

**Receptury przygotowane na podstawie źródeł historycznych, książek kucharskich
oraz wspomnień mennonitów niegdyś mieszkających dolnej Wisły,
które mają stać się inspiracją dla uczestników Turnieju Kulinarnego**

Zupy

Zupa zniwiarzy

Zupa rybna

Zupa zielona

Kapuśniak

Kapuśniak z kielbasą

Sałatki

Sałatka wiosenna

Sałatka ziemniaczana

Lebioda

Zupa z marchwi

Szczawiowa

Zupa ziemniaczana

Zacierki

UWAGI:

1. Zgłoszenia należy kierować na adres e-mail: akn.parki@gmail.com
2. Używanie jakichkolwiek polepszaczy smaku takich jak: kostki bulionowe, przyprawy w płynie i inne wiążą się jednoznacznie z dyskwalifikacją !!!

Chrystkowo, 15 czerwca 2014 r.

Ogólne uwagi o mennonickim gotowaniu

Czy istnieje odrębna kuchnia mennonitów? Odpowiedź nie jest prosta. Można sądzić, że tak – przecież gdy przejeżdżamy przez środkową Manitobę w Kanadzie, zamieszkaną przez mennonitów, możemy zobaczyć kuszące reklamy przed restauracjami, zachęcające do skosztowania tradycyjnych mennonickich potraw.

Jednak jeśli wejdziemy do środka, możemy się rozczarować – zostaniemy ugoszczeni barszczem, zupą szczawiową, ruskimi pierogami, zwanymi tu warinikami, i struclą nadziewaną musem jabłkowym, czyli potrawami typowymi dla Niemców nadwołżańskich. Wszystko się zgadza – nasi gospodarze są bowiem potomkami mennonitów, którzy przybyli do Manitoby ze stepów Powołża w końcu XIX wieku. Podadzą nam też gołąbki i placki kartoflane, takie same, jak w każdym polskim domu, twierdząc, że to oryginalne dania mennonickie.

Jeśli zdecydujemy się odwiedzić jedno z największych muzeów mennonickich – Mennonite Heritage Village w Steinbach w Manitobie – zostaniemy poczęstowani goframi lub naleśnikami. A kiedy zapytamy, jaka potrawa łączy wszystkich mennonitów na świecie, usłyszymy jedną tylko odpowiedź – Zwieback, czyli specjalnie wypiekany chleb. Nie upadajmy jednak na duchu.

Rzeczywiście, są to potrawy typowe dla kuchni mennonitów – mennonitów, którzy od XVI wieku osiedlali się na Żuławach, wzdłuż dolnego biegu Wisły i na Mazowszu, a którzy po rozbiorach Polski przenieśli się na rozległe stepy ukraińskie i nadwołżańskie. Gdy pod koniec XIX i na początku XX wieku zmieniła się sytuacja w Rosji, wielu mennonitów zdecydowało się na emigrację. Ci, którzy wybrali Kanadę, osiedlali się w Manitobie, Albercie i Kolumbii Brytyjskiej. Przenosząc się z miejsca na miejsce, zabierali ze sobą znane im od pokoleń smaki i tradycje kulinarne.

Prawie 400 lat temu pierwsi mennonici dotarli w okolice Świecia. Zostali zaproszeni na tereny zalewowe Wisły w celu ich zagospodarowania. Dolina Wisły w tym czasie nie była zagospodarowana. Na obszarach zalewowych Wisły nawiedzanych wiosennymi i jesiennymi powodziąmi rosły lasy łąkowe, dęby i sosny.

Tereny ze względu na swoje warunki środowiskowe były bardzo trudne. Od osadników wymagały odpowiedniej wiedzy i umiejętności. Tereny zalewowe wymagały w pierwszym okresie osadnictwa wykarczowania a następnie osuszenia tak, aby zdatne były do uprawy ziemi.

Gospodarstwo

Jeżeli spojrzymy na układ wsi położonych nad Wisłą to zauważymy, że jest to osadnictwo menonitów. Świadczy o tym rozproszona sieć domostw położonych na niewielkich pagórkach. W przypadku osadnictwa mennonitów jest to cecha, która wyróżnia ten osadniczy kształt spośród innych. Zachodzi w nim bowiem ścisła zależność pomiędzy kształtem i usytuowaniem osad wiejskich, gospodarką a warunkami środowiska przyrodniczego. Osady mennonitów podobnie jak innych olędrów miały charakter niwowy. Pola wyznaczano tak, że ich dłuższe granice biegły prostopadle do nurtu rzeki. W poprzek pól biegła droga, wzdłuż której, równoległe do niej, na sztucznie usypanych pagórkach wznoszono domy.

Uprawy

Specyfika terenów uprawowych sprawiła, że gospodarka była uzależniona od warunków środowiska naturalnego. Uprawiano tylko te rośliny, których okres wegetacji mieścił się pomiędzy wiosenną i jesienną powodzią oraz te, którym taka powódź specjalnie nie szkodziła. W tym czasie cały obszar był zalewany i równocześnie pola były nawożone namulem niesionym z nurtem Wisły. Powodzie mogły przetrwać drzewa owocowe oraz trawa na łąkach. Aby zabezpieczyć pola przed nanoszeniem przez wodę piasku, na ich granicach stawiano wiklinowe płoty koszowe, wzmacniane sadzonymi pomiędzy nimi wierzbami. Zatrzymywały one piasek, a przepuszczały niesiony prądem rzeki humus.

W gospodarce mennonitów dominowała hodowla krów uzupełniona uprawą zbóż, ziemniaków, lnu oraz sadownictwem. Uprawiano: proso, owies, pszenicę, jęczmień, ziemniaki a także i warzywa, w tym groch, kapustę i cebulę. Brak jest danych jakie inne rośliny dojrzewały w ogrodach mennonitów. Ziemniaki w

gospodarstwach mennonitów były uprawą ogrodową. Uprawie lnu sprzyjało bliskie położenie od rzeki, bowiem zapewniało wystarczającą ilość wody do jego obróbki. We wszystkich gospodarstwach część ziemi uprawnej przeznaczano pod sadownictwo. W sadach przeważały śliwy i jabłonie.

Do prac polowych, takich jak zbiór zbóż, używano niemieckich kos żelaznych drewnianych i żelaznych wideł do siana, okuwanych wideł żelaznych do gnoju. W pracach w ogrodzie stosowano motyczki i motyki do kopania kartofli oraz radła do redlenia kartofli. Do naważenia pól używano obornika. Należy zaznaczyć że pola nawożone były w naturalny sposób namulem - madem, który osadzał się na polach po przejściu fali powodziowej, zatrzymywany przez płoty koszowe.

Hodowla

Podstawowym źródłem utrzymania mennonitów była hodowla krów. W większości gospodarstw hodowano od 5 do 14 krów dojnych, a z jałówkami i cielętami inwentarz ten dochodził nawet do 30 sztuk rogacizny. Hodowano bydło rasy czerwonej, siwej zwanej również łysą, białogranisat. Krowy wypasano na pastwiskach nad rzeką oraz (w okresach spadku poziomu wody) na szybko porastających trawą kępach wyłaniających się z Wisły. Zdarzało się, że przewożono na nie krowy, częściej jednak ścinano tam trawę i suszono na siano, przeznaczane na zimową paszę dla bydła.

Taka ilość inwentarza związana była z specjalizacją gospodarstw mennonickich w produkcji serów i wyrobów mleczarskich przeznaczanych na handel. W inwentarzach wspomina się narzędzia i urządzenia do wyrobu sera holenderskiego: miski do nastawiania mleka, różnego rodzaju sita, prasy, oraz formy do kształtowania finalnego produktu.

Mleko z dziennego udoju przenoszono w skopkach do komory, gdzie zlewano je do węborka. Prawdopodobnie każdego dnia robiono jedną porcję sera dla którego wytworzenia potrzeba było około 30 litów mleka. Mleko wlewano do miedzianego kociołka, zaprawiano podpuszczką i podgrzewano do temperatury około 29 st.C. Po pół godzinie intensywnego mieszania uzyskiwano twaróg. W procesie tym ścinało się, ale nie kwaśniało w faskach Następnie odcedzano serwatkę przy pomocy sit

i cedzaków. Istotą produkcji sera holenderskiego jest to, aby w trakcie procesu jego wytwarzania pozbyć się około 80%, a nawet więcej, wody zawartej w mleku. Powstały po odcedzeniu tzw. skrzep rozdrabniano, a następnie wkładano do form, które wędrowały do pras odciskających pozostałą jeszcze wodę. Wyjęty z prasy ser przypominał swoim kształtem okrągły bochen chleba. Następnie wkładało się go do solanki i moczyło przez kilka dni w drewnianych węborkach lub w beczkach. Moczenie sera w solance sprawiało, że nabierał on właściwego aromatu i smaku. Po wyjęciu z solanki układano go na półkach, aby dojrzał. Proces dojrzewania trwał od miesiąca nawet do roku i podyktowany był tym, jaki ser chciano uzyskać. Im dłuższej ser dojrzewał tym był twardszy i mocniejszy miał aromat.

W 1836 roku jeden ser holenderski produkowano standardowo o wielkości 3,3 kg. Oprócz serów holenderskich wytwarzano również masło. Jeszcze do początku XX wieku nieznane były wirówki - centryfugi, śmietanę zbierano więc łyżkami, a masło wybijano w masielnicy. Typowa masielnica (bojka) składała się z dwóch głównych części, mających kształt ściętych stożków. Ponadto wewnątrz urządzenia znajdowała się okrągła deseczka (bijak) z otworkami, osadzony na kulasiu (długim kiju), który przechodził przez łeb (okrągły kawałek drewna z otworem). W bogatszych gospodarstwach używane były masielnice drewniane na korbę. Urządzenie składało się z drewnianej skrzyni, w której obracało się koło łopatkowe poruszane korbą.

Oprócz podstawowej hodowli krów uzupełnieniem była hodowla świń, kur i gęsi. Świnie hodowano na własne potrzeby. Zwykle była to jedna maciora, jeden wieprz i kilka wieprzków średnio od 5 do 12 sztuk. W części gospodarstw hodowano świnie rasowe „urodziwe” oraz świnie dzikie tzw. „polowe nieurodziwe”. Należy sadzić, że świnie urodziwe chowano w chlewie, zaś te nieurodziwe pasły się w lesie. Tam żywiły się żołądziami i wygrzebywanymi spod ziemi pędami. Interesujące jest również to, że w gospodarstwach menonickich nie trzymano owiec ani kóz.

W na początku XIX wieku w gospodarstwach mennonitów gotowano przede wszystkim w garnach miedzianych i z rzadka w garnkach glinianych. Później, na początku XIX wieku pojawiły się w wyposażeniu kuchni naczynia żeliwne i kamionkowe. Dla przygotowania potraw garnek umieszczano na trójnogu zwanym

trybinką lub drybinką. Był to trójnóg zwieńczony od góry stalowym pierścieniem. Po zagotowaniu potrawy garnki zdejmowano z trybinki przy pomocy urządzenia przypominającego widły. Na długim trzonku osadzony był półokrągły uchwyt. Przy pomocy tychże wideł wsuwanych pod górne obrzeże garnka ściągnano go z trybinki. Gotowano także w kociołkach, rondlach i innych pomniejszych garnuszkach. Wyposażenie kuchni było bardzo bogate. Składało się z noży typu rysak służących do krajania mięsa lub warzyw, tasaków do siekania mięsa i rozdrabniania warzyw.

Codziennie pożywienie menonitów, podobnie jak innych mieszkańców doliny Wisły, składało się z produktów mlecznych (serów, mleka, masła wytwarzanych w gospodarstwie), z mięsa wieprzowego peklowanego i wędzonego, gęsiny, warzyw, kartofli, grochu i cebuli. Jadano też produkty zbożowe jak kasze jaglane, jęczmienne, proso. W mennonickiej diecie bardzo popularna była również kapusta świeża i kiszona. Szatkowaną ją przy pomocy „hebla” i przechowywano przez zimę w kłodach drewnach lub w beczkach. Należy również sądzić, że olędrzy nie stronili od wódki i piwa. Piwo robiono z jęczmienia i przechowywano w beczkach. W kuchni menonitów nie używano przypraw.

Miejszem gdzie w XVIII wieku przygotowano potrawy była czarna kuchnia. Czarna kuchni była wydzielona z komina i łączyła urządzenia ogniowe: ocieplacz, wędzarnię, pieców chlebowy, paleniska z kapą. Kiedy w czarnej kuchni spojrzano nad paleniskiem w górę, można było zobaczyć przesuwające się po niebie obłoki. Znajdowała się w niej gliniana polepa o wysokości ok. 80 cm z umieszczoną nad nią kapą. Na polepie rozpalano ogień bezpośrednio pod metalowym kutym trójnogiem zwanym trybinką, na którym umieszczano garnek miedziany, żeliwny lub gliniany. Większe kociołki zawieszano nad paleniskiem na haku. Dym i para z gotujących się potraw uchodziła pod kapę a stamtąd do komina. Po zagotowaniu potrawy, garnki z trybinki zdejmowano przy pomocy narzędzia przypominającego widły. Wsuwało się je pod górne obrzeże garnka i ściągało z trybinki. Niewypalone resztki drewna, które pozostały na polepie po zagaszeniu spychano do pieca przy pomocy narzędzia przypominającego gracę, zwanego kosiorą. Gdy rozpalano ogień w piecu chlebowym, węgle te stanowiły dodatkowy opał. W czarnej kuchni znajdował się otwór (wsad) do

pieca chlebowego a przy nim ustawione były łopaty do bochnów a także drzwi prowadzące do wędzarni wyposażonej w drągi, na których wieszano do wędzenia wędliny i szynki. Sufity w czarnej kuchni był półkolistie sklepione z otworem umieszczonym na środku, przez który uchodziła para. W czarnej kuchni gotowano, smażyło i pieczono, wykorzystując sprzęty typowe raczej dla dworu niż dla wiejskiej chaty. W wieku XVIII i na początku XIX w gospodarstwach mennonitów gotowano zarówno w prostych garnkach miedzianych jak i glinianych.

Później, w połowie XIX wieku, pojawiły się naczynia żeliwne i kamionkowe oraz zaczęto stosować na szerszą skalę miedziane garnuszki, kociołki i brytfanny, w których w piecu chlebowym pieczono gęsinę.. W czarnej kuchni na ścianach wisiały drewniane koryta, kopańki i niecki. W kącie stała dzieża z zakwasem na przyszły chleb. Na stole leżały wszelkiego rodzaju noże z dużym rysakiem, służące do krojenia chleba oraz tasaki.

Historię kuchni mennonitów należy rozpocząć od Holandii i Szwajcarii. Kuchnia holenderska stanowiła podstawę gotowania mennonickiego. Mennonici przenosząc się do Gdańska, a następnie zasiedlając dolinę Wisły przynieśli ze sobą potrawy obfite w soczewicę i groszek, zupy, różnego rodzaju pieczone mięsa i warzywa takie jak: pasternak, marchewka i oczywiście kartofle. W ich diecie obecne były śledzie. Jednak w trakcie przemieszczania się dalej w dolinę Wisły tracili kontakty z Gdańskiem. Tym samym z czasem z ich kuchni zniknęły śledzie. Oczywiście to co wyróżniało kuchnie mennonitów to wariacje związane z produktami mlecznymi. Dieta opierała się na mleku i ich przetworach. Mennonici jedli przede wszystkim pieczywo czarne. Pieczywo białe było przeznaczone na specjalne okazje. Jedzono je z okazji chrztów, ślubów i pogrzebów. Wraz z przejściem w okolice Przechowa w potrawach mennonitów pojawia się więcej mięsa wieprzowego. W potrawach pojawiał się smalec i tłuszcz do smażenia. Potrawy zaczęto krasić boczkiem. Kiedy mennonici emigrowali do Rosji, przejęli wiele potraw z kuchni ukraińskiej – wareniki, barszcz, placki kartoflane, gołąbki zawijane w liściach kapusty.

Przepisy na dania konkursowe

Zupy:

Zupa żniwiarza

Weź ćwiartkę jasnego i ćwiartkę ciemnego pieczywa, zagotuj w trzy czwarte litra wody. W międzyczasie usmaż na patelni pokrojony w kostkę 50 gram boczku. Skwarki wrzuć do zupy, na pozostałym tłuszczu zarumień mąkę. Rozprowadź wodą i wlej do zupy, dopraw solą i pieprzem do smaku.

Zupa marchewkowa

Ugotuj w dwóch litrach wody około ćwierć kilograma wędzonego boczku. Kiedy boczek będzie już miękki, dodaj cztery szklanki pokrojonych w kostkę kartofli i kwaterkę pokrojonej w kostkę marchwi. Gotuj, aż warzywa zmiękną. Dodaj liść laurowy i cząber (latem garść świeżego, a zimą łyżeczkę suszonego). Dopraw do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem na stół wlej około jednej czwartej szklanki śmietany.

Zupa zielona

Weź sporą kości z mięsem od szynki i gotuj przez godzinę. Zdejmuj szumowiny w trakcie gotowania. Kiedy mięso będzie już miękkie wyjmij kości. Do gotującego się bulionu dodaj szklankę fasolki zielonej, szklankę zielonego groszku, dwie posiekane na drobno marchwie średniej wielkości, dwa średniej wielkości pokrojone w kostkę ziemniaki, jedną posiekaną cebulę. Gotuj na wolnym ogniu jeszcze przez 1 godzinę. Po czym do gotującej się zupy dodaj łyżeczkę cząbrku i garść posiekanej pietruszki. Odstaw na 15 minut zupę z ognia po czym wyjmij z niej cząber i pietruszkę. Dodaj ćwiartkę kostki masła i podaj w wazie na stół.

Zupa rybna

Weź dzwonko suma o wadze pół kilograma. Zalej wodą i zagotuj. Dodaj po łyżeczce soli i czerwonego pieprzu, dziesięć ziaren ziela angielskiego, liść laurowy, korzeń pietruszki i małą cebulę. Dolej tyle wody, aby przykryła całą rybę, i gotuj. Weź cztery średnie kartofle, pokrój je w kostkę i ugotuj w osolonej wodzie. Zdejmij z ognia

garnek z rybą. Poczekaj, aż przestygnie. Wyjmij ostrożnie rybę, usuń z niej wszystkie ości. Przepuść wywar przez sito, włóż do niego kawałki ryby i ugotowane kartofle. Znowu zagotuj. Weź cztery łyżki mąki i rozprowadź w pół kwarterce śmietany. Ostrożnie wlej do gotującej się zupy. Na koniec dodaj dwie łyżki masła. Zupę podawaj gorącą z chlebem.

Kapuśniak

Weź duży gar wlej do niego dwa litry wody i włóż pół kilograma mięsa. Zagotuj. W czasie gotowania zbieraj szumowiny. Gotuj aż mięso nie będzie miękkie. Dodaj dwie garści kiszonej kapusty i gotuj dalej aż kapusta stanie się miękka, dodaj jedną posiekaną cebulę i gotuj następną godzinę. W międzyczasie rozrób pół szklanki wody z trzema łyżeczkami mąki, po czym dodaj jedną szklankę słodkiej śmietany. Dodaj wymieszane składniki do zupy ciągle ją mieszając. Wymnij mięso z zupy, pokrój na kawałki po czym możesz je z powrotem dodać do zupy lub podać jako przystawkę. Dopraw zupę do smaku solą i pieprzem.

Szczawiowa

Idź na łąki nadwiślańskie nazbieraj dwie solidne garści szczawiu. Opłukaj i posiekaj na drobno. Weź duży gar, włóż szynkę z kością małą lub goleń. Gotuj przez godzinę. W czasie gotowania zbieraj szumowiny. Po czym do garnka włóż posiekany szczaw, dwie szczypty kopru, cztery ziemianki pokrojone w kostkę, pół cebuli posiekanej w małą kosteczkę. Gotuj aż warzywa się ugotują. Dodaj pół szklanki śmietany.

Kapuśniak czerwony

Weź pół kilograma chudego mięsa wołowego. Mięso pokrój na 3 lub 4 cm kawałki. Obsmaż mięso na oleju. Kiedy się zbrązowi dolej około litra wody i dodaj dwa liście laurowe. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez godzinę aż mięso jest prawie miękkie. Dodaj trzy gaście cienko posiekanej kapusty, garść posiekanych w kostkę ziemniaków, pół posiekanej cebuli, dwie szczypty posiekanej pietruszki, koperek, Ponownie doprowadź do wrzenia i zmniejsz

ogień. Gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu pół godziny aż mięso i ziemniaki będą miękkie. W międzyczasie podsmaż na patelni na maśle trzy pomidory. Kiedy będą miękkie włóż do garnka. Zdjąć z ognia. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Usuń liście laurowe. Dodaj pół szklanki śmietany.

Zupa ziemniaczana

Obrać sześć średnich ziemniaków. Pokrój w kostkę i gotuj w solonej wodzie aż nie zmiękną. Dodaj pół cebuli posiekanej na drobno. Dodać trzy szklanki mleka i gotować dalej. W międzyczasie zapal trzy łyżki maki na trzech łyżkach masła. Dodać do gotującej się zupy zasmażkę i pokroić ziemniaki. Posyp posiekaną natką pietruszki i dopraw pieprzem i solą do smaku. Podawaj z grzankami z chleba.

Kapuśniak z kielbasą

Weź z podwały dwa pętki kielbasy. Pokrój w kostkę i dodaj dwie średniej wielkości posiekane cebule. Rozgrzej na patelni olej i porumień kielbasę z cebulą. W międzyczasie w małym naczynku wymieszaj ćwiartkę szklanki mąki z ćwiartką kostki masła z tymianek i pieprz. Dodaj do smażącej się kielbasy. Gotuj dalej kolejne pięć minut. Po czym dolej około pół litra mleka, mieszając tak aby utworzyła się jednolita masa. Gotuj tak przez kolejne pięć minut. Dodaj około pół kilograma kiszonej kapusty wraz z sokiem zagotuj. Gotuj kolejne 15 minut. Dodaj na koniec gotowania przed zestawieniem garnka z ognia odrobinę octu do smaku, posyp natką pietruszki i podaj na stół.

Zacierki

Zagotuj trzy szklanki mleka z dodatkiem soli, ale nie więcej niż pół łyżeczki do herbaty. Zamieszaj w kubeczku osiem łyżek maki z jednym jajkiem i siedmioma łyżkami mleka. Mieszaj aż uzyskasz jednolitą masę po czym wlej ją do lejka o średnicy końcowej dzióbka pięciu milimetrów i zacznij wlewać po malutku do gotującego się mleka. Mieszaj mleko do momentu, dopóki wstążeczki nie wypłyną na wierzch. Możesz podawać zacierki z cukrem.

Salaty

Salatka wiosenna

Dzień wcześniej przed podaniem sałaty zerwij dwie garści szpinaku włóż lodowni (jest w Grucznie). Następnego dnia posiekaj szpinak, dodaj jeden ogórek posiekany na plasterki, posiekane cztery cebule dymki, pół pęczka posiekanych drobno rzodkiewek. Weź salaterkę. Pośrodku umieść ser biały. Otocz posiekanymi warzywami. Wymieszaj szklankę śmietanę z dwoma łyżeczkami soku z cytryny. Dodaj solą i pieprz do smaku.

Salatka ziemniaczana

Weź trzy średniej wielkości ziemniaki i ugotuj je w mundurach. Kiedy się ugotują odłóż aż nie wystygną. Roztop ćwiartkę kostki masła, delikatnie w misce glinianej, którą umieścisz nad garnkiem z gotującą się wodą . Dodaj szklankę kwaśnej śmietany, dwa lekko roztrzepane jaja i mieszaj, mieszaj, mieszaj. Po czym dodaj łyżkę octu winnego, łyżeczkę cukru, sól, pieprz do smaku. Nie przestawaj mieszać. Podgrzewaj mieszając aż sos nie zgęstnieje. Zestaw sos z garnka z gotującą się wodą. Trzymaj w ciepłym miejscu, żeby nie wystygł. Do miski włóż pokrojone ziemniaki i dodaj pół garści posiekanego drobno szczypiorku. Zamieszaj, po czym dodaj sos i powtórnie wymieszaj. Przełóż wymieszane ziemniaki ze szczypiorem i sosem do glinianej ozdobnej miski,. Udekoruj ćwiartkami gotowanych na twardo jajek i pietruszką. Podawaj na ciepło.

Lebioda

Zbierz dwie garści lebiody i płucz ją w wodzie, aż straci zielony kolor. Posiekaj ją drobno, wrzuć do ugotowanej kaszy jęczmiennej (około funta) i posól. Podawaj z mlekiem.