Przepiśnik padewski

Gminna Biblioteka Publiczna w Padwi Narodowej
Gmina Padew Narodowa
"Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza"

Przepiśnik padewski

Padew Narodowa
2021

Wydawca:
Gminna Biblioteka Publiczna w Padwi Narodowej
ul. Księdza Jana Kica 8, 39-340 Padew Narodowa
tel. 15 8119316, www.bibliotekapadew.eu

Opracowanie merytoryczne:
Edyta Pazdan-Skórska, Katarzyna Lompart

Projekt okładki:
Edyta Pazdan-Skórska, Żaneta Podolak

Korekta:
Maria Godek

Opracowanie graficzne:
Żaneta Podolak

Zdjęcia archiwalne:
Archiwum Mikrohistorii Gminnej Biblioteki Publicznej w Padwi Narodowej, dostępne w Internecie: http://niepodlegla.padew.eu/,
Muzeum Historii Fotografii "Jadernówka" w Mielcu,
zbiory prywatne

Fotografie współczesne:
Edyta Pazdan-Skórska, Katarzyna Lompart, Żaneta Podolak
Zdjęcia zostały wykonane w ramach działań projektu pn. „Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza"

Rysunki:
Weronika Skórska, Edyta Pazdan-Skórska
Rysunki zostały wykonane w ramach działań projektu pn. „Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza"

Druk i oprawa:
RW Design Tomasz Burghardt

Egzemplarz udostępniony bezpłatnie na licencji:
Creative Commons Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach 4.0

Przepiśnik Padewski został opracowany w ramach projektu: pn. „Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza", realizowanego przez Gminną Bibliotekę Publiczną w Padwi Narodowej. Zadanie jest dofinansowane ze środków Muzeum Historii Polski w Warszawie z programu „Patriotyzm Jutra" oraz wsparte finansowo przez Urząd Gminny w Padwi Narodowej.

Kobietom padewskim

- Autorzy -

„Wszystko badajcie, a co szlachetne zachowajcie”
(1 Tes 5, 19-22)

W nawiązaniu do wielu zadań podejmowanych przez Gminę Padew Narodowa, związanych z 200. Rocznicą urodzin naszego wybitnego Rodaka Ignacego Łukasiewicza, wspólnie z Gminną Biblioteką Publiczną realizujemy projekt „Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza”, którego celem jest m.in. prezentacja roli kobiet z Gminy Padew Narodowa w ich codziennej pracy – cofamy się w czasie by poznać naszą historię w oparciu o tradycję opartą na tajnikach potraw lokalnych – przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Wiele dziś mówi się o patriotyzmie, który mimo, iż jest wartością ponadczasową i uniwersalną nie ma jednoznacznej definicji. Jedno jest pewne – winien on mieścić w sobie szacunek dla Rodziców, Rodziny, Ojczyzny, Narodu, języka, kultury, tradycji i obyczajów. Opiera się na szacunku dla bliźniego, praktykowanym w życiu codziennym, wobec najbliższych Rodaków. I o tym jest ta pozycja.

Dziękuję Zespołowi Projektu, jednocześnie zwracając uwagę na to, iż każda aktywność buduje naszą Małą Ojczyznę jaką jest historyczna Gmina Królewska Padew Narodowa, w której swoje korzenie miał jeden z najwybitniejszych Polaków, Ignacy Łukasiewicz.

Robert Pluta

„Gdzie barszcz i kapusta, tam chata nie pusta", czyli … słowo wstępu o padewskim jedzeniu.

Oddajemy w Państwa ręce *Przepiśnik Padewski*, książkę, która powstała dzięki działaniom projektu „Uniwersytet Ignacego Łukasiewicza", realizowanego w Gminnej Bibliotece Publicznej w Padwi Narodowej. Jest to publikacja, która powinna znaleźć się w każdym padewskim domu. Nie tylko ze względu na zawarte w niej, bardzo praktyczne porady i przepisy wywodzące się z lokalnych tradycji, ale przede wszystkim ze względu na prezentowane postacie kobiet padewskich: mam i babć, które są bliskie naszym sercom. Czym sobie zasłużyły na specjalną uwagę? Przede wszystkim ogromną miłością i poświęceniem z jakim wychowywały swoje dzieci i wnuki, łącząc ciężką pracę na roli z obowiązkami domowymi. W opowiadaniach jawią się jako wymagające, ale i bardzo kochające osoby, pielęgnujące tradycję, głęboką wiarę oraz zasady moralne i szacunek do ciężkiej pracy. Dzięki *Przepiśnikowi* zaglądamy do ich domów, a przede wszystkim do kuchni. Odkrywamy tajniki przygotowywania potraw lokalnych przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Kuchnia domowa

Czy zastanawiacie się Państwo, jak wyglądały posiłki mieszkańców Padwi w przeszłości? Nasze dzisiejsze wyobrażenia o kuchni lokalnej są często bardzo mylne. Bazują bowiem na obiegowej opinii, że dawniej spożywało się dużo swojskiego mięsa czy kiełbas własnej produkcji. Trzeba pamiętać, że przed wojną w przeciętnej padewskiej rodzinie na takie rarytasy rzadko można było sobie pozwolić, także w święta. Mówiono nawet, że „mięso jadano wówczas, gdy chora była kura lub ktoś z domowników". Lepsze potrawy pojawiały się, gdy trzeba było ugościć ważną osobę, np. księdza chodzącego po kolędzie. Ówczesny jadłospis to potrawy tanie, proste, szybkie do przygotowania i przede wszystkim wykorzystujące dostępne składniki: warzywa, owoce, własną mąkę, kasze, jaja, mleko. Na stołach królowały ziemniaki, kapusta, chleb własnego wypieku. Jadano po to, by nie czuć głodu i nasycić się na dłużej. Ilość posiłków także była niewielka, czasu starczało jedynie na śniadanie i kolację. Jeśli podawano obiad, to zawsze w południe, po odmówieniu modlitwy Anioł Pański i oddzwonieniu godziny 12 przez dzwony padewskiego kościoła. Codziennie gotowano barszcz biały, który jadany był przez wszystkich domowników, bez względu na wiek. Często napominano jedzące łakomie dzieci: „Hej, hej chłopczyku, raz chleba, dwa razy barszczyku!".

Potwierdza to Jan Słomka, autor wydanego w 1912r. *Pamiętnika włościanina od pańszczyzny do czasów współczesnych*: „Jak byłem przy rodzicach i dziadkach i przez jakie 30 lat, gdy na swoją rękę gospodarzyłem, śniadania, obiady i wieczerze na wsi były następujące: na śniadanie bywał zawsze barszcz i do barszczu chleb żytni razowy. Jeżeli gospodarz miał na tyle ziemniaków, to na drugie były zawsze ziemniaki maszczone albo tylko osolone; jak było chleba mało, to zastępowali go do barszczu ziemniakami. Obiad składał się zwykle z dwóch potraw, z których pierwszą bywała zawsze kapusta, zasypana kaszą, drugą, kasza jaglana lub jęczmienna z mlekiem albo maszczona, albo dla odmiany drugą potrawę stanowiły czasem kluski, paluchy z mąki żytniej lub pszenicznej grubej, w domu w żarnach

zmielonej, z mlekiem albo maszczone, a czasem pierogi z serem, a w poście z makuchem. Wieczerza była podobna jak śniadanie."

W rękopisie Stanisława Szaramy pt. *Rys historyczny Padwi 1440 – 1945* czytamy: „… w największe święta ziemniak zdobił stół rodzinny, a wyżywienie rodziny stanowił razowy żytni chleb i to nie w dowolnej ilości, a racjonowany, bób, kasza z prosa utłuczona w domowej stępie, kasza jęczmienna zrobiona w żarnach domowych. Kapusta w biedniejszych domach okraszona kupionym starym, żółtym sadłem, czasem zacierka na mleku z razowej pszenno-jęczmiennej mąki, barszcz z mąki żytniej lub grochem, a w bogatszych domach w niedzielę czy święta pierogi gotowane i robione z razowej pszennej mąki z serem, kapustą lub jakimś owocem …".

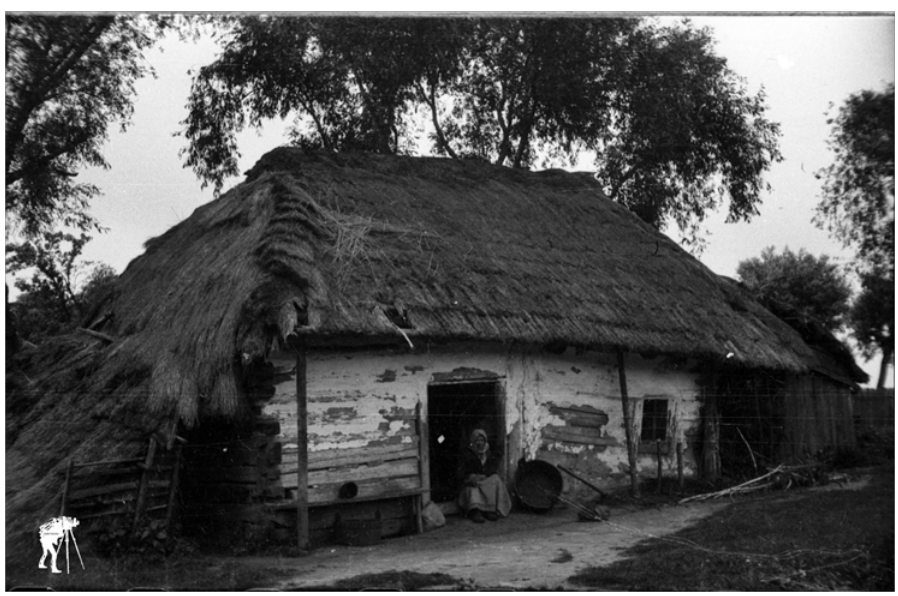
Specjalne miejsce na padewskich stołach znajdował chleb. Wypiekany, w zależności od potrzeb i zamożności raz, dwa razy w tygodniu (jednorazowo 8-10 bochenków, tyle, ile mieściło się w piecu chlebowym). Najczęściej wyrabiany był z mąki żytniej, z własnego zboża mielonego w lokalnych młynach (na dzisiejszej ulicy Wałowej u Jana Krempy, na ulicy Jana Pawła II u Franciszka i Tadeusza Krempów) lub żarnach przechowywanych w domach. Warto zaznaczyć, że podczas okupacji przechowywanie żaren w domach było srogo karane, dlatego były one ukryte i korzystano z nich tylko w nocy. W biedniejszych rodzinach, gdzie brakowało mąki, do chleba

Żarna zachowały się do dziś w nielicznych domach padewskich.

dodawano zamiennie marchew lub ziemniaki, by wypiec więcej bochenków. Pieczywo białe, uważane za bardziej wykwintne, jadano od święta. Każdy bochenek przed upieczeniem naznaczany był wyciętym krzyżykiem. Po wyciągnięciu z pieca, chleb nacierano skórą ze słoniny „żeby się błyszczał". Na dzień wypiekania chleba niecierpliwie czekały dzieci, które uwielbiały podpłomyki, wyrabiane z pozostałości ciasta chlebowego, pieczone na blasze pieca. Powszechne były również proziaki (nazywane także broziakami), pieczone na rozgrzanych blachach piecowych, do których wyrobu używano mąki, sody i kwaśnego mleka.

Przedwojenny piec zachowany do dziś w jednym z niezamieszkałych, starych domów w Padwi. Taki piec służył nie tylko do gotowania czy pieczenia chleba, ale także do suszenia grzybów, ziół (np. krwawnika, dziurawca, lipy, mięty - stanowiących domową apteczkę na różne dolegliwości), a zimową porą także do spania, było to bowiem najcieplejsze miejsce w domu.

W Archiwum Mikrohistorii, stworzonym w GBP w Padwi Narodowej można wysłuchać wzruszających opowieści, w których jest mowa o chlebie. Chleb piekła mama Jadwigi Burghardt, gdy rozpoczął się nalot na Padew. Wysadzony z pieca w wielkim pośpiechu, zabrany przez uciekającą rodzinę na drogę, był dla niej jedynym pożywieniem. Pan Jan Piechota z Kębłowa wspomina ostatnie spotkanie swojej mamy z sąsiadką żydówką, wywożoną przez Niemców wraz z innymi rodzinami żydowskimi. Na pożegnanie, wyruszając na śmierć, została ona obdarowana tym, co było w domu: mlekiem, bochenkiem chleba i osełką masła, a także łzami.



Widok chaty w centrum Padwi, rok 1932. Wiele rodzin w tym czasie żyło w biedzie, a głód dawał się we znaki szczególnie zimą gdy kończyły się zapasy żywności. Zdjęcie publikujemy dzięki uprzejmości Muzeum Historii Fotografii "Jadernówka" w Mielcu.

Warto więc podkreślić ogromny szacunek, jakim otaczano każdy, najmniejszy nawet okruszek chlebowy, który był całowany po podniesieniu go z ziemi. Chleba nigdy też nie wyrzucano, zjadano do ostatniego kawałka, nawet jeśli nie był już pierwszej świeżości. Starsi ludzie opowiadali swoim wnukom o wielkim głodzie, jaki panował w wielu padewskich domach na przednówku (w okresie między końcem zimy a początkiem wiosny) i o tym, jak wielkim darem była wówczas kromka suchego chleba.

Przygotowywano również zupy. Oprócz wspomnianego barszczu białego, spożywanego na początku dnia, gotowano prekież (barszcz biały z ziemniakami, skwarkami i cebulą), barszcz szczawiowy, pamuły (czyli zupy z owoców, np. wiśni) podawane z kluskami. Zupą śniadaniową była także zacierka na mleku, do której wrzucano czasem kluski szare, wykonane z ziemniaków. Osobnym daniem jarskim były kacapoły (magały), czyli duże kluski z masy ziemniaczanej nadziewane na słodko z białym serem lub skwarkami ze słoniny i cebuli. Pani Regina Krużel z Padwi Narodowej wspomina: „Codziennie przed wyjściem do szkoły rodzina wspólnie odmawiała modlitwę, później zasiadała do śniadania, na które najczęściej był barszcz i ziemniaki."

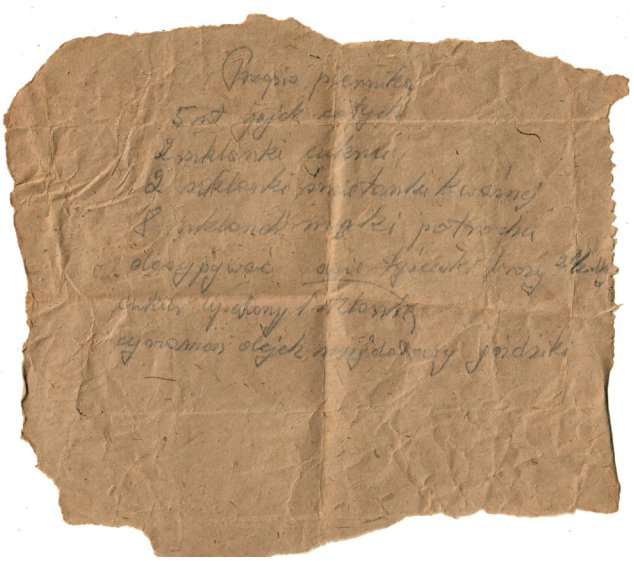
Jako podstawowego tłuszczu używano w kuchni sadła i słoniny, pozostałych po świniobiciach, odbywających się raz, dwa razy w roku (po żniwach i przed Wielkanocą). Wyroby przechowywane w piwnicach ziemnych, nasalane i „wekowane" w glinianych garnkach potrafiły przetrwać przez kilka miesięcy. Istniał także zwyczaj, że po świniobiciu gospodarz dzielił się wyrobami ze swoimi sąsiadami i członkami rodziny. Były z tego dwojakie korzyści: nie trzeba było zabezpieczać dużej ilości mięsa przed zepsuciem (nie było przecież lodówek), a także można było liczyć na dopływ świeżych wyrobów mięsnych kilka razy w roku. W lecie niektóre produkty, jak np. mleko, kiszone ogórki, czasem wędlinę wkładano do drewnianych wiader, a następnie tak zabezpieczone spuszczano do studni, zawieszając nad lustrem wody.

Częstym miejscem przechowywania żywności były „zimne komory", czyli wnęki, zlokalizowane w piwnicach o grubych ścianach. Panowała tu niska i stała temperatura. Na zdjęciu jedna z takich komór, zachowana do dziś na ulicy Wałowej w Padwi.

Ziemniaki i inne warzywa korzeniowe przechowywano w piwniczkach ziemnych, wkopanych pod powierzchnię terenu. Ich dachy obsypane ziemią, porośnięte były trawą. Stanowiło to dodatkową izolację. Do rzadkości należały osobne budynki, zwane spichlerzami, w których składowano zapasy żywności.

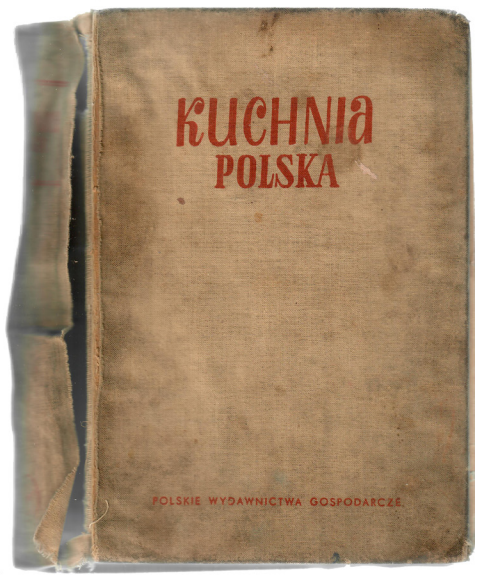
Lata 40-te w centrum Padwi.
Z powodu małej ilości izb domowych i ich niewielkich rozmiarów, spotkania rodzinne w większym gronie odbywały się na podwórkach.

Oczywiście przepisy na te proste potrawy nie były nigdzie zapisywane, a jedynie przekazywane ustnie lub poprzez praktykę w kuchni. Dziewczynki już od najmłodszych lat pomagały swoim mamom i babciom w pracach domowych, w tym także w gotowaniu, ucząc się przygotowywać posiłki.

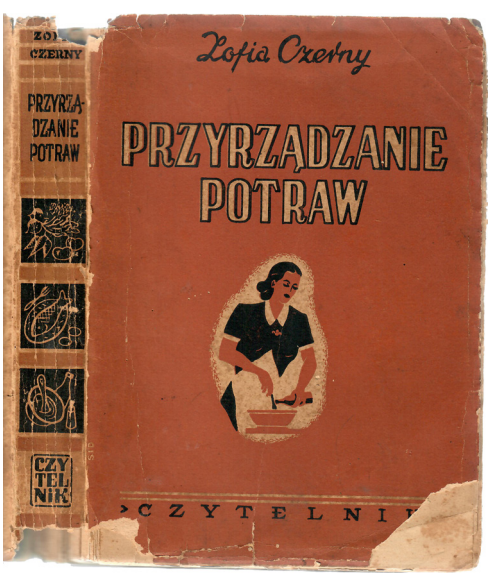


Przepis z lat 50-tych, pisany odręcznie przez padewską gospodynię.

W nieco późniejszych czasach w domach zaczęły funkcjonować książki kucharskie. Zachowały się one do dziś, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich wygląd wskazuje nie tylko na mijający czas, ale także intensywne wykorzystywanie.



Książka kucharska z 1959r. Własność Anny Stelmach, przechowywana w domu córki Urszuli Smolińskiej.



Książka kucharska z 1949 r. Własność Józefy Kopciówny, przechowywana w domu syna Zygmunta Burghardt.

Kuchnia plebańska

Miejscem, w którym podawano wykwintniejsze dania była plebania padewska. Tu prym wiodła gospodyni, często sprowadzana przez księdza spoza Padwi. Miała ona znacznie większą wiedzę dotyczącą prowadzenia domu. Na plebanię chodziły „na naukę" młode dziewczęta, pomagając we wszystkich pracach, zarówno w polach plebańskich, jak i kuchni czy obejściu: prały, sprzątały, piekły, gotowały, zajmowały się zwierzętami. Plebania była dla nich swoistą szkołą życia, stąd pochodziły także najlepsze przepisy: na pączki, faworki, pieczenie mięsne, ciasta.

Plebania w Padwi, rok ok. 1901 r.

Padewska plebania, początek XX wieku. Ślub Marii Skopińskiej i Karola Stojowskiego.

Jedną z takich gospodyń była pani Maria Burghardt (1923-2001), która najpierw, w latach 60-tych, pracowała w izbie porodowej w Padwi, a później, na prośbę księdza Kica, zajmowała się plebańską kuchnią. Z przekazów ustnych wiadomo, że w latach 20-tych gosposią była kobieta, na którą mówiono Piechocianka, zaś p. Rup z Kębłowa zajmowała się gospodarką plebańską.

Kopanki na plebanii, lata 40-te.

Pierwsza powojenna kopanka na plebanii.

Padewskie pola plebańskie, I poł.. XX w.

Gdy proboszczem był ks. Jan Kic, zawsze 8 marca obchodzono jego imieniny. Brało w nich udział sporo osób: zaproszeni byli parafianie, a także dzieci. Te ostanie cieszyły się szczególnie, były bowiem częstowane przez gospodynię słodkimi wypiekami, np. pączkami.
W wielu wspomnieniach pojawiają się opowieści o Pierwszych Komuniach, które odbywały się na plebani tuż po wojnie. Były to skromne uroczystości organizowane tylko dla dzieci, które dostawały jako poczęstunek jedynie słodką bułkę i kawę zbożową. Po takim spotkaniu rozchodzono się do domów, do zwykłych, codziennych obowiązków.

Powojenne zdjęcia komunijne dzieci z padewskiej parafii.

Powojenne zdjęcia komunijne dzieci z padewskiej parafii.

Do podstawowych obowiązków dzieci należało pasanie krów i opieka nad młodszym rodzeństwem.

Inaczej wyglądały także dawne odpusty w padewskiej parafii. Wierni gromadzili się na plebanii po sumie. Wśród nich sporą grupę stanowili ludzie biedni i kaleki. Nazywano ich dziadami proszalnymi. Korzystali oni z okazji do darmowego posiłku i jałmużny, przynoszonej przez gospodynię. Odpusty, to także okazja do kosztowania lokalnych wyrobów (przywożonych pod kościół przez miejscowych gospodarzy), takich jak: ogórki z beczki (najlepsze ponoć robił Krużel), pajdy chleba swojskiego, jabłka, wysokie pierniki odpustowe, a w późniejszych czasach również inne specjały - ciastka z dziurką cukrowane, lizaki koguciki, wata cukrowa, lody nakładane do andrutów (najsmaczniejsze u Synowca). Popijano kwas z ogórków, który rozlewany był za darmo, dlatego cieszył się ogromną popularnością. Przed karczmą w centrum Padwi ustawiane były w tym dniu beczki z piwem.

Kościół padewski, wizytacja ks. biskupa Lisowskiego, 3 czerwca 1933r.

W czasach powojennych na padewskich stołach królowała oranżada wyborowa w szklanych butelkach ze specjalnymi ceramicznymi korkami na sprężynkach. W latach 70-tych kosztowała 1,60 zł. Była prawdziwym rarytasem, wspominanym z nostalgią do dziś.

Karczmy i restauracje

Czy jadano tylko w domach? Oczywiście, nie. W centrum Padwi funkcjonowały restauracje: Stara Karczma (zwana czasem Starą Gospodą, Gospodą Ludową lub po prostu knajpą) - w rynku (na placu Rzeszuta) oraz przedwojenna „U Szaramy", powstała po I wojnie światowej, a także „U Józia" (na placu Roguzów), prowadzona przez p. Piechocińską. W latach 30-tych na parterze Domu Ludowego zlokalizowana była mleczarnia i Gospoda Katolicka (restauracja ze sprzedażą wędlin). Znacznie później, bo z końcem lat 70-tych, rozpoczęła swoją działalność Staropolska, wybudowana tuż obok dzisiejszej biblioteki. Szynk funkcjonował również na obecnej ulicy Złotej w starym domu. Prowadził go Piechociński. Warto wspomnieć, że podawane w tych lokalach jedzenie uchodziło za bardzo smaczne. Pracowały tu lokalne gospodynie

o dużych umiejętnościach kulinarnych, przyuczające wiele młodych dziewczyn tuż po zakończeniu szkoły. W najbardziej znanej, starej gospodzie w rynku personel składał się z kierowniczki (Teresa Pieróg), bufetowych (Agnieszka Górska, Helena Trznadel, Stanisława Rzeźnik, Barbara Lis, Elżbieta Partyka, kelnerki (Janina Rutkowska), szefowych kuchni (Julia Czajka, Maria Burghardt), pomocy kuchennych (Teresa Różycka, Krystyna Krempa), pracowała tu również Elżbieta Górska oraz Jan Krężel. Pan Jan naprawiał wszystkie usterki, był "złotą rączką" karczmy. Specjalność zakładu to: kotlety schabowe, ziemniaki i kapusta, mielone (mocno przypieczone) oraz pomidory z cebulą. W poniedziałki był „dzień bezmięsny". Gotowano wtedy potrawy mączne, głównie pierogi. W skład karczmy wchodziły dwie sale: pierwsza, większa, w której podawano piwo oraz druga, mniejsza, w której serwowano obiady. To właśnie w niej jadł swojego mielonego znany piosenkarz Krzysztof Cwynar, udający się na koncert do Mielca w towarzystwie Joanny Rawik. Zachwycony smakiem padewskiego posiłku, zabrał szefową kuchni na wieczorny występ, sadzając ją w pierwszym rzędzie widowni. Większa sala była „czarna od dymu", unoszącego się z palonego tytoniu. Gośćmi lokalu byli głównie mężczyźni. W niedzielę po sumie, pod karczmą gromadził się spory tłum. Główną atrakcję stanowiło piwo lane z dużych, dębowych beczek dostarczanych z browaru Okocim. Pite na miejscu i kupowane „na wynos" do metalowych kanek, zabieranych „w pole", np. w gorące, letnie dni i podczas żniw (innym popularnym napojem chętnie pitym w czasie prac polowych był "bzik" czyli woda ze studni z dodatkiem sody, octu i niewielkiej ilości cukru). Warto wspomnieć, że w latach 70-tych drewniane beczki z piwem, magazynowane na zewnątrz gospody były częstym miejscem zabaw okolicznych dzieci. W latach 70-tych w Ludowej podawano pyszne gofry z jagodami i cukrem pudrem, uwielbiane przez najmłodszych mieszkańców wsi.

Przedwojenna „RESTAURACJA przystawki z WYSZYNKIEM WSZELKICH TRUNKÓW S. SZARAMY" (nazwa oryginalna).

Karczma Ludowa w centrum Padwi, na pierwszym planie Jan Dźwięga i Józef Różycki, w oknie Teresa Różycka (Lompart).Karczma była tłumnie odwiedzana przez męską część Padwi, szczególnie po niedzielnej mszy.

Maria Burghardt - zastępca szefa kuchni, lata 70-te.

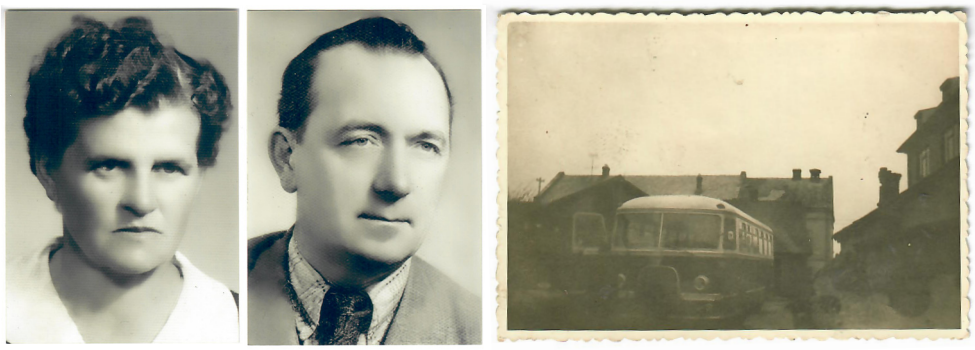
Po zakupy

Dawne zwyczaje zakupowe Padwian mocno odbiegały od dzisiejszych. W świeże mięso można było zaopatrzyć się w rzeźni, zwanej szlachtusem, w której masarzem był Marcin Kapel. Pan Tadeusz Krępa wspomina: „W sklepie u Kapla było bardzo dużo wędlin, kiełbas, boczków, słoniny. Lodówek nie było, ale nic się nie psuło." Rzeźnia znajdowała się w osobnym budynku z tyłu placu, zaś w domu, z wejściem od ulicy zlokalizowany był sklep. Infrastruktura u Kapla była przygotowana bardzo profesjonalnie. W zakładzie mieściły się specjalne stoły do rozbrajania mięsa zwane ladewrkami, haki na ścianie oraz wędzarnia do wyrobu kiełbas i szynek. Należy dodać, że wg opowieści, szynka wyprodukowana przez właściciela była krucha, pyszna i uchodziła za jedną z najlepszych w okolicy.

Dom Katarzyny i Marcina Kaplów w rynku, Padew ok. 1944 r.

Powódź 1934 r. - przed domem Kapla (obecnie Rynek w Padwi). W tle widać drewniany budynek - posterunek policji.

Przed wojną swoją rzeźnię, wędzarnię wraz ze sklepem miał Jan Uzar (1914-1998). Wyroby sprzedawała jego żona Janina. W masarni pracowali Jan Czechura i Józef Piechota. Nad wejściem do sklepu wisiał dzwonek, który informował właścicieli o wchodzącym kliencie.



Jan i Janina Uzarowie oraz widok podwórka z fragmentem starego domu, w którym zlokalizowana była masarnia.

W Padwi funkcjonował oczywiście zawód rzeźnika, i to zarówno w czasie wojny, kiedy uprawianie go było niezwykle niebezpieczne, jak i w okresie powojennym. Okres okupacji był szczególnie trudny, gdyż świniobicie było surowo zakazane i okrutnie karane. Wieprzowina była przeznaczona na potrzeby wojska niemieckiego. Wspomina o tym Jan Hyjek, którego ojciec, Józef posiadał świadectwo zawodu wędliniarskiego. Rzeźnik pomagał swoim rodakom, uczestnicząc w nocnych świniobiciach. Podczas jednego z nich, przechadzający się nocny patrol niemiecki zauważył, że z komina mieszkańca dzisiejszej Polskiej Wsi, pana Zasadniego, unosi się spory dym (przygotowując podroby, trzeba było je gotować, a można to było robić jedynie na ówczesnych kuchniach, opalanych drewnem). Żołnierze weszli więc do domu, wywołując niemały popłoch wśród zajętych nielegalnym procederem osób, spotęgowany dźwiękiem upadającego na posadzkę noża rzeźniczego. Z opresji wybawił zebranych gospodarz, który był weteranem wojennym. Pracował w Hamburgu i bardzo dobrze znał język niemiecki. Podjął się trudnych negocjacji z okupantem, zakończonych, na szczęście korzystnie dla Polaków - odstąpieniem od aresztowania. Ponoć patrol został zaproszony na degustację gotowych wyrobów i zapewne z zaproszenia skorzystał.

Transport zabitego świniaka i wyrobów także był karkołomny. Pan Jan Hyjek wspomina, że podczas jednego z takich kursów z ubitym zwierzem, na wóz jego taty wsiadł patrol wracający z nocnej służby w Kębłowie. Woźnica ze strachu oblał się potem. Bał się, że Niemcy odkryją wieprzową kontrabandę. Na szczęście, żołnierze nie spostrzegli w jakim towarzystwie przyszło im wracać do Padwi. Tajne świniobicie było szczególnie trudne w centrum Padwi z uwagi na głośne kwiki, wydawane przez ofiary. Wówczas z pomocą przychodzili sąsiedzi, którzy wprowadzali okupanta w błąd, udając, że nic nie słyszeli.

IZBA RZEMIEŚLNICZA W KRAKOWIE

ŚWIADECTWO
CZELADNICZE

Pan HYJEK JOZEF
z MIELCA
urodzony dnia 18.października 19 10. r.
w PADWI NARODOWEJ powiat MIELEC
złożył egzamin czeladniczy w zawodzie wędliniarskim
i stosownie do art. 155 Rozp. Prez. Rzplitej
z dnia 7. VI. 1927 r. o prawie przemysłowem w brzmieniu
ustawy z dnia 10. III. 1934 (Dz. U. R. P. Nr. 40 poz. 350) ma
prawo używać tytułu czeladnika wędliniarskiego

MIELEC dnia 6 marca 1938 r.

KOMISJA EGZAMINACYJNA CZELADNICZA
dla zawodu wędliniarskiego
przy Izbie Rzemieślniczej w Krakowie

Przewodniczący:
Członkowie:
Pieczęć Izby:
RZEMIEŚLNICZA W KRAKOWIE

Nr. Ecz.770/38.

Józef Hyjek i jego świadectwo czeladnicze, zdobytego zawodu wędliniarskiego z 1938 r.

Poznając takie historie trudno się dziwić, że po wojnie „legalne" świniobicie stanowiło spore wydarzenie w gospodarstwie. W Padwi było już wówczas kilku masaży, którzy wykonywali „po domach" takie usługi (np. Eugeniusz Rogala, Jan Uzar, Józef Hyjek). Produkcja kiełbas, pasztetów, salcesonów, szynek, podrobów, mięs, słoniny i smalcu zajmowała wówczas cały dzień.

Podczas okupacji utrudniony był również dostęp do chleba. Na ulicy Wałowej (na dzisiejszej posesji p. Durtkowej) funkcjonowała piekarnia niemiecka, wypiekająca pieczywo dla wojska. Woda potrzebna do jego produkcji czerpana była ze studni zlokalizowanych w pobliskich gospodarstwach. Decyzję, gdzie jest najlepsza woda do tego celu, poprzedziły badania próbek. Wybór padł na zasoby Wojciecha Burghardta. Jego studnia została szybko zarekwirowana, zamknięta specjalnym wiekiem i zapieczętowana. Właściciel miał prawo z niej korzystać jedynie wówczas, gdy okupanci przyjeżdżali beczkowozem. Aby zabezpieczyć swoje potrzeby, rodzina zmuszona była nosić wodę od sąsiada, Różyckiego. Przy tej okazji warto jeszcze wspomnieć o niemieckim, wojskowym magazynie żywności, zlokalizowanym obok domu wójta Edmunda Konrada. Zdarzało się, że wynosił on w tajemnicy żywność dla najbiedniejszych rodzin polskich, pomagając im przetrwać ciężkie czasy.

Tuż po wojnie, w Padwi nadal nie było piekarni. Chleb dowożony był z Chorzelowa i Tuszowa. Przywoził go Jan Pieróg, który miał do transportu pieczywa specjalny wóz. Deski wozu były pięknie heblowane na gładko, a sam pojazd używano tylko do tego jednego celu. Chleb i bułki układane były bezpośrednio na wozie, nie w koszykach, ale wprost na deskach. Na czas drogi przykrywano je z wierzchu. Pan Jan przejeżdżał przez Padew o stałych porach, dlatego osoby mieszkające przy szosie, albo pracujące w tym czasie w polach, wychodziły do drogi i czekały na dostawę. Zakupy odbywały się wprost z wozu.
Piekarnia u Macieja Stępnia (1906-1977), która została założona przed wojną, wznowiła swoją działalność parę lat później. To tutaj, aż do lat 50-tych, wypiekano najlepsze bułki w okolicy. Piekarnia pierwotnie zlokalizowana obok domu ludowego, później została przeniesiona do domu piekarza, po drugiej stronie szosy. Taką bułkę, uważaną za rarytas, przegryzano chlebem, by starczyła na dłużej. Zdarzało się, że dzieci idące do szkoły dostawały na drogę bułeczkę od właściciela. Każdy chciał uszczknąć z niej choć kęs. Pokusa zjedzenia ciepłego wypieku była tak wielka, że dzieciaki wyczekiwały w ukryciu, aż Maciek piekarz wyniesie drewnianą tacę z wyciągniętymi z pieca

pachnącymi bułkami. Stawiał ją na zewnątrz, by ostygły (dziś jest to przestrzeń między GOK-iem a budynkiem pizzerii, wtedy znajdowała się tu piwnica). Gdy tylko zniknął w sklepie, chłopcy wyskakiwali z ukrycia po pyszną zdobycz.

Dom Ludowy. Po lewej stronie widoczny fragment budynku, w którym znajdowała się pierwsza lokalizacja piekarni P. Macieja Stępnia, 1932r., Zdjęcie publikujemy dzięki uprzejmości Muzeum Historii Fotografii "Jadernówka" w Mielcu.

W nieliczne potrzebne artykuły spożywcze zaopatrywano się w miejscowych sklepach. Był to głównie chleb, masło, cukier, sól, herbata, kawa zbożowa, zapałki, później także śledzie, kapusta kiszona, słodycze: landrynki w kształcie malin, cukierki pudrowe, miętusy oraz oranżada. Kupowano tylko te, które były w danym domu niezbędne i na które starczało pieniędzy. Pozostałe produkty pochodziły z własnych upraw i hodowli. W sklepie nabywano też drobne artykuły przemysłowe lub środki czystości, np. mydło, choć głównym źródłem zaopatrywania się w nie były targi.

W centrum Padwi po wojnie funkcjonował sklep u Nowaka. W nieistniejącym już dzisiaj domu, tuż obok szkoły, w czasie frontu funkcjonował szpital radziecki, później GS, aż w końcu Józef Nowak

otworzył sklep bławatny. Od lat 60-tych działał tu punkt RUCH-u, prowadzony do lat 90-tych. Warto wspomnieć, że wraz z nadejściem mody na klubokawiarnie dla młodzieży, w 1972 r. tu właśnie otwarto taki lokal.

Rynek Padew, lata 40-te. Obok szkoły widoczny dom – sklep u Nowaka.

Pani Kawikowa tuż po wojnie także prowadziła sklep. We wcześniejszym okresie w jej domu funkcjonował urząd pocztowy (przed 1939 rokiem i w czasie okupacji). Właścicielka była osobą bardzo skrupulatną, zadbała o własną „księgowość". W specjalnym zeszycie notowała wydatki i zestawienie sprzedawanego towaru. U Pani Kawikowej można było kupić nie tylko produkty spożywcze, ale także naftę i inne artykuły przemysłowe.

Sklepy posiadali także żydzi. Jeden z nich funkcjonował w nieistniejącym już dzisiaj domu, stojącym w miejscu obecnego przedszkola Smyki. Właścicielka nazywała się najprawdopodobniej Lejba (Lejbuszka). Mieszkał tu również chłopak, być może syn kobiety, na którego wołano „Skórnik". Zajmowałsię bowiem garbowaniem skór. Jest to jedyny znany dzisiaj żydowski mieszkaniec Padwi o którym wiemy, że przetrwał wojnę.

Na ulicy Złotej sklep spożywczy „u Giergona" prowadziła pani Bekier.

Dom przy ul. Złotej, w której znajdował się sklep spożywczy.

Przed wojną istniało zajęcie domokrążcy, tak więc zapewne i w Padwi pojawiali się obwoźni sprzedawcy oferujący różne towary, których nie można było kupić na miejscu, a także skup jajek, mleka masła czy drobiu. Na pewno prowadzony był handel wymienny, oferowano garnki w zamian za pierze. „Szmaciarze" wymieniali stare szmaty i ubrania w zamian za naczynia i inne przydatne w domu przedmioty.

Czy to już wszystko na temat historii upodobań kulinarnych Padwian? Oczywiście nie. To tylko nieliczne przekazy, które udało nam się uzyskać podczas rozmów i spotkań ze starszymi mieszkańcami. Przeszłość lubi być odkrywana, często zaskakuje nowymi, ciekawymi informacjami lub zdjęciami. Mamy więc nadzieję, że i w tym przypadku wyjawi nam jeszcze niejedną tajemnicę. Trzeba zaznaczyć, iż w małych społecznościach, jaką była Padew, ludzie żyli blisko siebie, podobnie też jedli, nadając jedynie ogólny charakter kuchni regionalnej. Działo się tak poprzez istniejące więzi międzyludzkie, dzięki którym przepisy były przejmowane przez sąsiadów, rodzinę i pozostałą część wsi. Jest to niezmienne od wieków.

Tradycja jest w nas samych, w naszych domach i w tym, czego uczymy nasze dzieci, a historia, szczególnie ta od kuchni, jest nadal obecna w codziennym życiu każdego z nas. Funkcjonuje obok, często niezauważana i nienazwana. Przybiera postać pewnych „zwyczajów gotowania", przyprawiania, przygotowywania potraw, dbania o niepowtarzalny „smak domu". Ta indywidualność jest dobrze widoczna w przepisach, które zebraliśmy - być może składniki i proporcje różnią się od tych, które Państwo znacie. Zamieszczone receptury na konkretne potrawy są ściśle związane z osobami, które je przygotowywały. Dlatego w naszym *Przepiśniku* umieszczamy je obok wzruszających portretów kobiet, będących pięknymi wspomnieniami, przekazanymi przez bliskie im osoby.

Z ogromną przyjemnością zapraszamy Państwa w niezwykłą podróż kulinarną, w której będziemy odkrywać padewskie smaki, a więc historię… podaną na talerzu.

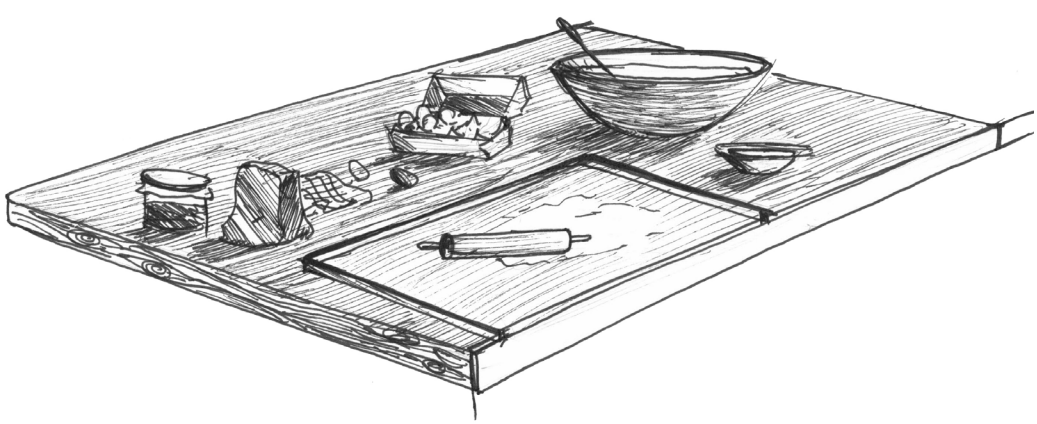
Edyta Pazdan-Skórska

Podziękowania

Każdy projekt opiera się na ludziach, na ich aktywności i zaangażowaniu. Jest to szczególnie ważne w przedsięwzięciach o charakterze historycznym. Dlatego składamy serdeczne podziękowania tym, którzy włączyli się w działania Uniwersytetu Ignacego Łukasiewicza, osobom, których było tak wiele, że nie sposób wymienić każdego z imienia i nazwiska. Dziękujemy za podzielenie się z nami Waszymi wspomnieniami podczas wywiadów historycznych, wspólne „gotowanie na ekranie" wg przepisów babć i mam, ciepłe opowieści o niezwykłych kobietach, których już nie ma między nami. Jesteśmy ogromnie wdzięczni za każde zdjęcie, dokument, wyciągnięty z szaf i szuflad, które ożywiają wyobraźnię i pokazują, jak wiele zmieniło się w naszym najbliższym otoczeniu. Dziękujemy za gościnę przedsiębiorstwom: „DREW-BIK", ZWiUK, Pasieka „Miodowe Lata", za przekazanie młodzieży pasji dbania o Małą Ojczyznę i propagowanie ekologicznych działań w życiu codziennym. Jesteśmy bardzo wdzięczni Instytucjom wspierającym nasze działania,wśród których pragniemy wymienić: Urząd Gminy w Padwi Narodowej, Dzienny Dom „Senior-WIGOR" w Przykopie, Klub "Senior+" w Padwi Narodowej, Gminny Ośrodek Kultury w Padwi Narodowej, Publiczną Szkołę Podstawową w Padwi Narodowej.

Zespół Projektowy
Uniwersytetu Ignacego Łukasiewicza

Przepisy i historie...



Chleb pszenno - żytni

Przepis przekazany przez Marię Bąk

Chleb to najważniejsze pożywienie w dawnym domu, chociaż i dzisiejsze gospodynie nie wyobrażają sobie, by mogło go zabraknąć rodzinie. Niegdyś pieczony przez mamy w piecach opalanych drewnem, pachniał tak pięknie, jak żadna inna potrawa. Najczęściej powstawał z mąki żytniej, a cały proces jego pieczenia, choć nieskomplikowany, wymagał sporej wprawy. Tradycyjnie naznaczany był krzyżem, niosąc ze sobą błogosławieństwo i szczęście dla domowników. Przeżegnać należało się również przed ukrojeniem pierwszej kromki. Istniało mnóstwo przesądów związanych z pieczeniem chleba, jak choćby ten, że podczas wkładania bochenka do pieca nie wolno było głośno mówić, złościć się, czy choćby odgonić od muchy, by przypadkiem jej nie zabić. Tajemnicą owiany był także wzrost zakwasu chlebowego, któremu nadawano znaczenie religijne, jako darowi Bożemu. Stąd brał się ogromny szacunek do chleba, który należało zjeść do ostatniego okruszka.

CHLEB PSZENNO - ŻYTNI

SKŁADNIKI:

- 25 dkg mąki żytniej
- 50 dkg mąki pełnoziarnistej pszennej
- ½ l ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- zakwas

ZAKWAS:

1. Do około 1 litrowego słoika wsypać 60 g mąki żytniej i 60 ml wody.
2. Mieszać roztwór i przykryty, odstawić w ciepłe miejsce.
3. Zakwas należy dokarmiać raz dziennie, o tej samej porze 60 g mąki i 60 ml wody.

Cały proces trwa około 5/7 dni. Warto obserwować słoik w innych porach dnia, czy nie wylewa się lub nie jest zepsuty.

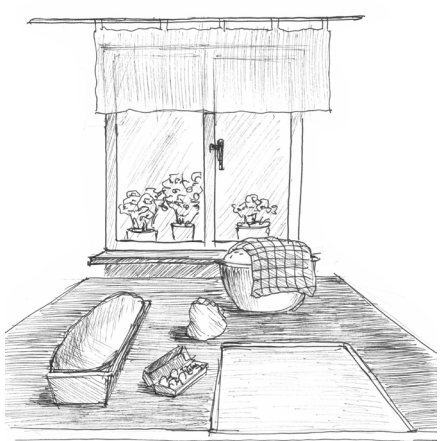
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do gotowego zakwasu, przesiać pół kilo mąki pszennej, dodać łyżkę soli.
2. Zagnieść ciasto. Powinno odrywać się od miski i mieć gęstą konsystencję. (Jeśli wydaje się zbyt rzadkie należy dosypać odrobinę mąki. Z kolei w przeciwnym wypadku do za bardzo gęstej masy powinno się dolać troszeczkę wody).
3. Zagniecione ciasto odłożyć do ponownego wyrośnięcia. Najlepiej w temperaturze pokojowej, zimą może to być

CHLEB PSZENNO - ŻYTNI

miejsce blisko kaloryfera. Ciasto powinno tak stać kilka godzin (2-3).

4. Ciasto wyciągnąć z miski i przerobić na stolnicy, tworząc bochenek.
5. Wyrobione ciasto umieścić w przygotowanym koszyczku, który powinien być posypany mąką. Odstawić do rośnięcia.
6. Nastawić piekarnik na 220°C z termoobiegiem.
7. Chcąc mieć gotowy zakwas na następny chleb należy wyskrobać miskę z pozostałości ciasta i utworzyć z niego kulkę. Gotowy zaczyn z odrobiną mąki włożyć do słoiczka i przechowywać w lodówce.
8. Wyrośnięty bochenek przełożyć do naczynia żaroodpornego, wyłożonego papierem do pieczenia, w celu uniknięcia przypalenia skórki.
9. Chleb nasączyć wodą, przy pomocy pędzelka, zrobić delikatne nacięcia i krzyżyk, do czego posłużyć może zwykła żyletka.
10. Chleb włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temperaturze 220°C.



Ciasto weselne

Przepis przekazany przez Marię Bąk

Ten prosty placek był tradycyjnym wypiekiem, którego nie mogło zabraknąć na żadnym weselu padewskim. Z uwagi na rodzaj ciasta, można było go przygotować wcześniej i w większych ilościach. Dzisiaj zapewne mógłby uchodzić za mało wykwintny, jednak na początku XX wieku był to prawdziwy rarytas. Przepadały za nim oczywiście dzieci, ale jego największymi zwolennikami była męska część gości, doskonale bowiem pasował do pitego podczas przyjęć alkoholu. Dlatego często zdarzało się, iż przed weselem padało pytanie: „a bedzie palcek?”

CIASTO WESELNE

SKŁADNIKI:

- ⅔ łyżki śmietany
- 70 dkg mąki
- 4 żółtka
- margaryna
- ulubiona marmolada
- proszek do pieczenia/olejek
- smalec

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotować tradycyjne ciasto kruche, podzielić na 3 części (tak, aby wyszły 3 cienkie blachy).
2. Upiec jedną z nich w piekarniku i odłożyć na bok.
3. W brytfance wyłożonej papierem rozłożyć jedną z pozostawionych (surowych) części ciasta, tak aby wystawało na brzegi naczynia i posmarować je marmoladą.
4. Na surowe ciasto posmarowane marmoladą, ułożyć upieczone wcześniej ciasto i ponownie posmarować marmoladą.
5. Na wierzch położyć surowe ciasto.
6. Całość włożyć do pieca, nakłuwając od góry (wykałaczką lub widelcem).
7. Piec w temperaturze ok. 160/170 °C przez około 30 minut.
8. Upieczony placek posypać cukrem pudrem lub po raz kolejny posmarować po wierzchu marmoladą.

WSPOMNIENIA

"W dzisiejszych czasach, trudno wyobrazić sobie życie na wsi sprzed prawie 100 lat. Naznaczone wojną i biedą było niezwykle trudne, zwłaszcza w rodzinach wielodzietnych. Moja mama Józefa Klag z domu Małodzińska, pochodziła z naszej okolicy, a dokładnie z Babul. Była świetną kucharką i doskonale znała realia tamtych czasów. Potrafiła poradzić sobie z przeciwnościami losu, z niewielu produktów stworzyć wspaniałe potrawy. Umiejętności zdobywała na padewskiej plebani, gdzie pracowała początkowo pod okiem starszej gospodyni, która przekazała jej mnóstwo cennych tajników sztuki kulinarnej. Z czasem sama zajęła jej miejsce i gotowała tam przez długi okres. W tym czasie, ksiądz Jan Kic sprowadził z Rytra do Padwi młodych mężczyzn do pracy przy budynkach obok kokościoła. Część z nich została już na stałe w naszej miejscowości, zakładając tutaj rodziny. Jednym z nich był Jan Klag, który ożenił się z wspomnianą wcześniej gospodynią. W ich domu, pachniało często przepysznym chlebem, pieczonym w dużym piecu kaflowym, na który przepis znajdziemy w tej książce. Ze wspomnień wiemy, że bochenki te były zawsze idealne, niepopękane z pomarańczowo-brązową skórką. Jednak w trudnych czasach do ich wykonania używano różnych produktów, dzięki którym powstawało więcej pożywienia na dłuższy okres. Były to między innymi ugotowane, zmiksowane ziemniaki, marchew, czy otręby z mąki. W tak dużej rodzinie, oprócz pracy w polu trzeba było również zadbać o dużą ilość jedzenia. Z tym niezwykle trudnym zadaniem mierzyła się każdego dnia bohaterka artykułu."

~ Maria Bąk ~

Kacapoły

Przepis przekazany przez Kazimierę Uzar oraz Władysławę Hudela

Ta potrawa jest najlepszym dowodem na to, że dawne mieszkanki Padwi były bardzo kreatywne. Ile bowiem dań można zrobić, mając do dyspozycji ziemniaki, jajka i mąkę? Jak widać można zrobić coś tak pysznego, że na samą myśl o kacapołach robimy się głodni. Danie jest niezwykle proste, jednak w każdym domu nabierało pewnych cech niepowtarzalnych: kształtu, wielkości, dodatków, użytych składników. Każde kacapoły, i te na słono i te słodkie, smakują wyśmienicie, przywołując wspomnienie dzieciństwa.

KACAPOŁY

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków gotowanych
- 1 kg ziemniaków utartych
- 2 jajka
- 1 łyżka soli
- 4 łyżki mąki kartoflanej
-

FARSZ NA SŁODKO:

- 1½ kg sera
- 2 jajka
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki obrać i ugotować, następnie przetrzeć przez praskę.
2. Drugi kilogram ziemniaków obrać i zetrzeć na drobnej tarce. Utarte ziemniaki odcisnąć.
3. Połączyć ze sobą ziemniaki utarte i ugotowane, dodać jajka, sól i mąkę kartoflaną.
4. Dobrze wszystko wymieszać na jednolitą masę.
5. 1,5 kg sera przemleć przez praskę.
6. Dodać 2 jajka, 2-3 łyżki mąki pszennej i cukier do smaku.
7. Wyrobić na gładką masę.
8. Z masy ziemniaczanej formować placuszki, dodać łyżkę sera i formować w kształt dużej kluski.
9. Kiedy woda zacznie się gotować odczekać 10 minut i wyciągnąć kluski

WSPOMNIENIA

„Moja babcia Anna Rzeszutek, urodziła się w 1896r., zmarła zaś 1974r.. Przeżyła 79 lat i ciężkie czasy wojenne i powojenne. Wychowała dziewięcioro dzieci: ośmiu synów i jedną córkę, która była moją kochaną mamą. Owdowiała w wieku 50-ciu lat, najmłodszy syn miał wtedy 7 lat. Przez całe życie była bardzo zaradna i silna psychicznie. Umiała dobrze gotować, upiec, uszyć i robić na drutach. Nie miała maszyny do szycia, szyła wszystko ręcznie. Swoje zdolności kulinarne przekazała dzieciom i wnukom. Jej córka, a moja mama, Maria Sipiora (1922 – 2006) podobnie jak babcia bardzo lubiła gotować i piec, spędzając w kuchni dużo czasu. Jej potrawy były pyszne i bardzo lubiliśmy jeść to, co dla nas przygotowała."

~ KazimieraUzar ~

Mała p. Kazimiera z rodzicami.

Zdjęcie ślubne syna p. Anny Rzeszutek. Pani Anna na zdjęciu w chustce.

Kapusta zasmażana

Przepis przekazany przez Teresę Barszcz

W przydomowych ogródkach uprawiano warzywa od zawsze, a prawdziwą ich królową była kapusta. Nasze babki podawały ją pod różnymi postaciami: kiszoną, gotowaną lub pieczoną. Była ona podstawą wyżywienia, tania, ogólnodostępna, lekkostrawna, dostarczała wielu cennych witamin (o czym oczywiście przed stu laty nikt nie wiedział). Ale jej dobroczynne właściwości szybko zostały zauważone, jak choćby picie soku z kiszonej kapusty w przypadku zbyt długiego biesiadowania w padewskiej karczmie. Do bardziej powszechnych zwyczajów należało okładanie liśćmi kapusty chorych części ciała. My zdecydowanie polecamy kapustę zasmażaną, która smakuje wyśmienicie.

KAPUSTA ZASMAŻANA

SKŁADNIKI:

- 1½ kg kapusty
- 2-3 szt. marchewki
- kminek
- liść laurowy
- 2-3 szt. jabłka
- ½ kg boczku
- 3 cebule
- 1 łyżka mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kapustę poszatkować, zalać wodą.
2. Dodać marchew startą na grubych oczkach, kminek, liść laurowy.
3. Gotować do momentu, aż kapusta zmięknie.
4. Dodać starte jabłka.
5. Boczek pokrojony w kostkę, usmażyć na patelni, gdy się podsmaży dodać pokrojoną cebulę.
6. Usmażony boczek z cebulą dodać do kapusty.
7. Na sam koniec zagęścić wszystko mąką.

Sos pomarańczowy

Przepis przekazany przez Teresę Barszcz

Nie będziemy się upierać, że nasze babcie jadały pomarańcze…, na pewno jednak jadały je nasze mamy. Czasy PRL-u przybliżyły nas do egzotycznych smaków, z czego chętnie korzystały gospodynie padewskie w latach, kiedy cytrusy były towarem luksusowym, „rzucanym do sklepów" przed świętami. Przypływały one wówczas do Polski na specjalnym statku z bratniej socjalistycznej republiki Kuby, a zdobycie ich wymagało nie lada pomysłowości, wytrwałości oraz wielu godzin stania w kolejkach. Jednak, gdy już znalazły się w kuchni, wykorzystywano je do przygotowywania tego sosu, o którym możemy powiedzieć: kto nie spróbował, niech żałuje.

SOS POMARAŃCZOWY

SKŁADNIKI:

- 4 łyżki cukru
- 2-3 łyżki masła
- 2 pomarańcze
- cukier wanilinowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni karmelizować cukier, dodać masło.
2. Obrane pomarańcze zmiksować z cukrem wanilinowym, a następnie dodać do maślanego karmelu.
3. Mieszać do połączenia wszystkich składników.
4. Sos pomarańczowy podawać jako dodatek do słodkich deserów, np. ciast, lodów lub naleśników.

WSPOMNIENIA

"Moja mama, Franciszka Tenczyńska (za męża Pieróg), urodziła się w 1893 r., zmarła zaś mając 60 lat, w 1953 r. Mama urodziła ośmioro dzieci: pięciu synów i trzy córki. Ja byłam najmłodszą z rodzeństwa, dlatego miałam okazję spędzać ze swoją mamą dużo czasu w dzieciństwie. Bardzo często były to chwile, w których wspólnie gotowałyśmy w kuchni domu rodzinnego, przygotowując różne potrawy. W naszym jadłospisie domowym, odkąd pamiętam, królowała kapusta. Jedliśmy ją pod różnymi postaciami: gotowaną, smażoną, także kiszoną. Uprawiana była w ogrodzie przydomowym. Mama bardzo lubiła pracę w ogrodzie, hodowała w nim różne warzywa, zioła i kwiaty. Wśród rzadziej wówczas spotykanych był specjalny rodzaj krokusa, z którego pręcików pozyskiwała szafran. Pręciki suszyła w cieniu lub na strychu. Używała ich do pieczenia pięknie wybarwionych na żółto ciast drożdżowych, wyrobu makaronu, a także dodawała do śmietany, z której, w maselnicy, ubijała masło. Miało ono wówczas piękny, złoty kolor. Inną nietypową uprawą mamy były patisony, które kisiła, jak ogórki, na zimę. Często wspominam swoją mamę. Pamiętam ją jako bardzo pracowitą, ciągle zajętą osobę, która radziła sobie w każdej sytuacji, nie tylko w kuchni. Widzę ją siedzącą wieczorami przy kołowrotku. Skupiona, lekko uśmiechnięta, przędła wówczas wełnę owczą, z której robiła swetry dla naszej rodziny. Ciepło, które nam dawała płynęło wprost z jej serca, a także pracowitych rąk."

~ Teresa Barszcz ~

Dziewczęta z Padwi. Franciszka Tenczyńska, na zdjęciu druga.

Drożdżówka z serem

Przepis przekazany przez Urszulę Smolińską

Ciasto drożdżowe to zapewne jedno z najbardziej popularnych ciast, wywodzących się z dawnych kuchni domowych. Jego wykonanie nie należy do najprostszych. I, o ile ilość składników może być różna w różnych przepisach, to nie one odgrywają tu najistotniejszą rolę. Najważniejszy jest sposób ugniatania ciasta, ciepło panujące w kuchni i czas. Doskonale wiedziały o tym nasze babcie, a ich wypieki: pulchne, pachnące i niezwykle miękkie, są dzisiaj niedoścignionym wzorem.

DROŻDŻÓWKA Z SEREM

KRUSZONKA:

- 30 g mąki pszennej lub 30 g mąki krupczatki
- 20 g cukru
- 25 g masła, pokrojonego na kawałki

CIASTO DROŻDŻOWE:

- 2 jajka (w tym 1 jajko, roztrzepane, do posmarowania chałki)
- 2 żółtka
- 100 g masła - roztopionego
- 50 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 40 g świeżych drożdży, pokruszonych
- 150 g mleka
- 500 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wbić 1 jajko, dodać żółtka, masło, cukier, cukier waniliowy, drożdże i ciepłe mleko.
2. Wymieszać i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce.
3. Następnie dodać mąkę i sól, wyrobić.
4. Pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia na ok. 30 minut, w tym czasie blachę wyłożyć papierem do pieczenia.

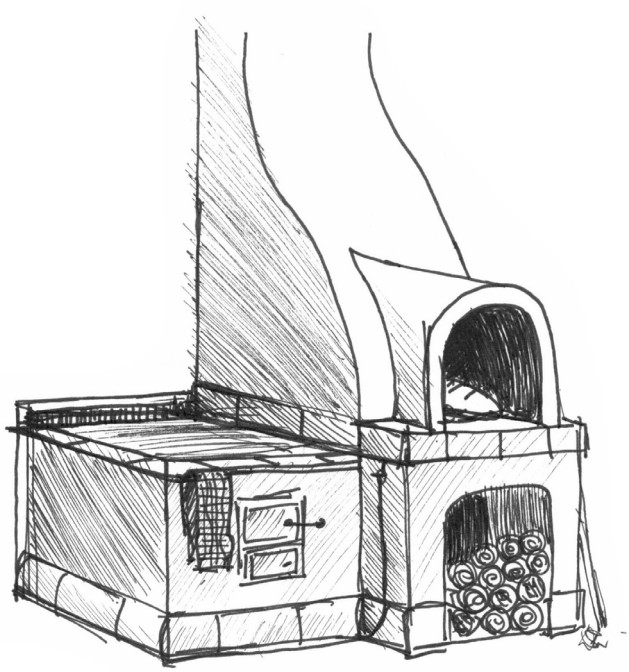
MASA SEROWA:

- 1 jajko
- 60 - 80 g cukru

DROŻDŻÓWKA Z SEREM

- 100 g śmietany, 12% tłuszczu, gęstej
- 500 g twarogu, pokrojonego na kawałki
- 1 budyń śmietankowy

1. Wszystkie składniki połączyć ze sobą.
2. Ciasto wyłożyć na przygotowaną blachę, posmarować masą serową i posypać kruszonką.
3. Piec około 30 – 40 minut w temperaturze 160°C.



Racuchy z jabłkami

Przepis przekazany przez Urszulę Smolińską

Tajemnicą wyśmienitych racuchów i innych słodkich placuszków wypiekanych w dawnych domach były naturalne składniki. A szczególnie jabłka, rosnące na starych jabłoniach, owoce, jakich dzisiaj już nie ma. Dawne odmiany nie grzeszyły urodą, były za to soczyste, słodkie, aromatyczne i pachnące, zjadało się je razem z ogryzkiem, prosto z drzewa. Ich pyszny smak, kojarzony z ciepłym okresem wakacyjnym, na pewno pamięta niejeden z nas. Tak, jak i sady przydomowe, miejsca z duszą, w których drzewa miały swoje historie. Opowiadano, kto je posadził i kiedy. Często obok takiego sadu ustawiano ule i zakładano ogródki warzywne.

RACUCHY Z JABŁKAMI

SKŁADNIKI:

- 200 g jabłek, obranych, bez gniazd nasiennych, pokrojonych w ćwiartki
- 250 g mleka
- 2 jajka
- 50 g cukru
- 50 g oleju, plus dodatkowa porcja do smażenia
- 30 g świeżych drożdży, pokruszonych
- 300 g mąki pszennej
- 1 szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jabłka pokroić w kostkę.
2. Do miski wlać mleko, dodać jajka, cukier, olej, drożdże, mąkę i sól, dokładnie wymieszać.
3. Dodać pokrojone jabłka, przykryć pokrywką lub talerzem i pozostawić na 20-25 minut do wyrośnięcia.
4. Ciasto nabierać łyżką i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Podawać na ciepło. Można odłożyć kawałek jabłka i pokroić go nożem na większe cząstki, a następnie wymieszać je z resztą jabłek i ciastem. Jabłka w racuchach będą wtedy bardziej wyczuwalne. Racuchy doskonale smakują posypane cukrem pudrem lub podane z konfiturami.

Zupa kaszubska

Przepis przekazany przez Urszulę Smolińską

Niech nikogo nie zmyli nazwa, zupa ta była bardzo często gotowana w czasie powojennym w padewskich domach. Przypomina zupę jarzynową, bardzo prostą w przygotowaniu. Należy jednak pamiętać o podstawowej zasadzie, dzięki której każda nasza zupa będzie pyszna, a mianowicie, by gotować ją na wolnym ogniu. W kuchni naszych babć czas płynął inaczej, wolniej i spokojniej. Może dlatego dzisiejsze zupy, o ile w ogóle są gotowane, smakują zupełnie inaczej.

ZUPA KASZUBSKA

SKŁADNIKI:

- marchew
- pietruszka
- kawałek selera korzeniowego
- 1/2 główki kapusty
- 2 łyżki mąki, tłuszcz(na zasmażkę)
- kość lub żeberko
- ziele angielskie
- sól, pieprz
- koperek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kość podgotować, zebrać powstały szum.
2. Dodać sól, ziele ang., wrzucić pokrojone warzywa.
3. Gotować wszystko do miękkości.
4. Na patelni przygotować złotą zasmażkę (najlepiej na maśle lub na smalcu).
5. Zaciągnąć zasmażką gotujący się wywar.
6. W razie potrzeby doprawić do smaku solą i zieleninką.

Zupę można wzbogacić ziemniakami, gotowanymi w całości w zupie, wtedy jest jeszcze bardziej swojska.

WSPOMNIENIA

„Moja mama Anna Stelmach z domu Tenczyńska, urodzona i zamieszkała w Padwi Narodowej znana była ze swojej pasji kulinarnej. W latach 60-tych i 80-tych doceniono jej umiejętności kulinarne, dlatego umawiano się z nią w celu przygotowania gastronomicznej części na uroczystości weselne, ważne wydarzenia w naszym wiejskim środowisku. Mieszkańcy Padwi i okolicznych miejscowości docenili smak gotowanych potraw i pieczonych ciast (serniki, makowce, drożdżowe i inne), dlatego mama Anna miała „pełne ręce roboty". Swoje umiejętności kulinarne nabywała i rozwijała pomagając i pilnie obserwując poczynania pani, która prowadziła kuchnię na ówczesnej plebanii. Trzeba zaznaczyć, że ta pani była znakomitą kucharką, która potrafiła wspaniale gotować, elegancko podawać do stołu. Dlatego praca i przyjaźń z tą panią poszerzyły wiedzę Anny o przyrządzaniu potraw, deserów odpowiednim podawaniu do stołu. Aktywne Koła Gospodyń Wiejskich rozpoczęły organizację kursów gotowania i pieczenia dla chętnych osób. Moja mama, prowadziła te kursy w różnych miejscowościach powiatu mieleckiego, takich jak Padew, Wola Baranowska, Przecław, Żarówka, Zdziarzec i wielu innych miejscach. Bardzo długo była aktywna w tym zakresie. W latach 80-tych, chętnie piekła ciasta i torty dla osób, które zwróciły się do niej z taką potrzebą. Bardzo ciężko pracowała (w gospodarstwie domowym), ale na rozwój w kierunku kulinarnym zawsze znalazła siły fizyczne. Była osobą „otwartą" na wszystkie nowości i przyjaźnie nastawiona do ludzi. Swoim dzieciom powtarzała, że stół w kuchni bardzo łączy rodzinę i wszyscy powinni się przy nim spotkać i rozmawiać."

~ Urszula Smolińska ~

Piernik odpustowy

Przepis przekazany przez Emilię Rogala

Pierniki odpustowe, dzisiaj kojarzone z lukrowanymi serduszkami, nie są tymi, o których chcemy wspomnieć. Piernik padewski to ciemne ciasto o czekoladowo-miodowym smaku, przybierające postać walca wysokiego na 8-10 cm. Pieczony z okazji odpustu, sprzedawany pod kościołem, był nieodzownym słodkim wypiekiem podczas uroczystości. Zwyczaj kupowania łakoci odpustowych ma długą historię i łączy się z tradycją, zgodnie z którą ci, którzy brali udział w pielgrzymkach i uroczystościach odpustowych po powrocie do domu obdarowywali swoją rodzinę dewocjonaliami oraz słodyczami (cukierkami lub piernikami).

PIERNIK ODPUSTOWY

SKŁADNIKI:

- 5 jaj
- 1 szkl. cukru
- 3 szkl. mąki
- 1 ½ łyżeczki sody
- 1 szkl. oleju
- 1 szkl. miodu
- 1 szkl. esencji z herbaty (3 torebek)
- ½ torebki przyprawy do piernika
- 4 jabłka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka rozbić, oddzielić żółtka od białek.
2. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka lekko wymieszać.
3. Dodać mąkę wymieszaną z sodą, olej, miód, esencję z herbaty, przyprawę do piernika, jabłka pokrojone w kostkę, razem wszystko wymieszać.
4. Wyłożyć do wysmarowanej brytfanny i piec około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 160°C.

Babka ziemniaczana

Przepis przekazany przez Emilię Rogala

Babka ziemniaczana "Kniaź" to sycące danie, którego głównym składnikiem są tarte surowe ziemniaki. Podawane jest z dodatkiem kiełbasy oraz boczku. Babkę jadamy gorącą, jako pożywne drugie danie lub ciepłą kolację. Zapiekana w piecu, roztacza niesamowity zapach w całym domu. Po wyciągnięciu z pieca zachwyca złocistą, chrupiącą skórką oraz kremowym wnętrzem.

BABKA ZIEMNIACZANA "KNIAŹ"

SKŁADNIKI:

- 2 kg ziemniaków
- ½ kg boczku
- ½ kg kiełbasy
- 2 duże cebule
- ½ szkl. śmietany
- 4 łyżki oleju
- 4 jajka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki utrzeć na drobnej tarce, odcedzić na durszlaku.
2. Część boczku, kiełbasę i cebulę pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć na małym ogniu.
3. Do odcedzonych utartych ziemniaków dodać podsmażoną kiełbasę, boczek, cebulę, śmietanę, olej, jajka, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz do smaku. Wszystkie składniki razem wymieszać.
4. Na wysmarowaną tłuszczem brytfannę wylać masę.
5. Ułożyć na wierzchu pozostały boczek pokrojony w paski.
6. Piec około 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do 200°C.
7. Podawać na ciepło.

WSPOMNIENIA

"Moja mama Józefa Lis (z domu Roguz), urodziła się w 1914 roku. Wyszła za mąż za Wojciecha Lisa, mieszkańca Zarównia i zamieszkała w jego rodzinnej wiosce. Praca w domu pozwalała jej na poświęcanie czasu trójce swoich dzieci. Oprócz pracy w domu, pełniła również funkcję ławnika w sądzie w Mielcu. Cieszyła się dużym zaufaniem społecznym. Po wojnie, w 1949 r., do Zarównia, jak i innych wiosek w tym trudnym czasie, dostarczane były przydziały żywnościowe dla każdego mieszkańca (marmolady, cukier, masło). Mama, wraz z p. Józefem Kołodziejem, odpowiadała za podział tego towaru spożywczego. W mojej pamięci mama zawsze jest uśmiechnięta. Taką była na co dzień. I choć życie w tamtych czasach nie było łatwe, mamę cechował miły, sympatyczny sposób zachowania, przyjazne nastawienie i szacunek dla innych osób. Takie wartości starała nam się przekazywać. Uważam, że wychowała nas na dobrych ludzi."

~ Emilia Rogala ~

Rodzice p. Emilii Rogali

Amoniaczki

Przepis przekazany przez Alinę Kułacz

Te kruche ciasteczka wypiekane są od kilku pokoleń, szczególnie na czas świąt czy uroczystości domowych. Istotnym elementem podczas ich pieczenia był odpowiednio nagrzany piec. Taką idealną temperaturę osiągano np. po wyciągnięciu kilku bochenków chleba. Wówczas korzystano z okazji, by upiec te pyszne ciasteczka.
Nieodzownym składnikiem tego przepisu jest amoniak (węglan amonu), bardzo często stosowany w dawnych domach. Podczas pieczenia, amoniak wyparowuje, pozostaje zaś dwutlenek węgla, nadający idealną konsystencję słodkiemu produktowi. Drugim istotnym czynnikiem warunkującym udany wypiek jest mąka: pszenna, typ 500, nadająca kruchość.

AMONIACZKI

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 1 szkl. cukru pudru
- 4 łyżeczki amoniaku
- 1 margaryna palma
- 2 łyżki smalcu
- 4 żółtka
- 2 całe jajka
- śmietana ile ciasto zabierze (około 1 szt.)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę, cukier puder, amoniak przesiać przez sito.
2. Zetrzeć na tarce palmę i smalec.
3. Posiekać nożem wszystkie składniki, aż znikną grudki.
4. Dodać żółtka oraz całe jajka.
5. Uzupełnić śmietaną zarabiając jednocześnie ciasto.
6. Rozwałkować ciasto na grubość około 0,5 cm.
7. Wykrawać ciasteczka, posmarować je roztrzepanym jajkiem i posypać cukrem.
8. Piec w nagrzanym piekarniku aż zbrązowieją (200°C, około 20 minut).

CIASTO

Drożdżówka

Przepis przekazany przez Annę Skórską

O drożdżówce już pisaliśmy, warto jednak wspomnieć, iż z ciasta drożdżowego pieczono nie tylko większe bułki na całej blaszce, posypane kruszonką. Równie popularne były mniejsze bułeczki, które czasami nadziewano słodkim, białym serem z rodzynkami, drylowanymi wiśniami lub jabłkami. Do takiej bułki idealnie pasowało ciepłe mleko, oczywiście prosto od krowy, z cudowną pianką na wierzchu. Prosto, zwyczajnie jednak… magicznie.

DROŻDŻÓWKA

SKŁADNIKI:

ROZCZYN:
- 30g drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- łyżka mąki
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki wody
-

CIASTO:
- 600g mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 120 g masła
- 250 ml mleka
- Opakowanie cukru waniliowego/ skórka cytrynowa
- Jajko+mleko do posmarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotować produkty dzień wcześniej, pozostawić je na noc, aby nabrały jednakowej temperatury.
2. Przygotować rozczyn z drożdży, cukru, mąki, mleka i wody.
3. Odstawić rozczyn w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać sól, następnie wlać rozczyn.
5. Jajka zmiksować z cukrem, dodać do mąki i wlać mleko.

DROŻDŻÓWKA

6. Masło roztopić, ostudzić, dodać do pozostałych składników.
7. Wszystko dobrze zagnieść rękami, aż ciasto będzie odchodziło od miski.
8. Miskę przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 40 minut).
9. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę i wyrabiać, następnie przełożyć do formy do pieczenia i odstawić ponownie do wyrośnięcia.
10. Wyrośnięte ciasto posmarować jajkiem rozczynionym w mleku.
11. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 – 45 minut.

Jeśli bułka będzie pieczona w piecu chlebowym, dobrze jest najpierw sprawdzić, czy panująca w nim temperatura jest odpowiednia. Nasze babcie robiły to przy użyciu niewielkiej ilości mąki. Sypały ją do wnętrza pieca, jeśli od razu się przypalała, oznaczało to zbyt wysoką temperaturę. Mąka powinna się delikatnie przyrumienić.

W takich gorących piecach chlebowych najpierw pieczono ciasta francuskie, które potrzebują wysokiej temperatury w krótkim czasie. Ciasto drożdżowe wymaga niższej temperatury i dłuższego czasu spędzonego w piecu.

WSPOMNIENIA

"Bywa tak, że niektóre osoby zostają w naszej pamięci na całe życie. Taką osobą dla mnie jest babcia Jańcia (Janina Skórska, ur. 1936, zm. 2019). Pamiętam, że babcia mówiła wielokrotnie o swoich dwóch domach, tym zostawionym w Cmolesie i tym, z którym się mocno związała w Padwi Narodowej, a może najbardziej z jego właścicielami - Katarzyną i Marcinem Kaplami. To ciocia Kaplowa była dla niej jak matka, która w trudnym czasie dorastania przypadającego na okres wojny była przewodniczką i opiekunką. To od niej nauczyła się robić przepyszne szynki, kluski, konfitury, ciasta. Pozostawione receptury, przepisy pozwalają utrwalić cząstkę człowieka, którego wśród nas już nie ma. Odkąd sięga moja pamięć, babcia robiła przepyszną bułę drożdżową, zapach i smak tej buły towarzyszy mi i mojej rodzinie do dziś. Pieczenie tej buły w naszej rodzinie jest już tradycją. Piecze się ją na co dzień i od święta, a co najważniejsze zawsze smakuje i przypomina nam babcię.

Świąteczne pieczenie bułki było swoistym rytuałem. Na początku babcia przygotowywał produkty. Mąkę pozostawiała na noc w temperaturze kuchennej, a od wczesnego rana zajmowała się robieniem rozczynu drożdżowego, a następnie samego już ciasta. Pamiętała zawsze o tym, żeby temperatura była odpowiednia, dlatego w kuchni musiało być ciepło. W takiej temperaturze przez noc czekała stolnica i „brytwanny" do pieczenia. Najlepsze bułki wychodziły na święta, ponieważ pieczone były w piecu chlebowym, w którym należało rozpalić drewno, aby piec osiągnął odpowiednią temperaturę. Najciekawsze jest to, że babcia zawsze wiedziała, bez użycia termometra, w którym momencie należy „wymieść" niedopalone, żarzące się drewno. Zaczynała od zrobienia rozczynu. Do miseczki wkładała drożdże , mąkę i cukier. Wlewała odrobinę mleka, wody i mieszała. Odstawiała w ciepłe miejsce i czekała aż drożdże zaczną pracować. Musiały się „ruszyć". To był sygnał, że należy przygotować składniki do ciasta. Do miski przesiewała mąkę i wsypywała sól. Jajka ucierała z cukrem i cukrem waniliowym na kogel-mogel. Rozpuszczała masło i podgrzewała mleko. Do miski z mąką wlewała rozczyn, jajka z cukrem i mleko. Mieszała i powoli wlewała rozpuszczone masło, czasem dodawała skórkę cytrynową. Babcia zagniatała

ciasto ręką do momentu, aż rozpuszczone masło się wchłonie i ciasto zacznie odstawać od brzegów miski. Tak przygotowane ciasto przykrywała ściereczką i odstawiała w ciepły kącik na czterdzieści minut, aby podwoiło swoją objętość. Po upływie tego czasu wykładała ciasto na stolnicę i wyrabiała. Ważne było, aby wtłoczyć dużo powietrza. Po wyrobieniu, dzieliła ciasto na odpowiednie części i przekładała do wcześniej przygotowanych foremek i ponownie odstawiała do wyrośnięcia. Na koniec smarowała ciasta rozmieszanym mlekiem z jajkiem. Kiedy ciasto rosło, babcia zabierała się za piec, „wymiatała ognie i żar pocioskiem". Pociosek to specjalny drewniany przyrząd, przypominający motykę, do wymiatania ognia z pieca chlebowego. Do tak przygotowanego pieca wkładała bułki. Po upieczeniu wyjmowała z foremek i czekała aż się wystudzą. Bywało tak, że bułki nie zdążyły się wystudzić, a już ich nie było. Babcia nie korzystała z przepisów, wszystko robiła, intuicyjnie, „na oko", wkładając w swoją pracę serce."

~ Anna Skórska ~

Katarzyna Kapel (1896-1966) oraz jej mama, Jadwiga Tworek (1857-1941)

Ciastka ze skwarek

Przepis przekazany przez Zofię Szewc

Te kruche ciasteczka mogą być oznaką kulinarnej prostoty , braku produktów lub wspomnieniem pysznych, babcinych wypieków, na które nie było limitu ilościowego. Skwarkowe słodkości można jeść garściami, można je także upiec bez względu na zasobność portfela. Warto wspomnieć, że użyty do nich tłuszcz wieprzowy wykorzystywano w kuchni od bardzo dawna. Nasze babcie dodawały go do wypieków, gdy chciały osiągnąć efekt kruchości. Ciastka ze skwarek wypiekano niegdyś tuż po świniobiciu, po którym pozostawały grube plastry słoniny. Wytapiane z niej skwarki stanowiły niezastąpiony kuchenny dodatek: do okraszania ziemniaków, zup, smarowania chleba i wypiekania ciasteczek. Aby ich smak był wyjątkowy, warto pamiętać o dodaniu wanilii.

CIASTKA ZE SKWAREK

SKŁADNIKI:

- 15 dkg skwarek (niezbyt zrumienionych)
- 30 dkg mąki
- 2 – 3 żółtka
- ½ paczki proszku spulchniającego
- 12 dkg cukru pudru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1/8 mleka kwaśnego
- 3 dkg skórki pomarańczowej
- 3 dkg cukru pudru do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Skwarki przepuścić przez maszynkę (przez drobną siatkę).
2. Do przesianej mąki dodać skwarki, żółtka, przesiany proszek spulchniający, cukier, mleko i siekana skórkę pomarańczową.
3. Zagnieść ciasto, schłodzić, wałkować, wykrawać okrągłą foremką ciastka, pokłuć i piec na złoty kolor.
4. Po upieczeniu oprószyć cukrem z wanilią.

Ciastka kręcone

Przepis przekazany przez Zofię Szewc

Ciasteczka wykonane z ciasta kruchego pachną słodko, maślanie. Są bardzo szybkie w wykonaniu, tanie i nie wymagają wielkiego talentu kulinarnego. W czasach PRL-u do ich wykrawania używano specjalnej maszynki do mięsa z nakładkami, lecz nasze babcie formowały ciasteczka ręcznie.

CIASTKA KRĘCONE

SKŁADNIKI:

- 30 dkg mąki
- 10 dkg tłuszczu
- 1/8 l mleka kwaśnego
- 2 dkg masła do formy
- 10 dkg cukru pudru
- 2 – 3 surowe żółtka
- ½ proszku spulchniającego
- wanilia
- skórka cytrynowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, dodać cukier i proszek, wymieszać.
2. Zrobić dołek, włożyć żółtka, dodać mleko, skórkę cytrynową, wanilię, zagnieść ciasto.
3. Do maszynki od mięsa założyć specjalne foremki, wkładać ciasto, kręcić.
4. Wydostający się z maszynki podłużny wałek ciasta odcinać ostrym nożem, układać w rzędach na posmarowanej blasze.
5. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor.
6. Ciastka można oprószyć cukrem z wanilią.

Kapusta parzybroda

Przepis przekazany przez Zofię Szewc

Parzybroda to danie jednogarnkowe, które swoją nazwę zawdzięcza charakterystycznym, długim paskom kapusty, parzącym brodę osoby jedzącej. Bazą przepisu jest kapusta słodka. Istnieje wiele odmian tego dania. Do kapusty można dodać ziemniaki (utłuczone, pokrojone), słoninę zastąpić boczkiem, a zamiast kapusty słodkiej użyć kapusty kiszonej. Jedno jest pewne, że w każdej z tych wersji otrzymamy bardzo pożywną potrawę.

KAPUSTA PARZYBRODA

SKŁADNIKI:

- 80 dkg kapusty cukrowej
- sól
- pieprz
- cukier
- ½ dkg kminku
- 1 dkg tłuszczu
- 5 dkg słoniny lub boczku wędzonego
- 5 dkg mąki
- ocet

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kapustę obrać z wierzchnich, zepsutych lub zwiędłych liści, opłukać, pokrajać na części (w grubą kostkę).
2. Zalać wrzącą wodą (1/4 l), dodać sól, pieprz, cukier, kminek, tłuszcz, przykryć.
3. Gotować pod przykryciem. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę.
4. Przyrządzić zasmażkę: słoninę lub boczek pokrajać w kostkę, stopić, zmieszać z mąką zrumienioną na jasnozłoty kolor.
5. Zasmażkę rozprowadzić zimną wodą, zagotować, połączyć z kapustą, dodać przecier i jeśli potrzeba trochę octu.
6. Podawać do mięsa, ziemniaków, do gotowanego grochu.

Zupa grzybowa

Przepis przekazany przez Zofię Szewc

Piece naszych babć były wielofunkcyjne, idealnie sprawdzały się jako suszarka do ziół, jagód i grzybów. Długie „naszyjniki" grzybowe roztaczały swój aromat w całym domu, a wykorzystywano je m.in. do gotowania zup grzybowych oraz wigilijnego barszczu grzybowego (z dodatkiem zakwasu na barszcz biały). Zupa grzybowa z oczywistych względów najczęściej była gotowana jesienią i zimą. Wówczas robiono ją z grzybów świeżych, zebranych w pobliskich lasach.

ZUPA GRZYBOWA

SKŁADNIKI:

- 1¾ l wody
- 2 dkg grzybów suszonych
- 1 cebula
- 50 dkg mięsa z kością
- sól
- 25 dkg włoszczyzny
- pieprz
- 1 łyżka siekanej zielonej pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Grzyby umyć, zalać zimną wodą, namoczyć na 1 – 2 godzin.
2. Następnie gotować z pokrajaną cebulą pod przykryciem.
3. Kości i mięso opłukać, zalać wodą, osolić, powoli gotować.
4. Gdy mięso jest miękkie, włożyć oczyszczoną i opłukaną włoszczyznę i gotować do miękkości.
5. Przecedzić wywar i połączyć z odcedzonym wywarem z grzybów.
6. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać siekaną zieleninę.
7. Podawać z ciastem lanym, kluskami kładzionymi lub uszkami z grzybów.

DODATKI DO DAŃ

KLUSKI LANE

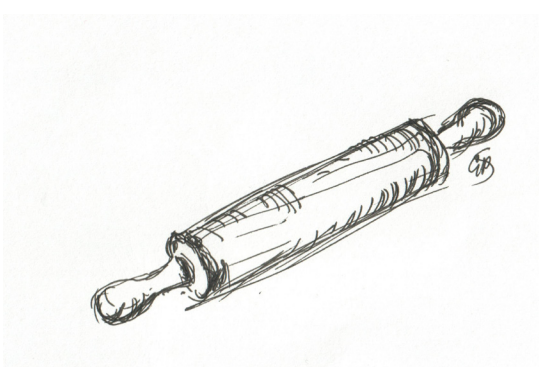
SKŁADNIKI:

- 1 jajko
- 3 dkg mąki
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę przesiać, wsypać do kubka. Wymieszać z jajem na jednolitą masę.
2. Ciasto wyrabiać tak długo, aż ukażą się pęcherzyki.
3. Wylewać na wrzącą wodę lub zupę przez lejek. Gotujące się ciasto ostrożnie mieszać.

Ciasto lane do zup czystych należy gotować oddzielnie na wodzie. Wybrać z wody cedzakiem, włożyć do wazy i zalać gorącą wodą.



DODATKI DO DAŃ

KLUSKI KŁADZIONE

SKŁADNIKI:

- 1 jajko
- 15 dkg mąki
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

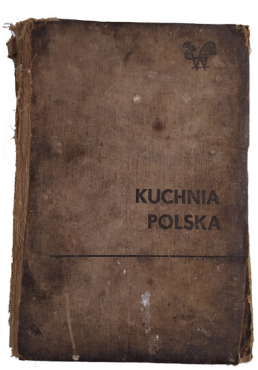
1. Mąkę przesiać, wsypać do miski.
2. Rozmieszać jajko z mąką, dodając wodę w takiej ilości, aby ciasto dało się formować.
3. Wybijać ciasto łyżką do ukazania się pęcherzyków.
4. Maczać łyżkę we wrzącej wodzie, nabierać ciasto i kłaść małe, podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę.
5. Zamieszać, ugotować pod przykryciem.
6. Wyjąć cedzakiem, przelać ciepłą wodą, osączyć, włożyć na talerze i zalać zupą.

Kluski kładzione można również gotować wprost na zupie.

WSPOMNIENIA

"Przepisy pochodzą ze starej książki kucharskiej, datowanej na rok 1957 roku. Z tej książki korzystała na początku moja mama Wiktoria Śledziona (urodzona w 1912 roku), która była znaną w moich okolicach wiejską kucharką. Najczęściej chodziła „po domach" i gotowała na weselach lub chrzcinach. Była osobą mocno wierzącą i bardzo często pomagała gospodyni na plebanii w Padwi Narodowej, a potem, po wybudowaniu kościoła w Zachwiejowie, gotowała dla tamtejszego księdza. Z racji wieku, gdy już podupadła na zdrowiu, schedę w postaci książki, otrzymałam ja. Książka była i jest używana do tej pory, ale już na potrzeby domowe. Po mamie pozostały także nieliczne przyrządy służące do pieczenia: makutra, wałek do ciasta i kula drewniana do ucierania. Zabierała je często ze sobą, w wielu domach nie było bowiem kiedyś nawet wałka do ciasta. Ja sama także z nich korzystam wraz z moją córką do dzisiaj."

~ Zofia Szewc ~



CIASTO

Bułka drożdżowa

Przepis przekazany przez Helenę Konieczną

Czy istnieje coś pyszniejszego niż drożdżówka? Taka najzwyklejsza, z kruszonką, o maślanym zapachu, żółta od swojskich jajek, bez żadnych sztucznych dodatków. A także bez kremów, mas i zbędnych składników. Po prostu najdoskonalszego babcinego wypieku, osładzanego dżemem lub masłem i miodem. Tak, istnieje! Jest to drożdżówka wyciągnięta z pieca, jeszcze ciepła. Tylko taka, na jaką czekało się w domu rodzinnym, pilnowało, by uszczknąć choć kawałek, zanim ostygnie. Taka jest najlepsza!

BUŁKA DROŻDŻOWA

SKŁADNIKI:

- ½ l mleka
- 5 dkg drożdży
- 1kg mąki tortowej
- 5 jajek (2 żółtka, 3 całe jajka)
- ¾ szkl. cukru kryształu
- 1 cukier wanilinowy
- 5-10 dkg masła
- wiśnie ze słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotować rozczyn z mleka, drożdży i odrobiny mąki, poczekać do wyrośnięcia.
2. W naczyniu ubić 3 jajka, 2 żółtka z ¾ szk. cukru i cukrem wanilinowym.
3. Do osobnej miski wsypać mąkę, dodać wyrośnięty rozczyn i ubite jajka.
4. Zarobić ciasto.
5. Pod koniec wyrabiania dodać 5-6 dkg roztopionego lekko tłuszczu i szczyptę soli.
6. Odstawić ciasto, powinno wyrastać do odpowiedniej wielkości 3-krotnie.
7. Po wyrośnięciu podzielić ciasto na 3 części, rozwałkować, nałożyć wiśnie, zawinąć i włożyć do foremek (3 szt.).
8. Poczekać do ponownego wyrośnięcia ciasta, następnie posmarować go z wierzchu białkiem, które zostało i posypać kruszonką.
9. Piec około 40-45 minut w temperaturze 170°C.

WSPOMNIENIA

"Moja mama nazywała się Maria Miga (z domu Działo), urodziła się w 1905r., zmarła zaś w 1990r. W domu było nas sześcioro dzieci, ja byłam najmłodsza ze wszystkich, dlatego zostałam z mamą, aż do osiągnięcia pełnoletności. Wyprowadziłam się dopiero, gdy wyjechałam do szkoły. Z wszystkich potraw gotowanych w naszym domu najbardziej utkwiła mi w pamięci bułka drożdżowa. Do dziś czuję jej smak w ustach. Choć mama robiła ją oszczędnie, dodając wody zamiast mleka, mniej masła i jajek i tak był to najwspanialszy posiłek. Mamę pamiętam jako bardzo spokojną osobę, nigdy się nie denerwowała, nie podnosiła głosu. Ta cicha, uśmiechnięta kobieta z pokorą przyjmowała ciężki los, jaki niosło jej życie. Na pewno pomagał jej w tym fakt, że była bardzo religijna i głęboko wierząca. Uczyła mnie i moje rodzeństwo szacunku do ludzi i przekazała nam wartości, którymi do dziś kieruję się w życiu. Jestem jej za to bardzo wdzięczna."

~ Helena Konieczna ~

Pani Helena z mamą, w czasach okupacji

PLACUSZKI

Proziaki

Przepis przekazany przez Katarzynę Lompart

Absolutny hit naszych babć. Ich nazwa pochodzi od prozy (sody oczyszczonej), bez której nie zrobimy proziaków. Te prawdziwe, pieczone były na blachach pieców, dzisiaj możemy upiec je na suchej patelni. Tradycyjnie smarowane masłem, choć można je podawać również na słodko (z białym serem, dżemem, śmietaną). Warto wspomnieć, że ten smakołyk ma też inne nazwy: prozioki, prołzioki, sodziaki, prołozioki, prosioki, łosuchy lub po prostu placki na sodzie.

PROZIAKI

SKŁADNIKI:

- ½ kg mąki pszennej - tortowej lub poznańskiej
- ½ płaskiej łyżeczki soli
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 średnie jajko
- 1 szklanka (250 ml) kefiru, maślanki lub zsiadłego mleka
- ½ łyżeczki cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę przesiać do dużej miski razem z solą i sodą.
2. Wbić jajko, wlać maślankę, dodać cukier.
3. Całość wyrabiać dłońmi kilka minut, aż ciasto zrobi się jednolite. Może być lekko klejące.
4. Kulę ciasta przełożyć na suchy blat lub stolnicę lekko obsypaną mąką.
5. Rozwałkować ciasto na placek grubości około 1 cm.
6. Wyciąć przy pomocy szklanki krążki.
7. Jeszcze nie upieczone proziaki przykryć na 15 minut bawełnianą ściereczką i odłożyć, by podrosły, w nieprzewiewne i ciepłe miejsce.
8. Piec na blasze lub suchej patelni (bez tłuszczu) na średnim ogniu. Proziaki będą rosły w trakcie pieczenia.

W trakcie przygotowania do masy można dodać około 100g białego sera, proziaki będą wówczas lekko wilgotne po upieczeniu.

Prekież

Przepis przekazany przez Katarzynę Lompart

Prekież (prekiesz,prekieś) to przaśna zupa, niegdyś często gotowana na tzw. „postnej wodzie", czyli bez wkładki mięsnej. Jedyną omastą tej potrawy była wówczas usmażona słonina z cebulą. Niby zupa ziemniaczana, ale jednak smakuje w dość specyficzny sposób, dzięki dodatkowi zakwasu na żur (żytniego). Gęsta i pożywna, ponieważ miała nasycić na bardzo długo. I wcale nie trzeba było zjeść jej dużo. Nasze babcie gotowały ją wcześnie rano, na śniadanie, ale także na obiad i kolację.

PREKIEŻ

SKŁADNIKI NA ZAKWAS:

- 1 szkl. mąki żytniej (razowej)
- 3 szkl. wody przegotowanej wystudzonej (letniej)
- 4 ząbki czosnku
- 2-3 szt. liścia laurowego
- 4-5 szt. ziela angielskiego
- skórka razowego chleba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (ZAKWAS):

1. Przygotować litrowy słoik albo kamionkowe naczynie i wyparzyć wrzątkiem.
2. Do słoika wsypać mąkę, wlać wodę, przecięte na pół ząbki czosnku, liście laurowe i ziele angielskie.
3. Dokładnie wymieszać.
4. Słoik przykryć złożoną gazą albo lnianą ściereczką, obwiązać sznurkiem i odstawić na 4-5 dni, każdego dnia zamieszać zakwas drewnianą łyżką.
5. Wrzuciś do słoika skórkę razowego chleba żeby przyspieszyć fermentację.
6. Gotowy zakwas przechowwywać w lodówce (do 2 tygodni) w zakręconym słoiku.

SKŁADNIKI NA ZUPĘ:

- 6 większych ziemniaków
- 3 l wody
- czosnek
- ziele angielskie
- liść laurowy

PREKIEŻ

- majeranek
- 200 g boczku lub słoniny
- 1 cebula
- pieprz
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (ZUPA):

1. Wodę zagotować z ziemniakami pokrojonymi w kostkę.
2. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, sól i pieprz.
3. Gotować wszystko 10 minut.
4. Następnie wlać zakwas na barszcz i dodać roztarty majeranek.
5. Gotować jeszcze około 15 minut. (Barszcz można zabielić śmietaną lub mlekiem).
6. Boczek lub słoninę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, po chwili dodać cebulę pokrojoną w piórka.

Barszcz podawać z podsmażonym boczkiem, cebulą oraz pajdą chleba wiejskiego. Można udekorować koperkiem.

WSPOMNIENIA

"Lubię wracać do czasów dzieciństwa i beztroski. Do rzeczy, których już nie ma: ciepła starego pieca kaflowego, zapachu drewna, grubej puchowej pierzyny i rozmów. Te wspomnienia związane są z moimi babciami: Józefą Burghardt (z domu Kopeć) i Janiną Baran (z domu Chwałek), kobietami, które odegrały w moim życiu bardzo ważną rolę. Jako dziecko uwielbiałam słuchać opowiadanych przez nie historii o życiu, czasach wojny i zwykłych, ale jakże cennych gestach ludzkich. Chłonęłam te opowieści. W obrazie z dzieciństwa widzę moje babcie, jako osoby, które mimo trudnej sytuacji potrafiły być wrażliwe na cierpienie innych. Cechowała je dobroć i hart ducha oraz poczucie humoru. Zawsze pogodne, nie znające strachu, energiczne i wesołe. Zacierający się niekiedy obraz przeszłości odtwarzam dzięki wspomnieniom zaklętym w zapachach: śniadań, na które babcia Józia serwowała prekież, pyszną sycącą zupę, która budziła cały dom. A także aromat proziaków, lekko przypieczonych, złocistych, pieczonych na rozgrzanej, żeliwnej blasze przez babcię Janinkę. Nie mogło do nich zabraknąć mleka, masła i powideł śliwkowych, smażonych późnym latem w babcinej kuchni. Dziś wystarczy, że zamknę oczy niesiona aromatem zapamiętanym z dzieciństwa, by usłyszeć ciepłe słowa obu babć.

Dzięki nim najprostsze czynności były fascynujące i bardziej zajmujące, niż najpiękniejsza zabawka. Jako dziecko uwielbiałam pomagać babciom w gotowaniu, robieniu zakupów, albo zbieraniu porzeczek i jabłek w sadzie. Czuję do dziś ciepło, rozgrzanej letnim słońcem, ziemi w ogrodzie, w którym pielęgnowały warzywa i zioła. Bardzo się cieszę, że pozostały mi po nich tak niezwykłe wspomnienia."

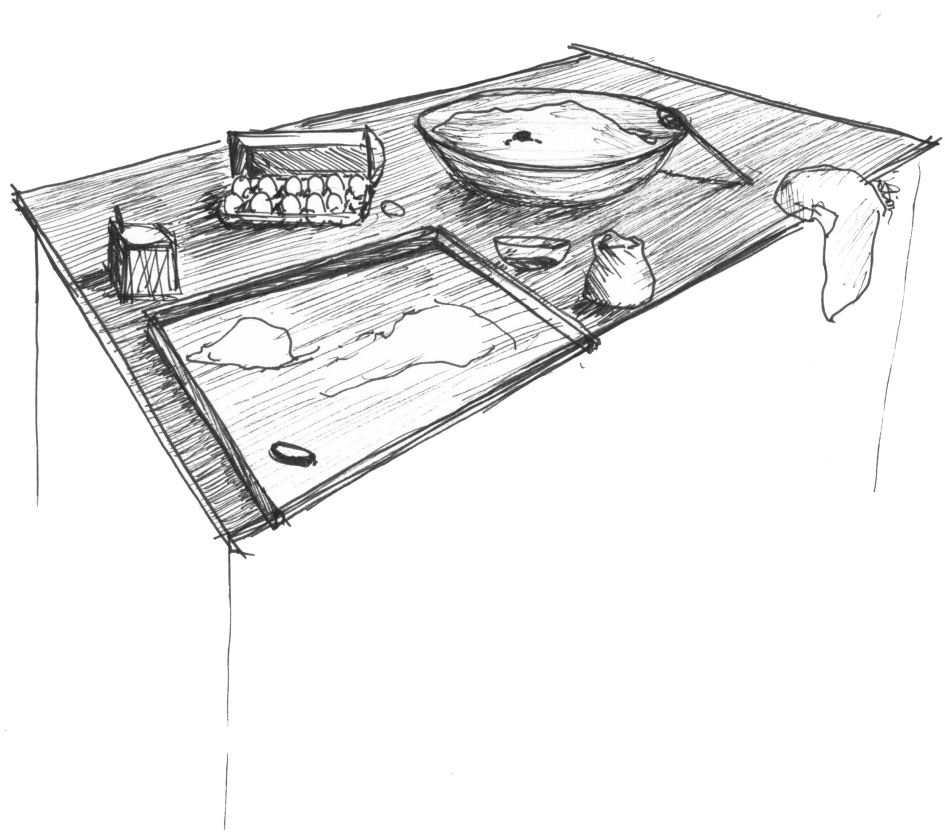
~ Katarzyna Lompart ~

SPIS TREŚCI

Wstęp 5
Chleb pszenno-żytni 32
Ciasto weselne 35
Wspomnienia Marii Bąk 37
Kacapoły 38
Wspomnienia Kazimiery Uzar..... 40
Kapusta zasmażana 41
Sos pomarańczowy 43
Wspomnienia Teresy Barszcz 45
Drożdżówka z serem 46
Racuchy z jabłkami 49
Zupa kaszubska 51
Wspomnienia Urszuli Smolińskiej 53
Piernik odpustowy 54
Babka ziemniaczana "Kniaź" 56
Wspomnienia Emilii Rogali 58
Amoniaczki 59
Drożdżówka 61
Wspomninie Anny Skórskiej 64
Ciastka ze skwarek 66
Ciastka kręcone 68
Kapusta parzybroda 70
Zupa grzybowa 72
Kluski lane 74
Kluski kładzione 75
Wspomnienia Zofii Szewc 76

SPIS TREŚCI

Bułka drożdżowa 77
Wspomnienia Heleny Koniecznej 79
Proziaki 80
Prekież 82
Wspomnienia Katarzyny Lompart 85



INDEKS POTRAW

PIECZYWO:
Chlebpszenno-żytni....32

CIASTO:
Ciasto weselne.....35
Drożdżówka z serem..46
Piernik odpustowy.....54
Drożdżówka.....61
Bułka drożdżowa.....77

CIASTECZKA:
Amoniaczki.....59
Ciastka ze skwarek.....66
Ciastka kręcone.....68

ZUPY:
Zupa kaszubska.....51
Zupa grzybowa.....72
Prekież.....82

DANIA GORĄCE:
Kacapoły.....38
Kapusta zasmażana...41
Babka ziemniaczana..56
Kapusta parzybroda...70

DODATKI DO DAŃ:
Sos pomarańczowy.....43
Kluski lane.....74
Kluski kładzione.....75

PLACUSZKI:
Racuchy z jabłkami....49
Proziaki.....80

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

Gminna Biblioteka Publiczna
w Padwi Narodowej

Gmina
Padew Narodowa