

Bronisław Borys

## Produkty z mleka owiec w tradycyjnej kuchni góralskiej

Szukając w internecie czegoś zupełnie innego z zakresu moich naukowych zainteresowań, natrafiłem w tym przebogatym skarbcuśmietniku wiadomości wszelakich na wiadomości o bardzo interesującej osobie, p. Wandzie Czubernatowej. Pani Czubernatowa to przede wszystkim poetka góralska, ale też autorka tekstów kabaretowych (do niedawna również ich odtwórczyni) i kilku książek, w tym jednej napisanej wspólnie ze swoim bliskim przyjacielem, nieodżałowanym księdzem profesorem, filozofem Józefem Tischnerem. Intelktualnym dokonaniem Pani Wandy towarzyszy Jej rozmówienie oraz wyjątkowe zdolności praktyczne w zakresie kuchni góralskiej, zarówno tej dawnej, jak i dzisiejszej – codziennej i świątecznej. I właśnie dzięki internetowi nawiązałem znajomość (a właściwie kontakt) z tą przemiłą i zycziwą osobą. Zachęcony tym, co przeczytałem o dokonaniach i sylwetce p. Wandy Czubernatowej, nabyłem (a jakże, również w księgarni internetowej) Jej najnowszą książkę pt. „Jadło góralskie na co dzień i od święta”. Książka to niezwykła – wspaniałe pomieszenie książki kucharskiej z gawędami o życiu ludzi gór dawniej i obecnie, napisana ze swadą językiem żartobliwym (czasem iście kabaretowym), często bardzo dosadnym, ale w wielu miejscach poetyckim, z cytowaniem wierszy, porzekadeł góralskich i, a jakże, mądrości filozoficznych Księdza Profesora. Można by jeszcze sporo komplementów na temat tej pozycji napisać, ale myślę, że największym jest ten, że przeczytałem tą nietypową książkę kucharską „od deski do deski”, z wielką przyjemnością i „smakiem” zgoła nie kulinarnym.

I być może na tym powinienem zakończyć recenzowanie książki p. Czubernatowej licząc, że zachęcę choć kilka zainteresowanych osób do jej lektury. Oczywiście, byłby to bardzo pożądany, ale w zasadzie niejako „uboczny” efekt lektury tego tekstu. Zasadniczym bowiem

przesłaniem opracowań powstałych na podstawie ww. książki, przynajmniej w zamyśle ich autora, było przybliżenie szerszemu gronu czytelników i konsumentów bogactwa kuchni góralskiej w zakresie wykorzystania produktów z mleka i mięsa owczego. Sam jestem pod wielkim wrażeniem, w jak różnych, a często zaskakujących zestawieniach ludzie gór wykorzystywali mleko owiec i dosłownie wszystko, co z tego mleka powstaje lub po jego przerobie na sery pozostaje. Niech te pomysły i przepisy z lat dawnych i te zupełnie współczesne będą inspiracją do sięgania po przetwory z mleka owczego w komponowaniu „jadła” nie tylko góralskiego, ale i na nizinach. Owcze mleko było używane w kuchni góralskiej od zawsze, na co dzień i od święta, praktycznie do każdego rodzaju potraw i dla każdej grupy wiekowej górali.

Dla zachęty, na początek może coś prostego i na słodko? Bo czy nie są ciekawe na przykład bardzo proste do zrobienia „**francuskie grzanki po góralsku z przecierem jabłkowym, z majerankiem i z oscypkiem**”. A przepis na nie u p. Wandy jest taki: bułkę pokroić na kromki, jajko roztrzepać z 2 łyżkami mleka i 2 łyżkami utartego oscypka, maczać kromki i opiekąć na patelni z obu stron. A potem już tylko: „na ciepłe grzanki nakładać ile się chce zimnego przecieru jabłkowego”. Oczywiście najlepszy jest przecier jabłkowy własnego wyrobu, zaprawiony specjalnie do takich grzanek łyżką oliwy, majerankiem i szczyptą soli. W miejsce oscypka góralskiego, często mocno „uszlachetnianego” mlekiem krowim, można użyć na pewno w 100% owczego Wędzonka Kołodzkiego.

Kuchnia góralska nie stroniła od komponowania potraw mięsnych (również z mięsa jagnięcego) z różnego rodzaju dodatkami (kremy, posypki), w których wykorzystywano owcze produkty mleczne. Sama Autorka, wzorując się na znanej litewskiej potrawie Kastynys wymyśliła i jak pisze „wypróbowała na różnych góral-

skich brzuchach” krem z bryndzy, który nazywa w formie spolszczonej „**kastinis**”. Należy zmiksować 25 dag bryndzy z dużą łyżką śmietany i kopiałą łyżką masła z przyprawami (sól, pieprz, papryczki, kminek i koperek). Autorka poleca go do pieczonej jagnięciny popijanej (z umiarem oczywiście) piwem lub śliwovicą.

Żentycza (serwatka z mleka owczego) również wykorzystywana jest w kuchni góralskiej i to na wiele sposobów. W potrawie zwanej „**kapustką juhaską**” zalewa się nią wcześniej podgotowaną w wodzie, pokrojoną kapustę z kawałkami jagnięciny, przyprawami i solą. Po chwili ponownego gotowania należy do tego wszystkiego dodać czosnek, zabielić śmietaną z mąką i jeszcze raz zagotować.

Autorka podaje również przepis na „**barszcz biały na żentycy z kielbasą baranią**”, a właściwie z jagnięcą lub nawet białą wieprzową. Pokrojoną na kawałki kielbasę gotuje się w wodzie z przyprawami i cebulą, a pod koniec również z pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Gdy ziemniaki zmiękną, należy zalać wszystko żentycą (w proporcji 1 l kwaśnej żentycy na 2 l wody) i zagotować. Na koniec zabiela się całość mąką ze śmietaną, wciska ząbek czosnku i posypuje rozmarynem.

Ser owczy bryndza jest też bardzo cennym dodatkiem do placków ziemniaczanych, nazywanych „**moskolami**”, podstawowej potrawy górali Podhala w czasach wielkiego ubóstwa na przełomie XIX i XX wieku. Wśród wielu rodzajów placków smażonych lub pieczonych na kuchni, na blatach lub w szabaśnikach, moskole w różnych odmianach nie miały sobie równych. Moskole to proste placki pieczone na blasze, bezpośrednio na płycie pieca kuchennego. Nie są to jednak placki podobne do znanych teraz powszechnie moskalików (racuchów, placków ziemniaczanych), bo robi się je z różnych rodzajów ciasta lub z gotowanych ziemniaków a nie z surowych. Jeśli jest to wariant moskoli ziemniaczanych, to ugotowane ziemniaki należy przepuścić przez „praskę” (ugnieść ręcznie lub mechanicznie) i wystudzić. Potem dodaje się mąkę, trochę kwaśnego mleka i soli. Po zagnieceniu formuje się ręcznie (wprawna ręka gospodyni jest tu zdaniem p. Wandy najważniejsza) grube na palec placki i piecze z obydwu stron odwracając kilka razy. Żeby zrobić naprawdę pyszne moskole, trzeba jeszcze zachować kilka

istotnych zasad, które zainteresowani mogą „do-czytać” w książce. Nie mogę natomiast nie wspomnieć, że placki te smakują szczególnie wtedy, gdy są podawane z wędzoną słoniną, masłem i owczą bryndzą.

Sery owcze znajdują zastosowanie również w zupach. Najlepszym tego przykładem może być „**polywka dziadowska**”, znana również pod nazwą „**kumornica**”. Surowce do jej przyrządzenia to 1,5 l wywaru z jarzyn i 15 dag bryndzy. Dawniej u biednych ludzi zupę tę robiło się na czystej wodzie z dodatkiem kminku (jeśli był w domu). Obecnie gotuje się ją na rosolu z warzywami i kawałkami mięsa. Przygotowanie jest bardzo proste, gdyż do gorącego wywaru (rosolu) należy dodać odpowiednią porcję bryndzy i dokładnie rozmieszać.

Inna zupa o nazwie „**polewka dzika**” miała swoją odmianę „z jajkami i oscypkiem”. Bazą do przygotowania tej zupy jest jarski rosół, czyli wywar ugotowany na pokrojonych w plasterki jarzynach (z wyjątkiem kapusty) i namoczonych grzybach. Gdy warzywa zmiękną, zupę trzeba doprawić pieprzem i zieleniną. Następnie należy rozmieszać 2 jajka z 2 łyżkami tartego oscypka (proporcje na 2 l rosolu) i dodać do gotującego się rosolu mieszając ... widelcem.

Sery owcze używane są często w kuchni góralskiej jako dodatek dla nadania potrawom „góralskiego smaku”. Tak jest np. w przypadku zupy fasolowej ze świeżej lub suchej fasolki z żeberkami. Na samym końcu gotowania, tuż przed podaniem zupy na stół, posypuje się ją tartym oscypkiem.

Podobne zastosowania ma bryndza w bardzo dla mnie oryginalnych potrawach z ziemniaków. Jedną z nich zwaną „dziadki” opiszę krótko poniżej, a drugiej nazywanej „**kluski scykane**” poświęcę kilka zdań już teraz. Wyrabia się te kluski z mieszanki utartych i odciśniętych z wody ziemniaków surowych i ugniecionych gotowanych w proporcji 2:1, z dodatkiem mąki kartoflanki. Małe kluseczki odcina się łyżką (scyka - stąd w nazwie „scykane”) od tak przygotowanej masy i wrzuca na wrzącą wodę. Po ugotowaniu wyklada się je na talerze lub do miseczek, polewa roztopioną słoniną ze skwarkami i cebulą, pieprzy do smaku i na sam koniec dodaje pokruszonej bryndzy, która smakowo komponuje się wyśmienicie ze skwarkami. Kluski te poleca Autorka podawać



fot. 4



fot. 5



fot. 6

Fot. 4, 5 i 6 Oscypki

do mięs jagnięcych lub jako danie samodzielne z różnymi sosami.

Czy ktoś z szanownych czytelników słyszał o „**maselku oscypkowym**”? Ja do czasu lektury „Góralskiego jadła ..” też o czymś takim nie miałem zielonego pojęcia. A występuje ten specjał w przepisie jednej z potraw z grzybów gołąbków-bukówek. W wersji „ubogiej” kapelusze tych grzybów piecze się w brytfannie spodem do góry z odrobiną soli. W odmianie „bogatszej” natomiast, grzyby te można nadziać kawałkami sera (owczego oczywiście) lub okrasić w końcowej fazie pieczenia właśnie masełkiem oscypkowym. Masełko to robi się w bardzo prosty sposób: utarty oscypek miesza się z masłem i koperkiem.

Ziemniaki (po góralsku: grule) były jedną z niewielu roślin okopowych, które udawały się w surowych warunkach klimatycznych Podhala, choć bywały lata biedy, gdy nawet one wymokły, wyschły lub wymarły. Dlatego te góralskie grule były bardzo pieczołowicie przechowywane i wykorzystywane przez góralskie gospodynie co do jednego (nawet te nadgniłe) i na wiele sposobów. Z tysięcy (jak pisze Autorka) góralskich potraw z ziemniakami w roli głównej wybrałem kilka, w których kojarzy się je z produktami z mleka owczego. Szczególnie dobrze komponują się smakowo z bryndzą, ale nie tylko.

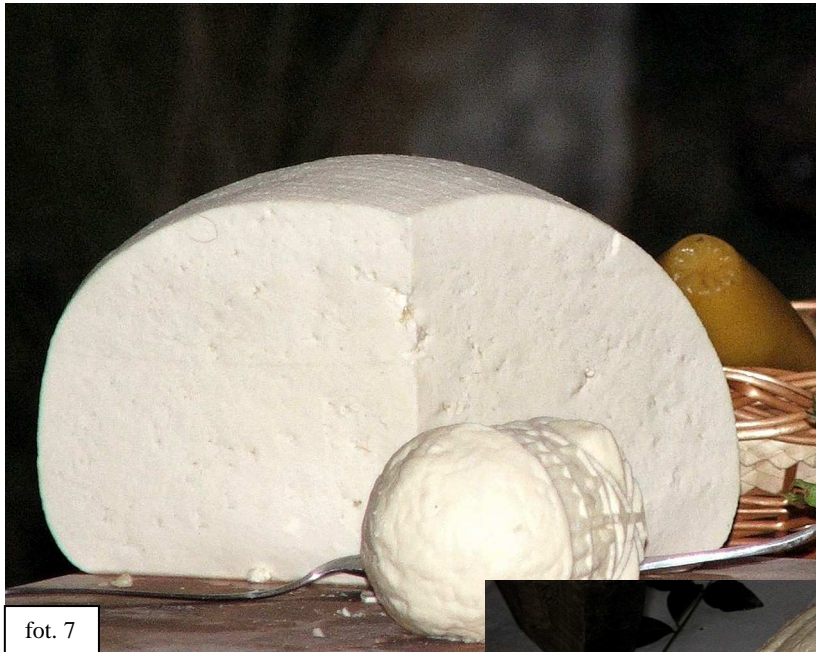
A więc jako pierwsze: „**grule napychane bryndzą**”. Na 8 ziemniaków potrzeba 30 dag bryndzy, 3 łyżeczki skwarków z cebulką oraz koperek, sól i pieprz. Obrane ziemniaki gotuje się w osolonej wodzie na półmiękkko, a po ostygnięciu obcina im brzuszki i wydrąża. Tak przygotowane ziemniaki napycha się masą przygotowaną z bryndzy zmieszanej ze skwarkami, ugniecionymi resztkami ziemniaków uzyskanymi wcześniej z drażenia oraz dużą ilością koperku i pieprzem do smaku. Potem napchane ziemniaki przykrywa się brzuszkami i zapieka na rumiano. Bryndzę można oczywiście komponować z innymi dodatkami według upodobań i fantazji przygotowującego; z użyciem majeranku, kminku czy posiekanej natki pietruszki.

Kolejna potrawa z ziemniaków to wspomniane wcześniej „**dziadki**”. Tutaj do garnka z ugotowanymi, ale nie odcedzonymi ziemniakami należy dosypać szklankę mąki, wszystko dobrze rozmieszać i posolić, a potem ciągle mie-

szając zagotować na wolnym ogniu. Na tłuszcz wytopiony ze słoniny (skwarki chwilowo wyjąć) „kłaść” łyżką małe kluseczki z ziemniaków i przysmażać. Przyrumienione kluseczki (dziadki) podawać ze skwarkami, posypane pokruszoną bryndzą i zieleniną.

A na zakończenie przepis na „**grule z ogniska**” Autorka na wspomnienie ich smakowania nie mogła się powstrzymać od entuzjastycznego: „najsmaczniejsza chwila w życiu”. Przepis przytaczam, bo łatwy do zastosowania na tak popularnych w tych czasach imprezach przy ognisku – rodzinnych i innych integracyjnych. Do osiągnięcia tego kulinarnego szczęścia potrzebna jest odpowiednia ilość średnich ziemniaków (w zależności liczby i apetytu uczestników spotkania przy ognisku), chrust i suche gałązki drzew iglastych oraz odpowiednia ilość bryndzy wymieszanej z masłem, a do popicia – zentyca lub wymiennie „coś mocniejszego”. Jak się piecze ziemniaki w ognisku, każdy wie lub powinien wiedzieć. W przepisie podana jest szczegółowa procedura, której tutaj nie przytoczę, bo miejsca mało. Osobom mniej pewnym swoich umiejętności w tym zakresie radzę się z nią zapoznać, bo to wiedza uniwersalna do wykorzystania w pitraszeniu wielu innych specjałów kulinarnych. W każdym razie upieczone na miękko ziemniaki wyjmuje się z popiołu, nie czyści ani nie obiera z lekko spalonej skórki. Należy natomiast rozerwać je na pół (ale nie do końca), włożyć do środka porcję bryndzy z masłem i „ugryźć” popijając zentyką dla jeszcze lepszego, góralskiego smaku.

Kuchnia góralska zna również liczne odmiany typowych placków ziemniaczanych nazywanych przez górali „**tarciockami**”. Nazwa wywodzi się w oczywisty sposób od tarcia ziemniaków, które jest pierwszą czynnością przy ich przygotowaniu. Przytoczę tutaj jeden przepis na placki tarciocki z bundzem, choć w innym („tarciocki z dynią”) występuje również ser owczy, bryndza. Bardzo proste do przyrządzenia „**placki tarciocki z serem**” robi się z utartych ziemniaków, bez odcedzania wody. Do 1 kg tak przygotowanej masy ziemniaczanej dodaje się 30 dag drobno pokrojonego bundzu, 3 jeszcze drobniej pokrojone cebule oraz 3 żółtka utarte z solą. Wszystko oczywiście trzeba wymieszać. Potem należy ubić pozostawione białka jajek na pianę, dodać ją do całości, lekko wymieszać



fot. 7



fot. 8



fot. 9

Fot. 7 i 8. Bundz  
Fot. 9. Bryndza

i pozostaje już tylko usmażyć placki na oleju.

I już prawie na zakończenie tego przeglądu potraw tradycyjnej kuchni góralskiej z produktami z mleka owiec chciałbym zarekomendować „**góralski brzuch**” – potrawę, której nazwę łatwiej będzie objaśnić już po podaniu najważniejszych reguł jej przygotowania. Ze szklanki kwaśnego mleka (może być żetyca), mąki i 2 jajek ugnieść gęste ciasto, posolić, rozwałkować i uformować dwa placki wielkości patelni. Drugi krok to przygotowanie nadzienia z bundzu pokrojonego w kostkę (1/2 kg), wymieszanego z 2 jajkami, kminkiem i solą do smaku oraz drobno pokrojoną cebulką. Na roztopione na patelni masło położyć jeden placek, na niego rozłożyć nadzienie i przykryć drugim plackiem. Piec pod pokrywką aż się zarumieni placek od dołu, potem całość odwrócić i piec już bez przykrycia. Podawać należy z surówkami.

Takie są ogólne ramy czy podstawowy wariant przygotowania „góralskiego brzucha”. Natura tej potrawy jest taka jak góralskiego brzucha – „wszystko się w nim zmieści”. Fantazja i upodobania przygotowującego oraz aktualna zasobność kuchni określają, z czego wyrabiane jest ciasto, a nadzienie można komponować

z „przeróżnych różności”, np. z pozostałości z obiadu i innych posiłków, umiejętnie spreparowanych, zagęszczonych, przyprawionych i wymieszanych.

Na sam koniec zostawiłem sobie, nie bez powodu, opis potrawy o podwójnie owczym charakterze, w której wykorzystuje się i żentycę i jagnięcinę, czyli „**jagnięcinę na żentycy**”. Należy ugotować w wodzie co tylko się da uskubnąć z tuszki jagnięcej (kawalek łopatki, żeberka, ogon, nerkę) z różnymi przyprawami do smaku (sól, czosnek, cebula, ziarnko jałowca, kminek). Kiedy wszystko zmięknie, zalać kwaśną żentycą, podbić śmietaną z mąką, a potem jeszcze dodać gnieciony czosnek i ugotowane ziemniaki. Podawać z porcjami jagnięciny z kostkami.

Potrawa ta niech stanowi coś w rodzaju klamry spinającej omówione tutaj potrawy tradycyjnej kuchni góralskiej z przetworów mleka owczego z potrawami z mięsa owczego, które chciałbym przybliżyć w drugiej części opracowania.

**Opracowano na podstawie:** Wanda Czubernatowa (2008). *Góralskie jadło na co dzień i od święta*. Świat Książki, Warszawa.



Fot. 10. Pierogi z bryndzą posypane startym oscypkiem



Fot. 11. Kluski sierścioki z bryndzą

Zdjęcia zamieszczone w artykule:

fot. 1, 3, 11 – L. Horwath (©www.potravyregionalne.pl);

fot. 2 – B. Borys

fot. 4, 5, 6, 7 – K. Furczoń

fot. 8, 9 – L. Kmak

fot. 10 – A. Petryła (Nowy Targ)