Data publikacji: 2015-07-07

Pierogi zawsze są w modzie

Czy zdarzyło się, że ta zupa komuś nie smakowała? Gospodynie ze Stowarzyszenia Strzegomskiego w gminie Rytwiany uśmiechają się i kręcą głowami triumfująco…

O tej porze roku gości na początek podejmuje się zupą. Gorącą I sycącą pieczarkowo-grzybową o wyjątkowo intensywnym aromacie. Pieczarki w tej zupie zostały potraktowane zupełnie Inaczej niż pozostałe grzyby leśne, dlatego też funkcjonują w nazwie na wyjątkowych prawach. Duże pieczarkowe kapelusze wypełniono bowiem własnoręcznie przyrządzonym mięsem mielonym, a następnie podpieczono w piekarniku. Do wywaru z różnych grzybów leśnych trafiły na sam koniec, wnosząc charakterystyczny posmak, no i docenianą przez gości rozgrzewającą moc. Czy zdarzyło się, że ta zupa komuś nie smakowała? Gospodynie ze Stowarzyszenia Strzegomskiego w gminie Rytwiany uśmiechają się i kręcą głowami triumfująco: -Jeszcze się taki nie trafił…

Koło Gospodyń Wiejskich trzy lata temu przekształciło się w Stowarzyszenie Strzegomskie, zrzeszając 24 panie.

Trudno się dziwić. W Strzegomiu, tej otoczonej lasami niewielkiej wsi, do owoców runa leśnego od pokoleń podchodziło się z szacunkiem. W trudnych czasach ze sprzedaży grzybów jagód wiele rodzin się tu utrzymywała. To naturalne, że bardzo często na bazie darów lasu przygotowywano też różnorodne dania. Gdzieniegdzie zachowały się stare przepisy, najczęściej jednak przekazywano je z pokolenia na pokolenie, czasami przy okazji wnosząc coś nowego.

Kapusty się nie kupuje

Dziś o potrawach z grzybów można by tu rozmawiać godzinami, I to z każdą z gospodyń. Standardowe suszenie, smażenie I zaprawianie na nikim nie robi wrażenia, co Innego na przykład kotlety mielone, w których nie ma grama mięsa, a jedynie grzyby I sos grzybowy albo kanie marynowane w zalewie octowej, które wyglądają jak… smażone ryby.

Też gotowałam razem ze swoją mamą, podpatrywałam jak przyrządza różne dania, podpytywałam o kuchenne sekrety wspomina Mieczysława Kwiecień. Od 1974 do 2006 roku była przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich, które trzy lata temu przekształciło się właśnie w Stowarzyszenie Strzegomskie, zrzeszając 24 panie I łącząc pokolenia strzegomianek. Dziś prezeską stowarzyszenia jest Bogusława Lasek, córka pani Mieczysławy. Co utkwiło mi w pamięci najbardziej? Chyba naleśniki i pierogi jagodami, które przygotowywała moja mama. No i teraz sama je robię bardzo często wnuczki za nimi przepadają. Hit drobiowy, czyli kurczak faszerowany. Świętokrzyski Głos Pana Karpia

A dorośli? Dorośli w Strzegomiu na pierwszym miejscu też stawiają pierogi. One zawsze są w modzie I na weselu, I na dożynkach, I na Wigilii zapewniają gospodynie, błyskawicznie podliczając, jak często przychodzi im zabierać się za lepienie. Przepisy niby są oczywiste, ale wiadomo, jak bardzo podczas przygotowania ciasta I farszu liczą się niuanse, nadające pierogom ostateczny smak. W każdym domu pierogi z grzybami, serem z rodzynkami albo pieprzem będą smakowały nieco Inaczej, tak jak I te chyba najpopularniejsze w Strzegomiu z kapustą. W ogóle nie ma mowy o kupowaniu kapusty w sklepie. Kapustę się sadzi na własnym gruncie, pielęgnuje, zbiera, szatkuje, ubija w beczce, soli, dodaje się też zioła I marchew. Jak taka kapusta skwaśnieje, wtedy można być spokojnym o jakość przyrządzonych z niej potraw.

Mieczysława **Kwiecień**
ze Strzegomia

Przepis

Karp w potrawce

Składniki:
1 kg filetów ze świeżego karpia
3 cebule, 4 marchwie, 3 pietruszki
pół kapusty pekińskiej
3 listki selera naciowego
2 łyżki masła
sól, pieprz ziarnisty (8 ziaren)
ziele angielskie (6), przyprawa do ryb

Sposób przygotowania: Marchew i pietruszkę kroimy w słupki, por i seler w cienkie paseczki, a cebulę siekamy w kostkę. Wszystkie warzywa wkładamy na patelnię i na rozgrzanym maśle dusimy przez ok. 15 min. Potem dodajemy drobno posiekaną kapustę pekińską oraz ziarna pieprzu i zioła angielskiego oraz podlewamy odrobiną wody, doprawiamy solą i dalej dusimy przez 10 min. na małym ogniu, często mieszając. Następnie układamy warstwę tak przygotowanych warzyw w naczyniu żaroodpornym. Na wierzchu kładziemy zaś pokrojone w niewielkie kawałki filety z karpia, posypane wcześniej solą i przyprawą do ryb. Przykrywamy je kolejną warstwą warzyw, na które znów wykładamy kawałki fileta. Całość wieńczy trzecia warstwa warzyw. Teraz wszystko wkładamy do rozgrzanego do 160°C piekarnika. Dusimy pod przykryciem przez 15-20 min - pilnując, by ryba się nie rozpadła.

Gołąbki smakują dokładnie tak, jak w odległych wspomnieniach z dzieciństwa, a I smak bigosu pozostaje w pamięci przez długie tygodnie.

Karp z pobliskich stawów

Gospodynie ze Strzegomia lubią się spotykać w swoim pomieszczeniu w remizie Ochotniczej Straży Pożarnej, lubią zakładać swoje piękne kolorowe stroje podczas różnych uroczystości, lubią też razem gotować, przyrządzać potrawy na konkursy kulinarne, no I wymieniać się doświadczeniami. Danuta Nieckarz na gotowaniu zna się jak mało kto w okolicy. Od wielu lat obsługuje duże imprezy rodzinne

wesela, komunie, rocznice, przez wiele też lat gotowała strzegomskim księżom.

Wiadomo, że jak była jakaś uroczystość bierzmowanie, odpust albo spowiedź, to przyjeżdżali też Inni duchowni, a cała kuchnia była na mojej głowie. Emocji nie brakowało wspomina Danuta Nieckarz. Mówi się, że księża mają delikatne podniebienia, ale to nieprawda. Ksiądz biskup na przykład kiedyś zajadał się zwyczajną zupą pIeczarkową Innym razem podałam mu zupę cytrynową z łazankami. Nie mógł się nadziwić, że taką zupę się w ogóle gotuje. Mówił, że objeździł już wiele parafii, ale na cytrynową jeszcze nie trafił. Kiedyś biskup przyjechał do nas w piątek, to przygotowałam usmażoną na złoty kolor rybę mirunę Też mu bardzo smakowała I dopytywał o szczegóły.

Generalnie w Strzegomiu ryby jada się często, może nie tyle morskie, co słodkowodne, w szczególności zaś karpie pochodzące z pobliskich stawów rytwiańskich. Gospodynie doceniają przede wszystkim pewność źródła pochodzenia. Wiadomo, że rytwiańskie karpie hodowane są w czystej wodzie I karmione zbożem. Mają jeszcze jedną ogromnie ważną zaletę kupione bezpośrednio u producenta, są po prostu świeże. Z takiego świeżego mięsa można przygotować prawdziwe cuda. Ja zazwyczaj najpierw karpia filetuję wtedy mam spokój z ośćmi Mieczysława Kwiecień przyznaje, że sama opanowała tę czynność I teraz chętnie pomaga innym. To proste. Wypatroszonego karpia trzymam za głowę, ostrym nożem odcinam wszystkie płetwy, a następnie jadę tym nożem po kręgosłupie I żebrach najpierw z jednej, a później z drugiej strony. A jak już mam filety, to przygotowuję karpia w potrawce (przepis zamieszczamy poniżej). Moja rodzina to danie uwielbia.

Tu króluje karpatka

Na strzegomskich stołach często pojawia się też karp pieczony w całości, karp nadziewany, tradycyjne smażone w panierce dzwonka oraz równie tradycyjny karp w galarecie. Które z tych dań jest najpopularniejsze? Najlepszym testem jest któraś z wiejskich Imprez talerz opróżniony jako pierwszy bezwzględnie wskazuje zwycięzcę mówią gospodynie.

Strzegom słynie również ze słodkości. Kto uchodzi tutaj za mistrza deserów? Panie ze stowarzyszenia wskazują bez wahania Małgorzata Nieckarz, synowa pani Danuty, która przy teściowej zdobyła cukiernicze szlify, wprawną ręką przygotowując na wiejskie uroczystości serniki, makowce, jabłeczniki, ciasta z galaretką, no I oczywiście torty.

Osobiście na pierwszym miejscu stawiam karpatkę Małgorzata Nieckarz zdradza swojego lidera słodkości. Torty, owszem, przyrządzam, jakie kto sobie zażyczy, ale staram się ich nie jeść. Po prostu liczę kalorie… No, to pozostaje jeszcze coś na trawienie. Pękate flaszeczki z kolorowymi trunkami zaświadczają, że i ta tradycja jest w Strzegomiu pieczołowicie pielęgnowana. Na pierwszy ogień, jak na tak piękną okolicę przystało, idzie nalewka z jagód, błyskawicznie przenosząca testujących w leśne ostępy. Wygrzana w słońcu wiśniówka zachęca swym intensywnym czerwonym kolorem, intensywny zapach śliwkówki niejako zmusza do dalszego kosztowania… Wystarczy. Do Strzegomia na pewno jeszcze kiedyś wrócimy. (R)

I Strzegomskie hity rybne: karp tradycyjne smażony w panierce oraz karp w potrawce (przepis na sąsiedniej stronie).

Źródło: Świętokrzyski Głos Pana Karpia nr 4, styczeń 2015 (R). Zdjęcia: Jarosław Czerwiński.