

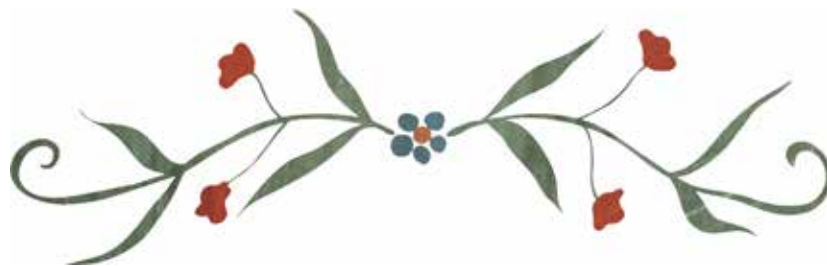
PRZEPIŚNIK WARMIŃSKI



KUCHNIA POŁUDNIOWEJ WARMII

Spis treści

KUCHNIA POŁUDNIOWEJ WARMII	2
WIOSNA	5
Sałatka z jajkiem, nowalijkami i domowym majonezem	6
Rosół z kury z nudlami i bluszczykiem kurdybankiem	8
Schabowy z tłuczonymi ziemniakami i marchewką z groszkiem	10
Wędzone półgęski	12
Twarogowe oponki	14
Ciasto z rabarbarem	15
LATO	16
Muza z kruszek (zupa z gruszek ulęgałek)	18
Plince ze śmietaną, twarogiem lub sosem grzybowym	20
Ryba w glaskach	22
Galaretką z jonków	23
Chleb z gęsim smalcem	24
Kuch drożdżowy	26
Nalewka z chabrów	27
JESIEŃ	28
Kapusta z krupami (kapuśniak z kaszą)	30
Czernina z żelaznymi kluskami	32
Mięso gotowane, ziemniaki w ziołach i marynowana bania	34
Pasta z kiszonych buraków z wędzoną rybą	36
Domowe wina - świdośliwa, głóg, czeremcha	38
Grys, czyli kasza manna z musem jabłkowym	40
Klopsiki z Sauersułą	42
ZIMA	44
Warmińska zupa rybna	46
Szurkul z modrej kapusty, kaczka pieczona i kartofle	48
Farszynki z mięsem	50
Mięso w glaskach	51
Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami	52
Piwo kadykowe i byski	54
Przedwojenny piernik	56
KULINARNY SŁOWNICZEK WARMIŃSKI	58
PODZIĘKOWANIA	59
WYBRANA LITERATURA	60



KUCHNIA POŁUDNIOWEJ WARMII

Zmieniają się czasy i odchodzą ludzie – widać to szczególnie wyraźnie na ziemi takiej jak Warmia, gdzie od wieków mieszały się różne grupy etniczne, a więc i obyczaje, także kulinarne. ↯Można się nawet zastanawiać, czy istnieje nadal kuchnia warmińska, skoro ustalenia kończące II wojnę światową spowodowały masowy napływ repatriantów oraz osadników z różnych regionów Polski, a rdzenni Warmiacy zdecydowali się (a były to często dramatyczne i trudne wybory) na opuszczenie swoich stron.

2 Ta publikacja powstała jednak z przekonania, że warto i trzeba zachować chociaż wycinek zwyczajów, smaków i upodobań, które tworzyły tutaj unikalną treść życia codziennego. By przyjrzeć się im dokładniej, ograniczyliśmy się do przedstawienia przepisów i sposobów przetwarzania żywności, jakie stosowane były na terenie południowej Warmii, nazywanej polską ze względu na spory odsetek ludności tego pochodzenia. W gwarze notuje się tu mniej germanizmów, więcej obyczajów wspólnych z terenami Mazowsza, Pomorza czy Kujaw, a katolicycy (jak na całej Warmii) mieszkańcy utrzymywali się głównie z pracy na roli. Za księdzem Walentym Barczewskim zwyczajowo przyjmuje się, że południowa Warmia obejmuje powiat olsztyński z miastem Olsztyn i Wartembork (Barczewo) i część powiatu reszelskiego z miastem Biskupcem i 27 parafiami. Jest to mniej więcej trzecia część właściwej Warmii.

Na kartach dzieł historycznych przeczytać można najczęściej o wojnach, toczonych na tym terenie – w średniowieczu były to prowadzone ze zmiennym szczęściem próby podporządkowania Polsce plemion pruskich, a pod koniec tego okresu zmagania polsko – krzyżackie. Tożsamość kulturowa nowych osadników z terenów Polski i Niemiec budowała się zarówno pod wpływem konfliktów politycznych tych państw, jak i pomimo ich wpływu. Szczególnie tragicznie obrazują to losy rodzin warmińskich w XX wieku – wy-

starczy poczytać wspomnienia na przykład Edwarda Cyfusa, by uświadomić sobie, w jaki sposób wielka historia potrafi zniweczyć ludzką potrzebę współpracy i porozumienia.

Jednocześnie rysuje się też na szczęście znacznie bardziej pogodny obraz – kobiet spędzających na wspólnej pracy jesienne i zimowe wieczory, wymieniających się przepisami i zakwasem na chleb. Powszeczenie funkcjonowała też we wsiach tzw. tłoka, czyli sąsiedzka pomoc przy pracach na roli takich jak żniwa czy zbiór kapusty, uzależnionych silnie od pogody. Za taką darmową pomoc można było zawsze liczyć na suty poczęstunek.

Czasem dobry przykład szedł z góry. Niewątpliwym przykładem może być ordynacja krajowa przeciwdziałająca kryzysowi w rolnictwie, przygotowana przez biskupa Adama Stanisława Grabowskiego i zatwierdzona 4 lipca 1766 roku na zjeździe Stanów Warmińskich w Ornece. Pojawiły się w niej regulacje dotyczące handlu, rolnictwa i rzemiosła, a między innymi, co cytuje Jan Chłosta w publikacji *Niezwykłość Warmii w kulturze polskiej*, nakazywała ona „zwiększenie upraw zbóż chlebowych zamiast lnu, zwiększenie hodowli, zakładanie sadów i upraw warzywnych (...) wprowadzenie jednolitego systemu miar i wag, norm jakości pieczywa i wyrobów z mięsa”. Dzięki temu rozporządzeniu na warmińskich stołach zagościły nieznane lub rzadko wykorzystywane na Mazurach warzywa, doceniane przez współczesną dietetykę. Ten sam władca Warmii (w tym czasie cieszyła się ona autonomią) wydał też nota bene jedenaście lat wcześniej edykt o ograniczeniu wycięcia lasów i eksportu drewna, uznając konieczność ochrony tego warmińskiego skarbu.

Czy to w grodziskach bałtyjskich Prusów, czy też w założonych na ich miejscu wsiach i miastach jedzono przede wszystkim to, co rosło dobrze nawet

w surowym klimacie i nie zawsze urodzajnej ziemi. I choć serdecznie związany z Warmią ksiądz Walenty Barczewski pisał o niej w drugim dziesięcioleciu XIX wieku jako o krainie wszelkiego dostatku, to jego opis, zamieszczony w *Geografii polskiej Warmii* należy uznać jednak za wyidealizowany: „Ziemia jest bardzo urodzajna, wydaje hojnie pszenicę, żyto, jęczmień, owies, len, groch, kartofle, warzywo, ponieważ piaszczysta i bagnista, zdatna chyba dla łubinu (lupyny), seradeli, torfu, to znowu urozmaiconą pagórkami, lasami, łąkami, jeziorami”. Uwierzyć można jednak temu autorowi, że „lasy i gaje (...) wydają nieoszacowane bogactwo drzewa, torfu i zwierza, a mnóstwo czystych jezior ukrywa w sobie coraz to nowe skarby ryb i raków”, ponieważ wszyscy autorzy podkreślają jak wielką rolę w jadłospisie Warmiaków odgrywały ryby słodkowodne i sprowadzane z dalekiego Bałtyku śledzie. Także dziko rosnące rośliny - na przykład borówki czernice, żurawiny, maliny, jeżyny, śliwa tarnina, jak również przetwarzane na wino owoce czeremchy, głogu czy dzikiej róży, na piwo jałowiec nazywany tu kadykiem. Na przednówku zbierano podagrycznik czyli girsz, pokrzywy, lebidę i inne liście gotowane na jarmuż lub Kohl, czyli wiosenną zupę. Ceniono tu i na różne sposoby przetwarzano grzyby.

Choć ziemia południowej części Warmii jest lepsza niż na przykład mazurskie piaski, to i tak opinia księdza Barczewskiego, młodego wikarego z Butryn, nie daje się obronić w zestawieniu z chociażby lokalnymi powiedzeniami (jak prześmiewcze: *ma żyto jak na Dajtkach jarka*), czy z najszerzej w II połowie XIX wieku zakrojoną ankietą etnograficzną Józefa Rostańskiego, dotyczącą wykorzystywanych w kuchni różnych regionów Polski roślin uprawnych i dziko rosnących. Na jej podstawie wiadomo, że Warmiaczy ze zbóż uprawiali przede wszystkim żyto (pszenica nie wszędzie się udawała, a częstym dodatkiem do ciasta chlebowego były ziemniaki), grykę, jęczmień, owies i proso na kaszę jaglaną. Niedostatek zboża uzupełniano dziką manną, czyli prawdopodobnie trawą *Glyceria fluitans*, rosnącą na podmokłych terenach i dojrzewającą już w czerwcu. Podstawą żywienia były jednak przede wszystkim ziemniaki, przyrządane zarówno na słoń, jak i słodko. Z warzyw udawał się dobrze groch, nazywany tu burym, rzepa, buraki, kapusta i brukiew – te trzy ostatnie utrwalano na zimę dzięki kiszeniu. Fermentacji poddawano też owoce,

wytwarzając gdzieś na przykład ocet jabłkowy, przede wszystkim jednak produkowano swojskie *zinko* i inne niskoprocentowe napoje alkoholowe.

Na terenie południowej Warmii uprawiano z większym bądź mniejszym powodzeniem również marchew, kalafior, ogórki i dynie, a nawet bardziej egzotyczne warzywa takie jak karczochy, galarepa, brokoli, szparagi. Kukurydza również była znana, ale uprawiana wyłącznie dla przyjemności. Co ciekawe, w ogrodach tradycyjnie pojawiał się też modny obecnie amarantus, nazywany tu lisim ogonem. Potrawy przygotowane na bazie uprawianych roślin kraszono albo tłuszczem zwierzęcym (smalcem wieprzowym lub gęsim), albo olejami: lnianym, konopnym, rzepakowym lub słonecznikowym, wyłaczanymi na własne potrzeby przez *gburów*, czyli zamożnych gospodarzy.

Do przyprawiania i podtrzymywania zdrowia służyły zioła – z ogrodu, łąki i lasu. I tak obowiązkowo przy domu musiały się znaleźć szczypiorek, pietruszka, majeranek, koper, lubczyk, ruta, a także dziś niesłusznie zapomniana bylica boże drzewko. Uprawiano też szalwię, cząber, marunę, kolendrę, anyż i pozyskiwano arcydzięgiel, rumianek, kminek, lebidkę, macierzankę, dziurawiec, bluszcz kurdybanek. Lista wykorzystywanych ziół jest więc dość długa, a uzupełnić byłoby ją można o rośliny barwierskie i powszechnie wykorzystywaną do prania mydlnicę, nazywaną tu dzikim goździkiem.

Prócz warzyw, ziół i owoców na stołach pojawiało się oczywiście mięso i inne produkty zwierzęce. Zgodnie z ustaleniami etnograficznymi, przedstawionymi w monografii *Kultura ludowa Mazurów i Warmiaków*, w okresie międzywojennym na Warmii mięso jadano często, oczywiście w bogatszych gospodarstwach. Miało to związek z lepszymi niż na Mazurach warunkami uprawy roślin paszowych, ale też i z wysokim poziomem umiejętności przetwarzania produktów mięsnych.

Bardzo ważne miejsce w warmińskiej kuchni zajmowały i zajmują produkty mleczne – w tym świeże i zsiadłe mleko krowie (niegdyś w biedniejszych gospodarstwach – kozie), masło i kiza, czyli twaróg. Wyrabianiem i sprzedażą produktów mlecznych, w tym masła, zwyczajowo zajmowały się kobiety. One też na różne sposoby modyfikowały przepis na

kizę, by dawała się dłużej przechować. Żółtych serów raczej nie wytwarzano, maślanka i serwatka stanowiły dodatek w karmie dla świń.

Jeśli chodzi o mięso, to wołowinę jedzono rzadko i z konieczności (na przykład po złamaniu nogi przez krowę), ceniona natomiast była wieprzowina, a z drobiu – kaczki i gęsi. Kury hodowano na użytek własny i sprzedaż, a od czasu do czasu pojawiała się na stole baranina. Mięso przygotowywane było przede wszystkim z okazji świąt, ale część wyrobów, bazujących na krwi i podrobach (a więc na przykład czernina, salcesony, woszty na krupach czyli kaszanki) wymagała natychmiastowej obróbki.

Podstawową metodą utrwalania mięsa i ryb było wędzenie – w wielu domach na strychu znajdowała się wędzarnia. Tym sposobem konserwowano nie tylko wędliny, ale też ryby, czasem twarogi (im dawano raczej podeschnąć), podwędzano grzyby, śliwki i gruszki ulegalki. Kolejny, szeroko stosowany sposób, polegał na zastosowaniu pasteryzacji w słojach Wecka czyli *szklankach*. W zależności od rodzaju mięsa stosowano różne przepisy, ale starannie przygotowane przetwory gwarantowały świeżość. Weki służyły też do marynowania w lekkim occie obsmażonych wcześniej ryb, kolejnego przysmaku.

Nieco zapomnianymi już w XX wieku metodami było suszenie lub solenie – stosowano je wcześniej na tych terenach, by przedłużyć świeżość ryb lub jako część procesu wędzenia. Chętnie suszono jednak owoce takie jak jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki, jagody czernice i jonki, czyli porzeczeki. Także warzywa strączkowe, marchew, seler, rzepę, buraki, jak również grzyby – te ostatnie również solono.

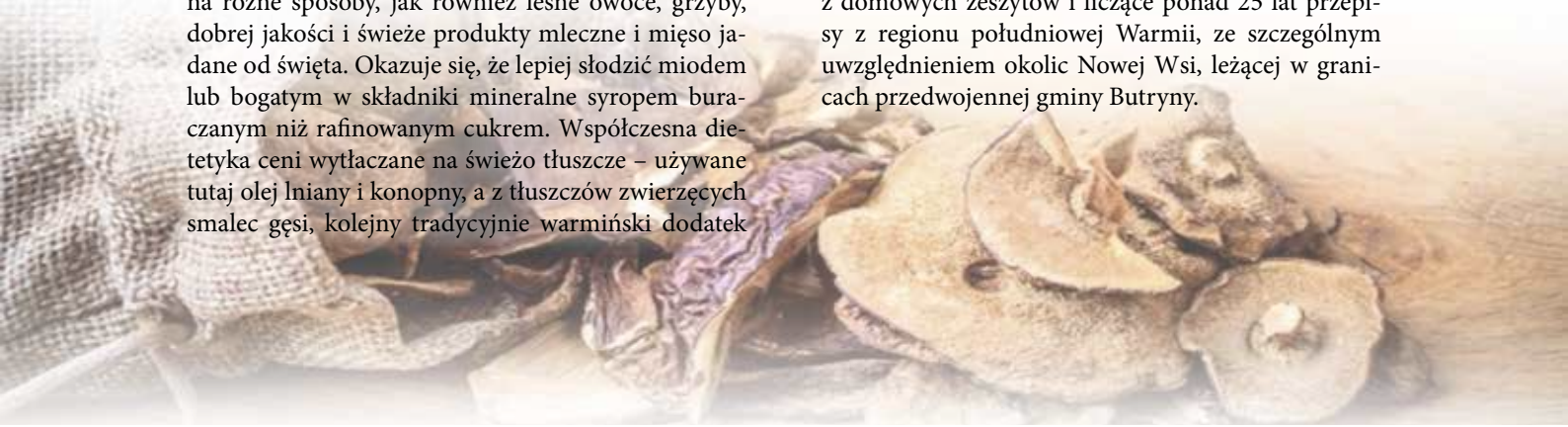
Okazuje się, że solidna, warmińska kuchnia, bazująca na świeżych lub w prosty sposób przetworzonych składnikach, wraca do łask. Docenia się coraz powszechniej produkty kiszone i fermentowane na różne sposoby, jak również leśne owoce, grzyby, dobrej jakości i świeże produkty mleczne i mięso jądane od święta. Okazuje się, że lepiej słodzić miodem lub bogatym w składniki mineralne syropem buraczanym niż rafinowanym cukrem. Współczesna dieta ceni wytlączone na świeżo tłuszcze – używane tutaj olej lniany i konopny, a z tłuszczów zwierzęcych smalec gęsi, kolejny tradycyjnie warmiński dodatek

do *sojdy* chleba.

Na szczęście przetrwały receptury tradycyjnych specjałów, jedzonych na co dzień i od święta. Na wielkanocne woszty, zilce, szpeki i kuchy; na szybko gotowane muzy, jak tutaj nazywano zupy. Odtwarzane są teraz przepisy na dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami lub mięsem, plince, szmukul obowiązkowy do pieczonej gęsi i wiele innych potraw. Na nowo odkrywa się walory smakowe i zdrowotne popularnej na Warmii żółtej brukwi, jedzonej kiedyś na surowo lub kiszanej. Coraz więcej osób dzieli powszechne niegdyś przekonanie, że *dobry gospodarz zawsze swój chleb ma*, a na regionalnych stoiskach, podczas imprez nawiązujących do dawnych kiermasów, pojawiają się fafernuchy, surgały czy też obrzędowe, albo tylko dla dzieci wypiekane nowolatka – figurki zwierzątek, znane również na Kurpiach i Podlasiu. W kuchni warmińskiej sporo zresztą takich zapożyczeń z sąsiednich regionów, wystarczy przypomnieć sobie, jak często przyrządzany jest i uznawany za swojski na przykład chłodnik. To samo dotyczy marchwi po mazursku albo litewskich kartaczy czy pieczonych pierogów.

Niektórzy z dawnych mieszkańców wyjechali lub stracili kontakt z rodzinną miejscowością. Do tej pory żyją jednak przedstawiciele najstarszego pokolenia Warmiaków – i zaczynają opowiadać o prostej, smacznej kuchni, dziwiąc się, że ktoś może się nią interesować. Sporo przedwojennych przepisów przedwędowało też stopniowo od warmińskich gospodyń do ich nowych sąsiadek, które przyjechały z pobliskich Kurpiów, Mazowsza lub z dalszych regionów. Rosną młode pokolenia, dla których miejsce urodzenia rodziców nie jest już tak ważne, jak ich własne – Warmia.

By nie zapomnieć o tych najstarszych i pomóc najmłodszym w odnalezieniu kulturowej tożsamości, przedstawiamy tu zatem pochodzące głównie z domowych zeszytów i liczące ponad 25 lat przepisy z regionu południowej Warmii, ze szczególnym uwzględnieniem okolic Nowej Wsi, leżącej w granicach przedwojennej gminy Butryny.





WIOSNA

*Z tamtyj strony dwora zielenio się siola,
przechodzi się śliczna pani z anielskiego dwora,
z anielskiego dwora.*

fragment pieśni zanotowanej w Rusi,
powiat Olsztyn



SAŁATKA Z JAJKIEM, NOWALIJKAMI I DOMOWYM MAJONEZEM

6

SKŁADNIKI SAŁATKI DLA 2 OSÓB:

- 4 ugotowane jajka
- pęczek szczypiorku lub cebuli siedmiolatki
- 8 – 10 rzodkiewek
- główka sałaty
- kilka liści szczawiu
- 2 łyżki domowego majonezu
- sól
- pieprz
- łyżeczka octu winnego lub jabłkowego

OPCJONALNIE:

- młode listki mniszka lekarskiego (mleczka)
- kilka młodych listków krwawnika
- kilka liści ogórecznika
- młode pędy groszku
- jadalne kwiaty do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rzodkiewki, szczypiorek i inne zioła po opłukaniu i osuszeniu pokroić, sałatę porwać. Doprawić pieprzem i solą, delikatnie pomieszać z octem. Jajka podzielić na ćwiartki i wyłożyć na sałatkę. Całość dekorować majonezem i kwiatkami wiosennych stokrotek, fiołków lub bratków.

Do sałatki dodać można również bogate w witaminy liście rzodkiewek. Najlepsze są młode, później nieco gorzkniej. Zawsze trzeba jednak sprawdzić, czy nie zostały zaatakowane przez szkodniki.



DOMOWY MAJONEZ

SKŁADNIKI:

- 2 żółtka
- 1 łyżeczka octu winnego lub soku z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy
- ½ łyżeczki soli
- ½ szklanki oleju słonecznikowego (lub pół na pół z lnianym)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki na kilka godzin przed przygotowaniem wyjąć z lodówki, by miały temperaturę pokojową. Żółtka pomieszać z solą, octem i musztardą, po czym cienkim strumieniem, powoli wlewać olej, miksując całość do uzyskania jednorodnej konsystencji.

Jeśli zależy nam na gęstym majonezie, dodajemy więcej oleju lub używamy ugotowanych żółtek. Rozwarstwiony majonez można też uratować, wlewając go do naczynia z łyżką ciepłej wody i energicznie mieszając.



ROSÓŁ Z KURY Z NUDLAMI I BLUSZCZYKIEM KURDYBANKIEM

8

SKŁADNIKI:

Rosół:

- kura z wolnego wybiegu
- włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por)
- 1 - 2 ząbki czosnku
- liść laurowy, ziele angielskie
- kilka suszonych plasterków prawdziwków lub koźlarzy
- korzeń, nasiona lub ziele lubczyku (uwaga, bardzo aromatyczne!)
- pieprz
- sól
- świeży lub suszony bluszczyk kurdybanek

Nudle:

- 1 całe jajko
- 2 żółtka
- ½ łyżeczki soli
- 2 szklanki mąki 550 (40 dkg)
- łyżka oleju
- 2 - 3 łyżki wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rosół:

Sprawioną kurę włożyć do garnka z chłodną

wodą, gotować na małym ogniu z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego, ziaren pieprzu, lubczyku, czosnku i grzybów. Gdy zaczyna być miękka, dodać pokrojone i podsmażone warzywa, gotować do miękkości i osolić.

Nudle:

Na stolnicę przesiać mąkę, wybić na środek jajko i żółtka, dodać sól i olej, posiekać wszystko drobno nożem. Gdy całość będzie zbyt sypka i trudno ją będzie formować, dodać nieco wrzątku i wyrabiać ścisłą masę około 10 minut, aż stanie się elastyczna. Następnie uformować kulę - trzeba dać jej odpocząć co najmniej pół godziny. Pokroić na cztery części i każdą rozwałkować cienko na stolnicy, podsypując jak najmniej mąką. Płaty podsuszyć kilka minut, po czym składać razem i całość kroić na szerokość 3 - 4 milimetrów. Makaron (nudle) gotuje się około 7 minut w dużej ilości wody z solą i łyżką tłuszczu.

Mięso z rosółu wyjąć (można je wykorzystać do innych potraw), na talerze rozłożyć po sporej porcji nudli, wlać rosół z warzywami, posypać kurdybankiem - najsmaczniejszy jest świeży.





SCHABOWY Z TŁUCZONYMI ZIEMNIAKAMI, DUSZONĄ MARCHEWKĄ I GROSZKIEM

SKŁADNIKI: (PORCJA NA 4 OSOBY)

- Schab z kością (4 plastry około 1,5- 2 cm)
- 4-5 marchwi (ok. 0,5 kg)
- 40 dkg ugotowanego groszku
- 4 łyżki masła
- 1 kg ziemniaków
- bułka tarta
- 2 jajka
- pieprz
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso umyć, oczyścić i rozbić tłuczkiem. Przyprawić solą i pieprzem, odstawić na ok. 15 minut. W głębokim talerzu rozbić 2 jajka, roztrzepać. Na drugi talerz wysypać bułkę tartą. Kawałki schabów zanurzyć w roztrzepanych jajkach, potem obtoczyć z każdej strony w bułce tartej. Smażyć na głębokim i rozgrzanym oleju do zarumienienia się (ok. 2-3 minuty na stronę). Ziemniaki ugotować. Marchewkę obrać, pokroić w kostkę. Do garnka wlać trochę wody, dodać pokrojoną marchewkę i dusić około 20 minut. Pod koniec duszenia dodać groszek i 2 łyżki masła. Ziemniaki odcedzić, dodać masło (2 łyżki). Podawać tłuczone, posypane pietruszką.

PRZEDNÓWEK I POŻYWIENIE GŁODOWE



W armiacy pościli z różnych względów. Tradycyjnie odmawiano sobie mięsa, a także wszystkich tłuszczów zwierzęcych, w całym okresie Wielkiego Postu – tego wymagała religia. Czasem jednak, szczególnie w okresie kryzysu gospodarczego lat dwudziestych lub podczas II wojny światowej, na przednówku jedzono produkty roślinne z całkiem prozaicznych powodów. Podstawą posiłków prawie zawsze były ziemniaki i kapusta, ale sięgano i po rośliny dziko rosnące. Jeszcze na początku XX wieku dość powszechnie zbierano nasiona rośliny rosnącej nad brzegami jezior, nazywanej dziką manną – na mąkę i kaszę. Dawała ona plon już w czerwcu, a więc znacznie wcześniej niż zboża. W oczekiwaniu na schabowego (duszonego tu czasem z dodatkiem suszonych śliwek) wiosną zadowalano się zupą z pokrzyw, lebiody, czasem młodymi liśćmi niektórych gatunków drzew. Okazuje się teraz, że niezbyt cenione zielsko może wydatnie wspomóc osłabiony przez zimę organizm. Może schabowy również inaczej będzie wtedy smakował.





WĘDZONE PÓŁGĘSKI

SKŁADNIKI:

- piersi gęsi
- sól – 1 łyżeczka na kilogram mięsa
- zmielone przyprawy – czarny pieprz, jałowiec
- opcjonalnie tymianek i majeranek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piersi gęsi natrzeć solą, pieprzem i jałowcem. Pozostawić w chłodzie i zamkniętym naczyniu na tydzień, codziennie obracając. Po tym czasie uformować tak, by skóra otaczała mięso, zasznurować i suszyć kilka godzin, a najlepiej cały dzień. Wędzić w temperaturze 60 °C przez 3 godziny, a kolejne dwie w 80 °C. Pozostawić w wędzarni do wystygnięcia.

Do wędzenia nadaje się drewno z twardych drzew liściastych. Najbardziej popularnym, bo dającym najlepsze rezultaty smakowe i kolorystyczne jest drewno z olchy, buku, jabłoni, śliwy, gruszy i innych drzew owocowych. Warto też eksperymentować z pędami winorośli czy gałązkami rokitnika.

PRZY WIELKANOCNYM STOLE



Wiosenne święta na Warmii nie różniły się bardzo od tych w pozostałych częściach Polski, gdzie dominował katolicyzm, ale i zachowana została symbolika odradzającego się życia – nieodzownym elementem były więc jajka, jedzone w dużych ilościach, i oczywiście zdobione. Pisanki barwiono na brązowo w łuskach cebuli, na zielono przy pomocy trawy lub seradeli, a czerwoną barwę osiągnano, wykorzystując sok z buraka. W niektórych domach, a szczególnie tam, gdzie żywe były wzorce niemieckie, dzieci mogły cieszyć się pierwszego dnia Świat, poszukując czekoladowych jajek w ogrodzie lub innym, ustalonym przez rodziców miejscu.

Świąteczne śniadanie wspomina w jednej ze swoich książek Edward Cyfus. Według niego, prócz jajek nie mogło wówczas zabraknąć uwędzonych na tę okazję *szpeków*, czyli boczków, kielbas, szynki, mięsnych galaret nazywanych *zilcami*. Równie starannie przygotowywano także obiad, podczas którego podawano zwyczajowo (nie tylko z okazji Wielkanocy, ale i Bożego Narodzenia, ślubów i innych uroczystości) rosół z *nudlami*, czyli swojskim makaronem albo ryżem, no i wspominany z rozrzewnieniem przez wiele osób *szmurkul* w towarzystwie kaczki lub gęsi i kartofli. Tak działo się w bogatszych domach, ale wszędzie starano się świętować i przy stole – nawet jeśli rosół miał być tylko z dodatkiem zacierek z żytniej mąki. Dlatego roztropna gospodyni nie piekła całej kaczki, tylko od razu ją porcjowała. Tym sposobem wszyscy mogli dostać choć po małym kawałku.

Kultywowany był także zanotowany w różnych regionach Polski zwyczaj spożywania innego pokarmu, czyli wierzbowych bazi. Przejeść się kotkami nie można było – łykało się tylko kilka – a ten magiczny zabieg miał sprawić, że nie zapadało się przez cały rok na choroby gardła. Można mówić w tym przypadku o przesądzie, lecz współczesna nauka potwierdza, że chroniąca przed przeziębieniem substancja, wchodząca w skład aspiryny, znajduje się we wszystkich częściach wierzby, również w baziach. Biorąc pod uwagę to, że Wielkanoc bywała na Warmii zimna i biała, taki przesąd zasługuje na uznanie.





TWAROGOWE OPONKI

SKŁADNIKI:

- 30 dkg twarogu
- 0,5 kg mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- cukier wanilinowy
- 5 łyżek masła
- 2 jajka
- 0,5 kg smalcu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Twaróg zemleć 2-3 razy. Mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać pokrojone masło. Wszystkie składniki posiekać tak, żeby się połączyły. Wsypać cukier wymieszany z cukrem wanilinowym, dodać jajka i zmielony ser. Szybko wyrobić masę. Ciasto rozwałkować i szklanką wycinać okrągłe placuszki. W każdym placuszku wyciąć dziurkę np. kieliszkiem. W naczyniu rozgrzać dobrze tłuszcz, wrzucać krążki i smażyć je z każdej strony na złoty kolor. Gotowe wyjmować i odsączać z tłuszczu. Ciepłe oponki oprószyć cukrem pudrem.

Najlepiej smakują ciepłe, ze szklanką zimnego mleka.



CIASTO Z RABARBAREM

SKŁADNIKI BISZKOPTU:

- 4 jajka, szklanka mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- esencja waniliowa lub łyżeczka cukru wanilinowego

SKŁADNIKI MASY:

- 10 łodyg rabarbaru (około 1 kg)
- odrobina wody
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- olejek migdałowy
- 3 łyżki kaszy manny

WIERZCH:

ubita śmietana 30 lub 36 % - ilość wedle upodobań

SPOSÓB WYKONANIA:

BISZKOPT:

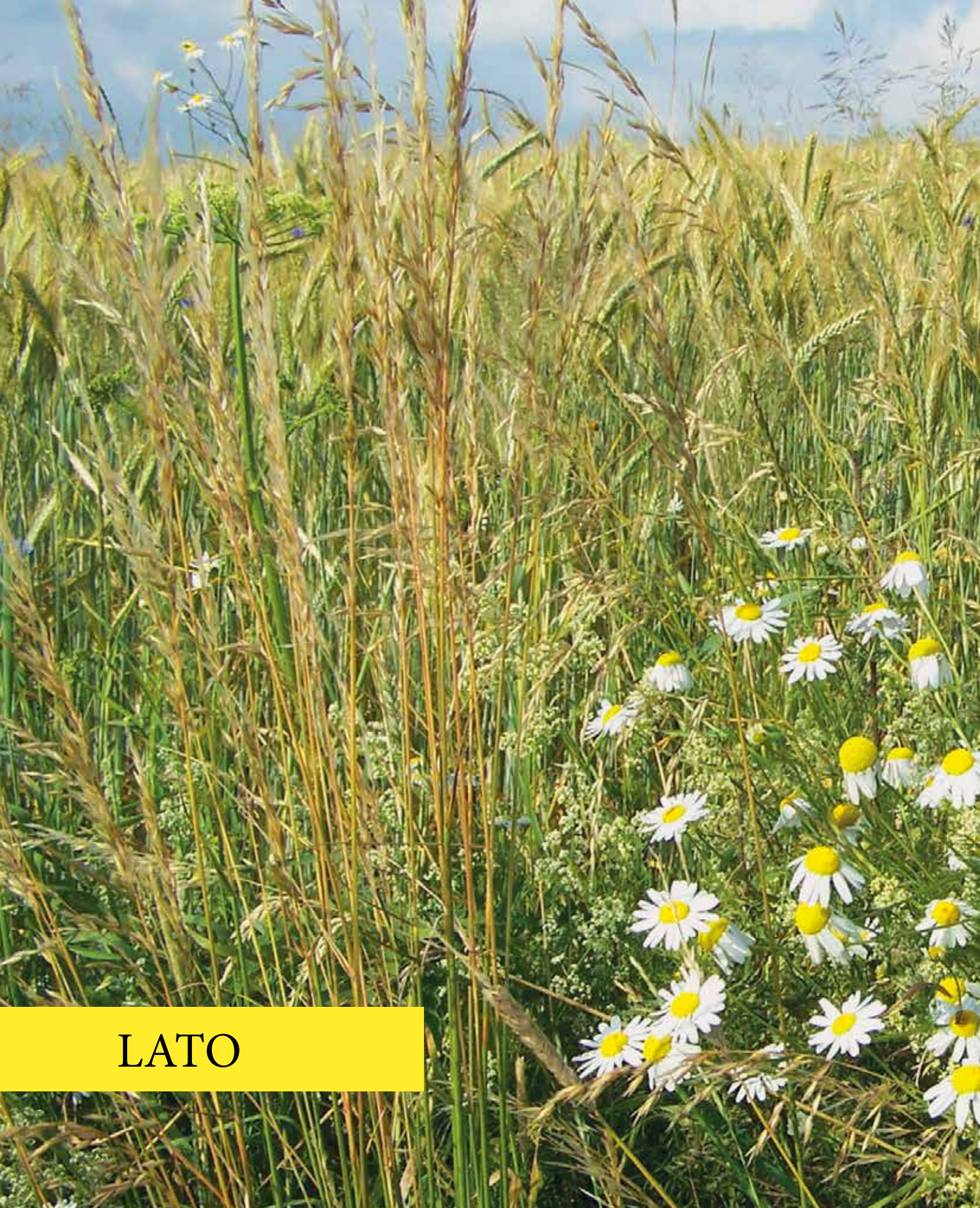
Ubić całe jajka z cukrem i cukrem wanilinowym, następnie dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Całość wlać do natłuszczonej i wysypanej mąką tortownicy z wrębem i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 30 min. w temperaturze 180 °C.

MASA:

Rabarbar obrać ze skórki i pokroić w kostkę, a następnie rozgotować pod przykryciem w odrobinie wody z dodatkiem cukru. Pod koniec dodać kaszkę i olejek migdałowy. Wykładać dość gęstą masę na biszkopt.

Po ostygnięciu masy ciasto udekorować ubitą śmietaną i schłodzić.

Ciasto zwyczajowo podawano zimne, do kawy.



LATO



*Choćby padały z nieba powrozy
ty, gburze, szykuj do żniwa wozy.*

przysłowie warmińskie



MUZA Z KRUSZEK Z ZACIERKAMI

SKŁADNIKI ZUPY: (PORCJA NA 4 OSOBY)

- 1 kg gruszek ułęgałek
- ½ l mleka
- ½ l wody
- cukier do smaku
- szczypta soli
- 4 goździki

ZACIERKI:

- 1 jajko
- około 5 łyżek mąki
- szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Gruszki ułęgałki umyć, połowę obrać i pokroić na ćwiartki, usuwając gniazda nasienne. Wrzucić do garnka i poddusić na małym ogniu z niewielką ilością cukru. Po około 10 minutach zalać wodą, dodać szczyptę soli oraz goździki i gotować pod przykryciem kolejnych 10 minut. W tym czasie sporządzić zacierki, łącząc ich składniki i rozcierając rękoma do uzyskania równomiernych kluseczek. Następnie wrzucać je stopniowo do garnka z gotującymi się gruszkami i energicznie mieszać. Po około 5 minutach, gdy kluski będą ugotowane, dodać mleko i doprowadzić całość do wrzenia. Doprawić do smaku cukrem. Muza z kruszek dobrze komponuje się również z cynamonem.

SZYBKIE, LETNIE OBIADY



Lato na wsi to czas wzmożonego wysiłku, związanego z sianokosami, a w lipcu i sierpniu ze żniwami. Także długość dnia wymagała innego rozplanowania posiłków; stąd obecność *przedpołudnika*, który pełnił funkcję łatwego do zabrania na pole drugiego śniadania. W skład *przedpołudnika* wchodziła często kromka chleba ze świeżym masłem lub smalcem, do tego kubek mleka albo kawy zbożowej. Jedzono go długo po pierwszym posiłku, czyli około godziny 10.00...

Także obiady organizowano w taki sposób, by były niekłopotliwe. Bardzo chętnie jadano zupy z różnych owoców, zabielaone mlekiem i z dodatkiem makaronu lub zacierek. W końcu czerwca dojrzewały już w lesie czarne jagody, potem przychodził czas na maliny, porzeczki czyli *jonki*, jeżyny i gruszki ulęgalki. Na ich bazie robiono nie tylko zupy (*muzy*), ale także soki, kompoty, wina, galaretki i dżemy. Te ostatnie stanowiły nadzieję do letniego deseru, czyli pszennych placków (naleśników), obowiązkowo zwiniętych w ruloniki.

Główny posiłek często opierał się – jak zwykle – na ziemniakach, z których robiono kluski, smażono *plince* lub po prostu gotowano i podawano okraszone olejem lub z ogórkiem i śmietaną - jako główne danie. Jako dodatki do ziemniaków występowały tu też kwaśny sos, czyli *sauersulse*, marchew gotowana na gęsto albo młoda kapusta, nazywana w takim przypadku *leniwą*.

Takie obiady rekompensowano sobie na *kiermasach*, czyli poczęstkach organizowanych z okazji odpustów.





PLINCE Z POMOĆKĄ

SKŁADNIKI PLINCÓW:

(PORCJA DLA 2 OSÓB, 10 PLACKÓW)

- 40 dkg ziemniaków
- 2 jajka
- ½ szklanki pszennej mąki
- 2 średnie cebule
- ząbek czosnku
- sól i czarny pieprz
- olej do smażenia

POMOĆKA ZE ŚMIETANY:

- kwaśna śmietana
- cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA PLINCÓW:

Obrane ziemniaki utrzeć i pozbyć nadmiaru wody jak w przepisie na kluski żelazne. Dodać do masy pozostałe składniki, mieszać i smażyć z dwóch stron na rozgrzanej patelni, formując cienkie, owalne placuszki.

Plince smaczne są nawet zjadane same, bez dodatków, a pomoćka może być zarówno słodka, jak i słona.

POMOĆKA Z KIZY (TWAROGU):

- 10 dkg tłustego twarogu
- 1-2 łyżki kwaśnej śmietany
- szczyptę
- sól
- pieprz



POMOĆKA GRZYBOWA:

- 25 dkg świeżych grzybów
- 2 cebule
- sól
- pieprz
- natka pietruszki
- opcjonalnie cząber i tymianek
- szklanka kwaśnej śmietany
- 1 łyżka masła, smalcu lub oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA GRZYBOWEJ POMOĆKI:

Grzyby (kurki, podgrzybki, maślaki, prawdziwki itd.) oczyścić, pokroić w plastry i udusić w odkrytym garnku, podlewając na początku odrobiną wody. Osolić, dodać po około 10 minutach tłuszcz i pokrojoną cebulę, dusić do miękkości. Na koniec doprawić ziołami, świeżo zmielonym pieprzem i kwaśną śmietaną. Na talerzu posypać natką pietruszki.





RYBA W GLASKACH

SKŁADNIKI:

- 1 kg mniejszych ryb słodkowodnych lub świeżych śledzi
- mąka krupczatka do panierowania
- sól i pieprz
- olej do smażenia
- lekka zalewa octowa: 1 l wody, 200 ml octu spirytusowego 10 %, 2 łyżki cukru, 2 łyżeczki soli
- marchewka
- seler
- cebula
- listek laurowy, po 1 na słoik
- ziele angielskie, po 3 na słoik
- pieprz czarny lub czerwony (do stynek) w ziarenkach – po 3 na słoik.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Oczyszczone i pozbawione głów ryby solić i posypać zmielonym pieprzem. Ryby obtoczyć w krupczatce, starając się, by mąki nie pozostało na nich zbyt wiele. Smażyć na rozgrzanym oleju z dwóch stron i gorące przełożyć dość ściśle do wymytych i wyparzonych słoików. Zagotować wodę z solą, cukrem, listkiem laurowym, pieprzem, zielem angielskim, do gorącego płynu dorzucić paski marchwi i selera oraz pokrojoną w piórka cebulę. Zalewę gotować 5 minut, a po tym czasie wlać ocet i powtórnie zagotować. Gorącą zalewę z przyprawami i warzywami wlać do słoików z rybą w taki sposób, by żadna część ryby nie wystawała ponad płyn. Zakręcić i włożyć pod koc do wystudzenia. Tak przygotowane rybki tracą ości, a jeśli można je już po 2 – 3 dniach. Jeśli będą trzymane w chłodzie, zachowają świeżość co najmniej miesiąc.

Stynki - pyszne rybki o zapachu świeżego ogórka (na świeżo, po usmażeniu go tracą) tradycyjnie przygotowuje się w całości, włącznie z wnętrznościami.



GALARETKA Z JONKÓW

WERSJA I

SKŁADNIKI:

- 1 kg czerwonych porzeczek
- 40 dkg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte owoce zasypać połową cukru na kilka godzin, zagotować, zostawić do ostygnięcia i zagotować po raz drugi. Przetrzeć masę przez drobne sito, dodać resztę cukru i gotować do momentu, aż wylana na papier do pieczenia kropla będzie miała żelową konsystencję.

Podawać jako dodatek do lodów lub innych deserów.

WERSJA II

SKŁADNIKI:

- 1 kg owoców
- 1 kg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte owoce i cukier podgrzewać w garnku do zagotowania, często mieszając. Odstawić na kilka minut, po czym wlać na gęste sito, by sok sam powoli ściekał. Galaretkę przygotowaną z tak dużą ilością cukru można długo przechowywać bez obawy, że sfermentuje.

WERSJA III:

SKŁADNIKI:

- 1 kg owoców
- ½ kg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte i pozbawione szypulek owoce ucierać w makutrze, stopniowo dodając cukier. Powstałą galaretkę przechowywać bez pasteryzacji w chłodnym i ciemnym miejscu, w wyparzonych słoikach, które przykrywa się papierem pergaminowym nasączonym spirytusem.



CHLEB Z GĘSIM SMAŁCEM

SKŁADNIKI NA SMALEC:

- 1 kg gęsiego tłuszczu
- 4 średnie cebule (ok. 200 g)
- 1 jabłko (100 g)
- 4 łyżeczki soli
- 2 łyżki suszonego majeranku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Tłuszcz pokroić w kostkę i wytapiać w garnku, na małym ogniu. Gdy stanie się szklisty, dodać drobno pokrojone w kostkę cebule i jabłko. Gdy skwarki zaczną się rumienić, wsypać sól, a tuż przed zestawieniem z ognia – majeranek.

Na Warmii pieczono przede wszystkim żytni chleb z grubo mielonej mąki (*rżanej*), często z dodatkiem ziemniaków. Bardzo długo utrzymywała się tradycja samodzielnego wypieku bochenków, pomimo możliwości kupna pieczywa w sklepie. Mawiano: *dobry gospodarz zawsze swój chleb ma.*

ŚWIĘTO MATKI BOSKIEJ ZIELNEJ



Choć dożynki i święto Matki Boskiej Zielnej to obecnie dwie odrębne Curoczystości, to jednak dzień 15 sierpnia łączył się w kulturze zawsze z czynnościami świadczącymi o tym, że żniwa mają się już ku końcowi i będzie można spokojnie czekać na zimę. Święcono wtedy nie tylko zioła, ale również owoce, warzywa, a przede wszystkim zboże. Im więcej gatunków znalazło się w *równiance*, czyli bukiecie niesionym do poświęcenia, tym lepiej. Służyły one aż do kolejnej wiosny, zabezpieczając domy przed piorunem i innym złem. Zioła wykorzystywane były też do okadzania chorych ludzi i zwierząt w gospodarstwie, a na przykład poświęcone jabłko leczyło ponoć z bólu gardła. Marchew, również obecna w bukiecie, uwalniała od kolki wątrobowej i żółtaczki. Ważną rolę na warmińskim stole pełnił groch, więc i jego nie mogło zabraknąć. Nie przypisywano mu konkretnych mocy leczniczych, ale umieszczano wśród innych roślin z intencją: żeby się darzyło. *Równianki* nie wolno było wyrzucić; wiosną następnego roku używano ziarna z kłosów do pierwszego siewu, by rodzinie nie zabrakło tego, co najważniejsze – wspólnie spożywanego chleba.





KUCH DROŻDŻOWY

SKŁADNIKI CIASTA:

- 10 dkg świeżych drożdży
- 1 ½ szklanki cukru
- 2 szklanki mleka
- ½ kostki masła
- 4 jajka
- 5 szklanek mąki tortowej (ok. 85 dkg)

SKŁADNIKI KRUSZONKI:

- ¾ szklanki mąki
- ½ kostki masła
- 2 opakowania cukru wanilinowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Drożdże połączyć z 2 łyżkami cukru i odstawić na minimum 10 minut. Mleko, cukier i masło rozpuścić w garnku; masę odstawić do ostygnięcia. Rozbić jajka trzepaczką i dodać do ostudzonej masy, następnie dodać przesianą mąkę i rozczyn z drożdży. Ciasto ubijać drewnianą łyżką aż powstaną pęcherzyki powietrza (około 15 minut). Ubite ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na od 2 do nawet 4 godzin.

Przygotować kruszonkę: wszystkie składniki połączyć i ugniatać rękoma do powstania grudek.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na wysmarowaną blachę (40X40 cm), na wierzch posypać kruszonką, przykryć ściereczką i odstawić na 20 minut.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200° C i piec około 35 minut.



NALEWKA Z CHABRÓW

SKŁADNIKI NALEWKI:

- ½ szklanki suchych płatków chabra bławatka
- 300 ml wódki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kwiaty chabra bławatka ususzyć i oddzielić płatki. Zalać w słoju wódką, dobrze zakręcić i pozostawić w ciemnym miejscu (można owinąć). Macerować 2 tygodnie, codziennie wstrząsając. Po tym czasie przecedzić do ciemnej butelki, starannie odciskając.

Ta nalewka jest naturalnie słodka i aromatyczna. Pita w małych dawkach działa żółciopędnie, moczopędnie i uspokajająco.



JESIEN



*Wszystkich na wesele prosim,
na wołu karmionego, na wieprza tłustego,
na sond piwa, na kopę kokoszy,
na wszelkie rozkoszy.*

fragment oracji placmistrza (proszka),
czyli szanowanego gospodarza
– mistrza ceremonii weselnej



KAPUSTA Z KRUPAMI

SKŁADNIKI:

(PORCJA DLA OKOŁO 4-5 OSÓB)

- 3 litry wody
- 500 g kiszanej kapusty
- 2 średniej wielkości golonki
- 4 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 5 ziarenek pieprzu
- 2 marchwie
- 5 łyżek stołowych kaszy jęczmiennej
- szczypta soli
- 6 średniej wielkości ziemniaków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki i ugotować. Do garnka włożyć golonkę, zalać wodą, dodać przyprawy i marchew. Gotować. Po około godzinie (gdy golonka będzie półmiękką) dodać kaszę i kapustę. Gotować. Gdy golonka będzie już miękka (będzie odchodzić od kości) wyciągnąć ją razem z marchwią z wywaru. Wywar gotować jeszcze około 20 minut. Wyjętą marchew pokroić w kostki. Dodać do zupy. Zupę podawać z ugotowanymi ziemniakami i ugotowaną golonką (golonkę przed podaniem na talerz można podzielić na mniejsze kawałki).

KISZENIE (NIE TYLKO) KAPUSTY



W październiku przychodził między innymi czas na suszenie marchwi i rzepy oraz kiszenie białej kapusty, obok ziemniaków głównego źródła witamin zimą. Całe główki najpierw kilka dni przetrzymywano - do lekkiego zwiędnięcia zewnętrznych, wyrzucanych liści - a potem dopiero szatkowano i ubijano w drewnianej beczce z dodatkiem soli i przypraw takich jak kminek, jałowiec, koper czy marchewka. W beczce pojawiały się też czasem całe jabłka lub głowy kapusty, a niektóre gospodynie dokładały nieco żurawiny. Tak przygotowaną kapustę pozostawiano przez około dwa tygodnie w ciepłe, a później wynoszono do chłodniejszego pomieszczenia. Żadne wesele nie mogło się obejść bez dania z kiszoną kapustą. Proszek zachwalał ją między innymi takim *biwatem* (toastem):

*Kapustecka dobre ziele
Toć ona pasuje i na wesele,
Po jednym i po drugim psiwku wykiniceniu,
ona jest dobra ku ozdrowieniu.
A pozywajcie ją całymi gębami,
Azebyście potym mogli dobrze psić za stolami.*

W beczkach kiszono nie tylko kapustę, ale również ogórki, a z pozostałych warzyw - buraki, rzepę i czasem żółtą odmianę brukwi. Aby zapewnić im jędrność, gospodynie do solanki dodawały, prócz chrzanu i przypraw, liście wiśni, czarnej porzeczki lub dębu.





CZERNINA Z ŻELAZNYMI KLUSKAMI

32

SKŁADNIKI CZERNINY:

- 2 litry bulionu z kaczki (przygotowanego na porcji rosółowej w ten sam sposób co bulion z ryb)
- marchew
- seler
- pietruszka
- por
- ząbek czosnku
- łyżka tłuszczu
- suszone grzyby
- gałązka lubczyku
- kilka suszonych lub podwędzanych śliwek
- 400 ml krwi kaczki zaprawionej octem
- łyżka mąki pszennej
- sól
- opcjonalnie pieprz
- majeranek
- cząber
- ocet balsamiczny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA CZERNINY:

W garnku na zupę przysmażyć na łyżce tłuszczu pokrojone w talarki warzywa, wlać gorący bulion, dodać grzyby, śliwki i lubczyk. Gotować około 30 minut. W drugim naczyniu zmieszać zaprawioną krew z mąką, dolewając po trochu gorącego płynu z zupy, po czym całość wlać do garnka z zupą i krótko zagotować. Doprawić solą, majerankiem i cząbrem, ewentualnie świeżo zmielonym pieprzem.

Na talerz wyłożyć żelazne kluski i zalać je czerniną. Doprawić octem balsamicznym.

Ocet balsamiczny nie jest oczywiście tradycyjnie warmińskim dodatkiem, ale smakuje z czerniną doskonale.

ZIEMNIAKI GÓRĄ!



Na niezbyt urodzajnej ziemi kartofle, wprowadzone na dobre do uprawy dopiero w XIX wieku, stanowiły podstawę niemal każdego posiłku. Były podstawą obiadu – z sosem i mięsem, jajkami, grochem czy śledziami bądź inną rybą. Liczni autorzy podkreślają, że Warmiaczka potrafiła wyczarować z nich potrawy nie tylko smaczne, ale i bardzo różnorodne. Często dodawano je do ciasta chlebowego, podawano jako kluski i knedle – i to również w zestawieniu z makiem lub suszonymi owocami. *Plince* (placki z surowych ziemniaków) i babkę ziemniaczaną znają wszyscy, bardzo dobre okazują się jednak również słodkie pączki lub oponki z ziemniakami, rogaliki, sernik. Ich zaletą jest również to, że długo zachowują świeżość. Kartofle na zimę kopcowano, przykrywając warstwami słomy i ziemi. Często do przechowania służyły piwniczki w obejściu, nazywane sklepami. Niektóre używane są do dziś.



SKŁADNIKI NA ŻELAZNE KLUSKI:

- ½ kg ziemniaków
- 2/3 szklanki pszennej mąki 500
- płaska łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KLUSEK:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach; zostawić do odcieknięcia na sicie. Sok ziemniaczany zachować w naczyniu i gdy na dnie zbierze się skrobia, ostrożnie odlać, zostawiając ją do klusek. Zmieszać w misce masę ziemniaczaną, skrobię z soku i dodatkowo płaską łyżkę skrobi, jajko i pszenną mąkę. W garnku zagotować około 1,5 l wody, osolic ją i nagrzać we wrzątku łyżkę, która będziemy wkładać kluski. Nabierać szybko porcje masy i zsuwać do wrzątku.

Jeśli kluski się rozpadają, to znaczy, że należy dodać więcej mąki. Trzeba jednak znaleźć złoty środek – zbyt duża ilość mąki powoduje, że kluski stają się zbyt twarde i mniej smaczne.



MIĘSO GOTOWANE, ZIEMNIAKI W ZIOŁACH I MARYNOWANA BANIA

SKŁADNIKI MARYNOWANA BANIA (DYNIA):

- 1 kg dojrzałej dyni
- 20 dkg cukru
- ¾ szklanki wody
- szklanka octu jabłkowego
- goździki (po 1 na słoik)
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA DYNIA:

Dynię obrać, miąższ pokroić w kostkę około 3 cm, obgotować krótko w osolonej wodzie, wyjąć. Do tej samej wody dodać cukier i przyprawy, zagotować i dodać ocet; na koniec do zalewy wrzucić dynię i znów zagotować. Zostawić do następnego dnia, zagotować i całość przełożyć do słoików. Pasteryzować 20 – 30 minut. Dynia jest gotowa do jedzenia po około 2 tygodniach.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

Ziemniaki obrać i podgotować. Gorące obtaczać w mieszance żytniej mąki z solą i suszonymi ziołami

(lebiodka oregano, cząber, estragon, tymianek lub macierzanka). Zapiekać w piekarniku, aż się zrumienią. W tym czasie drobiowe lub wołowe (krzyżowa, pręga, rostbef) mięso z zupy pokroić w plastry. Całość podawać z marynowaną dynią, posypane świeżymi ziołami.



SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW



Pócz przechowywania w kopcach i *sklepach*, dość często stosowano też prosty sposób, jakim było zasypywanie warzyw czystym piaskiem, w dużym naczyniu umieszczanym w piwnicy. Trafiały tam raczej warzywa traktowane jako przyprawowe, czyli seler lub korzeń pietruszki. Kiszonki stały natomiast w sieni lub komorze, gdzie było też miejsce dla kwasu buraczanego, marynat i innych przetworów w *glaskach* oraz warzyw suszonych. W płóciennych workach umieszczano fasolę i różne gatunki grochu, jak również siemię lniane na olej. W tym miejscu można również wspomnieć o suszonych grzybach - dość często na Warmii nie poprzestawano na pozbawieniu ich wody, ale dodatkowo je podwędzano, co nie tylko zapewniało im trwałość, ale również i podnosiło walory smakowe. Tak spreparowane grzyby są doskonałym dodatkiem do kapusty, a tej, jak wiadomo, w kuchni warmińskiej nie mogło zabraknąć.

Ciekawy jest również pomysł fermentowania na ocet nie tylko jabłek, ale również rabarbaru. Ma nie tylko ciekawy smak, ale i piękny, różowy kolor. Warto go sobie zrobić!





SAŁATKA Z KISZONYCH BURAKÓW I WĘDZONEJ RYBY

SKŁADNIKI KISZONKI Z BURAKÓW:

- 3 kg buraków
- 4 l wody
- 4 łyżki soli kamiennej
- kilka listków laurowych
- ziele angielskie
- główka czosnku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KISZONKI:

Na dnie kamionki ułożyć przyprawy, na nich wyszorowane, obrane i pokrojone w plastry buraki. Całość zalać chłodną solanką i dobrze obciążyć, dbając, by żaden plasterk nie pływał po wierzchu. Kamionkę zabezpieczyć od góry lnianą lub bawełnianą ściereczką. Pozostawić w temperaturze pokojowej na około 5 dni, codziennie raz mieszając. Gdy płyn przestanie się burzyć i będzie dostatecznie kwaśny, przelać go

do ciemnych butelek i wynieść do chłodnego pomieszczenia, a buraczki wykorzystać do sałatek, barszczu lub zapiekanek.

SKŁADNIKI SAŁATKI:(porcja dla 2 osób)

- 10 dkg kiszonych buraków
- 20 dkg wędzonej ryby (pstrąg, sieja)
- 20 dkg ugotowanych ziemniaków
- szczypiorek, świeży koperek
- grubo zmielony pieprz
- domowy majonez z dodatkiem śmietany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Buraczki pokroić w słupki, ziemniaki w plastry, rybę rozdrobnić, posiekać szczypiorek i koperek. W salaterce układać warstwami kolejne składniki sałatki, poczynając od ziemniaków. Na koniec zalać majonezem, doprawionym pieprzem.

Kwasu buraczanego nie należy pasteryzować, by nie zniszczyć dobrych dla naszych jelit bakterii. Do kiszenia buraczków najlepsze są kamionki z wrębem, do którego wlewa się wodę. Przy ich zastosowaniu nie ma niebezpieczeństwa pojawienia się pleśni.

REGIONALNE PRZYSMAKI



Są już potrawy z naszego regionu, wpisane na oficjalną listę produktów regionalnych. Wśród nich znaleźć można takie rarytasy jak kawior ze szczupaka, nadziewane ślimaki czy różne rodzaje szynek i kielbas. Na szczęście nie zapomniano o tradycji adwentowej związanej z fefernuszkami (lub *fafernuchami*), odtworzono przepis na jagodzianki olsztyneckie, chętnie smażone są plince z pomoćką i farszynki. Są też produkty codziennego spożycia, takie jak mąka żytnia z Rynku i potrawy oparte wyłącznie na składnikach roślinnych – do nich należy chleb żytnio-orkiszowy z kminkiem, i zdrowy syrop z buraków.

Ten ostatni wytwarzany był w wielu gburstwach na potrzeby własne i stosowany zamiast drogiego cukru. Powszechnie używano go po II wojnie światowej, ze względu na braki w zaopatrzeniu – w sklepach można go było kupić bez trudu aż do lat 60. Jak się obecnie okazuje, nie podnosi poziomu cholesterolu, jest pełen składników mineralnych, w tym magnezu, a na dodatek łatwo go produkować. Stosowany wieczorem zwalcza kaszel, a na cały organizm ludzki działa wzmacniająco. Lista regionalnych przysmaków naszego województwa nie jest długa. Tylko patrzeć, a pewnie odkryta na nowo zostanie zdrowa i smaczna brukiew - *korpiele*. Jej biała odmiana używana była do karmienia zwierząt (do tego służyły też buraki pastewne i liście wszystkich odmian), za to żółtą chrupało się na surowo. *Korpiele* pojawiały się zwykle na stołach zwyczajowo jesienią, warzone jako *ajntopf* z ziemniakami i mięsem. Ciekawe, kto odtworzy to danie.





DOMOWE WINA

WINO Z KORYNTKI (ŚWIDOŚLIWY)

SKŁADNIKI NA 11 L WINA:

- 6 l soku ze świdośliwy – z ok. 10 l owoców
- 4 kg cukru
- 9,5 l wody
- rożdże winne
- pożywka do drożdży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wytłoczyć sok z owoców, po czym wytłoczyny zalać jeszcze raz ok. 4 litrami wody (trzeba ją potem uwzględnić w obliczeniach) i znowu przecisnąć. Całość moszczu wlać do balona o pojemności 20 litrów.

Sporządzić syrop z 2,5 kg cukru i około 3 l wody i po ostudzeniu dodać do moszczu.

Przygotować matkę drożdżową według instrukcji na opakowaniu, jednocześnie wlewając do balona pożywkę. Zaszczepić moszcz, włożyć rurkę fermentacyjną i postawić balon w ciepłym i ciemnym miejscu. W balonie ma być około 15 litrów płynu. Po kilku dniach dodać syrop z ½ kg cukru i sprawdzić jak przebiega fermentacja burzliwa – po około tygodniu należy dodać kolejną porcję syropu z ½ kg cukru, a gdy zapach stanie się wytrawny – ostatnią.

Wino klaruje się dość szybko i pozostawia przyjemne wrażenie świeżości; nie jest tak nasycone jak np. wino z czarnych porzeczek, ale w butelkach pozostaje lekko musujące.



WINO Z GŁOGU

SKŁADNIKI:

- 5 kg owoców głogu (dobrze je zbierać po pierwszych przymrozkach)
- 10 litrów wody
- ok. 3 kg cukru
- matka drożdżowa i pożywka

Ponadto będziemy potrzebować winnego balona wraz z rurką fermentacyjną, a także flanelowy woreczek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Owoce zmiażdżyć w naczyniu i wsypać do balona. Rozgnieciony głóg zalać przegoto-

waną i ostudzoną wodą. Do całości dodać matkę drożdżową i pożywkę, po czym zamknąć balon korkiem z rurką fermentacyjną. Po 3 dniach do nastawu dodać cukier, im więcej, tym wino będzie mocniejsze i rzecz jasna słodsze. Po kolejnych 7 dniach odcedzić moszcz głogowy. W tym celu wykorzystać można wyparzony woreczek flanelowy. W woreczku zostanie moszcz, który należy dokładnie wygnieść. Przebrać wino z powrotem do balona, żeby dojrzewało przez miesiąc. Po tym czasie ściągnąć wino głogowe znad osadu.

W taki sam sposób jak wino z głogu przygotowuje się wino z czeremchy.



GRYS Z MUSEM JABŁKOWYM

(DESER DLA 2 OSÓB)

SKŁADNIKI POTRAWY:

- 400 ml świeżego mleka - 2 szklanki
- ½ szklanki kaszy manny
- sól
- 2 łyżeczki cukru
- mus jabłkowy – około 4 łyżek na porcję
- cynamon (opcjonalnie)

SKŁADNIKI MUSU:

- 1 kg jabłek – najlepiej antonówek
- odrobina wody
- 10 -20 dkg cukru
- sok z 1 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA MUSU:

Wykroić z jabłek gniazda nasienne, obrać (wszystkie obierki można zostawić do octu jabłkowego), pokroić drobno, dodać sok z cytryny i cukier. Gotować pod przykryciem, często mieszając, do miękkości. Gorący mus pakuje się natychmiast do słoików i przechowuje na zapas. Nie trzeba go już dodatkowo pasteryzować.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA GRYSU:

Do chłodnego mleka wsypać kaszkę, odstawić na kilka minut, by spęczniała, po czym podgrzewać do zagotowania, często mieszając. W trakcie dodać sól i cukier do smaku. Do salaterek wyłożyć ugotowaną na sztwno kaszkę i mus jabłkowy.

Jeśli mus będzie gotować się dostatecznie długo i wraz ze skórką z owoców, powstanie zwarta masa z dużą ilością pektyn, na Litwie nazywana serem jabłecznym. Nie trzeba jej przecierać, wystarczy wylać na papier do pieczenia, dosuszyć w uchylonym piekarniku i po zastygnięciu pokroić.

Tak przygotowany grys podawany był zwyczajowo na niedzielne, odświętne śniadanie. Zamiast musu jabłkowego można użyć do polania soku malinowego.

RYTUAŁY RODZINNE



Etnografowie dość szczegółowo opisują warmińskie obrzędy, związane z rodzinnym kręgiem, choć sporo wierzeń dotyczących na przykład przyjęcia małego dziecka do społeczności odeszło bezpowrotnie w przeszłość. Wiadomo, że na katolickiej Warmii ważną rolę odgrywał chrzest, a ewangelicy mazurscy większą uwagę poświęcali konfirmacji. W jednym i drugim przypadku zapraszano jednak gości na suty poczęstunek z okazji obydwu uroczystości.

Znacznie lepiej pamiętane są zwyczaje weselne – choć nie ma już zbyt wielu *proszków*. To wielka szkoda, bo ich wierszowane oracje przewyższają o głowę to, co zwykle prezentują współcześni mistrzowie tej ceremonii. *Proszek* zapraszał gości, wygłaszał *biwaty* podczas wesela i nadzorował jego przebieg, pamiętał też, by zachęcić gości, by nie szczydzili grosza dla muzykantów i kucharek.

Na nowożeńców czekały w domu chleb i sól – by nigdy im ich nie zabrakło. Pili też piwo z jednego kufła, co miało zapobiec ich rozłączeniu, a przyjęcie miało być zapowiedzią dalszej pomyślności - w XIX wieku trwało trzy dni, od poniedziałku lub wtorku, żeby w piątek jak zwykle pościć. Do weselnych potraw należało jakieś danie z kapustą, schabowy z tłuczonymi ziemniakami i duszoną marchewką, pieczyście z kaczki lub gęsi, kurzy rosół, *kuchy*, kołaczki, piwo i wódka. W pierwszej połowie ubiegłego wieku obrzęd skrócił się do dwóch dni, ale zachowano zwyczaj urządzania w tydzień po weselu poprawin...

W bogatych *gburstwach* przyjęcia były oczywiście bardziej wystawne niż w innych; co ważne, zwyczaj nakazywał, by parobkowi wesele wyprawiał gospodarz.

Ostatni rytuał, pogrzebowy, związany był z zakazem rozpalania w domu ognia i pieczenia chleba. O śmierci gospodarza zawiadamiano nie tylko ludzi, ale również jego pszczoły, niektóre zwierzęta gospodarskie, a nawet drzewa owocowe. Po pochówku urządzano na całej Warmii bezmięsny (do połowy XX wieku) poczęstunek, noszący jeszcze starą nazwę *cern*, zapożyczoną od pogańskich plemion Prusów. W symboliczny sposób uczestniczyła w nim także zmarła osoba - dbano o to, by miała własne miejsce i jadło na płóciennym ręczniku.

Prócz tych rozbudowanych, rodzinnych rytuałów jest jeszcze mnóstwo innych, na pozór drobnych, ale to do nich z rozrzewnieniem wracają pamięcią Warmiacy. Można tu na przykład przywołać potrawę podawaną na niedzielny *frysztyk*, czyli śniadanie: kaszkę manną ugotowaną na gęsto tak, że aż łyżka stawała. Do tego dodatek musu jabłkowego lub soku z wiśni lub malin. Niebo w gębie! Może dlatego, że taki *grys* przyrządzała zawsze *óma* – babcia.



KLOPSIKI Z SAUERSUŁSĄ

SKŁADNIKI:

- 50 dkg zmielonego mięsa wieprzowego
- 1 jajo
- 1 czerstwa, pszenna bułka
- 30 dkg włoścyszny
- 1 szklanka mleka
- 2 cytryny lub ok. 4 łyżek octu
- 6 ząbków czosnku
- 1 szklanka kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżka mąki pszennej
- szczypta soli
- szczypta majeranku
- 4 listki laurowe
- 4 ziela angielskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z włoścyszny ugotować wywar, dodając listek laurowy oraz ziele angielskie. Z mięsa mielonego, namoczonej w mleku bułki i jajka wyrobić masę na pulpety. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Z powstałej masy uformować małe pulpeciki i wrzucić do wrzącego wywaru z włoścyszny. Gotować na wolnym ogniu około 20 minut. W tym czasie wymieszać mąkę ze śmietaną. Gdy pulpety będą gotowe, dodać śmietanę z mąką oraz czosnek wyciśnięty przez prasę i sok z cytryny lub ocet. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Zupę z pulpetami można podawać ze świeżo ugotowanymi ziemniakami, zalewając je na talerzu.

ZADUSZKI I ZWYCZAJE JESIENNE



Święto Zmarłych było niegdyś i pozostało bardzo ważne. Słowianie obchodzili je kilka razy w roku. Do dziś pozostały ślady tej tradycji – na przykład przygotowywanie potraw z makiem takich jak makowiec, kluski z makiem czy kutia na Boże Narodzenie i Wielkanoc (tu tylko makowiec) albo stawianie podczas Wigilii dodatkowego nakrycia.

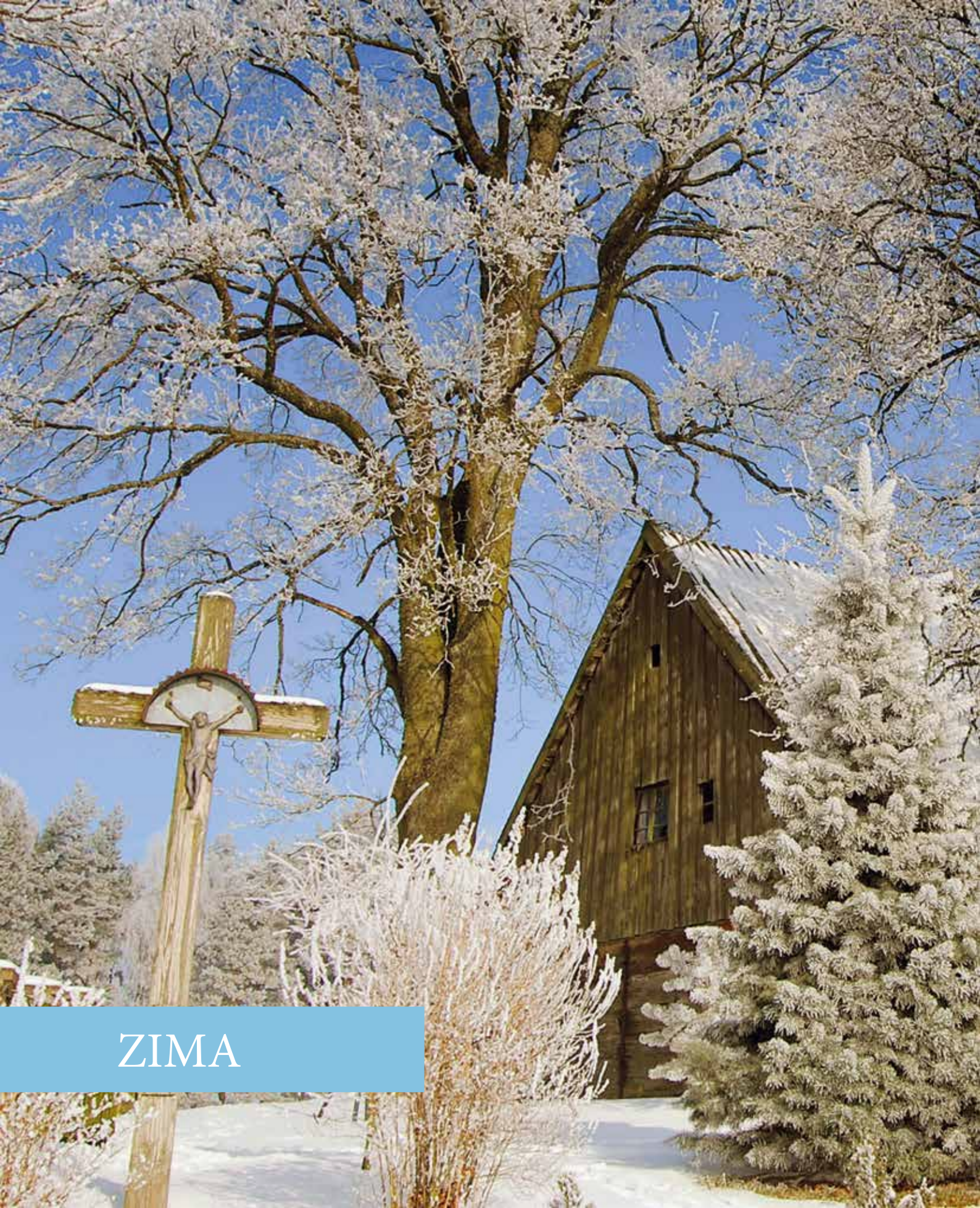
Na Warmii obchodzono Święto Zmarłych 1 listopada, natomiast ewangelicy na Mazurach do I połowy XX wieku mieli ustalony termin na ostatnią niedzielę listopada. W tym czasie odwiedzano groby, ale i także karmiono dusze – zanoszono specjalne potrawy na cmentarz lub stawiano je w domu. Ten zwyczaj został jednak całkowicie zarzucony na rzecz innego, kultywowanego już tylko i wyłącznie na Warmii: pieczenia specjalnego chleba dla dziadów proszalnych pod kościołem.

Potrawy w tym czasie, gdy dusze wracają do swoich rodzinnych miejsc, miały czarny kolor. Dlatego wspomniany już chleb i bułeczki pieczono z dodatkiem gryczanej mąki, a domownicy dostawali do jedzenia również kaszanke i czerninę.


W listopadzie wróźono też nie tylko z okazji andrzejek lub katarzynek. Wieczory w te dni służyły młodzieży we wsi, by się spotkać, pobawić przed okresem adwentu i dowiedzieć się może czegoś o swoim przyszłym małżonku. Lano wtedy wosk i stosowano szereg innych wróżb matrymonialnych. Jednak stary zwyczaj nakazywał również wykorzystywać do prognozowania przyszłości rodzinny posiłek, podczas którego podawano gęś. Działo się to z okazji dnia św. Marcina, 11 listopada. Z koloru kości grzbietowej starano się wywnioskować jaka przyjdzie zima – śnieżna, mroźna czy zmienna.

Z okresem adwentu związane są postne ciasteczka, fafernuchy, w XX wieku kupowane na ogół w piekarni, wcześniej przygotowywane samodzielnie. Jak piszą autorzy *Kuchni dawnych Prus Wschodnich*, sporządzano je z żytniej mąki, czasem z dodatkiem marchwi i przypraw. Domieszka cukru, miodu lub syropu z buraków była niewielka, a twarde ciasteczka w kształcie kopytek doprawiano sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu. Pieczone dłużej, były na tyle twarde, by zasługiwać na miano adwentowej przekąski, dzięki której pamiętano, że należy odmawiać sobie wtedy przyjemności.

W długie jesienne wieczory spotykano się, by słuchać baśni i opowieści, ale i pracować. Żniwa były już dawno zakończone, lecz na przykład należało przygotować len i konopie – odziarnić, rosić, międlić, trzeć w terlicach, *wyklepać na klepaczu*, wczesać. I już można było tkać...



ZIMA

A large, ancient tree with a thick trunk and dense, snow-laden branches dominates the foreground. The tree's branches are heavily coated in white snow, creating a complex, intricate pattern against the clear blue sky. In the background, a traditional red building with a dark roof is partially visible, also covered in snow. The ground is a mix of snow and dark patches, suggesting a winter scene. The overall atmosphere is serene and wintry.

*Po rogolach chodze
buro suka wodze,
kto rogolów żałuje
niech jo w morde całuje.
Stumpa pani, stumpa,
kluczykami brzunka.
Od komory aż do sieni
szuka noża do pieczeni.
Oj pani, pani, dajcież nam świńskiego ciała,
Żeby wasza dusza do nieba się dostała.*

fragment piosenki *Rogali z Gryźlin*



WARMIŃSKA ZUPA RYBNA

SKŁADNIKI BULIONU:

- głowy, kręgosłupy i płetwy ryb słodkowodnych (np. szczupaka, karpia, dużego okonia, pstrąga), ew. małe płotki, ukleje
- włoszczyzna (bez kapusty)
- liść laurowy
- ziele angielskie
- czarny pieprz
- sól
- woda

SKŁADNIKI POTRAWY:

- bulion rybny
- włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek)
- łyżka klarowanego masła lub oliwy
- tuszki dużych ryb, użytych do bulionu
- ziemniaki
- gałązka lubczyku, tymianek – kilka gałązek (nie za dużo!), estragon
- suszone grzyby

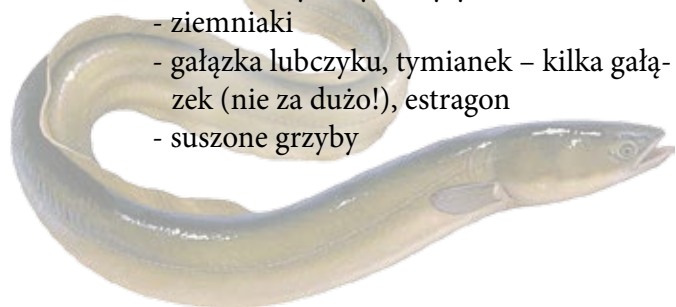
- sól
- pieprz
- koperek
- natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA BULIONU:

Wszystkie składniki zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu kilka godzin. Esencjonalny bulion precedzić.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

Włoszczyznę pokroić i zeszklić (oddzielnie każde warzywo) na maśle w dużym garnku. Dolać do pożądanej objętości wrzątku, dodać pokrojone ziemniaki, zioła, grzyby, bulion i płaty wybranej ryby. Gotować na małym ogniu do miękkości (około 20 minut), pod koniec dodać zmielony pieprz, sól i koperek. Delikatnie rozdzielić mięso ryby na mniejsze kawałki. Na talerzach posypać natką pietruszki.



RYBY NA WARMII



Ryby na obszarze południowej Warmii nie brakuje, jednak mieszkańcy mogli je łowić bez ograniczeń tylko do początku XX wieku. Zgodnie z późniejszymi regulacjami prawnymi dostęp do tego popularnego pożywienia usiłowali ograniczyć właściciele prywatnych jezior lub dzierżawcy, jednak dość powszechnie ignorowano zakazy – i dostarczaniem ryb zajęli się kłusownicy.

Sz szczególnie cenione gatunki wędzono. Takim sposobem utrwalano sieje czyli *pejpusze*, *maranki* (sielawy) oraz węgorze, nazywane *alami*. Ryby wędzono dymem z jałowca i drzew liściastych, metodą na zimno. W zależności od gatunku, proces ten mógł trwać nawet do dwóch tygodni.

Do dziś zachowały się domy z oddzielną, umiejscowioną na strychu lub w piwnicy, tuż koło przewodu kominowego, komorą wędzarniczą. Techniczne rozwiązania pozwalały uniknięcia wahań temperatury powietrza, co powodowało, że zarówno mięso, jak i ryby wędziły się w stabilnych warunkach, a więc były smaczniejsze.

Prócz tego typu pomieszczenia, w którym przechowywano również gotowe już wędzonki, były oczywiście również prostsze i bardziej zawodne urządzenia. Ich właściciele nie stać było często na duży dom z wędzarnią, wykorzystywali więc beczki, przykrywane podczas wędzenia mokrą, płócienną płachtą. Zamiast dna znajdował się tam otwór wylotowy długiego kanału, na początku którego umiejscawiało się palenisko. Tym sposobem wędzono właśnie przede wszystkim ryby.

Do przeszłości należy stosowane raczej na Mazurach niż Warmii suszenie ryb na żytniej słomie, w formach wkładanych do pieca. Chociaż tak spreparowane zachowywały świeżość kilka dni, to jednak chyba nie były najsmaczniejsze – ten zwyczaj zanikł już przed I wojną światową.

Ryby do bezpośredniego spożycia przede wszystkim smażyono na patelni. Rzadko na smalcu lub maśle – przede wszystkim na oleju. Nadwyżkę można było wtedy łatwo zakonserwować metodą podaną w przepisie na str. 22, czyli zamarynować w lekkiej zalewie octowej. Szczególnie chętnie takim sposobem utrwalano karasie, kupne śledzie czy nawet karpie.

Mniejsze rybki bardziej ostatnich gatunków używane były do ugotowania pysznej zupy rybnej. Inaczej niż w basenie Morza Śródziemnego, nie gotuje się jej z dodatkiem pomidorów czy papryki, ale z dodatkiem ziemniaków. Przy bardziej odświętnych okazjach z małych rybek powstaje bulion, a do zupy dokłada się uwędzone lub ugotowane kawałki filetów z jeziornej arystokracji.





SZMURKUL, KACZKA PIECZONA I KARTOFLE

SKŁADNIKI PIECZONEJ KACZKI:

- kaczka ok 1,5 - 2 kg
- 2 średnie ziemniaki
- 1 jabłko
- 2 średnie cebule
- majeranek
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz, rozmaryn

SKŁADNIKI POTRAWY:

- czerwona kapusta (około 1 kg)
- 1 jabłko
- 1 cebula
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka octu
- 1 łyżka smalcu
- 2 łyżki pszennej mąki
- po szczypcie pieprzu i soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kaczkę dokładnie umyć, osuszyć bawełnianą ściereczką, odciąć końcówki skrzydełek, wyciąć kuper i szyję. Wnętrze kaczki natrzeć dokładnie solą i majerankiem, a z zewnątrz solą i odrobiną majeranku. Odstawić do lodówki, najlepiej na noc. Ziemniaki, cebulę i jabłko obrać i pokroić w średniej wielkości kostkę. Połączyć z rozmarynem, majerankiem, pieprzem, solą oraz masłem. Nadziać dokładnie kaczkę i spiąć wykałaczkami bądź zaszyć. Ułożyć kaczkę w wysokim naczyniu żaroodpornym lub brytfannie, przykryć i włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika. Na 1 kg kaczki potrzeba około 1 godziny pieczenia. Podczas pieczenia należy podlewać tuszkę wytworzonym sosem. Zamiast tego można kaczkę obłożyć dokładnie plasterami tłustego boczku, który zapobiegnie jej wysychaniu. Po około godzinie pieczenia trzeba zwiększyć temperaturę do 200 °C, a 15 minut przed końcem pieczenia zdjąć

NIEMAL ZAPOMNIANE BOŻE NARODZENIE



Etnografowie są zgodni, że najwięcej zwyczajów, obrzędów i wróżb związanych było jeszcze do końca XIX wieku z przełomem zimowym – nawet na katolickiej Warmii zachowały się długo relikty wierzeń pogańskich. Dość znany jest zwyczaj *chodzenia z Szemlem*, ale i inne zasługują na zainteresowanie.

Najbardziej uroczyście obchodzono oczywiście Boże Narodzenie, ale – w odróżnieniu od większości regionów – bez tradycyjnych potraw wigilijnych. Trudno w to dziś uwierzyć młodym Warmiakom, nawet pochodzącym z zasiedziałyh rodzin. Dość późno przyjęła się tu również choinka czyli *je-glijka* (około 1910 roku), zwyczajowo stawiano w kącie izby snop zboża lub wieszano gałąź sosny. Powszechne było również przekonanie, że w pierwszy dzień Świąt należy jeść groch, co zapewni w kolejnym roku urodzaj.

Takich zabiegów magicznych było więcej – jabłonki w Nowy Rok przewiązywano słomą lub straszono ścięciem, jeśli nie obrodzą. By je przekonać do tego wysiłku, wypowiadano też formułę:

...ja ci daję nowe lato,
a ty mi daj owoc za to...

(Butryny)

Przyszłej obfitości miało też służyć wypiekanie z ciasta na chleb, czasem z dodatkiem piwa *kadykowego*, figurek zwierzątek – leśnych i hodowlanych. Prócz tych pojedynczych *byśków* (*nowolatek*) zachowały się również do naszych czasów całe grupy dwunastu zwierząt (*ptactwa*) na obwodzie koła, w centrum którego umieszczano postać ludzką. Może warto odświeżyć te tradycje.

przykrywkę, aby skórka się pięknie zarumieniła. Gdy kaczka piecze się w piekarniku, przygotowujemy kapustę. Należy ją poszatковать i sparzyć wrzątkiem, aby pozbyć się goryczki. Następnie zalać kapustę wodą, dodać sól, cukier oraz starte jabłko i gotować do miękkości. Przed końcem gotowania dodać ocet, co przywróci kapuście piękny kolor. W rondelku rozpuścić smalec i pod smażyć drobno pokrojona cebulkę. Dodać mąkę, robiąc zasmażkę, i dodać do miękkiej kapusty. Doprawić pieprzem i gotować jeszcze przez około 3 minuty. Kaczkę podawać z gorącą jeszcze kapustą, a jako danie obiadowe - z dodatkami ugotowanych i utłuczonych ziemniaków.





FARSZYNKI Z MIĘSEM I SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY

50

SKŁADNIKI NA FARSZYNKI DLA 4 OSÓB:

- 1 kg ziemniaków
- 20 dkg mięsa z ugotowanej kury lub innego
- ½ szklanki ugotowanego groszku, lub innej rośliny strączkowej (opcjonalnie)
- 3 jajka
- szczypiorek
- natka pietruszki
- liście selera
- cząber
- boże drzewko
- majeranek
- 1 mniejsza marchew
- sól
- pieprz
- olej do smażenia.

SKŁADNIKI SURÓWKI:

- 40 dkg kiszonej kapusty (ukiszonej z dodatkiem marchwi i jałowca)
- 2 średnie jabłka
- olej konopny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA FARSZYNEK:

Obrać i ugotować ziemniaki; pozostawić do całkowitego wystudzenia. W tym czasie przygotować farsz: mięso posiekać, dodać surowe jajko, przyprawy, startą na dużych oczkach marchew i ewentualnie groszek. Ziemniaki przepuścić przez maszynkę, dodać 2 surowe jajka, pół szklanki mąki i sól. Wyrobić na stolnicy, tworząc wałek o średnicy około 10 cm. Kroić w plastry, z jednej strony posypać mąką. Na środek połowy placków wyłożyć farsz, przykryć drugim plackiem i zlepiać brzegi. Smażyć na oleju z obu stron na rumiano.

Podawać z surówką, przygotowaną kilka godzin wcześniej, by składniki się zharmonizowały.



MIĘSO W GLASKACH

SKŁADNIKI:

- 2 kg mięsa drobiowego lub wieprzowego
- sól, czarny pieprz, ziele angielskie (kubeba)
- czosnek, listek laurowy
- opcjonalnie:
 - majeranek do wieprzowiny
 - boże drzewko do drobiu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso wieprzowe pokroić w gruba kostkę, na-

trzeć przyprawami i pozostawić na noc w chłodnym miejscu. Następnie ułożyć ciasno w wekach, pozostawiając od góry 3 - 4 cm wolnego miejsca. Pasteryzować trzykrotnie przez 1 godzinę, w odstępie 24 godzin.

Drób należy pasteryzować w ten sam sposób, ale najpierw trzeba upiec go w większych kawałkach i tak wkładać do słoików, zalewając wytworzonym sosem.

Używać do pieczywa lub jako danie obiadowe.

DZYNDZAŁKI Z HRECZKĄ

I SKRZECZKAMI

przepis na 50 dzyndzałków - (obiad dla 4 osób – jeśli nie ma wśród nich nastolatków :)

SKŁADNIKI NA FARSZ:

- 1 szklanka palonej kaszy gryczanej
- 2 szklanki wody
- 2 cebule
- 20 dkg obgotowanych grzybów (mieszanych lub samych kurek)
- łyżka tłuszczu do zeszklenia cebuli i podsmażenia grzybów
- garść natki pietruszki
- sól
- zmielony pieprz – ok 20 ziaren
- ew. tymianek, łyżeczka świeżego lub ½ łyżeczki suszonego

SKŁADNIKI CIASTA NA DZYNDZAŁKI (PIEROGOWEGO):

- ½ kg mąki pszennej – najlepiej krupczatki
- 200 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli
- zwykła mąka do podsypiania ciasta na stolnicy

OMASTA:

- 10 dkg surowego tłuszczu gęsi pokrojonego w grubą kostkę
- cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pokroić w drobną kostkę i na tłuszczu zeszklić cebulę do farszu. Grzyby oczyścić, pokroić i po obgotowaniu dorzucić do cebuli. Doprawić solą i pieprzem. Jednocześnie gotować do miękkości kaszę i jeszcze gorącą mieszać z cebulą i grzybami. Dodać pokrojoną natkę i ewentualnie inne zioła. Jeśli masa byłaby po ostudzeniu zbyt sypka, wbić do niej jajko.

Na stolnicę wysypać mąkę, sól, wlać olej i formować kopczyk z zagłębieniem w środku. Wlać tam wrzątek i posiekać całość nożem. Wbić jajko i przez około 5 minut wyrabiać ciasto – do uzyskania zwartej, sprężystej, ale plastycznej masy, przypominającej plastelinę.

Formować kulę i dać jej odpocząć 15 minut pod przykryciem (np. w misce pod talerzykiem) w temperaturze pokojowej. Po tym czasie rozwałkować cienko, podsypując ciasto oszczędnie mąką. Wykrać kółka, wypełnić je farszem i zlepić. Gotować w osolonej wodzie około 5 minut od wypłynięcia. W tym czasie pokroić cebulę w piórka i wytopić skrzeczki (skwaraki). Z gęsiego tłuszczu będzie ich znacznie mniej niż ze słoniny. Gorące pierogi okrasić usmażoną na gęsim smalcu cebulą i skrzeczkami.

Dzyndzałki przygotowano również w wersji mięsnej – ciasto robi się w ten sam sposób, natomiast podstawą farszu jest wtedy surowa, mielona wołowina z dodatkiem soli, pieprzu, majeranku i czosnku. Pierogi takie należy gotować, a następnie przysmażyć dłużej na patelni, najlepiej z cebulką.





NISKOPROCENTOWE NAPOJE KADYKOWE

SKŁADNIKI TRADYCYJNEGO PODPIWKU:

- ½ l suszonych owoców (szyszkojagód)
jałowca
- 2 – 3 garści chmielu
- 25 g drożdży
- 1 kg cukru
- 10 l wody

SKŁADNIKI LEMONIADY:

- 50 jagód świeżego jałowca (kadyka)
- 10 cm kłącza imbiru
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki cukru trzcinowego
- 5 l wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA PODPIWKU:

Jałowiec pognieść, dodać chmiel i zalać na noc 1 litrem chłodnej wody. Rano całość za-

gotować, odcedzić, osłodzić i po ostudzeniu dodać rozczynione drożdże. Całość wlać do balona z rurką na kilka dni do zakończenia burzliwej fermentacji, po czym zlać do plastikowych butelek, zostawiając w nich trochę miejsca - jak przy zwykłym podpiwku. Szklane butelki grożą wybuchem!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA LEMONIADY:

Pokrojony imbir gotować 20 minut w 1 l wody, do przecedzonego płynu dodać cały cukier, a po przestudzeniu – jałowiec. Wlać do balona z rurką fermentacyjną, dopełnić wodą do 5 litrów. Napój jest dobry już po 2 tygodniach, ale najlepiej pozostawić go w butli do wyklarowania i dopiero wtedy zlać do szklanych butelek (krachli). Lemoniada pozostaje lekko gazowana.

KADYK CZYLI JAŁOWIEC



Warmińskie przysłowie mówi, by przechodząc przed czarnym bzem z uszanowaniem zdjąć kapelusz, natomiast przed kadykiem zgiać kolano. Jałowiec był rośliną wyjątkową dla wielu ludów. Etymologia słowa *kadyk* sięga do języków uralskich; nazwa ta używana była przez plemiona wspólnoty bałtosłowiańskiej, przez Słowian południowych – Chorwatów, Serbów, Bułgarów. Drzewo, jako niepodatne na gnicie, uznawano za symbol życia, a owoce (a właściwie szyszkojagody) zalecane były przez średniowieczny autorytet lekarski, czyli świętą Hildegardę z Bingen, w przypadku chorób nerek, płuc i wątroby. Napoje alkoholowe z kadykiem stosowano również w medycynie Flandrii od XVI wieku.

Wzorem Finlandii czy innych krajów bałtyckich, gdzie już od IX wieku notuje się użycie gałązek i szyszkojagód w recepturach gęstego piwa sahti, w całej północnej i środkowej Polsce doceniano zarówno smak, jak i bakteriobójcze walory kadyka – wędząc w jego dymie, dodając do kiszzonej kapusty, ale przede wszystkim wytwarzając napoje z jego dodatkiem. Nie były to mocne piwa, a raczej różnorodne rodzaje podpiwku – z dodatkiem słoju jęczmiennego, chmielu, a czasem sliwek, jabłek lub gruszek.

Niektóre browary wracają do produkcji piw z dodatkiem jałowca – przykładem jest kurpiowskie piwo kozicowe. Na kiermaszach w naszym regionie można też trafić na entuzjastów, odtwarzających warmiński *lenkwar* z kadykiem, napój tak ważny, że święcony tu niegdyś w trzecim dniu Bożego Narodzenia.



NOWOLATKA (BYŚKI)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z chlebowej mąki pszennej lub żytniej i wody ugnieść elastyczne ciasto, formować zwierzątka, wrzucić na minutę do wrzątku, po czym piec w temperaturze 180° C, aż się zarumienią.

Uwaga! Byśki powiększają nieco objętość i zaokrąglają się podczas pieczenia.



PRZEDWOJENNY PIERNIK

(WYCHODZĄ TRZY DUŻE BLACHY DO CIASTA DROŻDŻOWEGO)

SKŁADNIKI:

- 1 przyprawa do piernika
- 500 g miodu
- 500 g cukru (może być mniej)
- 4 jajka
- 1 kg mąki pszennej
- 10 g amoniaku
- cukier puder
- trochę rumu
- migdały lub orzechy do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód podgrzać i wymieszać z cukrem, ochłodzić. Dodać jajka, 750 g mąki oraz przyprawę do piernika. Pozostawić na 1 dzień. Następnie dodać 250 g mąki i amoniak. 1/3 ciasta wyłożyć cienką warstwą na natłuszczoną blachę i piec w średnio nagrzanym piekarniku. Następnie upieczone blaty wystudzić, posmarować cukrem pudrem z rumem, posypać migdałami lub orzechami. Pokroić w kwadraty.

Ten prosty w przygotowaniu piernik przechowuje się doskonale – w okresie świątecznym wystarczyło sięgnąć do szuflady szafy, gdzie leżały udekorowane już kawałki. Pani Bernardeta, dzięki której ten przepis znalazł się w książce, podzieliła się również historią rodzinną z czasów wojny. Jej bohaterem jest właśnie piernik, którego kilka zapomnianych kawałków odkryła jej mama, Helena, gdy wydawało się, że zupełnie zabrakło już jedzenia. Opowieść o głodzie i wybornym smaku piernika to nieodłączny element Bożego Narodzenia w tej rodzinie.

ZWYCZAJE KULTYWOWANE W CZASIE POMIĘDZY BOŻYM NARODZENIEM A SYLWESTREM

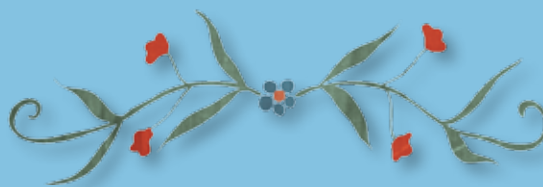


Wyłącznie z obszarem południowej Warmii – świadectwa etnograficzne pochodzą z powiatu olsztyńskiego i biskupieckiego - związany był zwyczaj chodzenia w okresie pomiędzy Bożym Narodzeniem a Nowym Rokiem „po rogalach”. Kolędnicy w przebraniu kozy, bociana, niedźwiedzia lub innych groteskowych postaci odwiedzali dom po domu, śpiewali i zbierali w naturze datki do koszyka, strasząc i rozśmieszając gospodarzy. Nazwa zwyczaju prawdopodobnie związana jest z poczęstunkiem, jakiego spodziewali się przebierańcy – początkowo były to pączki w kształcie rogali. Z czasem uległo to zmianie, dlatego na przykład w zachowanych piosenkach zespołu *Rogali z Jarot* (wsi obecnie już w granicach Olsztyna), Ramsowa czy Dywit pojawiają się raczej wierszowane prośby o kawałek kielbasy lub *pieczunki*.

Szczególne zwyczaje związane były z ostatnim dniem roku.

Jak pisze etnografka Anna Szyfer w „*Zwyczajach, obrzędach i wierzeniach Mazurów i Warmiaków*”, w Sylwestra wszyscy bawili się hucznie, choć nieco inaczej niż obecnie – był to czas psot, za które nie wolno się było obrażać. A wymagało to nie raz silnych nerwów, ponieważ można było obudzić się tego dnia w domu z zamalowanymi farbą oknami i z wozem wciągniętym na dach. Ale czego się nie robi dla zapewnienia sobie pomyślności w nadchodzącym roku!

Temu samemu celowi służyło wypiekanie figurek zwierzątek, nazywanych *nowolatkiem* lub *byškami*, co miało zapewnić hodowanym zwierzętom zdrowie. Obrzędową potrawą była też breja, gotowana z żytniej mąki i jedzona obowiązkowo przez całą rodzinę z jednej miski, tuż przed północą. Wraz z godziną dwunastą w nocy wychodzono na próg domu i wołano: *już po brei*. Tak zaczynał się Nowy Rok.



KULINARNY SŁOWNICZEK WARMIŃSKI

boczek, słonina – *szpeki*

cała - *coło*

ciasto - *kuch*

czarny salceson - *blutówka*

dodać - *dolożyć, dosypać*

drugie śniadanie – *podpołudnik, przedpołudnik*

dużo - *gwołt*

dynia - *bania*

dzbanek - *zbonek*

fartuch - *szorc*

garnek - *tygielek*

gorąco - *gorónco*

gruszka - *kruszka*

58 indyk - *gulon*

jajko - *jojko*

jałowiec – *kadyk*

kasza - *krupy*

kaszanka - *grycówka*

kiełbasy - *woszty*

kolacja - *ziczczero*

korek - *probka*

łyżeczka - *łuszczyczka*

łyżka - *łuszka*

łyżka wazowa - *szeplef*

makaron - *nudle*

mieszać - *mniszać*

usmażyć - *upsiec*

obiad - *łobziod*

obierać - *skrobziac*

ocet - *łocet*

okrasa - *pomoćka*

piekarnik - *kocher*

pieprz - *psieps*

podsmażyc - *podpsiec*

pokroić - *pokrajac*

pokrywka - *dekel*

pomieszać - *wymnieszac*

porzeczki - *jonki*

zetrzeć na tarce - *urejbowac*

przyprawy - *gywyrce*

ręcznik - *rancznik*

skwarki - *skrzeczki*

słoik - *wek*

sól - *sol*

szczypta - *kruszyna*

szklanka - *glaska*

ścierka - *wasztuch*

śniadanie - *frysztyk*

świdośliwa - *koryntka*

twaróg - *kiza*

ugotować - *uwarzyć, nawarzyć*

widelec - *gaflo*

wino - *zino*

ziele angielskie - *kubeba*

zupa - *muza*

PODZIĘKOWANIA

Nie byłoby tej publikacji, gdyby swoimi przepisami rodzinnymi nie podzieliły się z nami następujące osoby z kilku pokoleń: Panie Gertruda Jackowska, Lucy Macha, Ewa Kuklińska, Bernadeta Kuklińska i jej Mama – Helena, Kordula Szczechura, Bernadeta Wojtał, Anna Trusewicz, Magdalena Kowalska, Pan Paweł Popławski.

Jesteśmy im za to serdecznie, bardzo wdzięczni!

Szczególne podziękowania składamy na ręce Pana Pawła Popławskiego za tłumaczenie kluczowych słów i wyrażen *Przepisnika*... na gwaraę warmińską. Tak jak i on, również Panie Gertruda Jackowska i Lucy Macha wprowadziły do niego cenne uwagi, dotyczące sposobu podania potraw, jak i okoliczności, w jakich pojawiały się one na warmińskich stołach.

Dziękujemy Iwonie Zabrzyjewskiej oraz wszystkim wolontariuszom zbierającym przepisy i zajmującym się ich opracowaniem. Uznanie należy się Nowalijkom i sympatykom, gotującym wszystkie przedstawione tu potrawy i robiącym amatorskie zdjęcia. Dziękujemy więc za zapał, zaangażowanie i kreatywną pracę: Paulinie Popławskiej, Tomaszowi Czarniewskiemu, Bożenie Popławskiej, Martynie Gołaszewskiej, Magdalenie Kowalskiej, Agnieszce Madziewicz, Marzenie Siemaszko.

Nasz *Przepisnik*... nie byłby tak piękny bez bezinteresownej pomocy profesjonalnych fotografików, którzy podzielili się swoimi zdjęciami i zaprojektowali okładkę. Są to Joanna Ziemowska, Piotr Karkoszka, Tomasz Bałdyga, Hubert Niemierski oraz nasz życzliwy wydawca, Arkadiusz Dmochowski.

59

Cennymi radami podzieliły się z nami Panie Jolanta Weihs i Agnieszka Wiśniewska z Urzędu Gminy w Purdzie, co pozwoliło nam uwierzyć, że to przedsięwzięcie może się udać.

Projekt zrealizowany został w partnerstwie z Gminą Purda, przedsiębiorstwem „Handel usługi Stefan Kowalski” oraz Ochotniczą Strażą Pożarną w Nowej Wsi.

Publikacja nasza nie mogłaby zostać wydana bez uzyskania grantu z Lokalnej Grupy Działania „Południowa Warmia”, za co również składamy serdeczne podziękowania.

Dziękujemy Wam wszystkim!

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi „Nowalijki”



WYBRANA LITERATURA

- Barczewski W., *Geografia polskiej Warmii*, odbitka z *Gazety Olsztyńskiej*, Olsztyn 1917, <https://kpbk.ukw.edu.pl/dlibra/plain-content?id=76460> [dostęp z 31 marca 2020]
- Barczewski W., *Kiermasz na Warmji*, Wyd. Hosjanum, Olsztyn 2002
- Chłosta J., *Słownik Warmii (historyczno – geograficzny)*, Wydawnictwo Littera, Olsztyn, 2002
- Cyfus E., *...a życie toczy się dalej*, Pracownia Wydawnicza ElSet, Olsztyn, 2006
- Codziennosc zapamiętana: Warmia i Mazury we wspomnieniach*, red. Karp H. J., Trąba R., Wspólnota Kulturowa „Borussia”, Olsztyn 2004
- Hochleitner J., *Niematerialne dziedzictwo kulturowe na Warmii na wybranych przykładach, w: Warmio, quo vadis?* Centrum Spotkań Europejskich „Światowid” w Elblągu, Elbląg, 2017
- Jankowska-Buttitta M., *Niezapomniana kuchnia Warmii i Mazur*, Wydawnictwo Jaworowy Dwór, 2007
- Kaczmarek E., *Jak na Warmii i Mazurach świętowano kiedyś 1 listopada*, Gazeta Wyborcza z dnia 30 października 2006, <https://olsztyn.wyborcza.pl/olsztyn/1,48726,3711789.html> [dostęp 1 kwietnia 2020]
- Kaczmarek E., *Kultura ludowa Warmii (cykl wykładów wygłoszonych w Domu „Gazety Olsztyńskiej”)*, http://www.domwarminski.pl/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=90&Itemid=221 [dostęp z 1 kwietnia 2020]rrrrr87jusq
- 60 *Kultura ludowa Mazurów i Warmiaków*, red. Burszta J., Ossolineum, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk, 1976
- Köhler P., *Odpowiedź Jana Liszewskiego (1852 – 1894) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850 -1928) dotycząca Warmii*, https://ruj.uj.edu.pl/xmlui/bitstream/handle/item/20043/kohler_odpowiedz_jana_liszewskiego_%281852-1894%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y [dostęp 30 marca 2020]
- Lewandowska I., Cyfus E., *Magiczne wsie południowej Warmii. Przewodnik historyczno-kulturowy*, Agencja Wit, Olsztyn 2018
- Łuczaj Ł., Köhler P., *Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.)*, Przegląd Historyczny 102/4, 2011
- Ostojski T., Wolski R., *Smak Mazur. Kuchnia dawnych Prus Wschodnich*, Baobab, 2006
- Różański H., <https://rozanski.li/726/flos-cyani-kwiat-blawatka/> [dostęp 30 marca 2020]
- Ruszczycka K, Płaza M., Mazur A., *Przedogródki wiejskie jako element krajobrazu kulturowego Warmii [w:] Warmia i Mazury - nasze wspólne dobro*, ss. 24 – 36, http://osfp.uwm.edu.pl/pobierz/monografia_warmi_i_mazur_nasze_wspolne_dobro.pdf [dostęp 30 marca 2020]
- Szyfer A., *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia Mazurów i Warmiaków*, Olsztyn 1968
- Wieczerek J., *Rośliny uprawiane na Mazurach i Warmii w drugiej połowie XIX i pierwszej połowie XX wieku*, w: *Komunikaty Mazursko – Warmińskie* nr 3, 1968
- Wojan K., *Jałowiec/kadyk w świetle etymologii globalnej*, *Studia Rossica Gedanensia* 1/2014, <https://cwf.ug.edu.pl/ojs/index.php/SRG/article/view/322> [dostęp 30 marca 2020]



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W NOWEJ WSI „NOWALIJKI” to grupa osób, która postanowiła wspólnie zadbać o to, by w naszej miejscowości, leżącej około 20 km na południowy wschód od Olsztyna, żyło się ciekawiej.

Niedaleko Nowej Wsi przebiega historyczna granica między Warmią a Mazurami, a sporo rodzin osiedliło się tu albo w wyniku zmian po II wojnie światowej, albo zupełnie niedawno, uciekając z miasta – dlatego wszyscy możemy, tak samo jak nieliczni, zasiedziali Warmiacy, określać się mianem ludzi pogranicza. Poznajemy się więc, realizując wiele przedsięwzięć – podczas cyklicznych spotkań, na których malujemy, pielimy chwasty, sprzątamy śmieci, szyjemy i tworzymy rękodzieło, upiększając wieś ręką w rękę ze wszystkimi, którym zależy na poszerzeniu wspólnej przestrzeni. Udało się w ten sposób zrealizować imprezy dla dorosłych i dzieci; przy naszym udziale powstały też kwietniki w formie malowanych warmińskich skrzyń posagowych. W 2019 roku debiutowaliśmy ze swoimi wyrobami na większych imprezach, w tym na dożynkach, gdzie doceniono nasz wieniec dożynkowy. Zbieramy też przepisy tradycyjnych potraw, bo chcemy promować zdrowy styl życia – w tym uczciwe, sycące, nieprzetworzone produkty, obecne w warmińskiej kuchni.

Rozumiemy, że aby czuć się u siebie, należy sięgnąć do korzeni i lepiej poznać tradycje, ludzi i miejsca. Taka myśl przyświecała nam właśnie przy tworzeniu tego *Przepisnika*...

