny zapach.

Te małe arcydzieła są przez perkowiczanki znane od lat i bardzo lubiane, dlatego na stołach pojawiają się często i dziś. Co ważne, zarówno składniki, ich proporcje i technika przygotowania nie były zmieniane od wielu pokoleń. Co potrzeba do przygotowania ciasteczek? Przede wszystkim mąki, żółtek (kiedyś całych jajek), tłuszczu, śmietany i cukru, a do tego... trochę czasu oraz chęci. Na jeden kilogram mąki gospodynie z Perkwic używają na ogół sześciu ubitych ze szklaną cukru pudru żółtek, po 25 dag smalcu i masła, szklanki śmietany i trzech płaskich łyżeczek proszku do pieczenia. Rzecz polega na dobrym połączeniu składników i schłodzeniu w lodówce ciasta. Potem można już wałkować je w cienkie placki i rozpocząć

najprzyjemniejszy dla wielu domorosłych cukierników etap – wykrawanie dowolnie wybranymi foremkami ciastek. Placuszki należy przed pieczeniem posmarować białkiem i posypać grubym cukrem, tzw. rafinadą. Dla uzyskania bardziej osobliwego smaku można też dodać cynamon. Teraz wystarczy już tylko wstawić ciasteczka do nagrzanego do 190°C piekarnika (kiedyś rolę tę pełnił piec chlebowy) i piec przez około 15 minut. Gotowe!

Jak wspominają starsi mieszkańcy Perkwic, smakowałyki tymi zajadano się ongiś głównie podczas najważniejszych świąt i uroczystości, a czasami dekorowano nimi choinkę. Dzisiaj przygotowuje się je bez okazji i zazwyczaj w większych ilościach – „na zapas”, ponieważ odpowiednio przechowywane, smakują wyśmienicie nawet dwa tygodnie po upieczeniu. Jeśli, Drogi Czytelniku, nie masz czasu i ochoty na własnoręczne przygotowywanie tych ciasteczek, przyjeżdż do Perkwic, gdzie możesz ich skosztować m.in. w miejscowej Pracowni Kulinariów Regionalnych.



Ciasto staropolskie podhoreckie



Ciasto staropolskie jest deserowym, nadziewanym plackiem pieczonym w całości na blasze w piekarniku. Do konsumpcji podaje się ciastka w pokrojonych kawałkach. Potrawę wypieka się w okolicy Werbkowic na ziemi hrubieszowskiej od wielu pokoleń, być może od kilku stuleci, i dlatego nazywana jest ciastem staropolskim. Przepis na ten deserowy produkt przetrwał w drodze tradycji ustnej do dzisiaj we wsi Podhorce.

Miejskowe kobiety – aktywne członkinie kół gospodyń wiejskich – przygotowały ciasto staropolskie podczas warsztatów kulinarnych w Gminnym Ośrodku Kultury w Werbkowicach w 2011 r. Wówczas to postanowiono dodać do nazwy ciasta przymiotnik podhoreckie, aby podkreślić jego przynależność do swojej wsi.

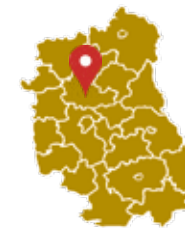
Zanim gotowy produkt pojawi się na stole trzeba się trochę natrudzić przy jego produkcji. Należy przygotować kruche ciasto z mąki, masła, wody i żółtek jaj, a jednocześnie nadzienie. Obie czynności wymagają staranności. Masę do nadzienia wykonuje się z

utartych żółtek z cukrem, pokrojonych bakalii, piany z białek jaj oraz bułki tartej. Gotową masę rozprowadza się na rozwałkowanym cieście i przykrywa jego drugą warstwą. Całość piecze się w piecu lub w piekarniku. Gotowy wyrób ma słodki orzechowo-śliwkowy smak, jasnozłoty kolor i przyjemny zapach bakalii.

W Podhorcach używa się wyłącznie surowców własnych, co gwarantuje wysoką jakość ciasta. Jako bakalię stosuje się orzechy włoskie, śliwki suszone, rodzynki i ewentualnie migdały. Jeżeli jest ono upieczone w piecu opalonym drewnem, to wyraźnie zyskuje na wartości. Podhorecki specjal wypieka się z okazji świąt religijnych, uroczystości rodzinnych, dożynek czy też okazjonalnych spotkań koła gospodyń wiejskich.



Lody lubartowskie



To wyjątkowy przysmak pożądany zwłaszcza w okresie letnim. Te z Lubartowa charakteryzuje jednolita, puszysta konsystencja – wrażenie „gładkości”, oraz różnorodność smaków, w tym egzotycznych, których jest ponad czterdzieści! Dziś oferuje je utworzona w 1980 roku cukiernia, której właścicielka zgłosiła lody do wpisu na LPT.

- Przepis na tradycyjne lody lubartowskie, przekazywany jest w mojej rodzinie z pokolenia na pokolenie i ma więcej niż 60 lat – potwierdza Maria Siej, producentka lodów. – Odkąd sięgam pamięcią, pomagałam mojej mamie w wytwarzaniu i sprzedaży lodów tradycyjnych w Ostrowie Lubelskim, w lodziarni, którą prowadziła od 1956 r. Sporządzała je moja babcia oraz mama. Wówczas lody mrożono w konwiach 20-litrowych, umieszczając je w przymach lodu gromadzonego w zimie z okolicznego jeziora. Lód wyrąbany z jeziora zabezpieczano przed rozpuszczeniem np. solą, trocinami i przechowywano przez cały rok. Ugotowaną masę lodową przelewano do konwi i kręcono ręcznie aż do zamrożenia.

Lody lubartowskie wytwarzane są zgodnie z tradycyjną recepturą z Ostrowa Lubelskiego. Zmiany dotyczą jedynie – rzecz jasna – cyklu produkcyjnego, który

jest oparty na nowoczesnych maszynach i urządzeniach. Cyklicznie zmienia się też asortyment – wachlarz propozycji smakowych, a i zapachowych, rozszerzany jest zgodnie z życzeniami konsumentów. Dojrzałe lody są kształtowane porcjomierzem i sprzedawane w gałkach.

W skład tego przysmaku wchodzi tylko naturalne produkty roślinne i zwierzęce pozyskiwane od lokalnych wytwórców. Do produkcji lodów wykorzystuje się czyste mikrobiologiczne, normalizowane mleko, co podnosi ich wartość odżywczą, i wysokiej jakości masło śmietankowe, którą potwierdzają stosowne certyfikaty. W skład masy lodowej wchodzi również: jaja, cukier oraz dodatki smakowe, np. wanilia, owoce jagodowe (truskawki, maliny, jagody), kakao czy kawa.

Dzięki tradycyjnym metodom wytwarzania oraz historycznym związkom ze swoją małą – lubartowską – ojczyzną, lody te stanowią jej autentyczne dziedzictwo kulinarne. Mówią o tym przeprowadzone badania etnograficzne, wypowiedzi okolicznych mieszkańców, informacje prasowe, a nawet... nagroda burmistrza Lubartowa!



Lody sławatyckie

Na te ukochane nie tylko przez dzieci laskocie warto wybrać się do Sławatycz nad Bugiem. Ich jakość i smak znane są w całym powiecie bialskim. W czym tkwi ich sukces? Oczywiście w przedwojennej recepturze, adaptowanej na sławatycki grunt prosto z Domaczewa, wsi, która obecnie znajduje się na Białorusi. Jeszcze przed wojną lody robione tą metodą można było kupić w restauracji w Sławatyczach, która w 1957 r. przekształciła się w cukiernię. Dziś po tej cukierni nie ma już śladu. Są za to lody, na które niezmiennie zapraszają sławatyccy lodziarze.

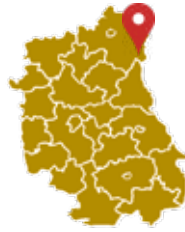
Sześćdziesiąt lat temu do wytwarzania lodów używano się jaj i mleka z własnej hodowli, a do sezonu przygotowywało już zimą,



kiedy z zamrożonej rzeki Bug oraz starorzeczy trzeba było wykuć tafle lodu, wykorzystywane przez całe lato jako chłodziwo. Lody produkowano wówczas w kankach na mleko umieszczonych w drewnianych beczkach!

– Pół godziny tzw. kręcenia lodów nie należało do najłatwiejszych zadań, dlatego wkrótce mój dziadek Tadeusz Chyz wpadł na pomysł skonstruowania „maszyny”, w której kankę z mlekiem napędzała korba. To był bardzo prosty mechanizm, który jednak zdecydowanie ułatwiał pracę. Z czasem zamiast korby, pojawił się silnik – relacjonuje obecna producentka lodów, Magdalena Chyz. – Na początku pasteryzowaliśmy masę w około czterdziestolitrowym garnku. Trzeba było nieustannie pilnować, by nic się nie przypaliło. Inaczej wszystko byłoby do wyrzucenia. W latach 80. XX wieku kupiliśmy pasteryzator, działający do dnia dzisiejszego i dzięki temu problem ten zupełnie się rozwiązał. Receptura lodów była dopracowywana przez kilka lat, do wszystkiego dochodziliśmy metodą prób i błędów – podkreśla pani Magdalena.

Do dziś niezmienione zostały proporcje i podstawowe składniki, czyli jajka (od lokalnych producentów – ekologiczne lub ściółkowe), mleko, cukier, owoce (w formie naturalnej, kompotu lub mrożone) i kakao naturalne ciemne. Wzbogacał się za to asortyment smakowy. Jeszcze do 1989 roku w Sławatyczach produkowano ledwie 5 smaków: mleczny, truskawkowy, kakaowy, jagodowy i malinowy. W ilu smakach dzisiaj produkuje się lody sławatyckie? Sprawdźcie sami!



Lubelska czekolada pitna

*Chociaż kromie dasz kakao,
nie wydoisz czekolady.*

Stanisław Jerzy Lec

Trafnie ujął to nasz rodzimy poeta i satyryk. Same składniki nie wystarczą, żeby dostać produkt smakowity i najwyższej zresztą jakości. A o takim mówimy, mając na myśli lubelską czekoladę pitną. Tę w Lublinie robią po prostu najlepszą!

Pod tytułową nazwą kryje się cała gama napojów – zarówno gorzka, jak i mleczna czy biała czekolada, a w związku z tym ich skład (zawartość masy kakaowej), barwa i smak również bywają różne. Gorzka (brązowa) zawiera przynajmniej 70% produktów z miazgi kakaowej, mleczna (beżowa) – nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej ogółem, a biała – tylko do 33% masła kakaowego.

Wspólnym mianownikiem jest doskonały miazg głównych ingrediencji, czyli czekolady, słodkiej, tłustej śmietanki, mleka krowiego i musów owocowych z sezonowych owoców. I to właśnie one stanowią o specyfice naszej lubelskiej, wyjątkowej czekolady pitnej. Tutaj bowiem bije serce polskiego sadownictwa i to stąd pochodzi największa ilość krajowych owoców. Które trafiają do czekoladowego napoju? W lecie dodaje się świeże maliny, truskawki,

porzeczki, wiśnie lub czereśnie, a jesienią – drobno pokrojone jabłka i gruszki. W zimowej i wiosennej wersji czekolady znajdziemy z kolei ich suszoną wersję. Całości „obrazu” dopełniają przyprawy. W Lublinie do czekolady dodaje się – wedle życzenia – szczyptę: cynamonu, wanilii, imbiru, goździków lub czarnego pieprzu.

Konsystencja samej czekolady jest aksamitna i lekka. Smak słodki, intensywny, a zapach delikatny, swoisty dla czekolady z intensywnym aromatem przypraw.

Co zrobić, by uzyskać taki napój? Najpierw należy zagotować w garnku śmietankę i mleko, a po zmniejszeniu mocy grzania powoli dodawać czekoladę i mieszać, aż wszystko się ładnie rozpuści, a czekolada zgęstnieje. Na koniec dodać przyprawy i owoce. Taki napój podaje się w najlepiej wysokich grubościennych szklankach lub kubkach, ozdabia ubitą wcześniej śmietaną 36% i posypuje przyprawami.

Jak potwierdzają najstarsi mieszkańcy Lublina i okolic, czekolada już od wielu lat jest wpisana w historię naszego regionu. Tę do picia podawano tu już przed II wojną światową. I serwuje nadal w wielu lubelskich kawiarniach i cukierniach. Warto wybrać się do Lublina na łyk gorącej czekolady!



Makowiec lubartowski

Makowiec – to z pewnością najbardziej polskie ciasto, związane od wieków ze świętami Bożego Narodzenia. Według wierzeń ludowych mak spożywany w Wigilię miał zapewnić szczęście domownikom; dziewczyny tarły go na kutię lub do klusek, aby rychło wyjść za mąż.

Makowiec lubartowski wytwarzany w Barze Cukierniczym Marii Siej w Lubartowie jest oparty na przepisie ciasta świątecznego – o którym tak pisze Maria Disslowa w wydanej w 1931 r. książce kucharskiej: Makownik świąteczny różni się od powszedniego nie tylko tym, że warstwy ciasta są cieniutkie a warstwy maku grubsze, ale również i tym, że masa makowca przyrządzana jest z istic polską hojnością, daleką od oszczędności.

Do wyrobu produktu używa się naturalnych surowców roślinnych i zwierzęcych. Ciasto drożdżowe ma w swoim składzie mąkę pszenną, drożdże, mleko, masło, jaja, miód, cukier oraz dodatki smakowe – orzechy i rodzynki. Natomiast nadzienie składa się z maku niebieskiego, jaj, miodu i bakalii. Dojrzałe ciasto drożdżowe jest kształtowanie ręcznie poprzez jego zwinięcie z warstwą makową, a następnie upieczenie. Mąka typu 450 pochodzi z pól Wysoczyzny

Lubartowskiej przeważnie nawożonych naturalnie. Mleka dostarcza miejscowa mleczarnia. Zarówno jaja, jak i miód są również produktami miejscowymi. Należy zaznaczyć, że Lubartów i okolice są pozbawione zakładów przemysłowych, które mogłyby zanieczyścić naturalne środowisko.

Gotowy wyrób w postaci strucli makowej pokrywa rumiana skórka. Produkt ma kształt walca o wadze ok. 1 kg. W przekroju widoczna jest spiralnie ułożona warstwa makowa. Ciasto pachnie przyjemnie miodem i makiem i wyśmienicie smakuje; wyczuwa się umiarkowanie słodki smak z wybijającą się nutą maku i bakalii. Ciasto zawiera dużo odżywczych składników pokarmowych, w tym węglowodany, tłuszcze i białka. Jako wyrób regionalny makowiec jest dostępny w punktach cukierniczych i sklepach spożywczych naszego regionu.



Miodownik z Jaszczowa

Miód, główny składnik tego ciasta o lekko błyszczącej skórce pieczonego w wąskiej foremce, nazywany jest słodkim arcydziełem przyrody. Jego zalety znane były od tysięcy lat. Osladzał człowiekowi życie, dawał siłę i zdrowie. Zdaniem Hipokratesa, wybitni filozofowie starożytności, m.in. Demokryt, dotrwali do sędziwego wieku dzięki temu, że odżywiali się miodem. W kuchniach Wschodu stosuje się go do wyrobu wyrafinowanych słodczy. Polskim odpowiednikiem tych produktów są miodowniki.

Gmina Milejów, w której leży Jaszczów, ma dobre warunki do produkcji miodu. Obfitość terenów leśnych, łąk i sadów ułatwiła rozwój pszczelarstwa. Dzięki temu miód zagościł na stałe w domach mieszkańców. Sięgająca lat 30. ubiegłego stulecia tradycja wypiekania „miodownika” związana jest z postacią Hieronimy Brodowskiej – wychowanki Ludowej Szkoły Rolniczej Żeńskiej w Sitnie.

W placówce tej nie było pracowników obsługi. Wszystkie prace wykonywały uczennice pod nad-

zorem nauczycielek. Podczas pobytu w szkole pani Hieronima nabyła wiele wiadomości i umiejętności, z których czerpała przez całe życie. Szczególnie interesowała ją gotowanie i pieczenie. Zdobyła wiele przepisów na ciasta i wypieki, w tym na miodownik składający się z mąki pszennej, cukru, miodu, śmietany, jaj i sody.

Jego produkcja wpisana jest w wieloletnią tradycję kulinarną Jaszczowa. Przepis nie pojawia się w książkach kucharskich. Jego autorka przez lata pielęgnowała tradycję pieczenia ciasta, dzieląc się nią z rodziną i sąsiadami. Tutejsi mieszkańcy zajmowali się pszczelarstwem, więc miodu, podstawowego produktu do miejscowego specjału, mieli pod dostatkiem.

Obecnie ciasto z Jaszczowa znane jest głównie w gminie Milejów, a także w powiecie łużyńskim. Wypiekane jest na potrzeby domowe, uroczystości rodzinne, gminne, powiatowe czy wojewódzkie. Kusi swoim wyglądem i miodowym aromatem.



Pączki staropolskie z Ostrowa Lubelskiego

*Powiedział Bartek,
że dziś tłusty czwartek,
a Bartkowi uwierzyła,
dobrych pączków nasmażyła.*

Pulchne, złocistobrązowe kule o jasnożółtym środku z owocowym nadzieniem, to nieodłączny symbol końca karnawału, a zwłaszcza „tłustego czwartku”. Zwyczaj jadania tłustych wypieków z okazji ważnych uroczystości znany był jeszcze w kulturze słowiańskiej, w czasach przedchrześcijańskich. Dawniej na stołach pojawiała się jednak przede wszystkim mięso, którego miało być tyle rodzajów, „ile razy kot ogonem ruszy”. Również pączki, zwane pampuchami, nie od zawsze serwowano na słodko. Początkowo było to ciasto chlebowe bez drożdży nadziewane słoniną i smażone w smalcu. Na słodko zaczęto je przyrządzać dopiero w XVI w.

W Ostrowie Lubelskim na stołach po dziś dzień królują pączki o średnicy 8 cm, wiśniowym nadzieniu, lekko słodkim smaku (w którym wyczuwalna jest nutka rumu) i obowiązkowo puszystej konsystencji. O tej ważnej cesze wspominał już w XVIII w. historyk Jędrzej Kitowicz, pisząc: dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę znowu się rozciąga i pęcznieje do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska.

Robi się je z mąki, mleka, drożdży i cukru – to składniki rozczynu, do którego w dalszej kolejności ostrowskie gospodynie dodają ubite żółtka z cukrem, dolewają mleko, a wszystko mieszają. Tradycyjny smak i konsystencję tutejszym pączkom nadają masło i mleko, które do ciasta trafiają pod koniec zagniatania. Wyrośnięte ciasto roluje się na kulki, nadziewa wiśniami, umiejętnie zawija i smaży na gorącym tłuszczu z obu stron.

Co ciekawe, tradycyjne polskie pączki różnią się od tych robionych na zachodzie Europy długością smażenia: te zachodnie w tłuszczu lądują tylko na kilkadziesiąt sekund, dzięki temu są mniej kaloryczne. Te „nasze” musiały być zawsze dobrze wysmażone i tłuste. I za to je właśnie kochamy, prawda?

Przygotowanie pączków według ostrowskiej receptury gwarantuje niezawodny efekt – smak karnawału sprzed lat. I nie ma znaczenia, że współcześnie pączki robi się używając miksera czy kuchenek elektrycznych i gazowych. Jedząc je możemy mieć pewność, że tak samo smakowały kilkadziesiąt czy nawet kilkaset lat temu!



Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek

Nazwa potrawy wywodzi się od miejscowości Żakowola Radzyńska, która położona jest w gminie Kąkolewnica na Południowym Polesiu.

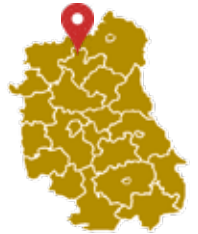
Pączki żakowolskie mają kształt spłaszczonej kuli, w przekroju widoczna jest złota marmolada, otoczona jasnym ciastem o barwie brązowej. Średnica przeciętnego pączka dochodzi do ok. 8 cm, a wysokość ok. 4 cm.

Wieś Żakowola Radzyńska powstała w II połowie XIX wieku, w okresie realizacji carskiego dekretu uwłaszczeniowego z 1864 roku. Od niepamiętnych czasów miejscowa ludność spożywała potrawy mączne, m.in. pierogi, pączki, parowańce i racuchy. Pączki były daniem niedzielnym, ponadto obowiązkowym w karnawałowy „tłusty czwartek”. Podstawowe danie stanowiły pierogi; w zwykłe dni zjadano pierogi mniej sycące, czyli sporządzane bez użycia jajek i tłuszczu, a w niedzielę i dni świąteczne pojawiały się na stole bułki pieczone w piecu i pączki. Pączki były nadziewane wiśniami, makiem lub marmoladą z antonówek, czarnej porzeczki lub dzikiej róży. Jabłka odmiany antonówka, które nadają się znakomicie na przetwory sprowadził

do Żakowoli Radzyńskiej Franciszek Wajszczyk, który w 1940 r. założył szkółkę drzewek i zaopatrzył w sadzonki. W niektórych gospodarstwach nadal kultywowana jest tradycja uprawy antonówek, przetwarzania ich na marmoladę i używania jej do pączków.

Pączki żakowolskie sporządza się głównie z miejscowych surowców spożywczych, takich jak: mąka pszenna, mleko, jaja, smalec i marmolada. Drożdże, margaryna, cukier waniliowy i cukier puder – należy kupować.

Wykonanie pączków żakowolskich jest stosunkowo proste, jeżeli mamy własną marmoladę na nadzienie. Przygotowanie ciasta też nie jest trudne. Wyrośnione i wyrośnięte ciasto drobi się na kawałki, w które wkłada się porcję nadzienia, formuje z całości pączek, pozostawiając do wyrośnięcia. Następnie należy pączki usmażyć w roztopionym smalcu, po odsączeniu posypać cukrem pudrem i podać do stołu.



Pierniczki ozdobne

Te luksusowe ciasteczka w kształcie aniołków, gwiazd, serc, księżniczek itp., początkowo ze względu na zawartość drogich i trudno dostępnych przypraw korzennych i bakalii, były przysmakiem znanym tylko w bogatych domach. Dopiero w XIX wieku, kiedy wprowadzono znacznie tańszy od miodu syrop cukierniczy, pierniczki stały się powszechnie dostępne.

Ciemnozłote ciasteczka o lśniącej powierzchni, zdobione kolorowym lukrem z posypkami cukrowymi lub bakalią kuszą zapachem miodu i korzeni, przyciągają wzrok bogactwem kształtów i apetycznym wyglądem. Są ozdobą stołu i atrakcyjną dekoracją choinki. Ciasta z dodatkiem miodu znane były już w kuchni Słowian. Dopiero jednak po wyprawach krzyżowych, po których do Europy zaczęły trafiać słodkości znane już starożytnym dzięki wschodniemu bogactwu przypraw korzennych, rodzime miodowniki stały się piernikami. Z czasem wypiekano je w zasobniejszych domach staropolskich. Piernik był nie tylko słodką przekąską, ale pełnił także rolę podarunku lub pamiątki.

Na Lubelszczyźnie wypiekanie tych smakołyków upowszechniło się w XX wieku. Można je było także kupić na odpustach, gdzie popularne były pierniko-

we serca z lukrowym imieniem lub napisem „Kocham Cię”. Ozdobą pierników z drugiej połowy XX wieku była dekoracja uzyskana przez wyciskanie lukru za pomocą różka cukierniczego. Sam kształt uzależniony był od kształtu metalowej foremki. Pod koniec lat 70. ubiegłego stulecia, z początkiem grudnia na Lubelszczyźnie rodzice kupowali dzieciom piernikowe „mikołajki”. Słodką postać świętego miała naklejoną papierową głowę i była zdobiona kolorowym lukrem.

W naszym regionie tradycja pieczenia pierników ozdobnych jest żywa do dziś. Jak zapewnia Bożena Sosnowska z Lublina, jeszcze w latach 50. XX wieku do ciasta dodawano przyprawy korzenne tłuczone w młynku, później zaczęły je wypierać gotowe mieszanki przyprawowe. O lokalnym pochodzeniu pierników zaświadcza, m.in. przepis umieszczony w „Lubelskiej kuchni regionalnej”.



Piernik lubelski

Nazwa piernik oznacza pierny, czyli korzenny i związana jest ze stosowaniem przypraw, które w dawnych czasach stanowiły istotny składnik tego rodzaju wypieków. W XV-XVIII w. rozwinęło się całe rzemiosło piernikowe, a wyroby stały się prawie dziełami sztuki.

Receptura piernika lubelskiego pochodzi z późniejszych czasów, gdyż w jego składzie oprócz miodu jest cukier, jednakże nawiązuje do piernika staropolskiego. Z upływem lat zastąpiono masło smalcem, zwiększono ilość mąki, zmniejszono ilość i proporcje przypraw, zastosowano powidła śliwkowe o innym smaku, co doprowadziło do powstania piernika lubelskiego. Na Lubelszczyźnie wytwarzano go przed II wojną światową, czego dowodem są liczne przekazy i przepisy przechowywane chociażby na terenie powiatu włodawskiego.

Informacje o wieloletniej tradycji wypiekania pierników na święta potwierdzają starsi mieszkańcy regionu oraz badania etnograficzne. Istnieje tradycja wręczania pannie młodej piernika w postaci su-

rowego ciasta w ozdobnym naczyniu, jako symbolu przyszłego szczęścia i możliwości.

Do piernika lubelskiego stosuje się surowce pozyskiwane z obszaru Lubelszczyzny, są to: miód pszczeli wielokwiatowy, śliwki węgierki, mąka pszenna oraz mleko. Jest on sporządzany z ciasta, dojrzewającego w stanie surowym w garnkach kamiennych przez okres dwóch tygodni, w temperaturze 5-8°C i potem wypiekany. Po przełożeniu go powidłami śliwkowymi musi leżakować przez okres 7-10 dni w chłodnym miejscu. Piernik lubelski nie był pokrywany polewą czekoladową ani nie był przekładany innymi masami, poza warstwą powidel, mających za zadanie sklejenie dwóch placków wypiekanych z ciasta.

Piernik lubelski odznacza się wybornym smakiem i nadaje się do długiego przetrzymywania. Poleca się go osobom dbającym o zdrowie i urodę, ponieważ jest mało kaloryczny. Był on dawniej wyrabiany przez gospodynie domowe, a ostatnio jest podejmowany trud wypiekania go w większych ilościach dla sklepów z żywnością tradycyjną.



Piernik żydowski

Ta odmiana piernika to kulinarna pamiątka po żydowskich sąsiadach. Jest dowodem na wielokulturowość cywilizacyjnego dziedzictwa Lubelszczyzny. Jeszcze przed wojną społeczność żydowska stanowiła 60 proc. mieszkańców Włodawy, z którymi utrzymywane były dobrosąsiedzkie kontakty. Gospodynie chętnie wymieniały się przepisami.

Receptura piernika żydowskiego – ciemnobrązowego ciasta wypieczonego z udziałem m.in. miodu, kawy, koniaku, bakalii i przypraw dających silny korzenny zapach – wywodzi się z okresu międzywojennego. Jej pierwowzorem było ciasto miodowe zwane w języku jidysz, „lekach”, wypiekane przez Żydów ze wschodniej Polski, Niemiec i Rosji.

Ciasto uświetniające ważne w judaizmie święta, przypadające w drugiej połowie września, było symbolem nadziei na dostatek. Jadano wtedy dużo słodyczy, żeby cały przyszedł rok był taki, jaki jego pierwszy

dzień. Żydzi mieli zwyczaj prosić znajomych o kawałek miodowego ciasta. Modlili się przy tym o słodki rok, aby im nigdy nie zabrakło jedzenia. Piernik przygotowywano także na uczyty weselne i z okazji narodzin dziecka.

W polskich rodzinach wypiekano go przez cały rok, jeżeli tylko udało się zgromadzić wszystkie składniki niezbędne do jego należytego wykonania. Żydowska receptura piernika została chętnie przejęta przez włodawian. Do dziś – jak zaświadcza Anna Sawa z Jabłonnej – przepis przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Podobnie jest z cebularzem, kulinarną wizytówką regionu, którego jako pierwsi zaczęli wypiekać w XIX wieku Żydzi ze Starego Miasta w Lublinie.

Jak dawniej, tak i obecnie piernik wypiekany jest w małych, podłużnych formach, zgodnie z tradycyjną recepturą. Efektowny ciemnobrązowy kolor, delikatne ciasto nafaszerowane łakociami, niepowtarzalny zapach i smak zapewniają mu powodzenie u amatorów słodkości.



Pralina z Lublina

W dawnej Polsce czekolada była niezwykle rzadkim rarytasem. Na pańskich stołach zagościła na dobre w XVIII wieku. Wcześniej pojawiła się w Zachodniej Europie, wraz z odkryciami geograficznymi, dzięki którym sprowadzano kakao i cukier trzcinowy z Ameryki Łacińskiej.

Praliny wyrabia się z czekolady wysokiej jakości i kremowej masy, stanowiącej nadzienie. Proces produkcyjny jest dość czasochłonny, wymaga wyjątkowej staranności i przestrzegania reżimu technologicznego. W celu osiągnięcia pożądanego wyglądu, smaku i zapachu, do wyrobu pralin używa się najwartościowszych surowców. Cukiernia Staropolska Tomasza Machonia w Lublinie pozyskuje większość składników spożywczych od lokalnych dostawców: 30-procentową śmietanę, świeże masło, miód wielokwiatowy i owoce malin. Ponadto potrzebna jest czekolada deserowa i syrop skrobiowy.

Delektując się pralinami z Lublina, nie zdajemy sobie sprawy, że cukiernicy musieli wcześniej czekoladę „stemperować”, uformować, sporządzić tzw. ganasz, czyli nadzienie, „zamknąć” pralinki czekoladą, schłodzić i wykonać inne, nieznanne laikom czynności.

Wszystkie etapy produkcyjne wykonuje się ręcznie. Producent przywiązuje dużą wagę do estetyki, dlatego też opakowania z gotowymi pralinami przykuwają wzrok i wzbudzają chęć spróbowania tego wyrafinowanego dla smakoszy wyrobu cukierniczego. Czekolada, to nie tylko odrobina szczęścia dla ciała, ale też wsparcie dla duszy, ponieważ poprawia nastrój człowieka i jego witalność.

Praliny mają wysoki połysk, w przekroju widoczne są dwa rodzaje nadzienia – miodowe i malinowe. W ustach czuje się delikatny smak czekolady idealnie zharmonizowany z miodem i malinami.

Praliny z Lublina cieszą się niesłabnącym zainteresowaniem klientów. Są zamawiane i kupowane nie tylko na uroczystości i jako upominki, ale także do codziennej konsumpcji. Wzbudzają też ogromne zainteresowanie podczas różnego rodzaju prezentacji, w tym na imprezach targowych.



Racuchy drożdżowe z jabłkami z Dokudowa

Racuszki, to miękkie, sprężyste i pulchne placuszki – tak najtrafniej można scharakteryzować to danie. Chyba nie ma osoby, która choć raz w życiu nie spróbowała tego przysmaku prosto z patelni – spłaszczonego, brunatno-złocistego placka z ciasta drożdżowego o nieregularnym, postrzępionym kształcie i wyjątkowym, lekko słodkim smaku z wyczuwalnym drożdżowym posmakiem. Dodajmy do tego jeszcze jeden składnik – jabłka, i mamy gotowy opis racuchów smażonych od lat w Dokudowie pod Białą Podlaską.

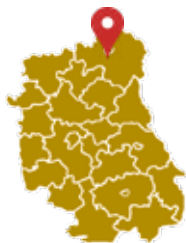
Metoda przygotowywania racuchów drożdżowych znana tu była od dawien dawna i w niezmienionej formie jest nadal przekazywana kolejnym pokoleniom. Czego używały dokudowskie gospodynie do racuchowego ciasta? Głównie tego, co miały „pod ręką”, a więc mąki pszennej, cukru, jajek, drożdży, oleju, soli, wody i oczywiście jabłek (pokrojonych w kostkę lub startych na tarce – w zależności od upodobania). Tradycja każe, by z podanych składników zagnieść ciasto drożdżowe, a następnie pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Niezwykle ważna w przygotowaniu racuchów jest zwłaszcza sztuka ich smażenia, którą dokudowiarki wyćwiczyły perfekcyjnie. Chodzi o to, by porcje ciasta nakładać na patelnię z odpowiednio nagrzanym tłuszczem drewnianą łyżką, każdorazowo maczając

ją w oleju. Racuchów nie wolno przesmażyć – z obu stron powinny mieć złocistobrunatny odcień, ale też nie można dopuścić, by w środku zostało surowe ciasto. Prawdopodobnie usmażone placuszki są rumiane, miękkie i pulchne.

Takie racuszki najlepiej smakują „prosto z patelni”, posypane cukrem. I takie też od lat serwowano na dokudowskich stołach, głównie w niedziele, jako proste i smaczny deser, ale także podczas wieczery wigilijnej – wówczas były wykonywane bez jajek i jabłek.

Co ciekawe, dzisiaj w Dokudowie miejscowi nazywają racuchy „plackami Babci Dokudowskiej” i jako takie reklamuje je i sprzedaje lokalna Pracownia Obrzędowości i Gwary, m.in. w trakcie wielu miejscowych imprez okolicznościowych. Smakołyki te są także promowane w widowiskach obrzędowych wystawianych przez zespół mieszkańców „Lewkowanie”. Zarówno pracownia, jak i zespół działają pod auspicjami Gminnego Ośrodka Kultury w Białej Podlaskiej. Warto zajrzeć do Dokudowa i na miejscu poznać smak tradycyjnych racuchów z jabłkami!



Racuchy turowskie

Racuchy turowskie występują w północno-wschodniej części województwa lubelskiego, na Południowym Podlasiu. Potrawa ma wygląd spłaszczonego walca o długości ok. 10 cm, szerokości ok. 5 cm, a wysokości 3 cm. W przekroju poprzecznym racuch ma jasnokremowy farsz, otoczony ciemnokremowym ciastem i złotą otoczką smażonego ciasta. Smak i zapach sera i ciasta drożdżowego.

Turów jest rozległą wsią w gminie Kąkolewnica. Tu, na dobrych glebach, pszenicy było zawsze pod dostatkiem, więc nie brakowało surowca do sporządzania potraw z mąki pszennej. W wielu gospodarstwach hodowano licznie zwierzęta, szczególnie krowy, ze względu na dużą ilość łąk i pastwisk.

Wśród spożywanych przez turowian potraw, racuchy cieszyły się dużą popularnością. Na co dzień były zwyczajne, a na niedzielę lub podczas świąt, młocki albo żniw – z nadzieniem. Latem serwowano racuchy z jagodami albo truskawkami, jabłkami i wiśniami – bo w Turowie u każdego rolnika był „sadek” – natomiast

w zimie podawano je z suszonymi owocami lub powidłami.

Racuchy z serem były daniem całorocznym, ponieważ ser, masło, mleko, mąka i jaja były zawsze w każdym gospodarstwie. Do wyrobienia ciasta na racuchy i nadzienia potrzebne są ponadto drożdże i cukier, a do poprawienia smaku – wanilia. Kto chce osiągnąć dobry rezultat kulinarny powinien pamiętać też o smalcu, najlepiej wytopionym ze słoniny, na którym racuchy są smażone na złoty kolor. Wcześniej należało wykonać wszelkie czynności kulinarne, wynikające z tradycyjnej receptury, przekazywanej przez tutejsze gospodynie do dziesiątków lat.

Pierwszym etapem jest wyrobienie ciasta z mąki i mleka, z dodatkiem masła, cukru i drożdży. Wyrobione ciasto musi wyrosnąć w ciepłym otoczeniu. Kolejny etap pracy polega na formowaniu z ciasta spłaszczonych kulek, dodaniu doń nadzienia i zasklepieniu racuchów. Po ich urośnięciu w wyniku oddziaływania drożdży – nadają się do smażenia. Racuchy turowskie są zawsze spożywane z apetytem – szczególnie dobrze smakują z mlekiem.



Racuchy z makiem

Racuch to mały, okrągły placek z ciasta drożdżowego, z dodatkami, smażony na tłuszczu. Te z makiem wywodzą się z miejscowości Kąkolewnica, położonej na Południowym Podlasiu.

Pojedynczy racuch jest owalnego kształtu, spłaszczony, o długości około 10 cm, szerokości 5 cm i wysokości 2 cm. W jego przekroju widzimy ciemny mak otoczony jasnym ciastem. Aby racuchy były smaczne, muszą być miękkie, dlatego przy ich wyrobie należy zwracać uwagę, by dobrze wyrośnięte ciasto kłaść na małą ilość rozgrzanego tłuszczu na patelni. Placuszki smaży się do uzyskania złotego koloru, a po wystudzeniu podaje z cukrem pudrem.

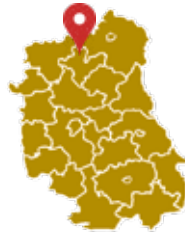
Do wyrobu ciasta używamy: mąki ze specjalnie suszonej pszenicy, mleka – najlepiej świeżego, wody, drożdży, jaj, cukru oraz soli. Z kolei do nadzienia: mak wyłuskany z główek makowych oraz cukier – oba składniki trzeba zmielić dwa razy na maszynce, a nie w makutrze. Do farszu dodajemy zapach migdałowy, rodzynki, pokrojoną skórkę z pomarańczy oraz ubitą pianę z białka jednego jajka. Kiedyś do smażenia

używało się smalcu wytopionego ze słoniny, obecnie smażymy racuchy na dużej ilości oleju (żeby pływały) i odsączamy z tłuszczu.

Wprowadzone zmiany poprawiają aromat, pulchność i smak gotowych wyrobów.

Surowce używane do wyrobu racuchów, pochodzą z kąkolewnickich gospodarstw. Wyjątkiem jest mak; był on do niedawna wysiewany i zbierany przez gospodynie wiejskie, jednakże przepisy przeciwdziałające narkomanii, wymagające pozwoleń choćby na małe poletko uprawowe, spowodowały, że mak spóżywszy jest kupowany w sklepach.

Racuchy z makiem są produktem wytwarzanym w Kąkolewnicy od czasów II wojny światowej. Postne racuchy były zawsze przygotowywane w każdym domu na wieczną wigilijną. Zamożni mieszkańcy smażyli je na niedzielę i od święta z lepszej mąki, biedniejsi z mąki gorszej. Popularne, najczęściej jadane były racuchy z serem – bogaci mieszkańcy spożywali je na co dzień.



Rogaliki półfrancuskie śmietanowe z masą orzechową i różą



Jest to jedna z kilku potraw, do sporządzenia której używa się róży pomarszczonej (*Rosa rugosa*) jako surowca. Ciasto półfrancuskie z masą orzechową i dodatkiem róży wypieka Małgorzata Mazurkiewicz ze Starej Wsi k. Końskowoli, położonej w tzw. zagłębiu różanym. Tutejsze tradycje szkolkarstwa drzew i krzewów owocowych oraz ozdobnych trwają od czasów książąt Czartoryskich – właścicieli Puław i klucza końskowolskiego, a więc ponad dwa stulecia. Na polach uprawia się kilkadziesiąt hektarów różnych odmian krzewów różanych.

Zanim powstaną smaczne rogaliki należy najpierw wyrobić ciasto oraz przygotować nadzienie. Pracę można rozłożyć na dwa dni, ponieważ wyrobione ciasto powinno leżakować w chłodnym miejscu przez 12 godzin. Wyrabia się go na drewnianej stolnicy z mąki i wody z dodatkiem jaj, masła i gęstej śmietany, natomiast nadzienie powstaje ze zmielonych orzechów włoskich i utartych płatków róży, razem wymieszanych. Podczas zawijania nadzienia w płatek ciasta,

rogaliki półfrancuskie przybierają charakterystyczny, tzw. listkowy kształt. Po wyjęciu z piekarnika należy obficie posypać je cukrem waniliowym, a jeszcze lepiej świeżo sproszkowaną wanilią i cukrem pudrem.

Wspaniały wygląd, smak i zapach rogalików jest wynikiem właściwego doboru surowców. Są one świeże, dobrej jakości i pochodzą w większości z tutejszych gospodarstw, m.in. śmietana, masło i róże. Rogaliki półfrancuskie były wytwarzane w Końskowoli od bardzo dawna. Niektóre gospodynie piekły je w chlebowym piecu miejscowej piekarni w GS, jako że nie każdy domowy piekarnik czy prodiż osiągał pożądaną temperaturę 300°C.

Nie spotkano dotychczas konsumenta, któremu by ten specjał końskowolski nie smakował. Jest to bardzo eleganckie smakowite ciasteczko o jasnozłotej barwie i ciemnoróżowym nadzieniu. Harmonijny smak i zapach wynikający z proporcjonalnie dobranych składników rozślawia talenty tutejszych gospodyń, jak i gminę Końskowolę.



Sernik z kartoflami z Jaszczowa

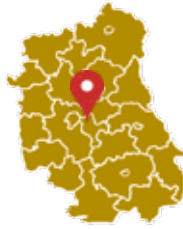
Sernik jest jednym z najpopularniejszych deserów w Polsce. Jego nazwa określa podstawowy składnik produktu, jakim jest ser. Pierwsze wzmianki na jego temat pojawiły się w starożytnej Grecji i Rzymie, m.in. w książce o sztuce wypieku tego ciasta, przypisywanej greckiemu filozofowi Aegimusowi. Zachował się też przepis na sernik autorstwa pewnego rzymskiego urzędnika; potrawa była wypiekana wtedy z sera, chleba i jaj.

Znany obecnie w Europie sernik – to dziedzictwo kulinarne wielu narodów, m.in. Żydów z Niemiec i Słowian, także Amerykanów, którzy wynaleźli kremowy twaróg w XIX wieku. Historia wytwarzania i spożywania sernika z kartoflami w Jaszczowie – wsi położonej w gm. Milejów, w pow. lubelskim – sięga lat międzywojennych.

Przepis na potrawę pochodzi od miejscowej rodziny Szczepańskich i kultywowany jest obecnie przez Czesławę Szczepańską, jak również przez innych mieszkańców Jaszczowa. Produkt sporządza się z miejscowych, łatwo dostępnych surowców, jak: mąka, jaja, śmietana, masło, z których wyrabia się

ciasto, oraz z sera i gotowanych kartofli, masła i jaj – niezbędnych do sporządzenia nadzienia.

Ser i ugotowane ziemniaki mieli się na maszynce, natomiast jaja uciera z cukrem i masłem na jednolitą masę. Po wymieszaniu wszystkich składników należy dodać wanilię, a następnie gotową masę serową zawiązać w ciasto. Wierzch ozdabia się kratką z masy serowej, która po upieczeniu w piekarniku otrzymuje piękny złoty kolor. Gotowy specjal ma ok. 35 cm długości i 25 cm szerokości. Atutem sernika są jego walory odżywcze oraz smakowe i zapachowe, a także prostota wykonania. Warto, aby ten oryginalny deser na stałe wzbogacił polską tradycję kulinarną.



Sękacz podlaski

*W naszej gminie jest wioseczka
w niej niejedna piekareczka
te sękacze sławę mają
w naszej wiosce wypiekają.*

Janina Piwoni z Huszczy

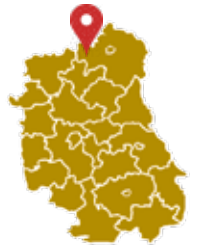
Sękacz ma bardzo charakterystyczny wygląd, wynikający ze sposobu jego przyrządzania. Kształtem przypomina jodełkę, której igły wyglądają jak ociekające sople. Taki stożek z wypustkami można jedynie uzyskać poprzez specyficzne jego wypiekanie nad rozgrzanym paleniskiem. Z powodów sanitarnych zaniechano używania jako źródła energii drewna, zastępując je grzałkami elektrycznymi, które wydzielają niezbędną temperaturę do zapieczenia kolejnych warstw ciasta, umieszczonego na poziomym wałku i obracającym nad paleniskiem.

Po wypieczeniu sękacz ma kolor złocisto-brązowy, przechodzący w brązowy. Dzięki procesowi zapiekania w „otwartym piecu” produkt ten może być przechowywany do 10 tygodni w temperaturze pokojowej, nie tracąc przy tym wartości odżywczych ani walorów smakowych i organoleptycznych. Głównymi jego składnikami są: jaja kurze, mąka pszenna, masło, cukier kryształ, cytryny oraz wanilia.

Na terenie wschodnich kresów Rzeczypospolitej nie odbędzie się żadne wesele bez prawdziwych sękaczy na stole. Pierwsze informacje na temat wypieku sękaczy w Huszczy w gm. Łomazy koło Białej Podlaskiej sięgają końca lat 20. ubiegłego stulecia. Z matki na córkę, z sąsiadki na sąsiadkę przechodziła tajemna receptura wypieku tego niezwykłego ciasta. Dziś w Huszczy nie ma takiego, co by nie umiał wypiekać sękaczy – mówią najstarsi mieszkańcy. Również w innych miejscowościach: Kopytniku, Staszówce, Koszozłach, Łomazach

znaleźli się „naśladowcy”. W ten sposób tradycja rozniosła się na całe Południowe Podlasie.

Pieczenie sękaczy odbywa się przez cały rok. Najlepszą porą jest wiosna, kiedy jest ani za zimno, ani za gorąco. Po trzech dniach ciasto jest najsmaczniejsze. Starsi mieszkańcy wspominają, że przed drugą wojną światową sękacze upieczone na Boże Narodzenie spożywano na wiosnę.



Staropolskie ptysie z Lublina



Ptysie to prawdziwa uczta dla podniebienia, a te z Lublina – stosując kulinarną nowomowę – to petarda! Bo jak powstrzymać łaknienie, wyobrażając sobie ciastko przełożone kremem z bitej śmietany i cukru oraz świeżymi malinami lub musem malinowym? Ślinka cieknie na samą myśl.

Frykasy te robione są z wykorzystaniem najwyższej jakości składników od lokalnych producentów. Przykładowo śmietana pochodzi z mającej niemal stuletnią historię mleczarni z Bychawy (i jest nota bene wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych), a maliny – z okolicznych gospodarstw rolnych, tworzących największe polskie „zagłębnie malinowe”. Takich standardów przestrzega m.in. Cukiernia Staropolska z Lublina, której ptysie chlubią się już mianem prestiżowej nagrody „Perła”, przyznawanej w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Inspiracją do ich wyrobu były przedwojenne receptury zaczerpnięte z książek kucharzskich z początku XX wieku.

Ciekawostką jest, że sto lat temu ten wykwintny słodki poczęstunek traktowany był jako deser do obiadów: „skromnych gospodarskich” czy „mniej wystawnych”. Dziś raczej nie zgodzimy się z taką definicją.

W Cukierni Staropolskiej, pomimo modernizacji i przystosowania do wymogów unijnych, ptysie na-

dal są wytwarzane tradycyjnymi metodami według starych receptur. Robi się je z parzonego ciasta, powstałego przez gotowanie wody z margaryną, szczyptą soli i mąką, które następnie uciera się z jajkami. Masę formuje się w bardziej lub mniej zgrabne kapustki, czyli francuskie petit choux (nazwę tę po polsku wymawiano jako „pti szu”, co dało początek dobrze znanej nazwie „ptys”) i piecze na złoty kolor w temperaturze 200°C przez ok. 45 minut.

Uwodzicielską postać ptysie zyskują po przekrojeniu i przełożeniu dwiema warstwami kremu z bitej śmietany oraz cukru pudru, pomiędzy które trafiają świeże, umyte maliny (poza sezonem letnim – mus malinowy przygotowujemy z mrożonych owoców gotowanych w całości z dodatkiem cukru i żelatyny). Wierzch każdego ptysia oprószony jest obowiązkowo przesiewanym przez sitko cukrem pudrem. Frykas jest gotowy do degustacji. Smacznego!



Szarlotka józefowska



Zanim przedstawimy ten deserowy produkt, warto wyjaśnić jego pochodzenie terytorialne, ponieważ na Lubelszczyźnie znajduje się kilka miejscowości o nazwie Józefów. W tym przypadku chodzi o pięknie położoną w powiecie opolskim, na wysokiej skarpie Małopolskiego Przełomu Wisły, wieś Józefów, dawnej miasto.

Tutejsze tereny słyną z wysokotowarowego sadownictwa: tysiące jabłoni, grusz i wiśni rośnie na wapienno-lessowych glebach Wzniesień Urzędowskich oraz na żyznych madach w dolinie Wisły. Niejednokrotnie odbywały się w Józefowie Święta Kwitnącej Jabłoni. Tak więc nie brakuje jabłek do sporządzania nadzienia do szarlotki. Używa się odmian: Boiken, Piękna z Booskop, Szara Reneta lub Antonówka.

Szarlotka jest kruchym ciastem z pieczonymi owocami, a jej nazwa wywodzi się od imienia księżnej Charlotty Pruskiej Hohenzollern, późniejszej carycy Rosji (żona Mikołaja I), która była wielbiczką tego smakołyku. Mieszkańcy Józefowa od wielu lat identyfikują swoją kulturę ludową i kuchnię właśnie z jabłkami. Józefowskie szarlotki bywają kulinarnym hitem wielu konkursów kulinarnych organizowanych w Józefowie i innych miejscowościach województwa lubelskiego. Tradycje te kontynuuje miejscowe Koło Gospodyń Wiejskich.

Szarlotka składa się z dwóch warstw ciasta, które są przedzielone jabłkowym nadzieniem. Wierzch zdobi charakterystyczna kratka, ułożona z wałeczków ciasta na kolejnej warstwie pieczonych jabłek. Grubość wyrobu dochodzi do 5-6 cm. Dzięki harmonijnemu połączeniu słodkich i kwaśnych składników, szarlotka ma niepowtarzalny, orzeźwiający smak. To popularne i smakowite ciasto sporządza się z mąki pszennej, jaj, masła lub margaryny, amoniaku lub proszku do pieczenia, cukru i śmietany, no i oczywiście z jabłek. Niezbędny jest też smalec do posmarowania blach piekarnika. Józefowskie gospodynie nie dodają do szarlotki tzw. zapachów, uważając, że zakłócałyby aromat jabłek.

Warto wiedzieć, że jabłka wzmacniają układ odpornościowy człowieka, dlatego powinny być spożywane w każdej postaci. Jedno jabłko dziennie, trzyma lekarza z daleka – mówi mądre przysłowie.



Szarlotka razowa z Lublina



Na wstępie warto wyjaśnić, co oznacza słowo „razowy”. Wyraz ten odnosi się do pojęcia: raz zmielona mąka, czyli jednorazowego przemiału. Mąka taka, zwana też jednorazówką, zawiera więcej błonnika i otrąb, w przeciwieństwie do mąki białej i pytłowej – czyli zmielonej innym sposobem i przesiewanej przez pytel. Mąka razowa, jak i produkty z niej wytworzone, mają ciemny, tzw. razowy kolor. Słowo „razowy” jest też synonimem zdrowia.

Szarlotka to ciasto w postaci placka, którego nadzienie sporządza się z jablek, najlepiej z tych odmian, które zawierają dużo pektyn i wyróżniają się wyższą kwasowością, jak np. Boiken, Szara Reneta, Antonówka.

Ciasto do szarlotki razowej wyrabia się z dwóch rodzajów mąki: pszennej typ 2000 pełnoziarnistej, oraz mąki żytniej typ 720, nieprzesiewanej, dzięki czemu zawierającej otręby i zarodki. Do tego dochodzą: jajka kurze, masło, cukier, sól i woda. Nadzienie z jablek wzmacnia zapachowo cynamon – w postaci kawał-

ka kory lub sproszkowany, względnie olejek o tym aromacie. Przed upieczeniem, pomiędzy dwie warstwy surowego ciasta układa się jedną warstwę nadzienia. Dekoracja gotowej szarlotki polega na posypaniu jej z wierzchu cukrem pudrem.

Taki tradycyjny sposób produkcji ma miejsce w Cukierni Staropolskiej w Lublinie. Surowce niezbędne do wyrobu szarlotki pochodzą z regionu lubelskiego, za wyjątkiem soli i cynamonu. Jakość surowca ma zdecydowany wpływ na wygląd i smak ciasta. Jego zapach jest lekko maślany, charakterystyczny dla ciasta kruchego.

Szarlotka razowa ma osobliwy smak, który pochodzi od właściwego zestawienia głównych składników: razowej mąki, słodkiego ciasta i kwaskowatego nadzienia. W porównaniu z innymi deserowymi wypiekami, zawiera nieduże ilości cholesterolu, nie jest przesłodzona i odznacza się niedużą kalorycznością, a ponadto zawiera szereg witamin z grupy B oraz witaminę C.

Smakołyk ten może być podawany rekonwalescentom, ludziom starszym i dzieciom, jako alternatywa dla niezdrowych słodczy. Jest doskonałym deserem; szczególnie smakuje z mlekiem, herbatą i kawą.



Tort fasolowy – Modryniak



Ostatnio panuje swego rodzaju moda na ciasta fasolowe. Mało kto wie, że nie jest to wymysł współczesnych dietetyków, ale „babcy” frykas rodem z przełomu XIX i XX wieku. Z tego właśnie okresu wywodzi się tradycja wypieku tortu fasolowego w miejscowości Modryń Kolonia. I to stąd pochodzi Koło Gospodyń Wiejskich, które zgłosiło ten smakołyk na Listę.

Fasoli ci w Modryniu dostatek. Ze względu na jej szeroką dostępność, jak również mnogość zastosowań w przygotowywaniu posiłków, już od dawna miała ona duże znaczenie w sposobie odżywiania się okolicznych mieszkańców. Została doceniona jako sycące i stosunkowo łatwo dostępne warzywo zwłaszcza w okresie wojennym. Istnieje gros publikacji, kierowanych przede wszystkim do kobiet, mających formę poradników prawiących o sposobach radzenia sobie w ekstremalnych warunkach braku pożywienia. A trzeba wiedzieć, że tort fasolowy był jednym z okupacyjnych hitów!

W okresie powojennym do późnych lat 70. XX wieku wypiek ten wiódł prym podczas różnego rodzaju imprez okolicznościowych. Był chętnie pieczony na wesela i inne okazje, jak: prymicje, pogrzeby, urodziny czy chrzty.

W Modryniu Kolonii przepis na tort przekazywany był z pokolenia na pokolenie ustnie, a najstarsze gospodynie czuwały nad prawidłowym wykonaniem i najwyższą jakością wykonania go przez młodsze koleżanki.

Jak zrobić taki frykas? Główny składnik wypieku – fasolę gatunku „piękny Jaś” – po uprzednim namoczeniu, ugotowaniu i obraniu ze skórek, należy zmielić. Następnie miesza się ją z ubitą masą z żółtek, cukru i tartej bulki, a na koniec z pianą z białek. Tak przygotowany biszkopt piecze się w temperaturze około 180°C i studzi. Ostudzony ciemnobrązowy biszkopt należy pokroić na trzy równe części i przełożyć białą masą budyniowo-maślaną z dodatkiem cukru pudru i soku z cytryny, a na wierzchu udekorować polewą.

Gotowy, brązowo-biały tort o średnicy ok. 36 cm, ma miękką, puszystą konsystencję, słodki smak i migdałowy zapach – od dodanego do niego olejku zapachowego.

Modryniak zyskał uznanie u komisji konkursu „Bitwy Regionów”, otrzymując wyróżnienie, a także konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów 2019” w Zamościu, gdzie zdobył I miejsce w kategorii „wyroby cukiernicze”.



Wafle tortowe suche

Wafel, dzięki któremu można szybko przygotować smaczny deser, od lat cieszy się uznaniem w polskiej kuchni. Może być również pikantną przekąską, a nawet daniem obiadowym. Dzięki niewielkiej zawartości kalorii, chętnie jest chrupany przez osoby, którym zalecono dietę.

Wafle tortowe pochodzą z regionu krzeczonowskiego są jedyne w swoim rodzaju. Wyróżnia je jakość i trwałość oraz tradycyjny, wyśmienity smak. Tajemnica doskonałości tkwi w unikalnych surowcach, metodzie i miejscu wytwarzania. Powstają na podstawie znanej od lat i sprawdzonej receptury. Produkowane są wyłącznie z naturalnych i najlepszej klasy składników (mąka, olej, woda i środki spulchniające), bez jakichkolwiek konserwantów i sztucznych polepszaczy. Na długo po otwarciu opakowania zachowują znakomity, delikatny smak i kruchość.

Wszystkie etapy wytwarzania wafli, od zasiania do wyprodukowania, odbywają się w Żukowie, malowniczej wiosce, leżącej w samym sercu Krzeczonowskiego Parku Krajobrazowego i Rezerwatu Przyrody „Las Królewski”. Jest to nieskazitelny zakątek, o nieskażonym powietrzu i ekologicznych glebach. Trzydzieści

lat temu państwo Budowie założyli tu firmę produkującą wafle. Uprawiają staropolskie, unikalne odmiany pszenicy o niskiej zawartości glutenu. Minimalne użycie środków ochronnych nie pozwala osiągnąć imponujących plonów, ale za to pszenica po starannym oczyszczeniu i zmieleniu w okolicznym młynie, jest idealną podstawą do produkcji różnego rodzaju wafli.

Ekologiczna technologia wypieku oparta jest na oszczędnym zużyciu energii, wody i surowców. Maszyny są obsługiwane ręcznie. Wafle mają, prawie już niespotykany na rynku, format kwadratowych plątów o wymiarach 27 cm na 27 cm i grubości 0,7 cm. Po upieczeniu i wyjęciu z formy są natychmiast pakowane, dzięki czemu długo zachowują świeżość. „Wafłowe Kreacje” są idealne do przekładania: dżemem, powidłami, czekoladą, miodem, mlekiem skondensowanym i innymi masami.



Zawijaki wygnanowskie

Zawijaki wygnanowskie są potrawą, którą spotkać można w północno-wschodniej części województwa lubelskiego, a konkretnie w okolicy wsi Wygnanka w gminie Kąkolewnica, w powiecie radzyńskim. Potrawa ma w przekroju spiralny układ warstw ciasta i nadzienia; kolor ciasta jest jasny, a nadzienia ciemny.

Zawijaki wygnanowskie przybierają kształt spłaszczonego walca o długości ok. 30 cm, a średnicy zewnętrznej ok. 8 cm. Z zewnątrz mają one barwę pociemniałego złota. W potrawie czuje się słodkawy smak suszonych owoców i ciasta drożdżowego.

Dzisiaj zawijaki rzadko są pieczone w piecu chlebowym – zastąpił go piekarnik. Dawniej, ciasto było sporządzane z mąki pszennej, wymieszanej z żytnią, obecnie używa się wyłącznie mąki pszennej i to z lepszej pszenicy – co gwarantuje uzyskanie jasnego i puszystego ciasta.

Wygnanka jest jedną z wielu miejscowości, która leży na Południowym Podlasiu. W tych stronach gleby są słabe, więc lepiej udawały się ziemniaki. Były one podstawowym surowcem do sporządzania blinów, klusek ziemniaczanych i potraw z tartych ziemniaków. Z tego powodu tutejszych mieszkańców

nazywano tertuniarzami, tj. tych, którzy żywili się tertunami – czyli pyzami z tartych ziemniaków. Zawijaki były uważane za potrawę luksusową, którą pieczono w piecu przy okazji wypieku chleba.

Do farszu używano świeżych jagód i owoców, ale tylko w okresie ich naturalnego występowania, natomiast w okresie zimowym i wiosennym stosowano owoce suszone. Do dzisiaj zapach suszu kojarzy się mieszkańcom Wygnanki ze świętami Bożego Narodzenia, kiedy pieczono zawijaki. W zasadzie niemalże wszystkie składniki zawijasów wytwarzano we własnych gospodarstwach rolnych: mąkę, mleko, jaja, owoce, dodając do nich kupowany cukier, sól i drożdże.

Ta tradycyjna potrawa podlaska jest nadal sporządzana, ma ona swoich smakoszy i zasługuje na szerszą promocję.



Tradycyjne trunki

Cydr sadownika z Mikołajówki

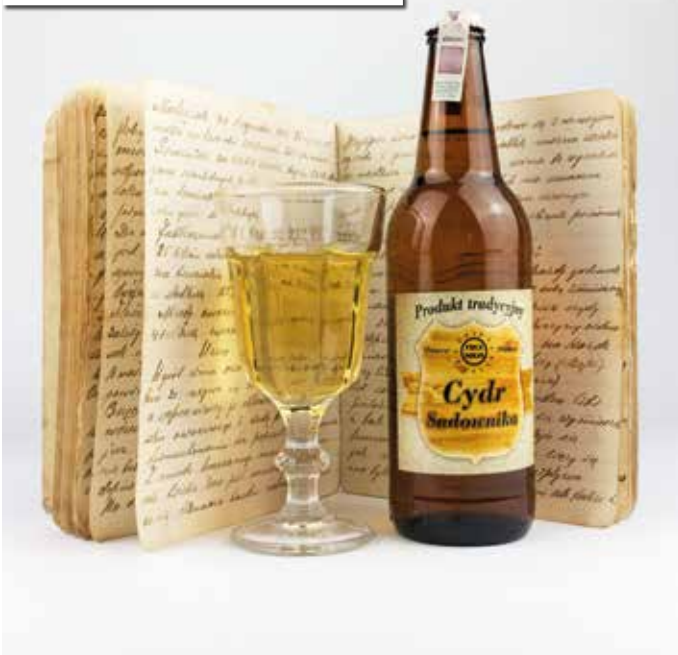


Cydr, zwany również jablecznikiem, produkuje się wszędzie tam, gdzie uprawiane są jabłonie, co najmniej od XVI wieku. Nic dziwnego, że jest on jedną z kulinarnych wizytówek Mikołajówki, wsi należącej do kraśnickiego zagłębia owocowego, gdzie jabłek jest pod dostatkiem.

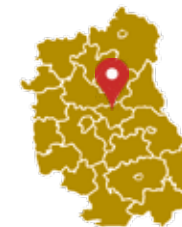
Mówiąc o cydrze sadownika, mamy na myśli lekki napój alkoholowy o barwie jasnożółtej, słomkowej, zapachu jabłek i smaku wytrawnego, białego wina, którym jednak nie jest ze względu na niską zawartość alkoholu (od 1,2 do 8%). Cydr wytwarzany jest w wyniku fermentacji soku jabłkowego na „dzikich drożdżach”, czyli tych znajdujących się na skórce jabłek. Do produkcji wykorzystuje się te odmiany owoców, które zawierają właściwą ilość trzech kluczowych składników – tanin, kwasu jabłkowego i cukru. Najczęściej są to: Boskoop, Reneta, Antonówka, Elstar lub Elise. Mieszanka jabłek powinna zapewnić idealne proporcje między goryczą, cierpkością i słodyczą, którą odczujemy w gotowym trunku. Zachowanie tradycyjnej metody produkcji pozwala na wydobycie z jablecznika głębi smaku, a zawarte w jabłkach garbniki (taniny) dają całą paletę doznań smakowych – od owocowych do żywicznych, ziemistych. W Mikołajówce jabłka (ze skórką i gniazdem nasiennym) mieli się w rozdrabniaczu, a sok wyciska na prasie koszowej. Stąd sok trafia do zbiorników fermentacyjnych, a po skończonej fermentacji do kolejnych pojemników, w których leżakuje do osiągnięcia pożądanej jakości.

Gotowy cydr sadownika jest dostępny w dwóch wariantach – filtrowanym i niefiltrowanym. Ten drugi rozpoznamy po osadzie na dnie butelki powstałym podczas samoistnego klarowania trunku. Jak przystało na produkt wytwarzany zgodnie z wieloletnią tradycją, jablecznik spod Kraśnika nie zawiera dodatku związków siarki, a bąbelki wynikają z naturalnej fermentacji. Jest to specjalny wyjątkowy, bo i diametralnie różniący się od cydrów oferowanych przez wielkie koncerny, które są zazwyczaj mieszanką koncentratu soku jabłkowego, wody, syropu glukozowo-fruktozowego i kwasu.

Cydr sadownika to świetna alternatywa dla mocniejszych alkoholi – jest łatwy do samodzielnego wyrobu, tani, dostępny i... trudny do upijania się.



Dąbrowskie wino z mniszka



Jeśli mają Państwo trawnik, z pewnością mniszek kojarzy się Wam z niepożądanym chwastem. Zamiast jednak z nim walczyć, warto zaprosić go do swojej kuchni. Ziele to stanowi bowiem doskonały składnik wielu ciekawych dań i trunków, a co najważniejsze ma wprost fantastyczne właściwości zdrowotne! Na ziemiach polskich co najmniej od średniowiecza był stosowany w tradycyjnej medycynie ludowej przy schorzeniach wątroby i żołądka. Znano go również jako lek na anemię, szkorbut, problemy skórne, zaburzenia krwi i depresję.

Nic nie stoi na przeszkodzie, by i dziś wykorzystać tradycyjne przepisy i odkryć mniszek na nowo. A trzeba wiedzieć, że roślinę tę znała zarówno polska kuchnia szlachecka, jak i chłopska. Tu polecamy wysmienite wino domowe z kwiatów mlecza prosto z Dąbrowy w gminie Ludwin, gdzie wytwarza się je do dziś zgodnie z wieloletnią rodzinną recepturą.

Trunek ten uzyskuje się z ekstraktu z kwiatów mniszka, wody, cukru, drożdży i cytryny. Jednak jego produkcja jest niezwykle pracochłonna. Czasu i cierpliwości wymaga samo zebranie kwiatów, które następnie trzeba „przewietrzyć” w przewiewnym i zaciemnionym miejscu i odpowiednio przebrać – przepis wymaga pozyskania ekstraktu z samych płatków z pominięciem główek rośliny, gdyż jeśli nie zostaną one prawidłowo oddzielone, wprowadzają charakterystyczny gorzki posmak. Potem do płatków dodaje się sparzone i pokrojone w plasterki cytryny, a całość zalewa wrzątkiem i zostawia na cztery doby. Następnie płyn i dodatkowo odcisnięte kwiaty z cytryną trafiają do gąsiora, do którego też dodaje się syrop z wody, cukru i rozpuszczonych drożdży piekarniczych. Na gąsior zakłada się rurkę fermentacyjną, a całość ustawia w ciepłym

miejscu. Po zakończeniu fermentacji wino (znad osadu) ściągane jest do drugiego gąsiora, gdzie ma się wyklarować. Trunek „nabiera klasy” po kilku miesiącach leżakowania. Dopiero wtedy można go spożywać.

Tak przygotowane dąbrowskie wino z mniszka ma jasnożółtą barwę oraz nadzwyczajny bukiet – smakuje i pachnie delikatnie kwiatowo i cytrusowo. I dokładnie takim można się rozkoszować podczas różnych uroczystości organizowanych na terenie gminy Ludwin. Dobrą okazją jest np. kultowe Ludwińskie Święto Smaków – Tłusty Czwartek, podczas którego wino to serwuje jego lokalny producent.



Domowa nalewka z porzeczek i agrestu z Opola Lubelskiego



W tradycyjnej produkcji nalewki chodzi o to, by nie znalazł się w niej nigdy jakikolwiek składnik uzyskany chemicznie, a także, by mogła ona długo leżakować. I taka właśnie jest domowa nalewka z porzeczek i agrestu, rozpowszechniona na terenie powiatu opolskiego. Skoro bowiem od najdawniejszych czasów rosły na tutejszych polach i w ogrodach wielobarwne gatunki krzewów owocowych, grzechem byłoby ich nie wykorzystać.

Receptura na odpowiednie połączenie owoców porzeczeki czerwonej, czarnej i agrestu jest przekazywana z pokolenia na pokolenie jako miejscowa tajemnica. Jej rąbka uchyla jeden z opolskich producentów nalewki, Marcin Koniarz, który przyznaje, że cały sekret niepowtarzalnego, wykwiutnego smaku i aromatu tego trunku kryje się w użyciu oprócz przejrzalnych, słodkich owoców z najstarszych odmian pochodzących z małych, wiejskich sadów, także młodych listków i pędów czarnej porzeczeki. Niezwykle ważne są też poszczególne etapy produkcji, a zwłaszcza proces maceracji, czyli zmiękczenia składników poprzez zalanie ich wysokiej jakości spirytusem rozrobionym z wodą źródlaną w odpowiedni sposób i w odpowiednich warunkach.

Nalewkę produkuje się tu domową metodą, bez żadnych ulepszcaczy, słodząc ją jedynie cukrem i miodem. Początkowo trunek dojrzewa na słońcu, które wydobywa z niego bukiet najwspanialszych aromatów i smaków, potem w słojach i gąsiorach długi czas leżakuje w chłodnych i ciemnych piwnicach (co najmniej 2-3 miesiące). Dzięki temu osiąga swój niepowtarzalny smak.

„Dojrzała” nalewka jest pięknie wyklarowana, bez śladów osadu, ma wyrazisty,

porzeczkowy, a więc słodko-kwaskowaty smak z zauważalną korzenną nutą i przyjemny aromat czarnej porzeczeki, który szybko wypierany jest przez lekko cierpką nutę porzeczeki czerwonej i agrestu. Ten bukiet smakowy sprawia, że alkohol (do 40%) jest lekko wyczuwalny. Trunek wyróżnia też intensywny, rubinowy kolor, który znakomicie współgra z ciepłą, domową atmosferą. Ten przysmak to niezastąpiony towarzysz podczas długich, rodzinnych wieczorów. Jest też zalecany do spożycia po wyczerpującym wysiłku fizycznym oraz w przeziębieniach.



Grzaniec Marcina z Urzędowa



Grzaniec jest wspaniałym, regionalnym napojem o zawartości alkoholu 15-20%. Trunek ma barwę ciemnoczerwoną, aromatyczny korzenny zapach i winny, słodki smak. Główne składniki grzańca to wino, owoce suszone, miód, przyprawy i rum.

Proces sporządzania trunku nie jest skomplikowany, wymaga jednak staranności, przestrzegania czystości, użycia dobrej jakości surowców oraz dosyć długiego czasu. Pierwszy etap – przygotowanie wina – trwa ok. 10 tygodni, drugi – przygotowanie grzańca, wraz ze sklarowaniem i zharmonizowaniem smakowym napoju – do 2 tygodni.

Grzaniec pochodzi z XVI wieku, kiedy to żył w Urzędowie Marcin – lekarz i zielarz, który w 1595 roku wydał „Herbarz Polski”, najwybitniejszy ze średniowiecznych herbarzy. To niezwykle dzieło było uważane za pierwszy podręcznik farmakognozji. Marcin z Urzędowa polecał okolicznym chłopom przyjeżdżającym na targi do Urzędowa – gorący napój z wina domowego, wzmocniony okowitą, nazwany grzańcem.

Trunek przygotowywano z domowego wina, do którego dodawano owoce z przydomowych ogrodów:

porzeczeki czarne, czerwone, maliny, winogrona i aronie. Owoce suszone używane do grzańca to: śliwki, jabłka, gruszki, a z owoców dziko rosnących tarka i głóg, zalane rumem. Dodawano również miód z własnych pasiek, a całość wzmocniano okowitą otrzymaną w procesie destylacji win i innych nalewek. Napój był podawany w naczyniach flaszowatych, amforach i beczułkach wykonywanych z gliny przez urzędowskich garncarzy.

Gliniane garnce utrzymywały ciepło grzanego produktu przez dłuższy czas. Gotowy do spożycia grzaniec jest i dzisiaj przechowywany w naczyniach z gliny – w pękatych garnkach z wąską szyjką i zatyczką. Na podstawie przekazów starszych mieszkańców Urzędowa i okolic odtworzono przepis na grzaniec, a napój nazwano grzańcem Marcina, wykorzystując fakt, że polski farmaceuta, lekarz i zielarz, pochodził właśnie z tej miejscowości.



Jabłkówka z Mikołajówki

W nazwie produktu tkwią dwie informacje, których dokładniejsze znaczenie łatwo wyjaśnić. Jabłkówka jest napojem alkoholowym wytwarzanym z jabłek drogą naturalnej fermentacji w temperaturze 24-28°C przez ok. 2 tygodnie, a następnie destylowanym. Po leżakowaniu trwającym ok. 3 miesięcy, wraz z domieszką suszu jabłkowego dla poprawienia smaku, napój jest gotowy do spożycia. Uzyskuje się w ten sposób 50-procentową jabłkówkę o barwie zbliżonej do słomkowej. Przelewana jest zazwyczaj do półlitrowych butelek z przezroczystego szkła, aby podkreślić przejrzystość i klarowność płynu. Ten zbliżony do francuskiego calvadosu trunek, a w rzeczywistości wódka, sporządzany jest we wsi Mikołajówka koło Urzędowa, a surowcem do jego wytwarzania są tutajjsze jabłka kraśnickie, również opisane w niniejszym katalogu.

Tradycje wytwarzania wódek na bazie różnych surowców spożywczych sięgają czasów Polski średnio-wiecznej. Najstarsze zapiski dotyczące słowa wódka pochodzą z I połowy XV w. W celach towarzyskich raczono się wódką, gorzałką, okowitą czy siwuchą, a z czasem sięgano po wódki gatunkowe, z których np. Gdańska zasłynęła w całej Europie. Ojciec polskiej farmakopei (kodeksu aptecznego) – Marcin z Urzędowa – traktował wódkę i spirytus jako ważny surowiec do maceracji ziół i wytwarzania leczniczych nalewek.

W Mikołajówce uprawiano jabłonie już w XIX w. Przypuszcza się, że robiono także jabłecznik – czyli wino, bardzo popularne wówczas na polskiej wsi. Taki trunek mógł leżakować w butelkach w dobrym stanie do 5-6. lat. Kto preferował mocniejszy trunek, sięgał po wódkę albo też przerabiał jabłecznik na

jabłkówkę drogą destylacji alkoholowej.

W okresie powojennym zabronione było w Polsce wytwarzanie destylatów, na produkcję których łączny monopol miało państwo. W ostatnich latach przepisy złagodzone na tyle, że wino i destylaty można wytwarzać w domu na własne potrzeby i ewentualnie na poczęstunek, ale bez prawa ich sprzedaży. Dzięki badaniom etnograficznym Tomasza Solisa z Mikołajówki, który sporządza jabłkówkę w oparciu o stare przepisy, ten tradycyjny polski produkt nie zostanie zapomniany.



Janowska nalewka miodowa

Janowska nalewka miodowa ma kolor bursztynowy lub brązowy. W smaku jest wyczuwalny miód gryczany, ostry, lekko piekący o zapachu kwiatów gryki. Zawartość alkoholu 50%. Używany do wyrobu nalewki miód, to najbardziej ceniony produkt pszczeli, posiadający różne właściwości pozytywnie oddziałujące na organizm człowieka, m.in.: odżywcze, prewencyjne, lecznicze i konserwujące. Kleopatra, piękna królowa Egiptu, brała kąpiele w mleku i miodzie. Miód dawał siłę rzymskim atletom. Pszczelarze stale spożywający miód, żyją dłużej i są kilkakrotnie mniej narażeni na choroby nowotworowe.

Ziemia janowska od lat słynie z uprawy zbóż, ziemniaków i gryki. Właśnie te surowce: jęczmień i kartofle służyły do wyrobu wódki i spirytusu. Znana była wódka przepalana miodem, zwana krupnikiem. Tak o tradycyjnej metodzie wyrobu janowskiej nalewki miodowej opowiada jedna z mieszkanki Janowa:

- Nalewkę robiliśmy z mędem w 15 litrowym słoju (gąsiorze), który do dziś jest używany przez syna. Do jej produkcji najlepszy był miód gryczany, który był rozpuszczany w przestudzonej, ugotowanej wodzie. Wodę czerpaliśmy ze studni, a tu w Janowie ze stoków, wodę źródlaną. Jak można było dostać przyprawy korzenne, to się je rozdrabniało drewnianym wałkiem i zalewało na kilka tygodni spirytusem. Po tym czasie przecedzałam przyprawy ze spirytusem przez drusłak i gazę, do czystego roztworu dodawałam roztwór wody z miodem. To gotowałam bardzo powoli kilka minut. Przestudzoną nalewkę uzupełniałam spirytusem tyle, ile chciałam mieć procentów.

Wzmianki historyczne o hodowli pszczół i produkcji trunków w janowskim odnajdujemy w książce „Położenie chłopów w kluczu janowskim”, 1962 r. Wynika z niej m.in., że wielu chłopów zajmowało się bartnictwem, np. w 1775 r. 149 mieszkańców klucza janowskiego posiadało aż 1591 barci z pszczołami.

Tak więc janowska nalewka miodowa nawiązuje do dawnych lokalnych tradycji, których kultywowanie jest obowiązkiem kolejnych pokoleń.



Kordiał żurawinowy kraśnicki



Kordiał, znany dziś tylko koneserom, to nic innego jak prekursor współczesnej najbardziej szlachetnej nalewki. Ten wspaniały aromatyczny trunek o barwie czerwono-rubinowej osiąga moc 45-50 proc. alkoholu. Proces jego przygotowania trwa ponad pół roku, ale warto czekać.

Każdy łyk kordiału, pitego w umiarkowanych ilościach, to rozkosz dla podniebienia, zdrowie dla ciała, dawka wigoru i odporności psychicznej. O wyjątkowym smaku i aromacie kordiału decydują składniki m.in. żurawina, maliny, porzeczki, cytryny, pomarańcze oraz przyprawy, w tym cynamon, goździki i wanilia.

Nazwa tego trunku, opiewanego przez pisarzy i poetów, pochodzi od łacińskiego słowa cordialis – serdeczny. Pierwsze nalewki stworzył Hipokrates – serdeczny. Pierwsze nalewki stworzył Hipokrates. Od tamtego czasu zapisywano je chorym wychodząc z przekonania, że alkohol wzmacnia lecznicze działanie ziół.

W Polsce, głównie w bogatych domach, kordiały zaczęto wyrabiać z wódki zwanej okowitą. We dworach szlacheckich powstawały receptury, które przetrwały do dziś. Nalewki pijano dla kurażu, zdrowia i podkreślenia smaku potraw. Kieliszek piótuńki

proponowano na apetyt, wiśniówki do dziczyzny, nalewkę z czarnej porzeczki do pieczeni z kaczki. Kordiały podawano do deserów.

– Moja rodzina jest wierna tradycjom – opowiada Jolanta Dobrzyńska z Kraśnika, autorka kordiału rubinowego. – Kultuwujemy stare zwyczaje, przypominamy smaki i potrawy. Prababcia, która uchodziła za „zielarkę”, była wielką miłośniczką medycyny naturalnej. Przy przeziębieniu przygotowywała herbatę z lipy z sokiem malinowym oraz miód z mniszka lekarskiego. Na ból żołądka miała nalewkę z orzecha włoskiego, a na ogólną niemoc i słabość można było zażyć kordiału. Trzymany był na „czarną godzinę” i pity tylko w sporadycznych sytuacjach albo przy uroczystościach wielkiej rangi. Przepis na wypłowiek kartce, przekazywany z pokolenia na pokolenie, przetrwał do dziś.



Kraśnickie domowe wino owocowe



Mówi się, że wino jest trunkiem bogów. Oczywiście jest to tylko poetycka przenośnia, mająca świadczyć o szlachetności wina, jego walorach smakowych, zdrowotnych i innych zaletach trunku, który spożywany jest przez ludzi od najdawniejszych czasów. Wino było wykorzystywane w religijnych obrzędach; u chrześcijan symbolizuje krew Zbawiciela. Na temat wina znajdziemy wiele informacji w Starym i Nowym Testamencie. Jest ono częstym motywem w literaturze, malarstwie, rzeźbie, fotografii, a także w wielu pieśniach.

Przy ciepłym piecu, albo u komina, z miłym sąsiadem napijesz się wina – pisał Stanisław Słupski – XVII-wieczny przedstawiciel sarmatyzmu.

Klasyczne wino wyrabia się z owoców winorośli, którą uprawia się w cieplejszych rejonach strefy umiarkowanej lub w strefie podzwrotnikowej. Z tego też względu w Polsce przeważa produkcja wina owocowego, najczęściej z jabłek, porzeczek i malin, rzadziej z truskawek, dzikiej róży czy aronii. Jolanta Dobrzyńska z pow. kraśnickiego, jak i inne tamtejsze gospodynie, wytwarza owocowe wino z malin i czarnych porzeczek, korzystając z faktu, że ten obszar Wyżyny Lubelskiej jest największym zagłębiem uprawy malin, a także porzeczek i truskawek. Żyzne gleby Wzniesień Urzędowskich, czyste środowisko przyrodnicze i korzystny mikroklimat pozwalają na ekologiczne metody uprawy krzewów owocowych i wysokojakościowe plony.

Kraśnickie wino domowe wytwarzane jest tu z owoców specjalnie dobranych, a więc dobrze wyrośniętych i dojrzałych. Proces przygotowania

moszczu winnego i jego fermentacja wymagają dużych umiejętności i doświadczenia, a także czasu; dopiero po upływie roku otrzymuje się odstałe wino o wspaniałym bukacie i zawartości alkoholu pomiędzy 10 a 14 procent.

Tak wytworzony trunek przewybornie smakuje, dobrze gasi pragnienie, lekko ożywia i wzmacnia organizm. Doskonale smakuje na zimno lub jako grzańiec z przyprawami. Winem należy się delektować, ale nigdy upijać (!).



Krupnik pszczelowski

Miejszem wytwarzania krupniku jest wieś Pszczela Wola, malowniczo położona nad rzeką Bystrycą, pomiędzy Lublinem a Bychawą. Znajduje się tu jedyne na świecie Technikum Pszczelarskie, będące chlubą i dorobkiem wielu pokoleń pszczelarzy. Tutejsza pasieka, rozlokowana na terenie dawnego zespołu pałacowo-parkowego Rohlandów, służy celom dydaktycznym i jest zarazem skansenem.

Napój alkoholowy krupnik jest znanym od wieków trunkiem sporządzanym z miodu i spirytusu lub wódki, z dodatkiem aromatycznych przypraw. Sporządzano go i konsumowano w celach leczniczo-rozgrzewających, zazwyczaj w czasach Rzeczypospolitej szlacheckiej, w Polsce i na Litwie. Te dawne tradycje kontynuują mieszkańcy Pszczeli Woli.



– W czasie adwentu, na zimowe wieczory, chłody i przemarznięcia, krupnik był jak znalazł. A kiedy przemarznięci wracaliśmy z Pasterki, grzało się krupnik, i przed snem wraz z rodziną wypijaliśmy po kieliszku, a nam młodym – mama nalewała do herbaty łyżeczkę trunku, czasami wyżebraliśmy dwie... Tak wytworzona herbatka regenerowała natychmiast od czubka głowy do pięt – wspomina jeden z tutejszych mieszkańców. Napitek ma barwę od słomkowo-miodowej do bursztynowej, charakterystyczny miodowo-korzenny aromat z nutą cynamonu, imbiru bądź goździków.

Jest klarowny, bardzo słodki, o mocy 40% i większej. Do jego wytworzenia niezbędne są surowce dobrej jakości, szczególnie dotyczy to miodu. Rodzaj miodu wpływa na odczucia organoleptyczne konsumentów; stosuje się najczęściej miód wielokwiatowy, gryczany i lipowy.

Miód należy rozcieńczyć w wodzie, doprowadzając do wrzenia lub w ostudzonej wodzie gotowanej. Natomiast przyprawy maceruje się w alkoholu w celu otrzymania zaprawy smakowo-zapachowej, którą dodaje się do napoju wraz ze spirytusem. Potrzebne jest jeszcze sklarowanie krupniku i rozlanie go do szklanych naczyń, aby odpowiednio dojrzał, co zapewni mu harmonijną kompozycję smakowo-zapachową.

Krupnik pszczelowski ma znamiona alkoholowego napoju elitarnego i zdecydowanie przewyższa smak czystej wódki.



Maliniak kraśnicki – wódka malinówka

Odwiedzając rodzinę lub znajomych z powiatu kraśnickiego zapytajcie, czy gdzieś w piwnicy nie stoi gąsiorek z lokalną okowitą. Miejscowy trunek, zwany maliniakiem lub wódką malinową, jest obecnie produkowany tylko na potrzeby własne. Poczęstowanie gości należy do dobrego tonu. Ale uwaga. Kto się zdecyduje na degustację, ten musi wiedzieć, że to krzepka wódka o zawartości ok. 50 proc. alkoholu.

Trunek pojawił się w tych okolicach równocześnie z rozpoczęciem uprawy malin. Niewykluczone, że kiedy okazało się, że z owoców da się wyprodukować alkohol, przyspieszyło to powstawanie nowych plantacji. Nie wiadomo, kto pierwszy zrobił maliniaka, ale pewnym jest, że to dzisiaj napój bardzo w tym regionie popular-

ny. Swoją drogą jego ojcem chrzestnym mógłby być podwładny inżyniera Karwowskiego z serialu „Czterdziestolatek”.

Maliniak kraśnicki jest okowitą robioną z malinowego wina. Nastaw robiono dwoma sposobami, albo z samego soku ze świeżych owoców, lub dolewając do moszczu wody i nieco słodząc cukrem. Nastaw nie wymaga dodawania drożdży. Wystarczą te, obecne w owocach malin. Dzięki ich właściwościom trunek

uzyskuje swój wyjątkowy aromat i wyrafinowany smak. Malinowe wino osiąga przed destylacją moc do ok. 11% alkoholu. Nastaw fermentuje dojrzewa i klaruje się minimum ok. 3 miesiące. W ostatecznym efekcie uzyskujemy biały alkohol o charakterystycznym

malinowym posmaku i wyczuwalnym zapachu owoców.

Te najlepsze pochodzą ze wschodniej części powiatu kraśnickiego, gdzie dojrzewają na słonecznych stokach Wzgórz Urzędowskich. Wieloletnia tradycja uprawy, doświadczenie, wyspecjalizowana technologia produkcji oraz mikroklimat, gwarantują uzyskanie wysokiej jakości owoców, o dużej zawartości pektyn, olejków eterycznych i związków cukrowych. Na odpowiedzialność tych, którym pomógł dodajmy, że maliniak dzięki zaletom owoców ma również właściwości lecznicze i wzmacniające.



Malinówka

Tradycje sporządzania nalewek w Polsce sięgają XVIII wieku. Wytwarzano je na dworach magnackich oraz w domach mieszczan. Do sporządzania nalewek wykorzystywano różne owoce: morele, czerwone porzeczki, maliny, orzechy i zioła, np. piołun, mięte, a nawet kwiaty (np. czarny bez). Poza niewątpliwymi walorami smakowymi, nalewki posiadają także właściwości lecznicze; stosuje się je często w przypadkach przeziębień.

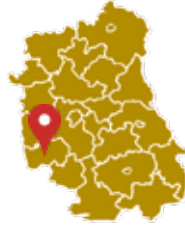
Nalewka to typowo polska, tradycyjna specjalność. Jest ona wytwarzana najczęściej metodą macerowania owoców lub ich soków w spirytusie, następnie płyn odcedza się, dosładza i rozcieńcza gotowaną wodą do pożądanej objętości, a tym samym – mocy. Malinówka jest wspaniałym regionalnym trunkiem o zawartości alkoholu 40%, barwy czerwonej, charakteryzującym się aromatycznym, malinowym zapachem o winnym słodkim smaku. Główne składniki malinówki to maliny, cukier i spirytus.



Wytwarzanie malinówki trwa od lat międzywojennych. Wcześniej otrzymywano ją wyłącznie z malin leśnych, dlatego surowiec był osiągalny w małych ilościach, a wyrób produktu ograniczony; nalewka była ponadto mało aromatyczna i wymagała większej ilości cukru. Obecnie malinówka z okolic Olbięcina wytwarzana jest z malin ogrodowych, z własnych upraw, które gwarantują wysoką jakość owoców, dzięki temu są one smaczne i aromatyczne, dając właściwy nazwie posmak. Maliny muszą być uprawiane na dobrych glebach, w miejscach nasłonecznionych, a nawożenie odbywa się wyłącznie nawozami naturalnymi.

Okolice Olbięcina położone są na lessowych glebach Wyżyny Lubelskiej, w korzystnych pod względem topograficznym i klimatycznym terenie, w zaleszonych enklawach doliny Sanny.

Owoce malin wykorzystywane do produkcji malinówki powinny być zdrowe i dojrzałe. Tylko z takich owoców otrzymamy wysokiej jakości sok. Następnie dodajemy cukier, a całość zalewamy spirytusem i pozostawiamy do leżakowania.



Miód pitny czwórniak

*Tam włość już kończy węzłę,
krąży miodu dżbany,
Muzyka już się stroi i wzywa na tany*

Adam Mickiewicz, „Pan Tadeusz”

Ponad tysiącletnia tradycja produkcji miodów pitnych w Polsce przyczyniła się do dużego ich zróżnicowania i powstania wielu rodzajów miodów pitnych. Jednym z nich jest czwórniak, produkowany z miodu pszczelego nektarowego. Jeden litr czwórniaka zawiera 320 g miodu naturalnego. Zawartość alkoholu – 11%, okres leżakowania do 1 roku.



Składnikami czwórniaka są: naturalny miód pszczeli, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania, przyprawy ziołowe i korzenne – goździki, cynamon gałka muszkatolowa lub imbir oraz soki naturalne owocowe lub świeże owoce.

Już u zarania dziejów polskiej państwowości można spotkać pierwsze wzmianki o produkcji miodów pitnych. Do tych tradycji nawiązał Teofil Ciesielski, związany ze Lwowskim Ośrodkiem Naukowym, który wydał w 1879 roku książkę pt.: „Miodosytnictwo – sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje”.

Autor opisuje ówczesne warunki produkcji i wyposażenie miodosytni zlokalizowanych przy prywatnych dworach magnackich i zamożnej szlachty, podaje również wskazówki dotyczące zagadnień technologicznych, pielęgnacji miodów pitnych podczas ich dojrzewania oraz wskazuje na skutki nieprawidłowo prowadzonego procesu produkcji, podając zarazem metody zapobiegania oraz usuwania wad.

Tradycyjny podział miodów pitnych na półtora-ki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dzisiejszego dnia. Po II wojnie światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych i miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami. Zgodnie z art. 15 ust. 5 tejże Ustawy, czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i trzech części wody.



Miód pitny dwójniak

Dwójniak jest produkowany z miodu pszczelego nektarowego o łagodnym smaku. Jeden litr dwójniaka zawiera 610 g miodu naturalnego. Kilkuletni okres dojrzewania zapewnia mu niepowtarzalny smak i aromat. Zawartość alkoholu – 16%.

Nazwa dwójniak odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji miodu pitnego – jest sama w sobie specyficzna. Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą, charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku



miodu pitnego dwójniaka „Staropolskiego” okres ten wynosi przynajmniej 1,5 roku. Składnikami dwójniaka są: naturalny miód pszczeli, drożdże miodowe wysokiego odfermentowania, przyprawy ziołowe i korzennne, soki owocowe lub gronowe, cukier, regulator kwasowości, alkohol etylowy pochodzenia rolniczego.

Możliwość wykorzystania do produkcji różnych rodzajów i odmian miodów pszczelich, między innymi nektarowego lub spadziowego, charakteryzujących się odmiennymi aromatami, a także stosowanie przypraw korzennych i ewentualnie soków owocowych, pozwala na otrzymanie różnych typów i rodzajów miodów pitnych o specyficznych, niepowtarzalnych cechach organoleptycznych.

W książce Romualda Wróblewskiego „Miodosytństwo – rozprawa o miodach pitnych i dawnej gościnności” została omówiona tematyka tradycyjnej produkcji miodów pitnych, a zarazem polskiej gościnności. Autor podaje wiele ciekawostek związanych z obyczajami biesiadnymi Polaków. Miodami pitnymi raczono się przy najróżniejszych okazjach, niezależnie czy to były uroczystości państwowe, czy rodzinne lub towarzyskie, sejmiki szlacheckie, czy też transakcje handlowe.

Autor ubarwia swoją książkę oryginalnymi cytatami z literatury, pieśni biesiadnych, pochwalnych,

i krytykujących nadmierne opilstwo. Przykładem może tu być fragment wiersza Tomasza Zana:

*Nikt się po ziemi od miodu nie toczy
Miód tylko lepszej dodaje miny
Najeżu wąsa, stroi czubryny,
Moc leje w piersi, odwagę w oczy.*



Miód pitny półtorak

Miód pitny jest napojem o charakterze zbliżonym do wina, uzyskiwanym w procesie fermentacji alkoholowej z brzezki miodowej, czyli rozcieńczonego miodu pszczelego. Jeden litr półtoraka zawiera 720 g miodu naturalnego. W procesie wieloletniego dojrzewania półtorak staje się stabilny, o pełnej klarowności; z upływem lat jego bukiet przysłania wysoką zawartość alkoholu i kwasowość – w efekcie otrzymujemy najszlachetniejszy miód pitny, o zawartości alkoholu – 16%.

Nazwa półtorak odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu pro-

dukcji miodu pitnego. Zgodnie z tradycyjną recepturą produkt wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. Możliwość wykorzystania do produkcji różnych rodzajów miodów pszczelich, charakteryzujących się odmiennymi aromatami, a także stosowanie przypraw korzennych i soków owocowych,



pozwala na otrzymanie różnych typów i rodzajów miodów pitnych o niepowtarzalnych cechach organoleptycznych. Drożdże używane do produkcji trunku przystosowane są do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.

Historia produkcji miodów pitnych sięga

początków państwowości polskiej. Materiały źródłowe opisujące polskie tradycje kulinarne z XVII–XVIII wieku wyróżniają poszczególne rodzaje miodów pitnych. W zależności od metody produkcji, miody dzielono na: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Każda z tych nazw odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku, oraz o różnych okresach leżakowania. Adam Mickiewicz przedstawiając w „Panu Tadeuszu” życie codzienne szlachty, wielokrotnie wspomina o kielichach pełnych miodu, bez których nie mogły się obyć szlacheckie obyczaje i rozrywki.

Obecnie wszystkie typy miodów pitnych produkowane są w oparciu o zmodyfikowane wielowiekowe receptury bez sztucznych aromatów i konserwantów. W procesie produkcji nie wprowadza się zasadniczych zmian i udoskonaleń, natomiast dąży się, aby tradycyjny charakter miodowych trunków był zachowany.



Miód pitny trójniak

Trójniak produkowany jest z miodu pszczelego nektarowego. Jeden litr miodu pitnego zawiera 420 g miodu naturalnego, a ponadto przyprawy ziołowe, korzenne i soki owocowe. Trójniak to typ miodu pitnego o zawartości 13% alkoholu. Jego nazwa odnosi się do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji; zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określo-

nego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku miodu pitnego trójniaka „Staropolskiego” okres ten wynosi przynajmniej jeden rok.

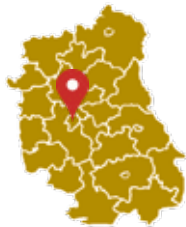
Produkcja miodów pitnych w Polsce ma ponad tysiącletnią tradycję. W zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba z 966 roku odnotowano, że w kraju Mieszka I, obok żywno-

ści, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami.

W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII i XVIII wieku znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miodach pitnych, ale także o ich szczególnych rodzajach. W zależności od metody produkcji, miody dzielono

na: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Każda z tych metod odnosi się do innego typu produktu, wytwarzanego z innych proporcji miodu i wody lub soku, oraz o różnych okresach leżakowania.

W „Trylogii” Henryka Sienkiewicza można odnaleźć sytuację opisującą konsumpcję miodów pitnych, w której to prym wiódł jeden z bohaterów powieści imię Pan Onufry Zagłoba. Goszcząc w domu Skrzetuskich, na pytanie gospodyni: Co dzisiaj tatuś pić woli – dębniaczek, czyli miód?, Zagłoba odpowiada: Świnia była na obiad, to miód będzie grzeczniejszy. Podczas ratowania pobitego, nieprzytomnego sługi Skrzetuskiego, Rzędziana, Zagłoba, wierząc w specjalną moc trójniaka, tak powiedział: Dalibóg, jeśli mu ten miód nie pomoże to chyba zełgał, że szlachcic. Przy innej okazji powiedział: Kiepi odmawia, gdy nie kiepi prosi. Właśnie cyrulik mi zalecił miód pić, żeby melankolię od głowy odciągnąć.



Naleweczka gruszkówka z Kraśnika

Naleweczka gruszkówka jest oryginalnym napojem alkoholowym, który posiada tradycyjny, lekko słodkawy smak i bursztynowozłocistą barwę. Głównymi składnikami trunku są gruszki oraz spirytus ratyfikowany rozcieńczony wodą. Złocista gruszka, pływająca w nalewce o mocy 50%, prezentuje się niezwykle okazale, budząc zrozumiałe zainteresowanie, jako że owoc znajduje się w butelce, której szyjka jest kilkakrotnie mniejsza niż on sam.

Produkt ma związek z regionem sadowniczym, jakim są okolice Józefowa nad Wisłą. Drzewa gruszy, które są wykorzystane do produkcji na-

leweczki, znajdują się w sadach prowadzonych metodami ekologicznymi. Gruszka jest częścią polskiego krajobrazu i weszła do naszego słownictwa, np. tu, pod tą gruszką, czy wczasy pod gruszą.

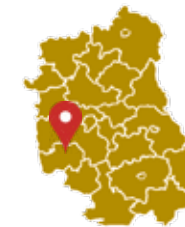
Nazwa „nalewka” powstała w I Rzeczypospolitej; istnieje ona także w języku rosyjskim, czeskim, ukraińskim, białoruskim, litewskim, estońskim i rumuńskim. Tradycja robienia nalewek z gruszek datuje się na koniec XIX wieku. W poradniku pt. „Gorzelnik

i piwowar doskonały, czyli sztuka pędzenia wódki i likworów (...)", Kraków 1808-09, można przeczytać: Lecz nade wszystko w naszym klimacie godne są uwagi nalewki, czyli z ruskiego tzw. nastojki: wiśniówka, ślinianka, jarzębinówka, głodówka, malinówka, tarniówka, gruszków-

ka, jabłkówka, dereniówka, itd., dobre dla smaku i zdrowia zwłaszcza, gdy są to nastojki kilkuletnie.

Wiele dworów w Polsce słynęło z własnych anyżówek, orzechówek, kminkówek, a także wisniówek, jarzębinówek, tarninówek, gruszkówek, malinówek, dereniówek i innych zacnych trunków.

Gruszkówka z Kraśnika jest wykonywana według dawnych przepisów, które zalecają, aby zawiązek gruszki na drzewie włożyć do przezroczystej butelki, umocować ją do gałęzi i poczekać aż owoc wyrośnie i dojrzeje. Wówczas gałązkę należy odłamać, a owoc zalać wódką i dobrze zakorkować. Po dwóch miesiącach leżakowania nalewki w ciemnym pomieszczeniu nadaje się ona do spożycia.



Nalewka poziomkowa leśna z Kraśnika

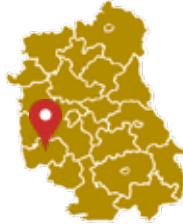
Nalewka poziomkowa leśna to wspaniały regionalny napój alkoholowy, o mocy ok. 50%, barwy czerwonej, o lekko winnym smaku i przyjemnym zapachu poziomek. Głównymi składnikami nalewki są owoce poziomki leśnych, spirytus ratyfikowany rozcieńczony wodą oraz miód.

Nazwa „nalewka” powstała w I Rzeczypospolitej i istnieje także w języku rosyjskim, czeskim, ukraińskim, białoruskim, litewskim, estońskim i rumuńskim.

Nalewkę poziomkową leśną przygotowuje się według tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W podaniach dostępnych w powiecie kraśnickim są zawarte zapisy osób, które rokrocznie przygotowywały nalewkę i stosowały ją jako lekarstwo na przeziębienia, biegunki u dzieci oraz jako poczęstunek dla ważnych gości.

W książce Wandy Gaj pt. „Truskawki i poziomki” z 1980 r. czytamy: Poziomka jest owocem spożywanym od najdawniejszych czasów, zwłaszcza leśna. Wspominają o niej Hipokrates i Pliniusz, ale głównie jako o roślinie leczniczej. W tej książce znajdują się również przepisy na nalewki z poziomki. W innej pozycji wydawniczej pt. „Gorzelnik i piwowar doskonały, czyli sztuka pędzenia wódki i likworów (...)”, Kraków 1808-09, autorstwa A. Piątkowskiego przepis na nalewkę poziomkową brzmi tak: Wziąć 1 litr aromatycznych poziomki leśnych, przebrać. Nie myć włożyć do gąsiora. Wlać 1 litr 45% wódki, aby alkohol przykrył owoce. Dobrze zamknąć. Postawić w słonecznym miejscu nie dłużej jak na 24 godz. Jeśli postoi dłużej, zrobi się gorzka od poziomkowych pestek. Nalewkę zlać, a owoce wycisnąć. Przygotować syrop z pół kilograma cukru i szklanki wody. Zagotować, wyszumować. Do gorącego syropu wlać nalewkę. (...) Odstawić w ciemne i chłodne miejsce na 3 tygodnie.

Warto wiedzieć, że nalewkę można spożywać regularnie, jednakże w małych ilościach – wówczas będzie ona środkiem wspomagającym medycynę konwencjonalną. Tym trunkiem należy się dostojnie delektować, kropelka po kropelce, dostarczając sobie i częstowanym gościom smakowych przyjemności.



Nalewka z płatków róży

W ostatnich latach trwa renesans sporządzania i degustowania alkoholowych nalewek w Polsce. Domyowym wytwarzaniem tego szlachetnego trunku zajmują się ludzie, którzy reprezentują różne warstwy społeczne, od nobliwych profesorów po zwykłych zjadaczy chleba. Odbývają się regionalne, a nawet ogólnopolskie festiwale i konkursy nalewek, powstają różne „tajne” receptury, ale wiele z nich ukazuje się na forach internetowych.

Nalewki były nieodzowne w staropolskiej kuchni, szczególnie dworskiej. Trzymano je nieraz pod kluczem, jako lekarstwo na zaziębienia, bóle brzucha, bezsenność czy migrenę. Każdy dom, zwłaszcza na kresach, wyrabiał na własne potrzeby czy też na poczęstunek: wiśniówkę, dereniówkę, tarninówkę, orzechówkę, gruszkówkę, piołunówkę czy inne tego typu trunki na bazie owoców i ziół. Do tych staropolskich tradycji dołączyła gmina Końskowola k. Puław, znana jako zagłębie szkółkarskie i obszar intensywnej produkcji ogrodniczej. Ten rodzaj działalności rolniczej zapoczątkowała Izabela Czartoryska, która w należącym do niej kluczu końskowolskim, założyła pierwszą w Polsce szkółkę drzew i krzewów ozdobnych.

Na tutejszych polach rosną różnorodne i wielobarwne gatunki róż; wśród nich występuje róża pomarszczona (*Rosa rugosa*) o kwiatach różowych i bardzo aromatycznych. Gatunek ten można też spotkać w stanie dzikim. Z jej płatków od wielu dziesiątków lat wytwarzana jest nalewka, której recepturę przekazuje się w rodzinach, jako największą tajemnicę.

Znaną producentką różanego trunku jest Jolanta Mazurkiewicz ze Starej Wsi k. Końskowoli. Jej nalewka o barwie brązo-bordowej ma wspaniały różany za-

pach i smak. Zalecana jest do spożycia po wyczerpaniu fizycznym i psychicznym organizmu oraz w przeziębieniach. Mały kieliszek nalewki różanej, o mocy 30-35% – najlepiej do porannej kawy – wzmocni naszą energię na cały dzień.

Jako surowca można też użyć róży stulistnej (*Rosa centifolia*), która ma więcej płatków. Ponadto potrzebne są: spirytus lub wódka, cukier, sok z cytryny i woda, a także... półroczna cierpliwość na uzyskanie nalewki i dojrzały bukiet trunku.



Nalewka ziemiańska

Nalewki od wieków były polską specjalnością. Pierwsze receptury powstawały za murami średnio-wiecznych klasztorów. Mimo upływu czasu tradycyjne metody ich przyrządzania, wymagające staranności i cierpliwości, niewiele się zmieniły. W szlacheckich dworach nalewkę przygotowaną na chrzciny dziecka, należało podać do stołu w czasie jego ślubu.

Sztuka przyrządzania napoju alkoholowego, który dzięki właściwościom leczniczym zyskał miano wody życia, przechodziła z pokolenia na pokolenie. Nadwornicy lekarze zalecali, aby zamiast korzystania z aptek i lekarstw upijać się co najmniej dwa razy do roku. Miało to uchronić przed zaziębieniem

i chorobami zakaźnymi, nadciśnieniem i miażdżycą. Dzisiejsza medycyna podchodzi do tych zaleceń z daleką rezerwą, ale nie wyklucza pozytywnej roli nalewek. Tyle, że dla osiągnięcia korzystnego wpływu na organizm, zamiast picia na umór, poleca ilości umiarkowane.

Niemniej, nawet w przepisie na nalewkę ziemiańską, przyrządzaną z wody, miodu, pigwy, wanilii i spirytusu (dawniej bimbrowy) zachowane są reguły umożliwiające uzyskać jej walory zdrowotne. Miodu nie wolno zagotowywać, ponieważ powyżej temperatury 42°C traci on swoje właściwości lecznicze i smakowe.

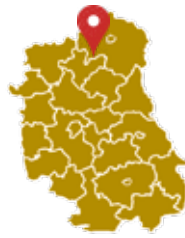


wolno zagotowywać, ponieważ powyżej temperatury 42°C traci on swoje właściwości lecznicze i smakowe.

Nalewka ta powstaje na bazie alkoholu, z wyciągu owoców, ziół i przypraw w procesie maceracji. Jej receptura pochodzi z Koła Gospodyń Ziemianek z Przegalin, założonego w 1932 roku. To typowo regionalny trunek domowej roboty o intensywnym winnym smaku, ciemnożółtym kolorze i zawartości alkoholu sięgającej 40 proc.

Nalewka ziemiańska znalazła wielu amatorów w powiecie radzyńskim, gdzie podawana jest gościom i podczas uroczystości rodzinnych. Jak zapewnia Zofia Kowalczyk z Przegalin, znają ją i cenią uczestnicy imprez kulinarnych organizowanych w Warszawie i Lublinie przez Koła Gospodyń Wiejskich.

Nalewka ziemiańska znalazła wielu amatorów w powiecie radzyńskim, gdzie podawana jest gościom i podczas uroczystości rodzinnych. Jak zapewnia Zofia Kowalczyk z Przegalin, znają ją i cenią uczestnicy imprez kulinarnych organizowanych w Warszawie i Lublinie przez Koła Gospodyń Wiejskich.



Warzonka kryształówka

Nazwa trunku nawiązuje do sposobu jego sporządzenia oraz głównego surowca, jakim jest cukier kryształ. Zanim poznamy metodę otrzymywania tego napoju, warto zapoznać się z uwarunkowaniami geograficzno-historycznymi wsi Werbkowice, gdzie jest on wytwarzany.

Werbkowice są dużą wsią w Kotlinie Hrubieszowskiej, słynącej z żyznych czarnoziemów. Pod koniec XIX w. uruchomiono tu gorzelnię, a w 1963 r. otwarto najnowocześniejszą i największą wówczas w Polsce cukrownię. Na tutejszych polach rodzą się dorodne buraki cukrowe, z których produkuje się wysokiej jakości cukier kryształ nazywany złotem tej ziemi.

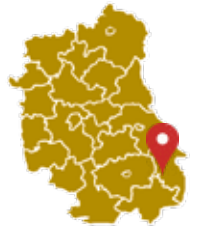
Miejskowe kobiety działające w kołach gospodyń wiejskich i klubie seniora prześcigały się w pomysłach nad wykorzystaniem cukru kryształu do różnego rodzaju przetworów. Od dawna wytwarzały więc dżemy, konfitury oraz nalewki – degustowane podczas spotkań sąsiedzkich, okolicznościowych biesiad i uroczystości wiejskich oraz gminnych.

Warzonce kryształowce nadano taką nazwę na pamiątkę werbkowickiej cukrowni oraz klubu sportowego Kryształ.

Trunek sporządza się w bardzo prosty sposób. Cukier należy skropić wodą, a następnie podgrzewać w garnku, aby uzyskać karmel. Do niego wyciska się sok z cytryny i całość zagotowuje. Kolejny etap to studzenie cieczy, dodanie do niej miodu – najlepiej wielokwiatowego – oraz spirytusu w takiej proporcji, aby osiągnąć 30-35-procentową moc napitku. Po przefiltrowaniu

przez sito lub płótno, rozlewamy nalewkę do butelek lub karafek.

Warzonka kryształówka ma kolor bursztynowy, bardzo przyjemny smak i zapach karmelu z lekką nutką miodu. Napój można podawać na ciepło w celach rozgrzewających i leczniczych, np. podczas przeziębień, albo na zimno – jako dodatek do słodkich dań i ciast.



Żurawinówka biłgorajska

Żurawinówka biłgorajska jest alkoholową nalewką, którą sporządza się z 4 składników: owoców żurawiny błotnej, spirytusu, wody i cukru. Trunek ma czerwono-rubiniowy kolor, charakterystyczny bukiet, przyjemny słodko-kwaskowaty smak dobrze skomponowany z alkoholem. Moc żurawinówki dochodzi do 35 proc.

W dużym kompleksie Puszczy Solskiej, która rozciąga się wokół Biłgoraja, znajdują się zarówno tereny piaszczysto-wydmowe, jak i bagiennie-torfowiskowe. Na podmokłym podłożu rośnie żurawina błotna (*Oxycoccus palustris*) – niepozorna krzewinka, której owoce dojrzewają późną jesienią. Są wyjątkowo trwałe

– mogą pozostawać na lodówkach aż do wczesnej wiosny, a zebrane – dają się przechowywać w chłodnym miejscu przez kilka miesięcy.

Żurawinę spożywa się jako dodatek do mięs, wytwarza się z niej soki, doprawia galaretki oraz sporządza nalewki. Biłgorajska nalewka jest tradycyjnym produktem powiatu biłgorajskiego; jej wytwarzanie i smak różni się nieco w poszczególnych miejscowościach, np. znana jest też żurawinówka momocka ze wsi Momoty.

Trunek uznawany jest za lokalny przysmak, obok pieroga biłgorajskiego i oleju lnianego. Żurawinówkę degustuje się podczas uroczystości rodzinnych, festynów i dożynek, a także podaje się

chorym cierpiącym na dolegliwości układu moczowego oraz przy przeziębieniach. Mogą jej także skosztować goście Centrum Turystyki Wiejskiej Alicji Czarnej ze wsi Gliny k. Księżpola, gdzie stosuje się tradycyjny sposób sporządzania trunku. Polega on na macerowaniu zmiażdżonych żurawin w cukrze, a następnie w spirytusie, filtrowaniu przez gazę, otrzymanego w ten sposób napoju i rozlewaniu go do butelek. Cały proces trwa ok. 4 tygodni.

Żurawina zawiera bardzo dużą ilość witaminy C. Znany polski kucharz-koneser Robert Makłowicz, który spróbował żurawinówki biłgorajskiej, stwierdził, że: jest to napój o wykwintnym i niepowtarzalnym smaku.



Żurawinówka momocka

Żurawinówka momocka jest trunkiem alkoholowym, 45-procentowym, koloru czerwonego o wyraźnym smaku żurawin i lekko cierpkim zapachu owoców leśnych.

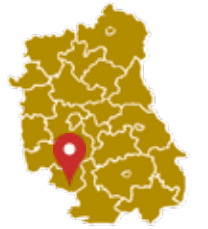
Na Lubelszczyźnie żurawina rośnie na torfowiskach Polesia Lubelskiego i podmokłych obszarach lasów sobiborskich, biłgorajskich i janowskich. W rezerwacie „Imielty Ług w lasach” janowskich, spotykana jest najczęściej żurawina błotna i drobno-listkowa. Kwaśne owoce żurawiny, zbierane późną jesienią, najlepiej tuż po przymrozkach, są bogate w witaminę C i nadają się znakomicie na konfitury, czy jako dodatek do dziczyzny. Tak jak

jagoda czarna, borówka czerwona, jeżyna i malina leśna, również żurawina zbierana była na przetwory domowe oraz w celach zarobkowych przez ludność śródlęśnych wsi: Kocudzy, Władysławowa, Momot Dolnych i Górnych, Malińca, Łążka Ordynackiego i Garncarskiego.

W 2007 r. został udostępniony turystom rowerowy „Szlak Żurawinowy” o długości 25 km przez lasy janowskie, m.in. do wsi Momoty Górne i Dolne. Korzystne położenie klimatyczne Momot, atrakcyjność przyrodnicza okolicy oraz zachowane w dużym

stopniu tradycyjne dziedzictwo kulturowe spowodowały, że rozwinęła się tu agroturystyka. Jednym z głównych atutów agroturystyki w Momotach jest tutejsza zdrowa kuchnia, oparta na własnych surowcach i tradycyjnych przepisach. Tu wyrabiane są, jak dawniej, smakowite konfitury i nalewki z owoców leśnych. Przetrwiała też umiejętność leczenia ziołami i nalewkami.

Popularną od lat jest nalewka żurawinowa, uznawana za prawdziwy przysmak. Ten oryginalny trunek jest podawany podczas uroczystości rodzinnych. Żurawinówka momocka zajęła I miejsce oraz zdobyła certyfikat w konkursie na najlepszą żurawinówkę janowską podczas Festiwalu „Kaszy i Żurawiny – Gryczaki 2007”. Rozmowy ze starszymi mieszkankami Momot potwierdzają długoletnią tradycję wytwarzania żurawinówki momockiej i jej stosowanie przy przeziębieniach, zapaleniach i nerwobólach.



Na półeczce z przetworami

Dżem żurawinowy biłgorajski

Ten tradycyjny produkt powiatu biłgorajskiego kusi ciemnowiśniową barwą i słodko-kwaśnym smakiem. Dżem jest produkowany z najlepszej jakości owoców żurawiny bagiennej, z której obfitości słyną podmokłe, bagniste lasy biłgorajskie i janowskie. Jej popularność zaowocowała nawet utworzeniem na tym terenie trasy rowerowej zwanej „Szlakiem Żurawinowym”.

Od co najmniej 60. lat w Biłgoraju przekazywane były z pokolenia na pokolenie dwie wersje przepisu na żurawinowy smakołyk. W pierwszej, „na zimno”, dojrzałe owoce należało przetrzeć, dodać cukier w proporcji 50/50 i gotową masę przełożyć do naczynia, zasypując wierzch powstałego dżemu grubą warstwą cukru, by nie uległ zepsuciu. W drugiej, „na ciepło”, owoce trzeba było przelać gorącą wodą na durszłaku, przemielić lub zetrzeć drewnianą łyżką na masę o gładkiej konsystencji i podsmażyć na wolnym ogniu

„po troszku” przez kilka dni! Następnie dodawany był cukier i tak przyrządzoną masę przelewano do przygotowanych naczyń.

Dzisiaj króluje druga, trochę skrócona wersja. Zgodnie z nią umyte, oczyszczone i przemielone owoce podgrzewa się na małym ogniu, łączy z większą częścią cukru i co jakiś czas miesza. Wrzącą masę zestawia się z ognia, dodaje resztę cukru i znów miesza. Gorący dżem przelewa się do przygotowanych wcześniej słoików, zakręca je, odwraca do góry dnem i nakrywa ręcznikami, by powoli uwalniały ciepło. Na tym etapie cukier i naturalne pektyny powodują zgęstnienie się dżemu. Po wystygnięciu przysmak jest gotowy do spożycia.

Co oprócz czasu przygotowania dżemu zmieniło się na przestrzeni lat? Zasadniczo dwie rzeczy: warsztat pracy i proporcje składników. Dzisiaj zamiast ręcznych maszynek czy drewnianych tłuczków do rozdrobnienia owoców stosuje się maszynki elektryczne, a ze względów zdrowotnych – ogranicza do minimum ilość cukru. Zmiany te nie wpływają na jakość czy właściwości gotowego frykasa.

Dżem biłgorajski wykorzystywany jest jako dodatek do przeróżnych potraw, głównie mięs – podobno najlepiej smakuje z dziczyzną. Sprawdza się również jako dodatek do drobiu, np. kaczki. Wyśmienicie koresponduje też z naleśnikami oraz jako dodatek do chleba z masłem. Niegdyś dodawany był także do kłusek własnej roboty



Gruszka suszona kraśnicka



Suszone owoce gruszki kraśnickiej pozyskuje się z bardzo starej odmiany gruszy o nazwie „Dobra Szara”. Jest to odmiana francuska, występująca w starych przydomowych sadach. Drzewa są zazwyczaj bardzo duże, zaczynają owocować po 10. latach, plonując co drugi rok, za to bardzo obficie. Są wytrzymałe na mróz i odporne na choroby.

Gruszki zbierane są w momencie pełnej dojrzałości; owoce powinny być jędrne, twarde i zdrowe. Mniejsze owoce suszone są w całości tradycyjną metodą w piecu chlebowym lub w piecu cegielnianym, od dwóch tygodni do miesiąca. Duże owoce, pokrojone na połówki, blanszuje się 3-4 minuty w zakwaszonej wrzącej wodzie, chłodzi w zimnej wodzie, przesusza na słońcu, a następnie suszy w piecu chlebowym lub cegielnianym.

Susz przechowuje się w suchym i chłodnym miejscu, w lnianych workach lub w szczelnie zamkniętych opakowaniach. Z 10 kg świeżych owoców uzyskuje się zazwyczaj 1-2 kg suszu.

Suszenie owoców: jabłek, gruszek, śliwek oraz grzybów w piecach cegielnianych datuje się właściwie od powstania cegielni kraśnickich. Piece te, rozpalane

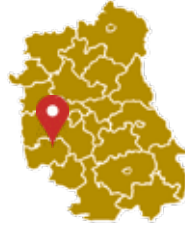
w okresie zimowym świetnie nadają się do takiego celu.

Grusze uprawiane są we wszystkich prawie rejonach strefy umiarkowanej. Ich owoce zawierają mniej kwasu niż jabłka, natomiast są bardzo bogate w składniki mineralne, będąc znakomitym składnikiem diety leczniczej. Region, z którego pochodzą gruszki suszone, jest typowym zagłębieniem sadowniczym. Od 20 lat odbywają się tu Święta Sadów organizowane w Józefowie nad Wisłą. Gruszka suszona od wielu pokoleń znajdowała się w spiżarniach domowych i zazwyczaj była wykorzystywana do sporządzania kompotu wigilijnego (tak zwanej polewki). Często dodawano ją do ciast oraz nalewek.

Warto na zakończenie zaznaczyć, że dobra gruszka, właściwie wysuszona, powinna być tak smaczna, żeby można ją było dodawać dzieciom do drugiego śniadania.



Gruszki w przecierze śliwkowym



Przyznacie, że to wyrób raczej niespotykany, prawda? Tymczasem na wysokiej skarpie Małopolskiego Przełomu Wisły w okolicach Józefowa nad Wisłą, a także w okolicach pobliskiego Kraśnika gruszki w przecierze śliwkowym były i są nadal popularnym frykasem. Nic dziwnego, wszak tereny te stanowią sadownicze zagłębie Polski. I sadów, i owoców zawsze tu było dostatek. A gdzie produktów, tam i pomysłów na ich wykorzystanie wiele.

Tutejsze gospodynie dbały o to, by nic się nie zmarnowało, i by wszystko smakowało najlepiej. Metodą prób i błędów powstał m.in. przepis na gruszki w przecierze śliwkowym.

Smak tego specjału zawdzięczamy owocom bardzo starych odmian: gruszy „Dobra Szara” oraz śliwy „Węgierki Zwykłej”, która posiada wspaniały aromat i barwę. Owoce te dojrzewają w tym samym czasie!

Receptura na ten owocowy przysmak jest niezmienna od lat. Gruszki – jak kiedyś – zrywa się, gdy są jędrne, twarde i zdrowe. Po obraniu, należy je pokroić na cztery lub sześć części, wykroić gniazda nasienne i zblanszować kilka minut we wrzącej wodzie. Na przecier potrzebujemy z kolei umytych, wypestkowanych i rozdrobnionych śliwek, które jeszcze w latach 50. XX wieku smażyło się w wielkich żeliwnych ko-

tlach na paleniskach wzdłuż Wisły. Dziś smaży się je (do rozparowania) na zwykłych patelniach i przeciera przez sito lub przepuszcza przez maszynkę do mięsa. Drzewiej wstępnie przygotowane owoce zapiekano w glinianych garnkach w piecach chlebowych. Tymczasem współcześnie odcedzone gruszki układa się w słojach (niezbyt ciasno), zalewa przecierem śliwkowym i zamknięte pasteryzuje 30 min. w temperaturze 90°C. Po wyjęciu z wody, słoiki należy odwrócić do góry dnem i okryć kocem.

Po obróbce termicznej gruszki zachowują swój kształt, mają miękką konsystencję, ale nie rozlatują się. Owoce te nabierają barwy przecieru – są na zewnątrz śliwkowe, z kolei w przekroju mają piękny, bursztynoworóżowy kolor. Najważniejszy jednak jest smak – lekko winny, śliwkowo-gruszkowy z nutą słodczy, i korzenny aromat.

Walory smakowe tego rarytasu docenili już eksperci, przyznając mu w 2017 roku tytuł zwycięzcy wojewódzkiego etapu konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Czy próbowali już Państwo tych przetworów? Jeśli nie, zapraszamy na zakupy do Kraśnika!



Konfitura poziomkowa



Owoce smażone w miodzie lub cukrze, czyli prototyp konfitur, znane były już na krakowskim dworze królowej Jadwigi, później stały się smakołykami na pańskich stołach, aby z czasem dotrzeć do niższych warstw społecznych. Konfitury były nieodłącznym elementem towarzyskiego życia na puławskim dworze księżąt Czartoryskich, o czym świadczy taki oto fragment wspomnień Leona Dembowskiego: (...) każda panna miała swego cavaliere servante (...) panna pewna była, że przy podwieczorku, czy majówkach dojdą ją frukta, konfitury i lody. Informacja o smażeniu konfitur przez kazimierskich Żydów pojawia się w częściowo autobiograficznej powieści Szaloma Asza „Miasteczko”.

Dziś konfiturę poziomkową produkuje m.in. Przetwórnia Owoców i Warzyw „Krokus” w Lublinie, której właścicielem jest Czesław Caryk. Przetwórnia skupuje owoce uprawiane w dolinie Wisły, również w okolicach Puław. Dostarczone przez plantatorów poziomki, najczęściej odmiany Rugia, trafiają tego samego dnia do produkcji, dzięki czemu owoce są świeże, jędrne, nieuszkodzone i niezawilgocone. Pomimo to, zawsze odbywa się ręczne sortowanie owoców, aby uzyskać z nich najwyższej jakości surowiec. Proces produkcyjny składa się z kilku etapów, jak: zasypy-

wanie poziomek cukrem, dzięki czemu nie rozpadają się podczas przetwarzania, gotowanie w wodnym roztworze cukru w podciśnieniowej wyparce, ręczne napełnianie słoiczek konfiturami, ich pasteryzacja i schładzanie.

Przestrzeganie reżimu technologicznego oraz odpowiednie warunki magazynowania gwarantują niezmienną jakość konfitury poziomkowej przez półtora roku. Duża zawartość cukru w produkcie wynosząca 68% wagi sprzyja utrwaleniu smaku poziomek, ich zapachu, barwy, a także długotrwałość konsumpcyjną.

Producent wykorzystuje wielowiekowe tradycje i doświadczenia sporządzania konfitur w Polsce, m.in. receptury zamieszczone w starych księgach, jak „Compendium Ferculorum” z 1682 r., „Kucharz doskonały” z 1786 r., przepisy słynnej Lucyny Cwierczakiewiczowej, a także przekazy ustne i pamiętniki gospodyń.

Konfitura poziomkowa jest doskonałym deserem. Może być też używana jako nadzienie do pączków i innych ciast lub dodawana do herbaty.



Konfitura różana z Końskowoli



Tradycja wytwarzania konfitury różanej w Końskowoli wiąże się z historią tego regionu jako dawnych włości książąt Czartoryskich z pobliskich Puław. Przed 200 laty istniał tu 9-hektarowy ogród w stylu angielskim oraz pierwsza szkoła drzew i krzewów – wśród nich róż ozdobnych. Obecnie Końskowola może poszczycić się wieloma plantacjami róż, a hodowane tu krzewy znajdują nabywców w Polsce i za granicą.

Przedsiębiorczość i gospodarność miejscowych kobiet zaowocowała szerszym wykorzystaniem róż. Tak więc zaczęto używać jej owoców i płatków do sporządzania smacznych przetworów spożywczych: nalewek, przecierów i konfitur. Małgorzata Mazurkiewicz ze Starej Wsi k. Końskowoli kontynuuje długoletnią tradycję wyrobu konfitury z płatków róży w oparciu o ustne przekazy wielu mieszkańców gminy.

Do wyrobu konfitury wykorzystuje się rosnącą na tutejszych plantacjach różę pomarszczoną (*Rosa rugosa*), o kwiatach różowych i mocno pachnących. Do zebranych kwiatowych płatków dosypuje się partiami cukier, a całość uciera w makutrze. Świeżo wyciśnięty sok z cytryny przywraca ucieranej masie pierwotny, różany kolor. Całowicie roztarta masa staje się gotową konfiturą. Pozostaje już tylko przełożenie jej do wyparzonych słoiczków twist, przykrycie bibułką namoczo-

ną w spirytusie i dokładne zamocowanie zakrętki. Produkt nie wymaga pasteryzowania, natomiast należy go przechowywać w chłodnym miejscu.

Konfitura ma intensywny, ciemnobordowy kolor, jest lepka i gęsta, jej zaletą jest różany smak i zapach, duża zawartość witaminy C, a także witamin z grupy B oraz E i K. Ponadto produkt zawiera garbniki, pektyny, sole wapnia, magnezu i żelaza. Bardzo korzystne dla organizmu są też karoten i likopen. Zastosowanie konfitury różanej jest bardzo szerokie. Nadziewa się nią ciasta, dodaje do chleba lub marmolady, orzechów lub herbaty; można ją też rozpuścić w wodzie, uzyskując aromatyczną wodę do picia.

Warto przyjechać do Końskowoli na Święto Róż, które odbywa się w każdą trzecią niedzielę lipca, aby obejrzeć występy artystyczne, uczestniczyć w wystawach, konkursach czy sesji naukowej. Przy okazji można zwiedzić renesansowy kościółek św. Anny zbudowany w stylu renesansu lubelskiego oraz okazały kościół parafialny z XVI w. z cenną polichromią i wyposażeniem.



Konfitura z owoców róży



Konfitura ta jest wytwarzana w Starej Wsi koło Końskowoli. Istniejący tu dawny klucz końskowolski, który należał do księżnej Izabeli Czartoryskiej z pobliskich Puław, słynął z kilkunastu hektarów ogrodu w stylu angielskim. Na bazie tych tradycji gmina Końskowola rozwinęła szkółkarstwo sadowniczo-ogrodnicze. Kraina zasłynęła z hodowli róż; od 1998 r. odbywa się tu gminne Święto Róż, na którym każdy plantator może zaprezentować swoje osiągnięcia hodowlane.

Wielowiekowa tradycja uprawy krzewów do celów ozdobnych doprowadziła także do pojawienia się różnych metod wykorzystywania płatków róży, jak i ich owoców. Tak zrodził się pomysł sporządzania konfitur z róży. Używa się do tego owoców róży pomarszczonej zwanej też fałdzistą lub owocową, która jest łatwa w uprawie, nie ma specjalnych wymagań glebowych i nie boi się mrozu. Jolanta Mazurkiewicz ze Starej Wsi zbiera ręcznie jędrne, mocno dojrzałe i dobrze wybarwione owoce róży. Po odcięciu szypulek, usunięciu nasion i wypłukaniu gotuje się je w syropie cukrowym. Następnie należy odstawić syrop z owo-

cami na 12 godzin i smażyć dwukrotnie po ok. 20 minut z 12-godzinną przerwą. Dodatek soku z cytryny pozwala ożywić smak usmażonej konfitury. Gorący produkt zamyka się w słoikach, a dla lepszego utrwalenia można go poddać procesowi pasteryzacji.

Konfitura z Końskowoli charakteryzuje się głębokim, zachęcającym do degustacji różanym aromatem, a wyrafinowany, szlachetny smak, zadowoli każde podniebienie. Można nią nadziewać pączki, rogaliki i inne ciasta, albo posmarować bułeczkę lub plaster białego sera. Ten smaczny produkt spożywczy ma dużą zawartość łatwo przyswajalnej witaminy C, dlatego też zabezpiecza organizm człowieka przed przeziębieniem.



Powidła śliwkowe z Mikołajówki



Powidła, czyli gęsta brązowa masa o zapachu dojrzałych owoców przyrządzana ze śliwek węgierek, bez cukru i przypraw korzennych, to jedna z nieco zapomnianych specjalności kuchni polskiej. W powiecie kraśnickim owoce te uprawiano od 1880 r. Pierwszy sad w Mikołajówce założył Paweł Solis. Jego dzieło kontynuował wnuk Stanisław i kolejne pokolenia sadowników. Tradycja przyrządzania powidel sięga końca XIX wieku.

Pierwsze wzmianki o ich produkcji pochodzą z zapisków parafii Boby. Dotyczą one suszarni owoców przy folwarku w Moniakach i kotła do smażenia powi-

deł, co związane było z ceremoniałem trwającym nawet trzy dni. Do ustawionego w sadzie żelaznego kotła, pod którym rozpalano ogień, wrzucano wydrylowane śliwki. Smażenie odbywało się powoli w stałej temperaturze. Ważną czynnością było systematyczne mieszanie masy za pomocą wielkiej łychy. Tak wysmażone powidła wkładano do kamiennych garnków, które następnie, na kilka godzin, wstawiano do pieca. Zapewniało im to trwałość na 2-3 lata.

Powidła śliwkowe z Mikołajówki przyrządzane ze słodkich, aromatycznych węgierek z własnego sadu powstają w niemal identyczny sposób. Tyle, że zamiast żelaznego kotła jest mosiężne naczynie z szerokim dnem, a wysmażona masa trafia nie do garnków, lecz do słoików, które poddawane są pasteryzacji.

– W naszym domu receptura była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Ja nauczyłam się smażyć śliwki od swojej teściowej Aleksandry – opowiada Małgorzata Solis. – W rodzinie i wśród sąsiadów receptura ta jest szeroko rozpowszechniona. Ponieważ należę do Rady Kobiet Powiatu Kraśnickiego, nasze wypieki z powidłami bardzo często były ekspozowane na wystawach i festynach, gdzie zdobyły wyróżnienie.

W tradycyjnej kuchni powidła miały bardzo szerokie zastosowanie. Były dodatkiem do bigosu, niektórych sosów, placków, ciasteczek, pączków i słodkich pierogów. Bardzo często służyły do smarowania chleba. W pełni zasługują na tryumfalny powrót na stoły.



Sok z maliny kraśnickiej



Od dawna wiadomo, że sok z malin jest sprawdzonym lekarstwem na przeziębienia, pomocnym także w innych dolegliwościach. Najlepszy uzyskujemy z owoców rosnących na wyspecjalizowanych plantacjach położonych na terenie powiatu kraśnickiego. Tamtejsze warunki uprawy, wieloletnia tradycja, doświadczenie, technologia i mikroklimat, gwarantują uzyskanie dużej zawartości witamin, mikroelementów, pektyn, olejków eterycznych i związków cukrowych.

Malinowy sok ma wyjątkowe właściwości rozgrzewające. Powstaje w sposób naturalny poprzez zasypanie malin cukrem i lekkie gotowanie lub za pomocą wyciskania owoców. Dzięki temu zachowane zostają witaminy, a zwłaszcza witamina C, decydująca o ich leczniczych właściwościach. Sok z malin stosujemy w czasie przeziębień oraz infekcji z gorączką. Działa rozgrzewająco i napotnie. Sprawdza się również w przypadku niedokrwistości, za sprawą dużych ilości żelaza i miedzi. Potwierdza to doświadczenie wielu pokoleń, które doceniły jego walory smakowe i lecznicze.

Sok z maliny kraśnickiej wytwarzany z owoców dojrzewających w słońcu na lessowych stokach kryje w sobie również niepowtarzalną kompozycję wyjątkowego smaku i aromatu. Wytwarzany już od prawie czterdziestu lat jest niezastąpionym dodatkiem do herbaty, wody, deserów oraz innych potraw i napojów. Do tej pory powstaje na podstawie tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury, wypróbowanej na dziko rosnących owocach.

Malina to dobrodziejstwo Ziemi Kraśnickiej. Przez dziesięciolecia, począwszy od lat 70. ubiegłego wieku, tutejsi mieszkańcy opanowali jej uprawę i nauczyli się wykorzystywać do przyrządzania różnych smakolyków. Dostępność surowca, a równoczesne braki na rynku uczyniły z nich mistrzów malinowych rarytasów. Nic zatem dziwnego, że ich opisy znajdują się także na innych stronach naszego katalogu.



Sok z pigwowca z Końskowoli

Pod naszymi oknami, w ogródkach czy w parkach, rośnie beztrudno „kopalnia” witamin i cennych składników, pigwowiec, i czeka, by wyciągnąć po niego rękę – zauważyli już wiele lat temu mieszkańcy Starej Wsi pod Końskowolą. A Końskowola to przecież ważne zagłębie szkółkarskie słynące z produkcji krzewów ozdobnych i owocowych – m.in. pigwowca japońskiego. Powszechnie sądzi się, że gatunek ten sprowadziła tu księżna Izabela z Flemingów Czartoryska, urządzając na początku XIX wieku w miejscowości Pożóg, należącej do tzw. klucza końskowolskiego, 9-hektarowy ogród w stylu angielskim.

Od tamtej pory, a na pewno od co najmniej stu lat, z owoców „polskiej cytryny”, jak nazywany jest pigwowiec, robi się na terenach końskowolskich pyszny sok, będący prawdziwą bombą witaminową. Ten intensywnie żółty, nęcący barwą i aromatem napój, stanowi bowiem źródło pektyn, składników mineralnych, żelaza, magnezu, błonnika i przede wszystkim witaminy C. Tej ostatniej w jednym kilogramie pigwowca jest tyle, co w dwóch kilogramach cytryn lub dziesięciu (!) kilogramach jabłek, jak podaje Irena Gumowska w książce „Owoce z lasów i pól”.

Najlepszy sok uzyskuje się z jędrnych, dobrze wybarwionych (mocno żółtych) owoców pigwowca japońskiego, o których dojrzałości świadczą brązowe nasiona oraz delikatnie lepka skóra. To zresztą jedyny składnik tego specjału. Zgodnie z tradycyjną recepturą, owoce są dokładnie myte, odsączone i wstępnie

rozdrabniane, zanim trafią do wyciskarki lub na prasę, zastąpione dziś dawniejsze tłocznie na korbę. Wyciśnięty płyn zlewa się do przygotowanych butelek, szczelnie zamyka i pasteryzuje przez około 15 minut w temperaturze 80°C.

Dzięki temu, że pasteryzacja trwa krótko, sok zachowuje wiele swoich właściwości odżywczych i zdrowotnych, a jednocześnie jest trwały i możemy się cieszyć jego smakiem przez cały rok. Co ciekawe, ten pigwowiec specjal jest tak bardzo kwaśny, że można nim zastąpić kwas cytrynowy lub sok z cytryny – to idealny dodatek do herbaty, wyrobów cukierniczych, legumin, napojów bezalkoholowych, nalewek czy win. Z kolei z uwagi na dużą zawartość pektyn sok ten znalazł już zastosowanie w produkcji galaretek owocowych.



Suszone owoce z Wandalina

Poznacie ich po ich owocach.

Ewangelia Mateusza (Mt 7,15-20)

Po owocach, po prawdziwym zatrząsieniu wspaniałych fruktów, poznać tereny powiatu opolskiego, a zwłaszcza Wandalina, urokliwej wsi położonej na niewielkim wzniesieniu. To właśnie te okolice od wielu lat słyną na szeroką skalę z upraw jabłek, gruszek i śliwek, które trafiają do sklepów w całej Polsce oraz lechcą podniebienia mieszkańców innych krajów.

Ich uprawa jest tutejszą tradycją z racji doskonałych warunków glebowych i klimatycznych, a także... sąsiedzkiej solidarności. Trzeba bowiem wiedzieć, że w położonym niedaleko Józefowie nad Wisłą sadownictwo rozwijało się bardzo prężnie – już na początku XX wieku istniał tu największy sad w Europie!

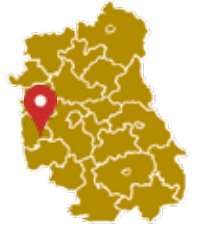
Zacytowane na wstępie trochę dla żartu słowa ewangelisty, spokojnie można odnieść do Wandalina. Wspaniałe zbiory z tutejszych sadów są efektem (owocami) wyteżonej pracy sadowników. Sukces dotyczy zresztą nie tylko ilości, ale i jakości tych zbiorów. A skoro owoców, to i pomysłów na ich wykorzystanie mnożyło się w Wandalinie przez lata.

Konieczność ich przetworzenia wynikała głównie z braku dostatecznych warunków do ich przechowywania. Najprostszym sposobem zagospodarowania

„skarbów” sadów było więc ich suszenie i wędzenie. Dzięki temu przedłużało się ich trwałość, zachowując smaki lata na zimowe wieczory. Dawniej owoce suszono na słońcu lub w piecach chlebowych – zazwyczaj zaraz po upieczeniu chleba. W bardziej profesjonalnych gospodarstwach piece chlebowo-suszarnicze stawiano bezpośrednio w sadach. Miały one dwa paleniska: w części dolnej pieczono chleb, a powyżej – na półkach z wysuwanymi sitami – suszono owoce. Proces ten trwał od 24 do 48 godzin.

Dziś w Wandalinie coraz częściej spotyka się nowoczesne suszarnie, które usprawniają proces suszenia, a jednocześnie w żaden negatywny sposób nie wpływają na smak i jakość gotowych produktów.

Plasterki ususzonych ze skórką jabłek i gruszek są twarde oraz chrupiące, a śliwki (zazwyczaj bez pestek) – średnio miękkie. Owoce te są doskonałą przekąską samą w sobie (świetnie zastępują niezdrowe chipsy), ale i smacznym składnikiem wszelkiego rodzaju potraw (np. bigosu, zup i sosów) oraz kompotów – do dziś w wielu polskich domach panuje zwyczaj podawania na wigilijną wieczerzę kompotu właśnie z suszonych owoców.



Syrop malinowy z Mikołajówki

Syrop z Mikołajówki to kolejny przykład wykorzystania malin – nieocenionego bogactwa ze słonecznych plantacji Ziemi Kraśnickiej. Dzięki większej zawartości cukru jest znacznie bardziej gęstą odmianą soku o słodkim, lekko kwaśnym aromacie świeżych owoców.

Spełnia rygory wymagane przez ustawodawstwo unijne. Początkowo, Małgorzata i Tomasz Solisowie z Mikołajówki planowali rejestrację na krajowej liście produktów tradycyjnych soku malinowego, znanego na tym terenie od lat 70. ubiegłego wieku, tj. od czasu, kiedy w okolicach Kraśnika zaczęły powstawać pierwsze plantacje. Okazało się jednak, że taki wpis obwarowany jest ogra-

niczeniem ilości cukru stosowanego do wytwarzania soku do 15 dag na litr gotowego soku z malin. Przy produkcji syropu nie ma takiego limitu.

Aby nie narazić się na odrzucenie wniosku, postawili na syrop malinowy. Od lat częstowali nim rodzinę, sąsiadów i znajomych, zbierając pochlebne opinie o swoim wyrobie. Zdobył on sobie zwolenników także podczas imprez lokalnych i na kulinarnej prezentacji w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

Syrop malinowy wytwarzany jest z zachowaniem szczególnej staranności. Już na etapie zbioru owoców odbywa się ich sortowanie. Odrzucane są te uszkodzone i niedojrzałe. Ostatnie czynności to rozlanie do butelek lub słoików, pasteryzacja i lakowanie woskiem lub parafiną w celu pełnego uszczelnienia naczyń.

Malinowy syrop zachowuje wszystkie walory użytkowe, smakowe i lecznicze soku. Skutecznie zastępuje aspirynę, i co ważne, w przeciwieństwie do środków syntetycznych, nie powoduje skutków ubocznych.

Państwo Solisowie zdecydowali się ubiegać o rejestrację, aby sobie i podobnym producentom ułatwić drogę do sprzedaży syropu. W przeciwieństwie do wielu państw UE, gdzie farmerzy i plantatorzy bez większych ograniczeń mogą wprowadzać do obrotu swoje wyroby, w Polsce wciąż jeszcze wiąże się to z formalnymi utrudnieniami. Wpis na listę produktów tradycyjnych ułatwia pokonanie tych barier.



Syrop z owoców róży

Już dawno temu ludzie odkryli, że nie tak ważna jest ilość pożywienia, ale jego wartość odżywcza. Przed kilkuset laty nie były jeszcze znane takie odmiany owoców i warzyw, które można byłoby przechowywać przez całą zimę i przednówek. Udawało się zachować przez kilka miesięcy świeżość roślin okopowych, natomiast pomidory, ogórki, kapustę czy szczaw naczono się z czasem przetwarzać w postaci kiszzonek lub przecierów. Ten sam problem dotyczył większości owoców, zarówno pochodzących z sadów i ogrodów, jak też rosnących w stanie dzikim.

Wśród przetworów owocowych ważne miejsce w wiejskiej spiżarni zajmowały i zajmują do dzisiaj soki

owocowe. Wytwarza się je z porzeczek, leśnych jagód, poziomek, żurawiny, wiśni itp. Im bardziej sok jest skoncentrowany, czyli zawierający mniej wody, tym jego trwałość wzrasta. Rolę naturalnego utrwalcza pełni cukier, kwas cytrynowy oraz gotowanie, które niszczy drobnoustroje. Syrop różni się właśnie od soku znacznie większą zawartością cukru oraz gęstością, a także mniejszą ilością wody, która odparowuje podczas gotowania. W syropie owocowym aż 2/3 jego masy przypada na cukier, a tylko 1/3 na sok.

Do wyrobu soku z owoców róży nadaje się wiele odmian tej rośliny, jednakże najlepsze rezultaty daje róża pomarszczona, fałdzistolistna, o łacińskiej nazwie *Rosa rugosa*. Takie właśnie róże rosną na plantacjach Starej Wsi k. Końskowoli. Gospodynie wytwarzają tu sok z róży

w oparciu o tradycje ustne, które zachowali tutejsi mieszkańcy.

Nie bez przyczyny Końskowola wraz z okolicami była nazywana Różaną Krajiną, ale jest też postrzegana jako zagłębie szkółkarskie. W miejscowym kościele parafialnym można zobaczyć obraz Najświętszej Marii Panny z Dzieciątkiem Jezus, która trzyma w ręku różę stulistną (*Rosa centyfolia* L.). Legenda głosi, że kwiat był wyhodowany przez plantatorów końskowolskich.

Warto przyjechać na doroczne Święto Róż w Końskowoli, odbywające się w trzecią niedzielę lipca, aby poznać niezliczoną ilość odmian róż, a także zasmakować w przetworach z ich kwiatów i owoców oraz je kupić. Syrop oferowany jest w niedużych butelkach szklanych. Ma on intensywnie pomarańczową barwę, smak mocno słodki i niezakłócony obcy mi zapachami różany aromat.



Syrop z płatków róży

Być może nie wszyscy wiedzą, że królewskie kwiaty, którymi są róże, nie tylko cieszą oczy i upajają zapachem, ale też są doskonałym surowcem do produkcji aromatycznych kosmetyków: perfum, mydeł, pomadek, płynów do kąpieli itp. Kiedy patrzymy na róże w pełnym rozkwicie, wyglądają też bardzo apetycznie... I coś w tym jest. Okazuje się bowiem, że róża jest też wspaniałym surowcem spożywczym. Do tego celu najlepiej nadaje się silnie pachnąca róża wielkoowocowa, znana pod łacińską nazwą *Rosa rugosa*. Właśnie z jej płatków przygotowuje się, w okolicach Końskowoli, gęsty syrop różany. Małgorzata Mazurkiewicz, mieszkanka Starej Wsi, sięgnęła do miejscowych tradycji kulinarnych, które gospodynie przekazywały sobie z pokolenia na pokolenie.

Końskowola jest znana w całej Polsce z hodowli róż, wielu innych kwiatów oraz szkółkarstwa sadowniczego. Tradycje te wywodzą się jeszcze z czasów Czartoryskich, właścicieli sąsiednich Puław, do których należał też tzw. klucz końskowski. Wystarczy przyjechać na doroczne Święto Róż, które odbywa się w Końskowoli w trzecią niedzielę lipca, by przekonać się, jakie osiągnięcia hodowlane mają tutejsi plantatorzy, a także posmakować niezwykłych produktów różanych.

Syrop z płatków róży uważany jest za frykas kulinarny, ponieważ ma niezwykle przyjemny, słodki smak i niepowtarzalny aromat. Jego barwa jest intensywnie ciemnobordowa do amarantowego. Płyn, odznaczający się klarownością i brakiem osadu, przechowuje się w butelkach szklanych różnego kształtu i pojemności. Nie zawiera konserwantów, sztucznych aro-

matów czy też barwników. Jako surowca używa się tylko płatków róży, wody, cukru i soku z cytryny.

Należy dodać, że przetwory z róży zawierają cenne witaminy i mikroelementy. Szczególne bogactwo tych składników znajduje się w róży wielkoowocowej. Wpływają one pozytywnie na układ pokarmowy, moczowy, oddechowy i krwionośny. Chorzy na reumatyzm i nerki często sięgają po przetwory z dzikiej róży, m.in. w postaci herbatki, soków, konfitur i dżemów. Syrop poprawia smak różnych napojów, w tym herbaty, sorbetów, alkoholi i lemoniad, a także deserów, jak: budynie, leguminy, kisiele czy kaszki mанны.



Szarytka w marynacie

Nazwa tego owocu przyrządzonego w marynacie babciej Józefy nie ma nic wspólnego ze znanym zakonem żeńskim. Szarytka wywodzi się od odmiany gruszki Dobra Szara, która idealnie nadaje się do tej kompozycji smakowej.

- Babcia Józefa przygotowywała na zimę wspaniałą marynatę z gruszki, a potem częstowała nią wszystkich gości – relacjonuje Janina Bańka z Kraśnika. – Marynatę sporządzała bez użycia octu, za to z dodatkiem pigwy, która zakwaszała i konserwowała zalewę.

Gruszka tej odmiany, dzięki swej jędrności i walorom smakowym, wspaniale się sprawdzała. W czasie gotowania nie rozpadała się, zachowując swój kształt i elastyczność miąższu.

Marynowana szarytka łącząca w sobie słodko-kwaśny smak i zapach, wabi wzrok słonecznym kolorem. Jak przyrządzić ten przysmak? Po obraniu gruszek ze skórki i usunięciu gniazd nasiennych kroimy je na ćwiartki i zalewamy na noc syropem pigwy. Gorącą marynatą z wody, cynamonu, ziela angielskiego, cukru (niektórzy, zależnie od upodobania, dodają goździki, szafran lub kurkumę) ponownie zalewamy gruszki, tym razem na 12 godzin. Następnie marynatę zlewamy i ponownie gotujemy. Na 5 minut gruszki wrzucamy do wrzącej wody. Ostatni etap to ułożenie owoców w słojach i zalanie marynatą. Zgodnie z recepturą babciej Józefy naczynia odwracamy do góry dnem i okrywamy kocem.

Od zarania dziejów grusze towarzyszyły człowiekowi, urozmaicając podstawowy jadłospis. Rozsmakowali się w nich starożytni Grecy i Rzymianie. Gruszy, mającej większe wymagania glebowe i klimatyczne trudno w Polsce rywalizować z dominacją jabłoni, ale jej owoce znajdują uznanie u wytrawnych

smakoszy. Są ozdobą surowych deserów. Nadają się na nalewki, suszenie i przetwory wykorzystywane do przyrządzania eleganckich potraw i dodatków.

Sad, w którym rosną grusze odmiany Dobra Szara, 50 lat temu posadzili Kaślikowscy – dziadkowie p. Janiny. Jako pierwsi w okolicy sprowadzili te drzewa w rejon nadwiślański. Owocują do dziś. Sad ten posiada certyfikat ekologiczny.



Witaminy Eremity – syrop z czarnego bzu

Podstawowym surowcem do wyrobu Witamin Eremity jest kwiat lub owoce czarnego bzu (*Sambucus nigra*), zbierane z krzewów, które rosną dziko w dorzeczu Bugu oraz jego dopływu – Kalamanki, koło Kodnia. Dodatkiem podnoszącym walory smakowe jest cytryna oraz cukier lub miód naturalny. Jako gotowy produkt jest to lepki, czarno-fioletowy gęsty napój, posiadający słodko-cierpki smak bzu. Działa on odprężająco oraz wspomaga leczenie dróg oddechowych.

Właściwości lecznicze czarnego bzu znane są od dawna. Substancje czynne, zawarte w kwiatach rośliny, zwiększają u człowieka ilość wydalanego moczu, a z nim produktów przemiany materii, powodując obfite pocenie, co jest przydatne w leczeniu przeziębień i obniżaniu

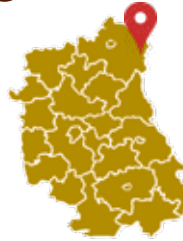
gorączki. Wyciągi z kwiatów czarnego bzu uszczelniają naczynia włosowate, zapobiegają ich nadmiernej łamliwości i mogą być używane do płukania gardła i jamy ustnej w przypadkach zapaleń i angin.

Kwiaty bzu z okolic Kodnia były od pokoleń stosowane w ziołolecznictwie. Dawniej mnisi, którzy zamieszkiwali tereny w pobliżu pałacu Sapiechów, korzyścili z cennych darów natury. Już wówczas zakony benedyktyńskie, z których wyrósł zakon cysterski oraz eremici żyjący koło Kodnia, znani byli z dobrze rozwiniętego ziołolecznictwa.

Tradycja wyrobu napoju z kwiatostanu czarnego bzu trwa po dzień dzisiejszy. Po długoletniej przerwie, na zaproszenie ks. bp. H. Przeź-

dzieckiego, w połowie 1927 roku przybyli tu Misjonarze Oblaci. Upamiętnieniem tego wydarzenia było umieszczenie na rynku przed bazyliką, figury Maryi Niepokalanej. Wraz z powrotem księży i zakonników reaktywowano tradycję wyrabiania wywaru z czarnego bzu. W nawiązaniu do pobytu eremów w Kodniu i uznając lecznicze działanie bzu nazwano ów napój Witaminami Eremity. Zdarzało się nie rzadko, że pielgrzymi przybywający tu na odpusty czy nawiedzający obraz MB Kodeńskiej, byli witani tym napojem.

Witaminy Eremity można nabywać w Kodniu; napój ma wielu wielbicieli, ponieważ jest środkiem leczniczym, wspomagającym nie tylko ciało, ale też i ducha.



W miodowym klimacie

Miód akacjowo-malinowy

To nektarowy miód o delikatnym zapachu oraz jasnozłocistym kolorze, jaśniejącym po skryształowaniu do koloru prawie białego. Charakteryzuje się łagodnym smakiem oraz delikatnym aromatem, dlatego jest szczególnie lubiany przez dzieci. Łączy on w sobie właściwości dwóch gatunków miodów – akacjowego i malinowego. A skoro powiat opolski, w tym gmina Karczmiska, leży w większości w granicach Kazimierskiego Parku Krajobrazowego i jest potentatem w produkcji owoców, to i jednego, i drugiego ci tutaj dostatek. Nagromadzenie dużej ilości plantacji malin oraz znajdujące się w ich pobliżu dziko rosnące drzewa kwitnącej w tym samym okresie robinii akacjowej dają bogatą bazę pożytkową dla rozmieszczonych w tym rejonie pasiek i sprzyja pozyskiwaniu miodu akacjowo-malinowego, który jest niemal nieosiągalny w innych rejonach Polski.

Ten oryginalny i wyjątkowy specjał zbiera się w końcowej fazie lub po zakończeniu kwitnienia malin i robinii akacjowej (zazwyczaj w połowie czerwca). Wtedy to, jak pisze Oskar Kolberg w „Dziełach wszystkich”: „Już gospodarz w tej porze otwiera ule i zagląda do pszczół, a jeżeli pełno zarobiły, podrzyna

plastry miodu na swój użytek, aby zostawić pszczołom miejsce do dalszej roboty, jeśli pora służy, a działanie to zrzyćcem się u pasieczników nazywa.

W miodzie akacjowo-malinowym znajduje się duża ilość olejków eterycznych oraz fruktozy, dzięki której długo pozostaje w postaci płynnej. Specjał zawiera też sporo kwasów organicznych – w tym salicylowy, pektyn i witamin oraz mikroelementy. Dzięki temu posiada właściwości napotne i przeciwgorączkowe. Miód z Karczmisk stosowany jest również przy zaburzeniach przewodów pokarmowych, nerek i układu moczowego oraz – profilaktycznie – w schorzeniach miazdżycowych.

Połączenie właściwości miodów malinowego i akacjowego daje niepowtarzalny, delikatny i łagodny smak naszemu specjałowi, który oprócz walorów prozdrowotnych posiada szerokie zastosowanie kulinarne. Jest to wyborny przysmak, nadający się do sporządzania napojów orzeźwiających i słodzenia. Niektórzy określają go jako „miód landrynkowy”, co chyba najlepiej oddaje niepowtarzalność smaku tego gatunku miodu.



Miód fasolowy odmianowy z nektaru kwiatów fasoli tyczkowej Piękny Jaś

Jakość i wyjątkowość miodu fasolowego polega na jego silnym aromacie. Ma on mało słodki i lekko kwaśkawy smak, barwę słomkową w postaci płynnej, a po skryształowaniu zmienia kolor na biało-kremowy. Miód fasolowy nie jest produkowany masowo, należy go uznać za wyjątkowy i oryginalny produkt spożywczy, który zasługuje na szczególną uwagę smakoszy, rekonwalescentów i miłośników osobliwych darów natury z lubelskich pól.

Surowcem wykorzystywanym przez pszczoły do produkcji tego miodu jest nektar z kwiatów fasoli tyczkowej Piękny Jaś.

Miód fasolowy, tak jak inne, wspomaga pracę mięśnia sercowego, wzmacnia układ immunologiczny, odżywia i regeneruje organizm. Pomaga także w leczeniu przeziębień i grypy. Wskazany jest przy leczeniu schorzeń żołądkowo-jelitowych, nie podrażnia przewodu pokarmowego oraz przyspiesza odnawianie drobnoustrojów niezbędnych do prawidłowego trawienia.

Produkcja miodu fasolowego na Roztoczu znana jest od około trzydziestu lat. Wyżynny obszar Roztocza, charakteryzujący się klimatem kontynentalnym, należy do obszarów Polski o najmniejszym zachmurzeniu i tym samym największym nasłonecznieniu w miesiącach letnich. Obszar upraw fasoli obejmuje Szczebrzeszyński Park Krajobrazowy.

Początkowo z pasiek stacjonarnych pozyskiwano miód wielokwiatowy, ponieważ duża różnorodność upraw rolnych nie pozwalała na produkcję miodu typowo odmianowego. Od 1975 roku szybko zwiększająca się powierzchnia upraw fasoli spowodowała, że pszczoły częściej miały okazję odwiedzać kwiaty fasoli tyczkowej niż innych roślin, dlatego pozyskiwanie czystego odmianowo miodu nie stanowiło problemu.

W tym celu pasieka stacjonarna została przekształcona w wędrowną. Ule w okresie nektarowania fasoli tyczkowej są przewożone na uprawy „Pięknego Jasia”.

Warto dodać, że działalność pszczół, polegająca na zbieractwie pyłku i nektaru, sprzyja lepszemu zapyłaniu kwiatów fasoli, a tym samym przyczynia się znacząco do zwiększenia plonów.



Miód gryczany godziszowski

Miody z nektaru gryki pochodzą przeważnie z Lubelszczyzny i północnych województw kraju. W miodzie gryczanym wykryto substancję leczniczą zwaną rutyną, co sprawia, że jest on poszukiwany przez przemysł farmaceutyczny, spożywczy, jak i przez bezpośrednich konsumentów. Smak miodu gryczanego jest słodki i ostry, natomiast jego zapach bardzo silny, zbliżony do zapachu kwiatów gryki. W miodzie gryczanym występują znaczne ilości magnezu, żelaza i innych biopierwiastków; stwierdza się także dużą ilość witaminy C oraz witamin: B1, B2 i PP. Miód gryczany odznacza się wysoką aktywnością antybiotyczną.

Gryka zwyczajna jest dobrym pożytkiem miododajnym. Pszczoły pozyskują nektar z drobnych, białych lub różowych kwiatów gryki, kwitnących w lipcu i sierpniu. Ziarno gryki dotarło do Polski wraz z najazdem Tatarów i osiedleniem się ich na terenach wschodnich, dlatego spotykamy także inną nazwę gryki – tatarka. Na ziemiach ukraińskich przyjęła się nazwa hreczka, a od niej powstało słowo hreczkosiej, oznaczające uboższego ziemianina, który sam koło własnej roli chodzi.

Rejon Godziszowa oraz powiatu janowskiego jest tradycyjnie związany z uprawą gryki, produkcją kaszy i wyrobów z kaszy gryczanej. Tradycja wytwarzania miodu na tych ziemiach sięga średniowiecza, kiedy rozpoczęły się początki tutejszego osadnictwa. Istnieje legenda mówiąca o tym, że podczas wojen tatarskich w XI wieku grupa najeźdźców osiedliła się w tutejszej dzikiej puszczy, zasobnej w wodę, zwierzynę i runo leśne. Tatarka jest od niepamiętnych czasów uprawiana na tych terenach, można się więc domyślać, że trafiła w to miejsce wraz z osadnikami tatarskimi.

W XVI wieku Godziszów wszedł w skład ordynacji Zamoyskich; ówczesne akta archiwalne mówią o istnieniu dwóch karczm, w których raczono się miodem pitnym. Inne źródła podają informacje o istniejących tu licznych pasiekach i dużej produkcji miodu. Stan taki trwa do dzisiaj, pomimo licznych wlotów i upadków pszczelarstwa w minionych okresach historycznych. Od roku 1966 godziszowscy pszczelarze zrzeszają się w Kole Pszczelarzy.



Miód gryczany z Lubelszczyzny

Tradycyjnymi rejonami uprawy gryki w Polsce są województwa: lubelskie, świętokrzyskie, mazowieckie i podlaskie. Główne obszary uprawy gryki na Lubelszczyźnie znajdują się w powiatach: janowskim, biłgorajskim, lubartowskim i kraśnickim. Grykę uprawia się tam od lat, stąd lokalne tradycje dotyczą również produkcji oraz spożycia kasz pod różnymi postaciami, jak również miodu gryczanego.

Czysty miód gryczany najlepiej pozyskuje się z pasieki wędrowniej, która jest przywożona na plantację w początku kwitnienia gryki. Jej kwiaty wytwarzają pyłek oraz stosunkowo dużo nektaru, szczególnie przy dużej wilgotności i wysokiej temperaturze.

W składzie chemicznym miodu gryczanego stwierdza się dużą ilość fruktozy, a także magnezu, żelaza i innych pierwiastków jak: fosfor, miedź, cynk, bor, jod, nikiel i kobalt.

Szczególnie korzystne jest oddziaływanie miodu gryczanego w zapobieganiu i leczeniu chorób serca i układu krążenia, zwłaszcza na podłożu miażdżycowym, a duża zawartość magnezu w postaci łatwo przyswajalnej przez organizm, obniża pobudliwość i napięcie nerwowo-mięśniowe w organizmie człowieka oraz rytm pracy serca. Stosowanie miodu gryczanego u chorych z dusznicą bolesną powoduje wyraźną poprawę stanu ich zdrowia. Miód gryczany poleca się osobom chorym na cukrzycę insulinozależną, ponadto wspomaga on leczenie chorób układu oddechowego oraz działa korzystnie przy schorzeniach za-

kaźnych z towarzyszącą im podwyższoną temperaturą.

Wyjątkowo duża zawartość łatwo przyswajalnego żelaza, witaminy C i białka, w porównaniu z miodami jasnymi, czyni miód gryczany wyjątkowo cennym w leczeniu niedokrwistości z niedoboru żelaza, zarówno u dzieci, jak i u dorosłych. Systematyczne przyjmowanie tego produktu przyczynia się do wzrostu poziomu hemoglobiny we krwi, a także pobudza procesy odnowy i wzmacnia organizm po długich i wyczerpujących chorobach.



Miód malinowy

*Kto miód malinowy
trzy razy dziennie
po byżeczce spożywa
sędziwego wieku dożywa*

Miód malinowy ma barwę słomkową, po krystalizacji żółto-białą do białej. Taki miód posiada delikatny przyjemny aromat kwiatów malin, łagodny smak, dużą słodycz, co jest związane ze znaczną zawartością glukozy. Ma on zastosowanie profilaktyczne i prewencyjne w schorzeniach miażdżycowych. Miód malinowy stosuje się w przeziębieniach oraz schorzeniach górnych dróg oddechowych, ponieważ działa napotnie i przeciwgorączkowo, ponadto wzmacnia układ odpornościowy, odżywia i regeneruje organizm, wspomaga pracę serca i jelit. Ze względu na delikatność i łagodność szczególnie polecany jest dzieciom, najlepiej jako naturalna substancja słodząca.

Malina to krzew z rodziny różowatych dochodzący do 2 m wysokości, żyjąca w stanie naturalnym jak i na plantacjach. W Polsce uprawia się maliny na znacznym obszarze, z czego większość na Lubelszczyźnie. Wszystkie odmiany są bardzo atrakcyjne dla pszczoł, dostarczając obfitego pożytku nektarowego i pyłkowego. Wydajność miodowa z jednego hektara plantacji może sięgnąć nawet 150 kg. Kwiaty maliny są bardzo intensywnie oblatywane przez pszczoły; żeby zebrać miód towarowy musi występować duże zagęszczenie plantacji.

Atrakcyjność maliny polega przede wszystkim na tym, że dają wziętek niemal co roku.



Kwitną stosunkowo długo, od końca maja do zbioru owoców (około 4 tygodnie). Należą do roślin mało zawodnych jeśli chodzi o nektarowanie, nawet przy nie- zbyt sprzyjającej pogodzie. Plantacje malin oblatywane są przez pszczoły przez cały dzień, od świtu do zmroku.

Pomimo dużych arealów malinowych plantacji na Lubelszczyźnie, szczególnie na żyznych glebach lessowych, to miód malinowy jest rzadko spotykany, dlatego też należy go popularyzować jako spożywczo- -leczniczy produkt ziemi lubelskiej



Miód rzepakowy z Roztocza



Miód rzepakowy z Roztocza w postaci płynnej (patoki) ma barwę jasnożółtą lub lekko słomkową. W procesie krystalizacji przybiera smalcowatą konsystencję a po skryształowaniu zmienia kolor. Odnacza się delikatnym aromatem kwiatów rzepaku, jest mało słodki i lekko mdławy.

Duża zawartość cukrów prostych czyni miód rzepakowy szczególnie cennym w chorobach serca, głównie naczyń wieńcowych i układu krążenia, ponadto oczyszcza on wątrobę i wspomaga wydzielanie soków żółciowych. Ceniony jest także w leczeniu stanów zapalnych górnych dróg oddechowych na tle bakteryjnym, takich jak zapalenie gardła, zapalenie błony śluzowej nosa, wspomaga podstawową terapię w przebiegu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy.

Rzepak (*Brassica napus*) uprawiany jest w celu pozyskiwania, zawartego w nasionach, oleju jadalnego. Pola obsiane rzepakiem stanowią dla pszczoł bogate źródło zarówno nektaru, jak i pyłku kwiatowego. Warto podkreślić, że obecność pszczoł na kwiatkach rzepaku zwiększa plony nasion o 25%.

Roztocze posiada tereny, pod względem glebowym i klimatycznym, bardzo korzystne do uprawy zbóż, buraków cukrowych oraz rzepaku. Skoncentrowana w tej krainie uprawa rzepaku powoduje, że istnieją tutaj dogodne warunki do pozyskiwania czysto odmianowego miodu rzepakowego. Na rozwój lokalnych upraw rzepaku duży wpływ mają Zakłady Tłuszczowe w Bodaczowie.

Miód rzepakowy z Roztocza pochodzi z pasieki prowadzonej od prawie 30 lat. Pobliskie poletka rzepaku były dogodnym miej-

scem na pożytek. Z czasem przekształcały się one w hektarowe uprawy rzepaku, stając się przy tym coraz liczniejsze. W celu zwiększenia produkcji miodu pasiekę stacjonarną przekształcono na pasiekę wędrowną. Ze względu na ekologiczne walory Roztocza, miód rzepakowy z tej krainy jest chętnie kupowany przez osoby poszukujące wartościowego i zdrowego produktu.



Miód wielokwiatowy – majowy z Karczmisk



Ten nektarowy przysmak o łagodnym smaku, nazywany przez niektórych „miodem tysiąca kwiatów”, odznacza się szczególnie dużą zawartością cukrów prostych – glukozy i fruktozy. W miodzie znajduje się też duża ilość olejków eterycznych, które nadają mu niepowtarzalny, intensywny aromat. Specjał ma początkowo herbacianą barwę, ale po skryształowaniu jaśnieje do koloru jasnożółtego. W przypadku domieszki spadzi może on przybierać brązową, a nawet ciemnobrązową barwę.

Większość gminy Karczmiska, gdzie wytwarza się ten specjał, leży w granicach Kazimierskiego Parku Krajobrazowego. Ze względu na specyficzny mikroklimat i bogatą bazę pożytkową na tym terenie funkcjonuje duża liczba pasiek. Są to głównie niewielkie pasieki przydomowe z tradycyjnymi drewnianymi ulami, w których wykorzystuje się także ramki oraz węzy wytwarzane z naturalnego wosku pszczelego.

Na wytworzenie 1 kg miodu robotnice muszą zebrać nektar z kilku milionów kwiatów (!), wzbogacić go o enzymy pszczele i zgromadzić w plastrach. Po odparowaniu i uzyskaniu przez niego odpowiedniej wilgotności, poszywają plastry z miodem woskiem. Potem zaczyna się rola pszczelarzy, którzy wyjmują ramki z zasklepionymi plastrami zawierającymi „dojrzały”

miód z uli i transportują do pracowni. W przypadku miodu wielokwiatowego – majowego proces ten ma miejsce w końcowej fazie lub po zakończeniu kwitnienia roślin łąkowych, drzew owocowych i innych dziko rosnących drzew i roślin kwitnących wiosną – zazwyczaj w połowie maja. Odsklepione plastry umieszcza się w miodarce, w której następuje odwirowanie miodu. W wyniku działania siły odśrodkowej miód zostaje wydobyty z plastra pszczelego i po ściance miodarki spływa na jej dno. Rolą pszczelarza jest teraz przedcedzenie miodu przez sito i przelanie go do odstojników, w których następuje klarowanie miodu, czyli oczyszczanie z bardzo drobnych ziaren wosku, pęcherzyków powietrza i innych zanieczyszczeń. Proces ten trwa od kilku do kilkunastu dni. Potem zostaje tylko zebranie zanieczyszczeń zgromadzonych na powierzchni klarowanego miodu i...rozlanie miodu do słoików lub innych opakowań końcowych.

Miód wielokwiatowy – majowy z Karczmisk ma właściwości zarówno odżywcze, jak i lecznicze oraz profilaktyczne. Wzmacnia organizm, poprawia jego odporność i dodaje energii. Jego smak jest niepowtarzalny.



Nadwieprzański miód lipowy

Od zarania dziejów naród polski był zawsze związany z rolnictwem, łowiectwem i pszczelarstwem (bartnictwem). W dawnych czasach miód był jedynym produktem słodkim i naturalnym lekiem na wiele dolegliwości, a wosk pszczeli służył do oświetlania kościołów i pałaców, natomiast propolisu i jadu pszczelego używano do celów zdrowotnych. Bartnictwem miał się zajmować pierwszy legendarny Piast, który swoich gości częstował miodem. Słynny Zagłoba miód pitny cenil ponad wszystkie trunki. Jan Kochanowski we fraszce „Na lipę” pisał:

Z mego wonnego kwiatu pracowite pszczoły



biorą miód, który potem szlachci pańskie stoły.

Miód nektarowy lipowy może mieć barwę bardzo jasną, prawie białą, poprzez nieco ciemniejszą aż do bursztynowej z zielonkawym odcieniem – w zależności od domieszki spadzi, która zwykle towarzyszy nektarowaniu lipy. Po skrzystalizowaniu lipiec – jak często nazywa się ten miód – przybiera barwę złocistożółtą. Miód nektarowy lipowy ma bardzo silny aromat podobny do zapachu kwiatów. Jego smak jest słodki z nieco gorzkawym posmakiem, lekko piekący. Wśród wielu właściwości terapeutycznych

miodu lipowego należy podkreślić jego działanie napotne i przeciwgorączkowe.

Miód lipowy pozyskiwany jest przez pszczoły z kwiatów, popularnie występującej w Polsce lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*) oraz lipy szerokolistnej (*Tilia platyphyllos*). Lipa, nazywana przez pszczelarzy królową pożytków miododajnych, kwitnie na przełomie czerwca i lipca.

Miód lipowy znad Wieprza nie zawiera żadnych zanieczyszczeń chemicznych. Ma bogaty i niepowtarzalny smak oraz aromat, gdyż w jego składzie znajduje się nektar zebrany przez pszczoły z tutejszych lip, z domieszką nektarów z innych roślin, m.in. z innych gatunków drzew, bylin i ziół. W okolicy „Pasieki pod lipami” znajduje się wiele drzew tego gatunku; rosną one w dogodnym klimacie w środowisku czystym ekologicznie. Miód z tej pasieki ma mocny aromat spowodowany występowaniem w nektarze wielu olejków eterycznych, a powstaje on w tradycyjnych, drewnianych ulach.



Nadwieprzański miód wielokwiatowy

W Polsce miód znany jest od czasów prehistorycznych. Gloger wspomina o notatce w biografii św. Ottona z XII w. zawierającej informacje o Lechitach pomorskich, iż: nie dbali o wino, mając w piwie i miodzie tak wyborne napoje. Od XII w. miód w Polsce był przedmiotem handlu, a nawet środkiem płatniczym – miodem regulowano kary sądowe. O Polsce mówiono ongiś, że jest krainą mlekiem i miodem płynącą.

Miód wielokwiatowy zbierany jest z roślin zielnych, bylin a także drzew i krzewów kwitnących wiosną, w miejscu gdzie znajduje się pasieka – w lasach i na łąkach położonych w okolicach rzeki Wieprz, a także koło jego starorzeczy



i stawów. Są to tereny o złożonym ekosystemie, czyste ekologicznie, wolne od zanieczyszczeń chemicznych. W okolicach pasieki znajdują się zróżnicowane siedliska przyrodnicze, w których występuje duże bogactwo miododajnej flory, m.in. w parkach podworskich.

Właściwy miód wielokwiatowy pozyskuje się z roślin kwitnących do końca maja. W tym czasie kwitną róże gatunki wierzb, leszczyna, drzewa owocowe, rzepak, malina, mniszek oraz inne gatunki roślin zielnych.

Miód wielokwiatowy jest zazwyczaj jasny, nieliczne jego rodzaje mogą mieć zabarwienie w odcieniu, od ciemnożółtego do brązowego, a w przypadku dodania spadzi, nawet ciemnobrązowego. Miód płynny jest przezroczysty, miód skrzystalizowany może mieć konsystencję drobnoziarnistą, maziastą, średnioziarnistą, galaretowatą, krupowatą aż do drobnoziarnistej.

Miód wielokwiatowy powinien być słodki, bardzo słodki a nawet ostry, z tym że produkt o barwie jasnej jest łagodniejszy, zaś o barwie ciemnej bywa bardziej ostry, „drapiący”. Miód wielokwiatowy z reguły charakteryzuje się silnym, intensywnym aromatem, powstałym z olejków eterycznych pochodzących z wielu gatunków roślin entomofilnych. Z bogatego składu tego miodu wynika szerokie spektrum właściwości odżywczych, smakowych i leczniczych.



Nałęczowski miód wielokwiatowy

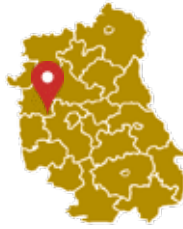
W nałęczowskim miodzie wielokwiatowym odnajdziemy słodkie wspomnienie wiosny. Specjał ten powstaje bowiem z nektaru i pyłku wszystkich okolicznych kwiatów odwiedzanych przez pszczoły właśnie w okresie maja i czerwca. Specyficzny smak i zapach miód zawdzięcza tutejszej – arcybogatej – szacie roślinnej, na którą składa się ok. 70 gatunków drzew i krzewów oraz mikroklimatowi. Dzięki temu, że w okolicy nie ma przemysłu ciężkiego, pozyskiwany do wyrobu miodu nektar jest wyjątkowo czysty, co jeszcze bardziej podnosi jakość gotowego produktu.

Nałęczowscy pszczelarze od lat stosują tradycyjne metody produkcji, drewniane ule (najczęściej leżaki lub ule z nadstawkami), ramki wyłącznie z drewna, a węzę z wosku naturalnego. Z produkcji wyklucza się tu jakiegokolwiek substytutu pyłku i antybiotyków, a warroza jest zwalczana tylko doraźnie.

Produkowany tym sposobem miód wielokwiatowy tylko przez krótki czas jest płynny i przezroczysty, krystalizuje się szybko w sposób naturalny, bez filtracji, pasteryzacji i podgrzewania. Nie podlega też żadnym zabiegom zmieniającym jego naturalny, bogaty skład. Gwarantuje to niepowtarzalny smak, aromat i barwę. Różny jest miód z różnych pasiek, co zależy od miejsca ich postoju.

Gotowy produkt ma postać gęstej, nieprzejrzystej cieczy, zwanej patoką lub krupcem. Jak każdy miód powstały z nektaru różnych gatunków roślin, w większości wypadków jest jasny. Tylko nieliczne jego rodzaje mogą mieć zabarwienie w odcieniu od ciemnożółtego do brązowego, a w przypadku dodania spadzi, nawet ciemnobrązowego. Po skryształowaniu może mieć konsystencję drobno- lub średnioziarnistą, maźnistą lub galaretowatą. Podobna różnorodność cechuje smak miodu, który może być słodki, bardzo słodki, a nawet ostry, „drapiący”, co jest typowe dla odmian ciemnych. Specyficzną cechą miodu jest silny, intensywny aromat, który nadają mu olejki eteryczne pochodzące z wielu gatunków roślin.

Ten nałęczowski smakołyk doskonale smakuje zarówno podany na bułeczce z masłem, dodany do herbaty – niezbyt gorącej, żeby nie stracił swoich wyjątkowych właściwości, a także użyty jako składnik tradycyjnych wypieków – pierniczków i miodowników.



Nektar świętego Eugeniusza – miód ziołowy

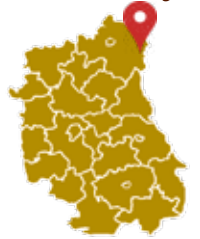
Podstawowym surowcem do wyrobu nektaru św. Eugeniusza jest kwiat mniszka pospolitego, zwany mleczem lub dmuchawcem, który zakwita wczesną wiosną na przełomie kwietnia i maja na wszystkich miedzach, pastwiskach, łąkach i trawnikach. Wczesnym rankiem, w słoneczny dzień, zrywane są kwiaty tylko w pełni rozwinięte. Nektar św. Eugeniusza wyróżniają dwie szczególne właściwości, a mianowicie lecznicze, jako że pomaga on w schorzeniach dróg żółciowych i wątroby, oraz spożywcze, ponieważ produkt ten bywa dodatkiem do ciast.

Tradycja wyrobu nektaru sięga początków przybycia Misjonarzy Oblatów do Kodnia i związana jest ściśle z tym miejscem. Od dawnych wieków zakonnicy wykorzystywali zioła i dary natury w celach leczniczych, najbardziej znani są z tego mnisi benedyktyńscy, uprawiający zioła wokół swoich klasztorów oraz bonifratrzy, którzy także specjalizują się w ziołolecznictwie. Misjonarze z Kodnia nie pozostali pod tym względem w tyle. Nazwa specjału pochodzi od imienia ojca założyciela Zgromadzenia Misjonarzy Oblatów, żyjącego we Francji na przełomie XVIII i XIX wieku świętego Eugeniusza de Mazenoda.

Na początku XX w., kiedy to oblaci zaczęli się opiekować tutejszym sanktuarium, wokół powstającego klasztoru zakładano ogrody, sady oraz pasieki. Zakonnicy wykorzystywali dary

natury do sporządzania napoju z mniszka pospolitego, który słodzili miodem z własnej pasieki. Walory zdrowotne i miodowy smak napoju sprawiają, że jest on podawany w klasztorze do posiłków. Tradycją stało się też picie go w uroczystość św. Eugeniusza, która przypada na 21 maja. Nektar jest oferowany pielgrzymom, którzy przybywają do Sanktuarium Matki Bożej w Kodniu.

Wraz z rozwojem techniki zmieniały się warunki wytwarzania tego specyfiku, od prymitywnego po nowoczesniejszy, jednak receptura pozostaje ta sama. Nektar św. Eugeniusza jest dla oblatów oraz mieszkańców Kodnia i okolicy nie tylko lekarstwem przy schorzeniach wątrobowych, ale też smacznym napojem.



Desery z kajetu babuni...

Naleśniki drożdżowe z musem z wędzonych śliwek

Składniki

- 1/2 kg mąki
- 3 dag drożdży
- 3 dag cukru
- 3 jaja
- 3/4 litra mleka

Sposób przygotowania

Rozkłócić w garnku wszystkie dodatki do naleśników bez masła, pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Po wyrośnięciu smażyć na patelni posmarowanej masłem z obu stron. Po usmażeniu składać w rondlu, smarując musem śliwkowym i wstawić do pieca na ok. 15 minut, aby doszły. Po wyjęciu wyłożyć na półmisek, kroić w trójkąty, podawać z ubitą śmietanką i posypane cukrem.

Mus z wędzonych śliwek

Składniki

- 1/2 kg śliwek wędzonych bez pestek
- 10 dag cukru pudru
- 3 łyżki śliwownicy
- 3 łyżki miodu
- 3 dag masła
- skórka cytrynowa
- 8 dag masła do smażenia
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego

Sposób przygotowania

Śliwki wędzone namoczyć w ciepłej przegotowanej wodzie. Zostawić do napęcznienia na ok. 1 godz. Pozbawione pestek śliwki włożyć do makutry, dosypać cukier puder i ucierać, aż do momentu uzyskania puszystej masy. Można użyć robota kuchennego. Po utarciu dodać do smaku śliwownicę i smarować naleśniki.

Konfitura z malin

Składniki

- 1 kg owoców malin
- 2 kg cukru mialkiego
- rum

Sposób przygotowania

Zagotować gęsty syrop do nitki, na wrzący syrop wysypać maliny i gotować na silnym ogniu ok. 5 minut. Zestawić z ognia, zszumować, odczekać 10 minut, po czym jeszcze raz zagotować, zszumować i pozostawić do następnego dnia, często ruszając naczyniem, aby owoce nabrały syropu. Na drugi dzień zagotować, dodać rum, ponownie zagotować i wkładać do suchego, czystego słoja.

Piernik z miodem – miodownik

Składniki

- 6 dag masła
- 1/4 l cukru
- 1/4 l miodu
- 4 jaja
- 6 dag posiekanych orzechów
- 3/4 l mąki
- 1 łyżeczka cynamonu i kardamonu
- 5 goździków
- skórka cytrynowa do smaku
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka spirytusu

Sposób przygotowania

Rozetrzeć masło na pianę, następnie dodawać cukier i ciągle ucierając po jednym żółtku, roztopiony miód, posiekane orzechy, rozpuszczoną w spirytusie sodę. Na koniec dosypać mąkę i dobrze ubijać. Na koniec dodać ubitą pianę z białek, wymieszać drewnianą łyżką i pozostawić do fermentacji ok. godz. Po wyrośnięciu piec ok. 1 godz. w temp. 140°C.

Jabłka na winie z malinową konfiturą z chruśniaka

Składniki (Wersja 1.)

- 1 kg jabłek
- 1/4 l wina
- 20 dag cukru

Sposób przygotowania

Zagotować wino z cukrem w rondelku. Równej wielkości jabłka obrać z łupin i wydrążyć środki. W miejsce wydrążenia nałożyć konfitury. Włożyć jabłka do ugotowanego z winem cukru, nakryć pokrywą i wstawić do lekko nagrzanego pieca na godzinę, aby wolno zmiękły i nie rozpadły się. Następnie wyjąć jabłka na półmisek, ugnarować konfiturami i obłożyć wokół kruchymi ciasteczkami. Najlepiej nadają się biszkopty.

Składniki (Wersja 2.)

- 1 kg jabłek
- 4 łyżki miodu
- 6 łyżek posiekanych orzechów
- 2 łyżki rumu
- 1 łyżeczka posiekanej skórki pomarańczowej
- 1/4 l wina

Sposób przygotowania

Jabłka obrać z łupin, wydrążyć środki. W miejsce wydrążone włożyć wymieszane razem orzechy, miód, skórki i rum. Następnie zagotować wino, zalać nim jabłka i upiec wolno, aby się nie rozpadły. Podawać z ciastkami biszkoptowymi lub łamańcami.

Zawijas z prażonymi jabłkami

Składniki ciasta

- 1/2 kg mąki
- 1 jajo
- 2 szkl. wody

Składniki farszu

- 75 dag jabłek
- 4 dag cukru
- 1/8 l bułki tartej
- do pudrowania cukier z wanilią
- 8 dag masła
- 3 dag skórki pomarańczowej
- 1/2 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania farszu

Jabłka obrać z łupin, pokroić w drobną kostkę, ułożyć na blaszce posypać bułeczką, polać masłem i delikatnie podpiec w piecu. Do przestygniętych jabłek dodać przyprawę i wymieszać. Taki farsz nakładać na ciasto i zwijać rulon do pieczenia.

Sposób przygotowania ciasta

Przesiać mąkę na stolnicę. Wodę podgrzać tak, aby była dobrze ciepła dodać do niej jajo i energicznie roztrzepać, następnie zrobić mały otwór w mące, w który należy wlewać wodę z jajkiem. Energicznie zagniatą tak, aby ciasto miało konsystencję ciasta pierogowego, jeśli jest za gęste to dolać odrobinę wody (tak jak na strudel). Gęstość ciasta zależy od stopnia suchości mąki. Zagniecione ciasto odłożyć do fermentowania na 1 godzinę. Następnie przygotować ciasto do wyciągnięcia. Na stolnicę położyć kawałek płótna, oprószyć je dobrze mąką.

Pod płótno podłożyć talerz. Na to położyć połowę ciasta i delikatnie dłońmi omączonymi wyciągać ciasto na kształt koła. Jak mamy wyciągnięte ciasto układamy na nie farsz jabłkowy, zwijamy rulon i układamy na blaszce, przed pieczeniem smarując jajkiem.

Piernikowe serduszka lukrowane

Składniki

- 30 dag mąki
- 1/8 l miodu
- 1 jajo
- 10 dag cukru
- 2 dag masła
- 1/2 dag sody
- 1 łyżeczka korzeni utłuczonych (goździk, cynamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie)
- 4 dag migdałów
- 1 jajo do smarowania

Sposób przygotowania

Wysypać mąkę na stolnicę, zrobić jamkę, wlać do niej podgrzany miód, mieszać chwilę nożem, następnie dodać cukier, korzenie, sodę masło i jajo. Zagnieść ciasto, miesić długo i bardzo energicznie, inaczej nie urosną. Rozwałkować ciasto jak na kluski, wycinać małe serduszka, smarować jajem i udekorować migdałem obranym ze skórki. Pierniczki kłaść na blaszkę i piec w gorącym piecu ok. 10 minut. W piecu pierniczki powinny urosnąć trzykrotnie. Po wyjęciu należy je polukrować i ułożyć do wystygnięcia. Pierniczki należy przechowywać w słojach do skruszenia, gdyż po samym upieczeniu są twarde.

Buchty pieczone z powidłami

Składniki

- 3 żółtka
- 4 dag cukru
- 45 dag mąki
- 5 dag drożdży
- 1/2 łyżeczki soli
- skórka cytrynowa
- 1/2 szkl. mleka
- 5 dag masła
- 12 dag powidel (najlepiej śliwkowych)

Sposób przygotowania

Ubić w misce żółtka z cukrem, dodać mleko, zaczyn drożdżowy wyrośnięty oraz przygotowany z 2 łyżek ciepłego mleka, drożdży i 2 łyżek mąki, skórki cytrynowej, soli, dodać do tego mąki, zagnieść ciasto. Na końcu dodać roztopione masło, wymieszać pozostawić do wyrośnięcia. Gdy wyrosnie dzielić ciasto na kawałeczki, maczać ręce w tłuszczu formować w kulkę, wkładając w środek powidła. Układać w okrągłej formie jedną obok drugiej. Pozostawić do wyrośnięcia, następnie piec w piecu w temperaturze 170°C przez 20 minut. Do wydania pocukrować lub podawać z bitą śmietaną.



LUBELSCY KUCHARZE POLECAJĄ

Parowańce żakowolskie z soczewicą

Składniki (na 1 porcję)

Ciasto:

- 50 g mąki
- 25 g wody
- 2 g drożdży
- szczypta soli
- szczypta cukru

Farsz:

- 30 g soczewicy
- 7 g cebuli
- 1 łyżka smalcu
- sól, pieprz do smaku

Sposób wykonania

Soczewicę ugotować w wodzie do miękkości, dodać podsmażoną na smalcu cebulę. Tak przygotowane składniki przetrzeć przez maszynkę do mielenia, doprawić farsz solą i pieprzem, wystudzić. Z odrobiny ciepłej wody, drożdży, cukru i odrobiny mąki zrobić zaczyn. Pozostawić, aby podrosł. Później uformować kulki, nadziać farszem, zalepić, poczekać aż podrosną i gotować w parowarze przez 10 minut.

Dodatki na talerz (do podania):

Oliwa zielona z czosnku niedźwiedziego, kiszone liście chrzanu z zalewą jako surówka, maślanka, prażone nasiona pokrzywy, chips z jogurtu i orzechów włoskich, chips z potrójnie suszonego liścia chrzanu w maślanie, fermentowany krem z orzechów.

*Parowańce żakowolskie z soczewicą
poleca Dorota Mitura.*



Mieszek

Składniki ciasta:

- gotowane ziemniaki
- masło (wagowo tyle samo, co ziemniaków)
- mąka (jw.)
- sól (do smaku)

Składniki farszu:

- słodka kapusta
- ugotowane jajko

Składniki do posypania:

- czarnuszka

Sposób wykonania

Kartofle gotowane przepuścić przez maszynkę do

mielenia. Z ziemniaków, mąki, masła i soli zagnieść ciasto. Odcisnąć kapustę smażyć, ciągle mieszając, na roztopionym gorącym masle. Po zdjęciu z ognia dodać ugotowane i pokrojone drobno jajko. Z przygotowanego wcześniej ciasta formować mieszki i wypełniać farszem powstałym z obgotowanej słodkiej kapusty. Wierzch posmarować rozmaconym jajkiem, posypać czarnuszką i piec 25 min. w temperaturze 180°C.

Podawać w duecie z barszczem czerwonym.

Pierwsze udokumentowane receptury mieszka pochodzą z 1926 roku, zapisała je babcia Irena. Właścicielka Restauracji „Stary Młyn” w Bełżycach testuje tę potrawę podczas wielu różnych konkursów kulinarnych. Ostatnio (w 2018 roku) mieszek zajął drugie miejsce w konkursie na najlepszy smak wschodnich ziem Polski.

*Mieszka polecają
Barbara Fatyga i Daria Studzian.*



Pstrąg z Pustelni na plackach gryczanych

Składniki podstawowe

- 250 g pstrąga z Pustelni
- 150 g kapusty kiszzonej
- 20 g cebuli
- 50 g borowików
- 125 ml wywaru warzywnego
- 20 g masła
- szczypta świeżego kopru

Placki

- 50 g kaszy gryczanej
- 1 jajko
- 50 g ziemniaków
- 0,5 łyżeczki natki pietruszki
- 10 g mąki gryczanej
- 10 g cebuli
- 60 ml oleju

Sos borowikowy

- 150 szt. borowików
- 50 g masła
- 1 ząbek czosnku
- 80 ml śmietanki 30%
- odrobina tymianku

Sposób wykonania

Z pstrąga usunąć kręgosłup, oddzielić od skóry. Mięso doprawić solą, białym pieprzem, koperkiem. Na maśle poddusić cebulę z borowikami, dodać pokrojoną kapustę i wywar z warzyw. Dusić 30 min. Farsz doprawić i wystudzić. Ułożyć na filecie i zwinąć w skórę. Piec w temp. 170°C ok. 20 min. Kaszę ugotować i wystudzić. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Wszystkie składniki placka połączyć i smażyć. Na wyłożonych na talerz plackach ułożyć roladkę z pstrąga i polać przygotowanym z podanych wyżej składników sosem.

*Pstrąg z Pustelni na plackach gryczanych
poleca Marzena Kafara.*

Baleron z karpia doprawiany chrzanem z sosem z suszonych jabłek

*podany z własną interpretacją „podcosa” z Woli Osowińskiej wzbogacony
o borowiki oraz pierożki z ziemniakami i boczkiem*

Składniki

- 250 g filetu z karpia
- 20 g świeżego chrzanu
- 10 g soli
- 1 żółtko
- 50 g plastrów suszonego jabłka
- 150 ml śmietany 30%
- 50 g cebuli

Sposób wykonania

Karp: Karpia filetować i pokroić w paski. Dodać starty chrzan, sól i żółtko. Wyrobić farsz, ułożyć na skórze, a całość zawinąć w folię spożywczą i gotować 20 min.

Sos: Podsmażyć cebulkę, dodać jabłka suszone. Całość zalać śmietanką i lekko zredukować sos. Doprawić solą.

Podcos: Z kapusty wyciąć kółka, borowiki pokroić w plastry i usmażyć z cebulą. W bulionie ugotować kaszę oraz parzyć – przez chwilę – kapustę. Kaszę odcedzić, dodać do grzybów i cebuli, połączyć z kapustą. Dodać koper i szczypior, zaciągnąć mąką na smalcu. Doprawić.

Pierozek nasutowski: Z 70 g mąki i 30 g wody zagnieść ciasto. Z ziemniaków i podsmażonego boczku zrobić farsz i nadziać nim ciasto, formując sakiewki. Gotować w lekko osolonej wodzie z olejem.

Aranżacja: Karpia kroić i układać na sosie. Na ułożony w kopczyk podcos kłaść dwa pierożki. Do dekoracji dodać tymianek i połówki smażonego borowika.

*Baleron z karpia
poleca Paweł Galecki.*



Kaczka po zamojsku z plackami na sodzie i sosem śliwkowym

Składniki

Kaczka:

- 2 sztuki kaczki
- 200 g śliwek suszonych
- 150 g bakalii (np. mieszanki studenckiej)
- 3 ząbki czosnku
- ok. 1 łyżeczki świeżego posiekanego rozmarynu
- 2 jajka
- 150 g masła
- 1 pomarańcza
- sól, pieprz do smaku
- majeranek, cząber mielony do smaku

Placki na sodzie (na około 10 sztuk):

- 0,25 l kefiru
- 1 łyżeczka sody
- 1 jajko
- 300 g mąki
- sól, cukier do smaku
- olej rzepakowy lub masło klarowane do smażenia

Sos śliwkowy:

- ok. 100 g śliwek suszonych
- 4 szt. śliwek węgierek
- 2 łyżki zimnego masła
- 1,5 łyżki miodu gryczanego
- 50 ml octu jabłkowego
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 150 ml wina czerwonego
- 2 łyżki sosu z pieczenia kaczki

Sposób wykonania

Kaczka:

Jedną kaczkę wytrybować z kości tak, by skóra pozostała cała, mięso wyluzować od kości i posiekać, skórę doprawić solą i pieprzem. Z drugiej kaczki wyluzować mięso, posiekać i dodać do reszty mięsa. Śliwki suszone posiekać i razem z mieszanką bakalii podprażyć chwilę na patelni. Ostudzić i dodać do mięsa. Mięso doprawić do smaku przyprawami, dodać posiekany czosnek i rozmaryn oraz jajka i wyrobić masę. Gotową masą nafaszerować doprawioną skórę i uformować. Na uformowaną kaczkę położyć masło w kawałkach, gałązki rozmarynu oraz pokrojoną pomarańczę. Piec w temperaturze 150°C przez około 2 godziny, polewając w trakcie masłem.

Placki na sodzie:

Mąkę połączyć z sodą, dodać kefir i jajka. Ciasto wyrobić, doprawiając do smaku solą i cukrem. Z gotowego ciasta smażyć na rozgrzanym masle lub oleju placki. Usmażone odsączyć na ręczniku papierowym.

Sos śliwkowy:

Miód skarmelizować chwilę na patelni. Dodać posiekane śliwki suszone i węgierki oraz rozmaryn, chwilę poddusić i zalać czerwonym winem, octem jabłkowym i sosem z pieczenia kaczki. Całość zredukować na sos, pod koniec dodać zimne masło.

Podawać z placuszkami na sodzie i sosem śliwkowym.

Kaczkę po zamojsku z plackami na sodzie i sosem śliwkowym poleca Marcin Sikora.





Buraczak – praśniak

Składniki

- 1 burak cukrowy
- 1 marchew
- 2 szklanki mąki
- 1/3 szklanki maku
- mleko wg potrzeby do zagniatania

Sposób wykonania

Buraka oraz marchew obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać mak i mąkę. Zagniatą, dodając mleko (taką ilość, ażeby dało się zagnieść ciasto). Dobrze zagniecione ciasto (konsystencji jak pierogowe) roznieść na stolnicy lub bezpośrednio w blaszce na grubość ok. 1-1,5 cm, podsypując mąką, żeby się nie przyklejało, i nadając dowolny kształt. Wypiekać w piekarniku w temperaturze 160°C. Czas wypiekania zależy od pożądanego efektu – im dłużej wypiekamy, tym bardziej kruchy będzie buraczak. Kolor wypieku powinien być lekko złoty.

*Buraczaka poleca
Jacek Jakubczak.*

Krem jabłkowy ze śmietaną podany z „Mille-feuille” z jabłek suszonych przekładanych puree ziemniaczanym, jabłkiem marynowanym i rumianą cebulką z koperkiem

Składniki (na 1 porcję)

- 300 g słodkich jabłek
- 50 ml śmietany 18%
- 100 g ziemniaków
- 50 ml mleka
- 200 g cukru
- 70 g masła
- 80 g cebuli
- 3 g koperku
- 10 ml octu winnego
- olej
- sól

Sposób wykonania

Z 2/3 części obranych jabłek gotować zupę w wodzie, aż jabłka same się rozpadną. Pozostałe nieobrane jabłka pokroić w plastry. Plastrowane jabłka moczyć w uprzednio przygotowanym syropie cukrowym, a potem wysuszyć w suszarce. Ziemniaki ugotować, odcedzić, następnie dodać masło i mleko. Utrzeć na gładko. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego z małą końcówką. Jabłka pokrojone w kostkę zamarynować w occie winnym i oleju. Cebulkę pokroić w kostkę, usmażyć, dodać koperek i posolić. Całość aranżować jak na zdjęciu.

*Krem jabłkowy polecają
Paweł Galecki i Dorota Mitura.*





Biodrówka ze świni rasy puławskiej

pieczona na wolno, podana z sosem pieczeniowym i owocami berberysu i jarzębiny oraz marchwiakiem i sałatką ziemniaczaną z polnymi ziołami

Składniki (na 5 porcji)

- 1 kg biodrówki wieprzowej
- 4 g tymianku
- 2 g pieprzu kolorowego młotkowanego
- 5 g soli
- 20 sztuk owoców berberysu
- 100 g masła
- 20 g drożdży
- 20 g cukru
- 300 ml mleka
- 50 g mąki
- 1 jajko
- 300 g ziemniaków
- 100 ml oleju słonecznikowego tłoczonego na zimno
- garść ziół polnych

Sposób wykonania

Biodrówkę zamarynować w soli, pieprzu i tymianku. Obsmażyć na złoto i wstawić do piekarnika nagrzanego do 120°C na 5 godzin. Powstały z pieczenia sos zlać do rondelka, zredukować, dodać masło, owoce berberysu i jarzębiny.

Z drożdży zrobić zaczyn z cukrem, potem dodać mleko, mąkę i żółtko. Marchew zetrzeć na drobnych oczkach, dodać sparzony mak i odrobinę cukru. Ciasto cienko wałkować, smarować jajkiem i układać marchew – jak do rolady makowej. Piec w temperaturze 175°C przez 15-20 min.

Ugotowane wcześniej ziemniaki pokroić w kostkę, dodać polne zioła, doprawić solą i pieprzem oraz olejem słonecznikowym. Całość aranżować jak na zdjęciu.

Biodrówkę ze świni rasy puławskiej polecają Paweł Galecki i Dorota Mitura.

Zupa pokrzywowa z cebularzem

Składniki

- 300 g liści pokrzywy
- 100 g masła
- 1 litr wywaru wołowego
- 100 ml śmietany 30%
- 150 g marchewki
- 150 g selera
- 50 g sera koziego z Wąwolnicy
- 40 ml oleju rydzowego
- szczypta soli i pieprzu
- cebularz

Sposób wykonania

Liście pokrzywy dusić na maśle i zblendować. Przygotowany wywar wołowy odcedzić, dodać do niego zmiksowane pokrzywy oraz marchewkę i seler pokrojone w żulienki. Gotując, doprawić pieprzem i solą oraz śmietaną. Dodać ser koziego i olej rydzowy.

Opiekany na patelni cebularz pokroić i podać razem z zupą

Zupę pokrzywową z cebularzem poleca Agnieszka Filiks.



Lin w śmietanie

Składniki

- 2 filety z lina
- 1 mała cebula
- 50 ml oleju
- sól, pieprz
- 1 jako na twardo
- 2 pieczarki
- 200 ml śmietany 36%
- 1 kiść kopru

Sposób wykonania

Na rozgrzaną patelnię z olejem wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę. Dusić na złoto. Filet z lina delikatnie oprószyć mąką, dodać do cebuli i usmażyć. Następnie podlać śmietaną i dusić rybę, doprawiając solą i pieprzem.

Gotowane jajko na twardo zetrzeć na tarce, a pieczarkę udusić na maśle. Na końcu dodać pokrojony drobno koper. Wyjąć lina na talerz, poleć zredukowanym sosem śmietanowym i posypać pastą z jajka.

*Lina w śmietanie
poleca Natalia Filiks.*



Pierogi z otrębami, kaszą i pokrzywą z sosem z warzyw pieczonych

Składniki

Farsz:

- 1/2 kg kaszy gryczanej
- 200 g liści pokrzywy
- 100 g sera bursztyn
- 300 g pieczarek
- sól, pieprz
- 50 g masła

Sos:

- 150 g marchewki
- 150 g pietruszki
- 150 g selera
- 100 g cebuli
- 20 ml sosu sojowego
- sól, pieprz
- 1 łyżka koncentratu

Ciasto:

- 1/2 kg mąki pszennej
- 100 g otrębów orkiszowych
- 100 ml oleju
- 350 ml wody letniej
- 1 łyżeczka soli

Sposób wykonania

Zagnieść ciasto i rozwałkować, a następnie wykrawać krążki na pierogi. Ugotować kaszę na farsz. Pokrzywy zeszklić na maśle jak szpinak, pieczarki zetrzeć na tarce i poddusić, a ser zetrzeć na drobniutkich oczkach. Wymieszać wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz wkładać na krążki ciasta, zamykać, zlepiać i gotować.

Warzywa na sos upiec w piekarniku z odrobiną oleju. Zmiksować z sosem sojowym, koncentratem, doprawić solą i pieprzem. Jeżeli sos będzie zbyt gęsty, rozrzedzić rosółem. Podawać pierogi polane sosem.

*Pierogi z otrębami
poleca Natalia Filiks.*



Zupa chłopska fajstawiacka

Składniki (na 1 porcję)

- 150 g ziemniaków
- 100 g słoniny
- 400 ml wody (300 ml na zupę i 100 ml do kluseczek)
- 100 g mąki gryczanej
- 50 g mąki pszennej
- majeranek
- sól

Sposób wykonania

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie. Słoninę pokroić na cienkie plastry i połowę z nich dorzucić do gotujących się ziemniaków, a drugą połowę powoli prażyć na patelni.

Z mąki gryczanej i pszennej oraz odrobiny soli i wody zagnieść twarde ciasto na kluski. Uformować kwadratowy walek, pokroić kluseczki i dorzucić do gotujących się ziemniaków. Na koniec doprawić finalnie zupę majerankiem i ewentualnie solą. Z zupy wyjąć ziemniaki i kluseczki, aranżując na talerzu układ. Całość posypać uprażoną słoniną i udekorować listkami natki pietruszki.

Zupę chłopską fajstawiacką polecają Paweł Galecki i Anna Galecka.

Zalewajka

Składniki

- 1 litr wywaru warzywnego
- 1/2 kg ziemniaków
- 100 g suszonych grzybów
- 150 g słoniny
- 2 łyżki śmietany 18%
- 4 jajka
- 1/2 litra zakwasu
- łyżka majeranku

Sposób wykonania

Do zagotowanego wywaru wrzucić suszone grzyby i gotować. Następnie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, majeranek i podsmażoną słoninę. Gdy ziemniaki będą miękkie, wlać zakwas, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć jajko na patelni (sadzony). Nałożyć zupę do miski i udekorować jajkiem.

Zalewajkę poleca Natalia Filiks.



Pierogi „po lubelsku” inaczej,

czyli pierogi z miętowym ciastem, wędzonym twarogiem na słodko, plackami gryczanymi z miodem i kwaśną śmietaną z wanilią

Składniki na 15 pierogów

- 250 g twarogu wędzonego
- 70 g miodu
- 100 g ugotowanej kaszy gryczanej
- 1 jajko
- 250 g mąki + 100 g do placuszków
- 120 ml wody
- 5 g świeżej mięty
- 50 ml śmietany 18%
- pół laski wanilii
- 50 g cukru
- 100 ml oleju

Sposób wykonania

Z mąki, wody i posiekanej mięty zagnieść ciasto na pierogi. Twaróg rozgnieść widelcem, dodać cukier i uformować kuleczki. Lepić pierogi. Gotować w lekko osolonej wodzie.

Kaszę gryczaną wymieszać z miodem, jajkiem oraz mąką. Na patelni rozgrzać olej i śmietanę, wymieszać z wanilią.

Na talerz rozsmarować śmietanę waniliową, na wierzch ułożyć pierogi, przekładając plackiem gryczanym. Całość udekorować listkami mięty oraz polać miodem.

Pierogi „po lubelsku” inaczej polecają Paweł Gatecki i Anna Gatecka.



Filet z gęsi lubelskiej,

mus z pieczonego z karmelem buraka, sosami z rokitnika i demi glace, z blinami z kaszy gryczanej, pieczonym koprem i popkornem z gryki

Składniki i sposób wykonania

Kaczka:

- 500 g filetu z gęsi
- 5 g jałowca
- 20 g zielonego pieprzu marynowanego
- 20 g soli morskiej
- 10 g cukru
- woda
- olej

Wszystkie składniki wymieszać, natrzeć gęś, zostawić na 12 godzin. Usmażyć na patelni.

Mus z buraka:

- 500 g buraków
- 50 g octu winogronowego
- 100 g cukru

Buraki upiec do miękkości, obrać i dopiec z cukrem. Dodać ocet i zmiksować na gładki pure. Doprawić solą.

Demi glace:

- 3 korpusy z gęsi
- 3 selery
- 10 cebul
- 5 ząbków czosnku
- pęczek koperku

Wszystkie składniki zapiekać 30 minut w temperaturze 180°C. Zalać 20 litrami wody, zredukować do 3 litrów. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wykończyć masłem.

Konfitowana szalotka:

- 200 g szalotki
- 400 g smalcu gęsiego
- tymianek



Carpaccio z dojrzewającej kaczki, z sałatką z awokado, mango, i chipsami z kaszy gryczanej

Czas przygotowania około 40 minut. Poziom trudności łatwy.

Przygotuj, pergamin, miski, garnek, matę silikonową do pieczenia.

Składniki na kaczkę dojrzewającą:

- piersi z kaczki 1 szt.
- sól morską grubo ziarnistą 3 łyżki
- cukier 3 łyżki
- czosnek 2 ząbki
- rozmaryn suszony 1 łyżeczka

na chipsy gryczane:

- kasza gryczana 200 gram
- sól do smaku
- czosnek 2 ząbki

na sałatkę z mango i awokado:

- awokado 1 szt. posiekane w drobną kostkę
- mango 1 szt. posiekane w drobną kostkę
- papryka chili świeża posiekana w drobną kostkę 1/2 łyżeczki

Sos z rokitnika:

- 200 g soku z marchewki
- 200 g rokitnika
- 50 g cukru
- 20 g soku z cytryny

Skarmelizować owoce rokitnika. Zalać sokami i zagotować. Następnie przetrzeć przez sito.

Popcorn z kaszy gryczanej.

*Filet z gęsi lubelskiej
poleca Piotr Huszcz.*



Sposób wykonania chipsów z kaszy gryczanej:

- kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem czosnku tak by była dobrze miękka. Tak ugotowaną kaszę zblendować na pastę. Pastę z kaszy gryczanej rozprowadzać cienko na macie silikonowej do pieczenia i piec w piekarniku w 120 stopniach przez około 20 minut aż powstaną chipsy.

Sposób wykonania sałatki z mango i awokado:

- pokrojone w kostkę mango i awokado wymieszać z posiekanym koperkiem, papryką chili, sosem sojowym, sokiem z pomarańczy, doprawić solą i cukrem na koniec dodać wycięte z jednej pomarańczy fileciki
- z gotowych piersi kroić carpaccio i podawać z sałatką z mango i awokado oraz chipsami z kaszy gryczanej.

*Carpaccio z dojrzewającej kaczki,
z sałatką z awokado, mango,
i chipsami z kaszy gryczanej
poleca Marcin Sikora.*

Pierogi lubczykowe z pieczoną kaczką i duszonym rabarbarem

Przepis na około 40 szt. Czas przygotowania 60 minut, poziom trudności średni.
Przygotuj: wałek, sitko, garnek, miski.

Składniki ciasta:

- mąka pszenna 1 kg
- woda ciepła 300 ml
- jajko 1 szt.
- masło rozpuszczone 0,10 kg
- sól do smaku
- lubczyk suszony 1 łyżka
- śmietana 18% 1 łyżka

Składniki farszu:

- kaczka świeża 1 szt. około 2,5 kg
- cebula krojona w kostkę 0,20 kg
- czosnek świeży 3 ząbki

- majeranek do smaku
- żurawina suszona 0,15 kg
- sól do smaku
- sok z jednej pomarańczy
- natka z pietruszki posiekana 1 łyżka
- olej do smażenia

Duszony rabarbar, składniki:

- rabarbar obrany krojony w kostkę 0,25 kg (poza sezonem na rabarbar można użyć sliwek suszonych lub mrożonych)
- wino gruszkowe 150 ml
- cukier do smaku
- zimne masło 0,10 kg



Sposób wykonania farszu:

- 3 ząbki czosnku zmiksować blenderem na pastę z sokiem z pomarańczy, 1 łyżeczką soli. Gdy pasta jest zmiksowana dodać majeranek i tak przygotowaną marynatą natrzeć dokładnie kaczkę i pozostawić na minimum 3 godziny w lodówce. Następnie kaczkę włożyć do naczynia żaroodpornego i piec pod przykryciem (można nakryć folia aluminiowa) w 160 stopniach przez około 2,5 godziny. Po upływie czasu kaczkę odkryć i dopiec jeszcze przez około 20 minut

- mięso z upieczonej kaczki oddzielić od kości i zmielić przez maszynkę, przez sitko pasztetowe. Do zmielonej kaczki dodać podsmażoną na oleju cebulkę, żurawinę suszoną, majeranek, sól i pieprz do smaku.

Sposób wykonania ciasta:

- mąkę przesiałą dodać resztę składników i zagnieść ciasto. Zagniecione ciasto odłożyć pod przykryciem na 10 minut by odpoczęło. Gotowe ciasto wałkować na grubość około 0,03 cm i wykrawać szklanką kółka. Na każdym układać farsz i lepić pierogi. Gotować w osolonej wodzie.

Duszony rabarbar:

- cukier 2 łyżki wsypać na patelnię dodać rabarbar i karmelizować aż cukier się rozpuści. Dodać wino gruszkowe i dusić aż płyn zredukuje się o połowę i zdjęć z ognia i dodać zimne masło, które zagęści sos. Gotowe pierogi podawać z duszonym rabarbarem i kieliszkiem wina gruszkowego.

Pierogi lubczykowe z pieczoną kaczką i duszonym rabarbarem poleca Marcin Sikora.

Sodziaki zapiekane z konfiturą z żurawiny, prażoną cebulą z miodem gryczanym i kozim serem

Przepis na około 10 szt. Czas przygotowania 50 minut. Poziom trudności średni.
Przygotuj: wałek, blaszkę do pieczenia, pergamin, patelnię, miski.

Składniki ciasta na sodziaki:

- kefir 250 ml
- mąka 0,30 kg
- cukier 1 łyżeczka
- sól 1 szczypta
- soda oczyszczona 1 łyżeczka
- jajko 1 szt.
- olej rzepakowy lub masło klarowane do smażenia

Składniki na prażoną cebulę:

- cebula krojona w piórka około 0,30 kg
 - miód gryczany 3 łyżki
 - ocet jabłkowy 1 łyżka
- Dodatkowe składniki dania konfitura z żurawiny (może być kupiona w sklepie lub własnej produkcji) kozi ser 0,20 kg.

Sposób wykonania sodziaków

- mąkę przesiałą dodać pozostałe składniki ciasta i wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję jak na racuchy. Z gotowego ciasta smażyć placki i odsączyć gotowe na ręczniku papierowym.

Sposób wykonania cebuli prażonej:

- rozgrzać miód na patelni wrzucić cebulę i dodać ocet jabłkowy i odrobinę wody. Cebula powinna być na wpół miękka.

Sposób zapiekania sodziaków:

- na każdego usmażonego placuszka położyć odrobinę cebuli i po plasterze koziego sera. Zapiekać w rozgrzanym do 160 stopni piekarniku, aż ser się rozpuści i zrumieni. Po zapieczeniu na ser położyć po łyżeczce konfitury z żurawiny.

Sodziaki zapiekane z konfiturą z żurawiny, prażoną cebulą z miodem gryczanym i kozim serem poleca Marcin Sikora.

Pampuchy (parowańce) z burgerem wołowym, kurkami i wędzonym tofu

Przepis na około 5 porcji. Czas przygotowania 50 minut. Poziom trudności średni.

Przygotuj garnek do gotowania na parze, miski, patelnie (może być grillowa), bawełnianą ściereczkę.

Składniki na parowańce:

- mąka pszenna 500 g
- mleko 200 g
- jajka 2 szt.
- cukier 1 łyżeczka
- sól szczypta
- masło rozpuszczone 100 g
- drożdże 50 g

Sposób wykonania parowańców:

- mleko podgrzać do temperatury 37 stopni zdjęć z ognia, rozpuścić w nim drożdże dodać cukier i 1 łyżkę mąki, wszystko wymieszać, odstawić rozczyzn na około 10 minut by podrosł

- gotowy rozczyzn połączyć z pozostałą mąką, jajkami, rozpuszczonym masłem, solą i wyrobić ciasto tak by odstawało od rąk

- gotowe ciasto pozostawić pod przykryciem czystej bawełnianej ściereczki na pół godziny do wyrośnięcia

- gotowe ciasto przegnieść jeszcze raz i formować z niego bułki wielkości bułek do hamburgera

- zagotować wodę w garnku do gotowania na parze, bułki układać po dwie lub po jednej w zależności od wielkości garnka i parować pod przykryciem przez około 15 minut

- gotowe bułki studzić.

Składniki na burgery wołowe:

- mięso wołowe mielone (najlepiej z antrykotu) 1 kg
- pieprz Cayenne 1/2 łyżeczki
- czosnek starty lub wyciśnięty przez praszkę 2 ząbki
- kolendra suszona 1 łyżeczka
- papryka słodka 1 łyżeczka
- sól do smaku
- ketchup 1 łyżka
- kmin rzymski mielony 1 łyżeczka

Sposób wykonania:

- mięso zmielić na maszynie na grubych oczkach
- do mięsa dodać wszystkie przyprawy i dobrze wyrobić
- z gotowego mięsa formować okrągłe burgery po 200 g
- gotowe burgery grillować na patelni grillowej lub zwykłej po 3 minuty z każdej strony.

Kurki duszone i grillowane tofu:

- kurki świeże lub mrożone 200 g (można zastąpić pieczarkami)
- cebula kostka 100 g
- czosnek krojony w kostkę 1 ząbek
- sos sojowy 1 łyżka
- miód 1 łyżka
- koperek posiekany 1 łyżeczka
- masło 1 łyżka
- tofu wędzone 150 g
- świeża rucola do dekoracji
- pomidorki koktajlowe 100 g

Sposób wykonania:

- kurki oczyścić
- pokrojoną cebulę w kostkę zeszklić na maśle dodać posiekany czosnek i kurki chwilę przesmażyć, dodać miód sos sojowy, koperek i pokrojone na pół pomidorki koktajlowe, zamieszać
- tofu pokroić na plastry po 2 na jednego burgera i grillować na patelni z obu stron.

Składanie burgerów:

- parowańce przekroić na pół i grillować na patelni od strony krojenia
- na każdej dolnej części ułożyć po odrobinie duszonych kurek na nich burgera wołowego na nim rozłożyć resztę kurek i wędzone tofu odrobinę rucoli i przykryć drugą połową bułki. Można spiąć długą wykałaczką.

Pampuchy (parowańce) z burgerem wołowym, kurkami i wędzonym tofu poleca Marcin Sikora.



Podplomyk staropolski z wędzonym pstrągiem, granatem, świeżym szpinakiem, oscypkiem

Czas przygotowania 40 minut. Poziom trudności łatwy.

Przygotuj wałek, blachę do pieczenia, pędzelek do smarowania, miski, tarkę.

Składniki na dwa podplomyki:

- mleko 1/2 szklanki
- mąka 1 szklanka plus do podsypiania
- lubczyk suszony 1 łyżeczka
- sól do smaku
- olej rzepakowy 50 ml
- pstrąg wędzony filet 150 g (może być łosoś)
- ser oscypek 12 plastrów (może być rolada ustrzycka)
- granat 1/2 szt. (wyłuskane ziarna)
- ziemniak nie obrany dobrze wyszorowany pod wodą 1 szt., pokrojony w cieniutkie plastry (jak na chipsy)
- szpinak świeży 50 g
- czosnek posiekany lub wyciśnięty przez praszkę 2 ząbki
- rozmaryn suszony 1/2 łyżeczki

Sposób wykonania:

- do mleka dodaj przesiana mąkę, lubczyk szczyptę soli i zagnieć ciasto konsystencji jak na makaron
- piekarnik rozgrzać do temp 200 stopni i nagrzać w nim blachę
- ciasto podziel na dwie równe części każdą część rozwałkuj na cienki krągły placek
- rozgrzaną blachę posmarować olejem i położyć na niej 1 placek, włożyć do piekarnika piec aż placek lekko się zrumieni, następnie obrócić i zrumienić z drugiej strony
- pozostały olej połączyć z posiekanym czosnkiem i rozmarynem
- zrumieniony placek posmarować olejem z czosnkiem i rozmarynem ułożyć na nim pokrojone cienko ziemniaki, pstrąga i 6 plasterków oscypka. Zapiec w piekarniku aż ser się rozpuści
- po upieczeniu posypać owocami granatu i świeżym szpinakiem.

- ziele angielskie 3 szt.
- bułka namoczona w mleku 1 szt.
- smalec 2 łyżki
- liść laurowy 5 szt.
- lubczyk suszony 1 szt.
- jałowiec ziarno 3 szt.
- majeranek suszony 1 łyżeczka
- cząber mielony 1 łyżeczka
- śliwki suszone krojone w kostkę 100 g
- burak czerwony obrany i pokrojony w cienkie plastry 2 szt.
- kardamon mielony 2 łyżeczki
- cukier do smaku
- ocet winny lub jabłkowy 250 ml
- woda 500 ml
- anyż gwiazdki 2 szt. (jak nie mamy dostępnego, to może być bez)
- wino z czarnej porzeczki 100 ml

Sposób wykonania pasztetu:

- pokrojone warzywa(marchewka, cebula, seler, czosnek) razem z mięsem i pokrojonym w kostkę boczkiem przesmażyć na smalcu na brązowy kolor dodać liść laurowy 3 szt. ziele angielskie 3 szt., jał-

wiec, suszone grzyby zaląc wodą tak by je przykryła, dodać 1 łyżeczkę soli i dusić aż mięso będzie miękkie. Pod koniec duszenia dodajemy pokrojoną w kostkę wątróbkę drobiową

- gdy mięso jest miękkie wycudzamy razem z warzywami (wywar zostawiamy). Wszystko mielimy przez maszynkę przez drobne sitko 2 razy dodając przez zamoczoną w mleku bułkę. Do przemielonego mięsa dodajemy jajka, posiekane orzeszki laskowe, przyprawy (majeranek, lubczyk, cząber), pokrojone śliwki i 200 ml wywaru, mieszamy. Masa powinna mieć gładką konsystencję. Gotową masę przekładamy do blaszek pasztetówek, ostukujemy by pasztet miał zwartą konsystencję i pieczemy w temperaturze 160 stopni przez 35 minut

- wodę z octem, winem z czarnej porzeczki oraz 2 liśćmi laurowymi, anyżem i kardamonem zagotować, dodać do smaku cukier i sól (zalewa powinna mieć słodko-kwaśny smak). Ciepłą zalewą zalać buraki i odstawić do wystygnięcia

- pasztet podawać z piklowanymi buraczkami i pieczywem.

Pasztet z dzika z orzeszkami laskowymi i pikowanymi w kardamonie buraczkami poleca Marcin Sikora.

Pasztet z dzika z orzeszkami laskowymi i piklowanymi w kardamonie buraczkami

Czas przygotowania około 120 minut. Poziom trudności łatwy.

Przygotuj: garnek, maszynkę do mielenia z drobnym sitkiem, blaszki pasztetówki (mogą być jednorazowe), miski.

Składniki na pasztet:

- łopatką z dzika 1 kg (pokrojona w grubą kostkę) jeżeli nie przepadasz za dzikiem zastąp je mięsem wieprzowym
- boczek wędzony surowy 250 g
- wątróbka drobiowa 250 g
- marchewka obrana 1 szt. pokrojona w grubą kostkę
- cebula 1 większa sztuka pokrojona w grubą kostkę
- czosnek 2 ząbki
- seler 1/2 szt. obrany i pokrojony w grubą kostkę
- grzyby suszone 100 g
- jajka 2 szt.
- orzeszki laskowe luskane 150 g



Spis treści

BUFET ŚNIADANIOWY JAKO FORMA PREZENTACJI SKARBÓW REGIONU	5
Deseczka mięsnych przysmaków.....	6
Baleron nadwieprzański.....	6
Baleron wędzony z Wisznic	7
Boczek nadwieprzański	8
Boczek wędzony z Wisznic	9
Bronicki boczek wędzony	10
Bronicki schab wędzony	11
Bronicka szynka wędzona	12
Kaszanka nadwieprzanka	13
Kaszanka pieczona z Dobrosławowa	14
Kiełbasa bronicka	15
Kiełbasa królewska wędzona z Wisznic.....	16
Kiełbasa nadwieprzańska	17
Kiełbasa swojska biłgorajska	18
Kiełbasa swojska wędzona z Wisznic	19
Kiełbasa wiejska z Dobrosławowa	20
Kiełbasa wiejska z Siedlisk	21
Kiełbasa wieprzowa z Krzczonowa	22
Polędwica nadwieprzańska	23
Polędwica wędzona z Wisznic	24
Swojskie mięso wekowane ze Zwierzyńca.....	25
Szynka domowa roztoczańska	26
Szynka nadwieprzańska	27
Szynka wędzona z Wisznic	28
Szynka wieprzowa z Krzczonowa	29
Wątrobianka krzczonowska	30
Dla amatorów nabiału.....	31
Kefir nadwiślański	31
Masło ekstra z Michowa	32
Masło z Bychawy.....	33
Masło z Opolu Lubelskiego.....	34
Maślanka nadwiślańska.....	35
Maślanka naturalna z Bychawy.....	36
Ser w popiele „Popiołek z Krupego”	37
Ser zablocki	38
Sery z ziołami	39
Śmietana z Bychawy	40
Twarożki z Michowa: tłusty i półtłusty.....	41
Twaróg nadwiślański	42
Twaróg z Bychawy	43

Bufet śniadaniowy z kajetu babuni.....	44
Majoneziki z jajkiem na oleju lnianym	44
Placuszki gryczane żukowskie.....	44
Paszтет z perliczki z wędzonymi śliwkami	45
Baleron z kurczaka z majerankiem i czosnkiem	47
Salceson gospodyni żukowskiej	47

PRZYGOTOWANIE POTRAW MĄCZNYCH Z WYKORZYSTANIEM PŁODÓW ZIEMI LUBELSKIEJ.....

Mąka to podstawa	50
Pełnoziarniste mąki z Zabłocia.....	50
Wstążki, gniazda, krajanki... ..	51
Chełmski makaron jajeczny.....	51
Makaron jajeczny z Ludwina.....	52
Chleb nasz powszedni.....	53
Buleczki drożdżowe	53
Bułka wiejska	54
Chleb gryczany	55
Chleb kraczewicki	56
Chleb ludwiński	57
Chleb ludwiński żytni	58
Chleb niedrzwicki	59
Chleb starowiejski.....	60
Chleb wiejski dębowiecki.....	61
Chleb wiejski z otrębami	62
Chleb żytni naturalny	63
Chleb żytni tradycyjny	64
Chleb żytni wygnanowski	65
Kodeński chleb razowy żytni	66
W krainie pierogów i pyz.....	67
Karczmińskie pierogi z bobru (bobu).....	67
Pierogi jagodowe lubelskie	68
Pierogi lipniackie z kapustą i grzybami.....	69
Pierogi nowodworskie	70
Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną.....	71
Pierogi perkowickie	72
Pierogi podrobowe fajslawickie.....	73
Pierogi skromowskie z kaszą jaglaną, serem i miętą	74
Pierogi turowskie z soczewicą	76
Pierogi z bobem i mięsem z Dobryniowa	77
Pierogi z czerwoną fasolą.....	78
Pierogi zosinowskie z jagodami.....	79
Pierogi żakowolskie ze smażonymi ziemniakami	80
Pyzy polskowolskie z mięsem	81
Potrawy mączne z kajetu babuni	82
Pierogi lubelskie	82
Pierogi ze smażonych ziemniaków.....	82
Kulebiak z duszoną kminkową kapustą	83
Pyzy z pogranicza	83

CEBULARZE, GRYCZAKI, PRYSZCZE PIECZONE, GOLASY NA LIŚCIACH CHRZANOWYCH, PAROWAŃCE JAKO FORMA BUFETU FITNESS.....	85
Z cebulą w roli głównej.....	86
Cebulak żukowski	86
Cebularz lubelski	87
Nie takie znowu gole... ..	88
Golasy izbickie	88
Golasy z kaszy gryczanej z serem z Łobaczewa Małego	89
Drożdżowe frykasy.....	90
Kulebiak generałowej Kickiej	90
Kulebiak z Perkowic	91
W gryczanym królestwie	92
Gryczak janowski	92
Gryczok godziszowski	93
Kluski gryczane	94
Lubelska gryczanka drożdżowa	95
Kisiele niedeserowe	96
Kisiel gryczany	96
Kisiel z owsa (owsiany).....	97
Przygotowane na parze	98
Parowańce brzozowickie z kapustą i grzybami	98
Parowańce skromowskie z serem.....	99
Parowańce (wareniki) – kluski gotowane na parze z Bubel Granny	100
Parowańce z kaszą jaglaną	101
Parowańce z serem	102
Parowańce żakowolskie z soczewicą	103
W pierogowym menu	104
Pieróg (piróg) biłgorajski, dawniej zwany krupniakiem.....	104
Pieróg gryczany	105
Pieróg gryczany gałęzowski	106
Piróg z cebulą i serem	107
Rudnicki pieróg jaglany.....	108
Z soczewicą w roli głównej	109
Tertuny brzozowickie z soczewicą.....	109
Werbkowskie placki z soczewicy.....	110
Cebulaki, gryczaki i parowańce z kajetu babuni	111
Cebularze babci Marysi (cebulaki).....	111
Marchwiak z makiem Elżbiety	111
Parowańce z jagłami i musem malinowym.....	112
Mus malinowy	112
Gryczak pozbawiony ciasta	112
Farsz jaglany.....	113
Izbickie golasy	113
Pryszcze z jabłkami z mąki hretczanej.....	113
ZUPY, CHŁODNIKI – POTRAWY Z UŻYCIEM ZDROWYCH REGIONALNYCH PRODUKTÓW... ..	115
Barszcze, barszcze.....	116
Barszcz czereśniowy	116

Karczmiński barszcz biały	117
Z jabłkiem, cebulą lub ziołami.....	118
Jablczanka z Fajslawic.....	118
Zupa cebulowa z Goraja	119
Zupa chłopska fajslawicka	120
Żur żukowski	121
Chłodne, czyli dla ochłody.....	122
Kwas chlebowy sapieżyński kodeński	122
Nadwiślański sok jabłkowy	123
Napój żniwny z rabarbaru i mięty	124
Oranżada z Kąkolewnicy	125
Sok jabłkowo-buraczkowy z Wandalina.....	126
Zupy i chłodniki z kajetu babuni	127
Zupa jabłkowa z zacierkami	127
Chłodnik ogórkowy zielony	127
Parzybroda zamojska	128
Chłodnik szczawiowy	128
Zupa grzybowa z suszonych prawdziwków.....	129
Wigilijna zupa grzybowa	129
Zarzucajka z grzybami.....	130
Żur z Żukowa	130
Chłodnik po lubelsku	131
Kwas chlebowy	131
Polewka z kwaśnego mleka	130
Orszada	132
Mazagran	132
Maraschino.....	132
Kwas jabłkowy	133
Chłodzący napój z poziomek	133

RÓŻNORODNOŚĆ LUBELSKICH POTRAW MIĘSNYCH I RYBNYCH.....	135
Wieprzowina to podstawa.....	136
Świnia rasy polskiej białej zwisłouchej (pbz).....	136
Świnie rasy puławskiej	137
Świnia rasy wielkiej białej polskiej (wbp)	138
Pieczyste – nie tylko z dzika	139
Dzik pieczony w skórce.....	139
Dzik w cieście	140
Ludwińskie prosię pieczone faszerowane	141
Pieczeń z szynki dzika – pieczona lub wędzona	142
Czy to zupy?	143
Flaki piaseckie	143
Lubelski forszmak.....	144
Drobiowe, ale nie drobne	145
Gęś pieczona z Zezulina.....	145
Indyk pieczony z Zezulina	146
Kaczka czarna nadziewana	147
Kaczka gądziańska	148
Kaczka po zamojsku	149

Pieremiacze z Łobaczewa Małego – potrawa tatarska z gminy Terespol.....	150
Prosto z lubelskich stawów	151
Karasia z Polesia	151
Karp w śmietanie po poniatowsku	152
Karp wędzony z Bełżca	153
Kotlety rybne z Sugrów.....	154
Pasztet z karpia z Sierskowoli.....	155
Pierogi z farszem z karpia.....	156
Szyneczka z karpia z Pustelni.....	157
Wędzone dzwonka karpia z Pustelni.....	158
Zupa z karpia	159
Potrawy mięsne z kajetu babuni.....	160
Zamojskie bitki na kminkowej kapuście.....	160
Mostek cielęcy nadziewany wątróbką, pieczony z jabłkami.....	160
Żeberka duszone z miodem i cebulą, wydane z prażuchą	161
Zraziki po lubelsku	161
Marynata do ryby	161
Marynata do dzikiego ptactwa	162
Marynata do gęsi	162
Gęś pieczona z jabłkami moczonymi w śliwownicy na jarzynce z buraczką	162
Jarzynka z buraczką	163
Piersi z gęsi opiekane	163
Gęś lubelska.....	163
Udka gęsie wędzone	164
Gęś duszona podana z prażuchą	164
1Prażucha	164
Indyczka pieczona z rodzynkami i orzechami serwowana w otoczce auszpiku z kury	165
Auszpik z kury	165
Racuchy Marysi.....	166
Kaczka czarna nadziewana na sposób zamojski wydana na Marysi racuchach z blachy	166
Przepiórki lubelskie.....	167
Kaczka pieczona w miodzie z marynatą ziołową podana z parowańcami.....	167
BOGACTWO PÓL, OGRODÓW I ŁĄK	169
Z przydomowego ogródka	170
Buraczak (przaśniak) lubelski	170
Chodelskie gołąbki z kiszzonej kapusty	171
Ćwikła z Werbkowic	172
Dziędziuchy – placki z gotowanych ziemniaków z Dokudowa.....	173
Fajercarze	174
Kakory z Łobaczewa Małego	175
Kapusta kwaszona kraśnicka.....	176
Kapusta z grochem i śmietaną z Gorzkowa.....	177
Marchwiak z makiem	178
Ogórki kiszzone kraśnickie	179
Paszteciki z grzybami.....	180
Paszteciki z kapustą i pieczarkami	181
Pasztet z cukinii	182
Podcos	183
Słodkowska kapusta z grzybami.....	184

Szparagi z Janiszowa	185
Woleńskie kartoflaki.....	186
Zawijas nasutowski.....	187
Zawijoki janowickie.....	188
Z lnu, rzepaku i słonecznika.....	189
Olej lniany	189
Olej rzepakowy	190
Olej święteczny roztoczański.....	191
Olej tarnogrodzki.....	192
Oleje tłoczone na zimno z Turzych Rogów.....	193
W zielono-ziołowej tonacji	194
Chmiel krasnostawski.....	194
Herbata malinowa z ziołami.....	195
Herbata księcia Sapiehy	196
Herbata różana z ziołami z Wandalina	197
Tymianek z Fajslawic.....	198
Warzywne i owocowe specjalne z kajetu babuni.....	199
Sałatka z buraczka	199
Sałatka z grochu białego i ogórka kwaszonego.....	199
Sałatka ze świeżego kalafiora	199
Sałatka ziemniaczana z sosem selerowym.....	200
Oryginalna kwaszona kapusta	200
Kiszzone jabłka	201
Ocet jabłkowy	201

DESERY LUBELSKIE, CZYLI SMAK MIODU, ŚLIWEK, JABŁEK I MALIN

Surowe, ale nie srogie	204
Jabłka kraśnickie	204
Jabłko józefowskie	205
Malina kraśnicka	206
Truskawka z gminy Puławy	207
Rosnące na drożdżach.....	208
Baba (babka) drożdżowa z jabłkami	208
Kołacz z jagłami z Perkowic.....	209
Korowaj – chleb weselny z Paszenek	210
Korowaj dolhobrodzki	211
Wykwintne i słodkie.....	212
Beza z Ostrowa Lubelskiego	212
Całuski pszczelowskie.....	213
Ciastka przez maszynkę.....	214
Ciastka z cukrem z Perkowic	215
Ciasto staropolskie podhoreckie	216
Lody lubartowskie	217
Lody sławatyckie.....	218
Lubelska czekolada pitna	219
Makowiec lubartowski.....	220
Miodownik z Jaszczowa	221
Pączki staropolskie z Ostrowa Lubelskiego	222
Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek	223
Pierniczki ozdobne	224

Piernik lubelski	225
Piernik żydowski.....	226
Pralina z Lublina.....	227
Racuchy drożdżowe z jabłkami z Dokudowa	228
Racuchy turowskie.....	229
Racuchy z makiem	230
Rogaliki półfrancuskie śmietanowe z masą orzechową i różą	231
Sernik z kartoflami z Jaszczowa	232
Sękacz podlaski	233
Staropolskie ptysie z Lublina	234
Szarlotka józefowska	235
Szarlotka razowa z Lublina.....	236
Tort fasolowy – Modryniak	237
Wafle tortowe suche	238
Zawijaki wygnanowskie.....	239
Tradycyjne trunki	240
Cydr sadownika z Mikołajówki.....	240
Dąbrowskie wino z mniszka	241
Domowa nalewka z porzeczek i agrestu z Opoła Lubelskiego	242
Grzaniec Marcina z Urzędowa.....	243
Jabłkówka z Mikołajówki	244
Janowska nalewka miodowa.....	245
Kordiał żurawinowy kraśnicki.....	246
Kraśnickie domowe wino owocowe.....	247
Krupnik pszczelowski	248
Maliniak kraśnicki – wódka malinówka	249
Malinóweczka	250
Miód pitny czwórniak.....	251
Miód pitny dwójniak.....	252
Miód pitny półtorak.....	253
Miód pitny trójniak.....	254
Naleweczka gruszkówka z Kraśnika.....	255
Nalewka poziomkowa leśna z Kraśnika	256
Nalewka z płatków róży	257
Nalewka ziemiańska	258
Warzonka kryształówka.....	259
Żurawinówka biłgorajska	260
Żurawinówka momocka	261
Na półeczce z przetworami.....	262
Dżem żurawinowy biłgorajski	262
Gruszka suszona kraśnicka	263
Gruszki w przecierze śliwkowym.....	264
Konfitura poziomkowa	265
Konfitura różana z Końskowoli	266
Konfitura z owoców róży	267
Powidła śliwkowe z Mikołajówki.....	268
Sok z maliny kraśnickiej.....	269
Sok z pigwowca z Końskowoli	270
Suszone owoce z Wandalina.....	271

Syrop malinowy z Mikołajówki	272
Syrop z owoców róży.....	273
Syrop z płatków róży.....	274
Szarytka w marynacie.....	275
Witaminy Eremity – syrop z czarnego bzu	276
W miodowym klimacie.....	277
Miód akacjowo-malinowy	277
Miód fasolowy odmianowy z nektaru kwiatów fasoli tyczkowej Piękny Jaś.....	278
Miód gryczany godziszowski	279
Miód gryczany z Lubelszczyzny.....	280
Miód malinowy	281
Miód rzepakowy z Roztocza	282
Miód wielokwiatowy – majowy z Karczmisk	283
Nadwieprzański miód lipowy.....	284
Nadwieprzański miód wielokwiatowy.....	284
Nalęczowski miód wielokwiatowy.....	286
Nektar świętego Eugeniusza – miód zielony.....	287
Desery z kajetu babuni	288
Naleśniki drożdżowe z musem z wędzonych śliwek	288
Mus z wędzonych śliwek	288
Piernik z miodem – miodownik	289
Konfitura z malin.....	288
Jabłka na winie z malinową konfiturą z chruśniaka.....	289
Zawijas z prażonymi jabłkami.....	290
Buchty pieczone z powidłami.....	290
Piernikowe serduszka lukrowane	291

LUBELSCY KUCHARZE POLECAJĄ.....	292
Parowańce żakowolskie z soczewicą	292
Mieszek.....	293
Pstrąg z Pustelni na plackach gryczanych	294
Baleron z karpia	295
Kaczka po zamojsku	296
Buraczak – praśniak	298
Krem jabłkowy ze śmietaną	299
Biodrówka ze świni rasy puławskiej pieczona	300
Zupa pokrzywowa z cebularzem	301
Lin w śmietanie	302
Pierogi z otrębami, kaszą i pokrzywą z sosem z warzyw pieczonych	303
Zalewajka.....	304
Zupa chłopska fajslawicka	305
Pierogi „po lubelsku” inaczej	306
Filet z gęsi lubelskiej	307
Carpaccio z dojrzewającej kaczki	308
Pierogi lubczykowe z pieczoną kaczką i duszonym rabarbarem	310
Sodziaki zapiekane z konfiturą z żurawiny	311
Pampuchy (parowańce) z burgerem wołowym, kurkami i wędzonym tofu.....	312
Podpłomyk staropolski z wędzonym pstrągiem	314
Pasztet z dzika z orzeszkami laskowymi i pikowanymi w kardamonie buraczkami.....	314

Opracowanie:

Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie
ul. A. Grottgera 4, 20-029 Lublin
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. M. Curie-Skłodowskiej 3
20-029 Lublin, tel. 81 44 16 881
email: drrow@lubelskie.pl

Tekst:

Wojciech Klusek, Agnieszka Orzechowska-Grudzień,
Stanisław Turski, Elżbieta Wójcik,

Zdjęcia:

Marcin Kuś, Rafał Serej, Robert Powroźnik,
Krzysztof Wasilczyk, Agata Dudek

Przygotowanie do druku:

www.libernovum.pl

Egzemplarz bezpłatny.
ISBN 978-83-64829-64-2

Publikacja sfinansowana ze środków:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Publikacja opracowana przez Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

