



KRESOWE TRADYCJE KULINARNE

PRZEPISY POTRAW NAGRODZONYCH PODCZAS KONKURSU KULINARNEGO
KRESOWE JADŁO - BASZNIA DOLNA 2019

REDAKCJA
Agata Hemon

ZDJĘCIA
Bernadetta Jandula

PROJEKT GRAFICZNY / SKŁAD / DRUK
MANOLKA Aleksandra Kociuba
e-mail: studiomanolka@gmail.com
Tel. 519 615 305

WYDAWCA:
CENTRUM KULTURALNE W PRZEMYSŁU
ul. S. Konarskiego 9, 37-700 Przemyśl
tel. 16 678 20 09
e-mail: ck@ck.przemysl.pl
www.ck.przemysl.pl

NAKLAD 2 000 egzemplarzy
Przemyśl 2020 r.



FESTIWAL DZIEDZICTWA KRESOW 2020



KRESOWE GOTOWANIE NA ŻYWO
PORANEK DLA NAJMLODSZYCH – TEATRZYK KUKIEŁKOWY, ANIMACJE,
WARZYTATY Z ZABAWKĄ JAWOROWIKA, GADZETY, KRESOWE SŁODKOŚCI
SPOTKANIE Z MARGARZĄTA POTOCKA
MŁODZIEŻ ŚPIEWA PIOSENKI MIĘDZYWOJENNE – WYSTĘPY MŁODYCH ARTYSTÓW
FINAŁ PILOTAŻOWEGO KONKURSU. PROWADZI STANISŁAW GÓRKA. KRÓTKO

KULINARNE TRADYCJE KRESOWE

Mając na względzie bogactwo, różnorodność i obfitość tradycyjnych potraw charakteryzujących poszczególne środowiska lokalne, kierując się tradycją regionu – niematerialnym dziedzictwem kulturowym - nośnikiem którego są ludzie i ich pamięć, sięgając także do tradycji kulinarnych Kresów, chcemy przywrócić należne miejsce kuchni kresowej. Kuchni czerpiącej z bogactw natury (lasów, jezior, rzek, płodów ziemi) oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności zamieszkujących niegdyś Kresy. Społeczności te przenikały się nawzajem, tworząc tradycyjną kuchnię kresową: bogatą, różnorodną, urozmaiconą, dziś niestety często zapomnianą. Zachęcamy zatem do odnalezienia i przypomnienia przepisów tradycyjnych potraw, spisanych lub przekazywanych ustnie przez nasze babcie i prababcie. Liczymy, że konkurs kulinarny ukaze bogactwo naszego dziedzictwa kulinarnego i przypomni potrawy kuchni kresowej szlacheckiej, mieszczarskiej i chłopskiej.

Konkurs kulinarny pn. „Kresowe Jadło” stał się nieodłączną częścią Festiwalu Dziedzictwa Kresów, a z czasem doczekał się swego prelude w postaci seminarium na temat „Kulinarnych Tradycji Kresowych” odbywającego się w Baszni Dolnej. Łącząc teorię z praktyką docieramy do kulinarnego dziedzictwa Kresów inspirując do dalszych poszukiwań.

Z powodu panującej pandemii wirusa SARS-CoV-2 tegoroczna edycja konkursu oraz seminarium nie odbędzie się. Organizatorom zależy jednak, aby zachować ciągłość projektu i nie tracić kontaktu z uczestnikami. Dlatego zapraszamy do lektury przepisów potraw nagrodzonych w Konkursie Kulinarnym w 2019 r., tematem którego były potrawy jedzone łyżką (np. zupy, dania jednogarnkowe) oraz artykułów znawców i pasjonatów kuchni kresowej. Ponadto prezentujemy wykaz wszystkich zgłoszonych do konkursu potraw wraz z ich zdjęciami.

Gratulujemy Kołom Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszeniom biorącym udział w konkursie. Wasza rola to być „strażnikami kulinarnej pamięci”. Dzięki Wam dziedzictwo kulinarne trwa poza czasem i miejscem powracając do naszej codzienności. Zachęcamy do korzystania z naszych przepisów i rozkoszowania się bogactwem kresowych smaków.

Agata Hemon
Centrum Kulturalne w Przemyślu

LISTA UCZESTNIKÓW ORAZ ZGŁOSZONYCH POTRAW DO KONKURSU KULINARNEGO PN. „KRESOWE JADŁO 2019” W BASZNI DOLNEJ

KGW w Antonikach, woj. podkarpackie / Fasola na zasmażce

KGW w Baszni Górnej, woj. podkarpackie / Barszcz ukraiński

KGW w Borowej Górze, woj. podkarpackie / Kapuśniak z grochem

KGW w Budmierzu, woj. podkarpackie

/ Grzybowa kwasówka z kaszą jaglaną

KGW w Dąbrowie, woj. podkarpackie / Kapusta z grochem, pszonem i grzybami podawana ze swojskim chlebem na zakwasie

KGW w Drohobycze, woj. podkarpackie

/ Barszcz ogórkowy z bobem

KGW w Futorach, woj. podkarpackie / Zalewajka futorska

KGW w Krowicy Hołodowskiej, woj. podkarpackie / Kwas chłopski

KGW w Krowicy Lasowej, woj. podkarpackie / Kapuśniak chłopski

KGW w Krowicy Samej, woj. podkarpackie

/ Pierogi „Fedzio” z maczką

KGW w Lisich Jamach, woj. podkarpackie / Barszcz ukraiński

KGW „Lubczyk” w Lubyczy Królewskiej, woj. lubelskie

/ Pierogi gotowane z bobem

KGW w Luchowie Dolnym, woj. lubelskie

/ Lemieszka – lubelska kulasza

Stowarzyszenie Kobiet Gminy Łukowa, woj. lubelskie

/ Zupa „Mąż i Żona”

KGW w Młodowie, woj. podkarpackie / Kwas

KGW w Mokrzycy, woj. podkarpackie / Zrzucajka

KGW nr 2 w Nowej Wsi, woj. podkarpackie

/ Gulasz chłopski z kluskami kładzionymi

KGW w Nowym Dzikowie, woj. podkarpackie / Maczka z kaczki

KGW w Oleszycach, woj. podkarpackie

/ Żur na zakwasie z ziemniakami i skwarkami

KGW w Pasiekach, woj. lubelskie / Zupa owocowa (zalewajka)

Stowarzyszenie „Pszczółki Roztoczańskie” w Pasiekach, woj. lubelskie

/ Gulasz z kluseczkami z pokrzywy

KGW w Piastowie, woj. podkarpackie / Zupa gryczana z mięsem

KGW w Płazowie, woj. podkarpackie

/ Staropolska zupa grzybowa z pierożkami

KGW „Sołectwo Różaniec Pierwszy” w Różańcu, woj. lubelskie

/ Barszcz ukraiński

Stowarzyszenie „Kobiety Razem w Sobiecinie”, woj. podkarpackie

/ Polewka piwna z twarogiem

KGW w Stefankowicach, woj. podkarpackie

/ Barszcz czerwony z bobem

KGW w Szcutkowie, woj. podkarpackie / Kołoczynka

KGW w Tymcach, woj. podkarpackie / Zupa pokrzywowa z grzankami

KGW w Ubrodowicach, woj. podkarpackie

/ Zupa dyniowa z lanymi kluskami

KGW „Wolanki” w Woli Obszańkiej, woj. lubelskie

/ Barszcz czerwony zabieleny

KGW w Wólce Krowickiej, woj. podkarpackie

/ Kiszona kapusta z grochem i pszonem

KGW w Wólce Sokołowskiej, woj. podkarpackie

/ Kapusta z grochem i krupami

KGW w Załużu, woj. podkarpackie

/ Kołduny w rosole drobiowo-wołowym



I NAGRODA

KGW W LUCHOWIE DOLNYM, gm. Tarnogród, pow. biłgorajski, województwo lubelskie

LEMIESZKA — CZYLI LUBELSKA KULASZA

Potrawa z przełomu XIX i XX wieku, przygotowywana na co dzień w kuchni chłopskiej.

Składniki:

1,5 kg ziemniaków
100 dag mąki żytniej lub gryczanej
1 łyżeczka soli
śmietana wiejska
kawałek słoniny
zsiadłe mleko



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować z solą na miękko, odcedzić zostawiając dwie szklanki wody na dnie. Do ziemniaków z wodą dodać mąkę (można użyć także mąki pszennej) i podusić tłuczkiem (lub rozetrzeć pałką drewnianą), do uzyskania gęstej masy. Następnie wstawić na mały ogień, gotować ok. 5 minut ciągle mieszając, aż mąka się zaparzy. Słoninę pokroić w kostkę i usmażyć.

Powstałą masę wyłożyć na półmisek kształtując łyżką spłaszczony kopiec.

Podawać okraszone słoniną, śmietaną (według uznania), z zsiadłym mlekiem do popijania.



II NAGRODA

KGW W PŁAZOWIE, gm. Narol, pow. lubaczowski, woj. podkarpackie

STAROPOLSKA ZUPA GRZYBOWA Z PIEROŻKAMI

Potrawa królowała na stołach kuchni chłopskiej, mieszczańskiej a także szlacheckiej.

Składniki:

2 garście grzybów suszonych
(prawdziwki i podgrzybki)
1 porcja rosółowa / 3 litry wody
0,5 szkl. słodkiej śmietany
pęczek włoszczyzny
(1 marchewka, 1 pietruszka, 0,5 selera)
2 duże cebule / 3 ząbki czosnku
sól, pieprz / ziele angielskie / liść laurowy

Składniki na ciasto do pierożków:

2 szkl. mąki pszennej
1 jajko / 1 łyżeczka oleju
woda (ile zajmie, żeby ciasto było elastyczne)
sól do smaku

Wykonanie:

Grzyby namoczyć poprzedniego dnia wieczorem i pozostawić do chwili gotowania. Ugotować wywar z wody, porcji rosółowej i warzyw. Dodać ziele angielskie, liść laurowy, cebulę. Gotować na małym ogniu ok. 1 godziny aby wywar był aromatyczny. Następnie dodać namoczone grzyby wraz z wodą, w której się moczyły. Gotować jeszcze ok. 30 minut aby grzyby były miękkie. Po tym czasie należy wyłowić z wywaru warzywa i grzyby, wystudzić i drobno posiekać. Zupę zaprawić słodką śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem.

1 dużą cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, dodać do posiekanych składników. Powstały farsz doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zagnieść ciasto na pierogi, wałkować cienko, wycinać literatką koła, nakładać farsz i lepić pierożki. Powstałe pierożki gotować w osolonej wodzie. Podawać razem z zupą, którą należy posypać drobno posiekaną natką pietruszki.



III NAGRODA

STOWARZYSZENIE „KOBIECY RAZEM W SOBIECINIE”, gm. Jarosław, pow. jarosławski, woj. podkarpackie

POLEWKA PIWNA Z TWAROGIEM

Polewka wywodzi się z kuchni staropolskiej. Często serwowana była na śniadanie.

Składniki:

250 dag sera białego tłustego
(dobrze odciśniętego)
1 litr piwa pszennego niepasteryzowanego
4 żółtka
4 płaskie łyżki cukru
1 szkl. śmietany kwaśnej
1 garść orzechów włoskich
kminek, goździki, cynamon, tymianek



Wykonanie:

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, pod koniec stopniowo wlewać śmietankę. Piwo podgrzać na ogniu, gorące wlać powoli do masy jajecznej mieszając ją w tym czasie energicznie. Dodać przyprawy (po szczycie według uznania), postawić na małym ogniu ciągle mieszając, aby nie dopuścić do zagotowania. Podgrzewać ciągle mieszając, aż zupa zgęstnieje. Podawać z pokrojonym w kostkę lub pokruszonym serem posypane odrobiną drobno posiekanych orzechów włoskich.



WYRÓŻNIENIE

STOWARZYSZENIE KOBIEŃ GMINY ŁUKOWA, gm. Łukowa, pow. biłgorajski, województwo lubelskie

ZUPA „MAŻ I ŻONA”

Potrava przygotowywana na co dzień. Pochodzi z kuchni chłopskiej

Składniki:

3 średnie ziemniaki
1 cebula
woda
mleko, sól, pieprz

Składniki na kluski:

ok. 1,5 szkl. mąki pszennej
1 jajko
0,5 łyżeczki soli
0,5 szkl. wody



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w kostkę, zalać wodą, gotować do miękkości razem z mocno opaloną cebulą. Dodać mleko (według uznania) i nadal gotować. Do kipiącej zupy wrzucić szczypane kluski.

Szczypane kluski: do miski wbić jajko, dodać mąkę pszenną i 0,5 szklanki wody oraz sól. Wymieszać wszystkie składniki i zagnieść ciasto. Konsystencja powinna być podobna do ciasta na pierogi. Urywamy po kawałku ciasta, „szczypiemy”, drobne kawałki ciasta wrzucamy do gotującej się zupy. Gotować 3-4 minuty. Doprawić do smaku solą i pieprzem.



WYRÓŻNIENIE

KGW W SZCZUTKOWIE, gm. Lubaczów, pow. lubaczowski, woj. podkarpackie

KOŁOCZYŃKA

Potrava przygotowywana rano, trzymana na zapiecku, spożywana po powrocie z prac polowych, pochodzi z kuchni chłopskiej.

Składniki:

5 średnich ziemniaków
2 duże marchewki
3 litry wody
3 duże ząbki czosnku
1 duża cebula
olej do podsmażenia cebulki
2 łyżki mąki pszennej
0,5 szkl. zimnej wody

Składniki na kluski szczypane:

2 szkl. mąki pszennej
1 jajko
0,5 łyżeczki soli
ok. 1 szkl. wody



Wykonanie:

Ziemniaki i marchewkę obierać, pokroić w kostkę, wrzucić do wody i gotować do miękkości.

Do miski wbić jajko, dodać mąkę pszenną i niepełną szklankę wody oraz sól. Wymieszać łyżką wszystkie składniki, następnie ręką zagnieść ciasto. Konsystencja powinna być podobna do ciasta na pierogi. Urwać kawałek ciasta, rozgnieść w ręce na placek, „szczypac” drobne kawałki ciasta i wrzucać do gotującej się zupy. Gotować 3-4 minuty.

Następnie do zupy dodać zasmażkę. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, smażyć na rozgrzanym oleju do zarumienienia, następnie dodać 2 łyżki mąki i podsmażyć wszystko na lekko złotawy kolor. Zdjąć z ognia, dolać 0,5 szkl. wody i dokładnie wymieszać. Powstały płyn wlać do kipiącej zupy.

Na końcu dodać drobno pokrojony lub wyduszony przez praskę czosnek.



WYRÓŻNIENIE

KGW W PASIEKACH, gm. Tomaszów Lubelski, pow. tomaszowski, woj. lubelskie

ZUPA OWOCOWA — ZALEWAJKA

Potrava pochodzi z kuchni chłopskiej, gotowana była w okresie letnim, np. w czasie żniw jedzona na zimno dla ochłody.

Składniki:

750 dag jabłek
400 dag owoców sezonowych
(truskawki, wiśnie)
250 ml śmietany 30%
2,5 l wody
ok. 2 łyżek cukru do smaku

Składniki na kluski:

1-2 jajka
ok. 0,5 szkl. wody
ok. 2 szkl. mąki pszennej



Wykonanie:

Wodę zagotować, jabłka obrać, pokroić w ósemki i wrzucić do gotującej się wody. Dodać owoce sezonowe np. truskawki, wiśnie. Zupę gotować do momentu aż owoce zaczną się rozpadać, dodać śmietaną i doprawić cukrem.

Jajka, mąkę i wodę wyrobić na ciasto, rozwałkować na cienki placek. Zagotować wodę, dodać sól. Rozwałkowany placek rwać rękoma, wrzucać na gotującą się wodę. Gotować do miękkości, odcedzić.

Zupę podawać z rwanymi kluskami lub grzankami, można ją serwować na ciepło lub na zimno.



WYRÓŻNIENIE

KGW Z BASZNI GÓRNEJ, gm. Lubaczów, pow. lubaczowski, województwo podkarpackie

BARZSZ UKRAIŃSKI

Potrawa na terenie Polski pojawiła się najprawdopodobniej w XVIII wieku, pochodzi z kuchni chłopskiej.

Składniki:

porcja kaczki
3 l wody
4 ziemniaki, 2 marchewki
1 pietruszka, kawałek selera
2-3 suszone leśne grzybki
0,5 białej części pora
1 cebula
1/2 główki świeżej małej kapusty
ok. 5 szt. buraków ćwikłowych
5-6 ziaren ziela angielskiego
2-3 szt. liścia laurowego
sól, pieprz
1 szkl. śmietany kwaśnej
natka pietruszki, lubczyk świeży
ocet do smaku



Wykonanie:

Kaczkę opłukać, dać do garnka, zalać wodą, dodać liść laurowy, ziele angielskie, grzybki i gotować. Włoszczyznę obrać, pokroić na drobne kawałki, dodać do gotującego się mięsa, doprawić solą i pieprzem do smaku. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i dodać do zupy. Buraczki ćwikłowe obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, następnie dodać do wywaru i gotować. Kapustę poszatkować i dodać do gotującego się barszcu. Ugotowane mięso z kaczki wyjąć z zupy, oddzielić od kości i ponownie dodać do barszcu.

Na końcu zupę podprawić śmietaną, zakwasić octem do smaku. Podawać posypaną drobno pokrojoną natką pietruszki i lubczykiem, możemy zrobić także kleks z kwaśnej śmietany.



WYRÓŻNIENIE

KGW SOŁECTWO RÓŻANIEC 1, gm. Tarnogród, pow. biłgorajski, województwo lubelskie

BARSZCZ UKRAIŃSKI

Potrawa pochodzi z kuchni chłopskiej, przygotowywana była na co dzień.

Składniki:

0,5 kg buraków ćwikłowych
kawałek młodej kapusty lub włoskiej
2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek pora
2-3 ziemniaki
0,5 szkl. białej fasoli
2 łyżki przecieru pomidorowego
kilkna łyżek śmietany
1/2 łyżki mąki
ziele angielskie, sól, szczypta cukru, pieprz
3 łyżki posiekanej natki pietruszki lub koperku
8 szkl. wody



Wykonanie:

Fasolę zalać wrzątkiem, tak aby cała była w wodzie, odstawić na 3 godz., odcedzić, zalać 6 szkl. świeżej wody i gotować. Gdy fasola będzie prawie miękka dodać starte na dużych oczkach warzywa (bez ziemniaków i buraków), poszatkowaną kapustę, ziele angielskie i gotować około 20 min. Następnie dodać obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki. Buraki umyć, obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach, zalać 2 szkl. wody, ugotować oddzielnie w drugim garnku. Gdy buraki będą miękkie przelać je do garnka z warzywami.

Zupę przyprawić przecierem pomidorowym, solą, pieprzem i cukrem. Na końcu dodać mąkę rozproszoną śmietaną i zagotować. Podawać posypaną pokrojoną zielenią.



WYRÓŻNIENIE

KGW DĄBROWA, gm. Lubaczów, pow. lubaczowski, województwo podkarpackie

KAPUSTA Z GROCHEM Z PSZONEM, GRZYBAMI PODAWANA ZE SWOJSKIM CHLEBEM

Potrawa pochodzi z kuchni chłopskiej przygotowywana była na Wigilię, w ciągu roku także gotowana, ale bez grochu i grzybów.

Składniki:

2 kg kapusty kwaszonej
0,5 kg grochu
1 szkl. pszona (kaszy jaglanej)
2 garści grzybów leśnych
3 duże ziemniaki surowe
pieprz, sól
olej lniany
2 cebule



Wykonanie:

Groch wieczorem zalać zimną wodą, tak by był całkowicie przykryty i odstawić, aby napęczniał. Kolejnego dnia uzupełnić zimną wodą, gotować do miękkości, tak aby częściowo pozostał w całości. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, dodać do grochu i razem gotować.

Kapustę kwaszoną pokroić, zalać zimną wodą tak, aby kapusta była przykryta, dodać wcześniej namoczone grzyby i gotować w osobnym garnku. Do podgotowanej kapusty dodać kaszę jaglaną tzw. „pszon” i gotować dalej. Dodać zrumienioną pokrojoną w kostkę cebulę. Przełożyć do niej również groch z ziemniakami. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko razem wymieszać, gotować przez chwilę na małym ogniu.

Danie podawać polane olejem lnianym. Poza Wigilią do kapusty można dodać podsmażony boczek.



WYRÓŻNIENIE

KGW W KROWICY HOŁODOWSKIEJ, gm. Lubaczów, pow. lubaczowski, województwo podkarpackie

KWAS CHŁOPSKI

Potrawa pochodzi z kuchni chłopskiej, gotowana była na przełomie lipca i sierpnia.

Składniki:

3 litry wody
4 buraczki ćwikłowe świeże
4 buraczki ćwikłowe kwaszone
0,5 kg mięsa z szynki
1 cebula
jarzynka (2 marchewki, 2 pietruszki, 0,5 selera)
ok. 1 garść suszonych grzybów leśnych
2 pomidory
przyprawy: sól, pieprz



Wykonanie:

Mięso pokroić w grubszą kostkę, obsmażyć, dolać zimną wodę i namoczone wcześniej grzyby, gotować. Cebulę obrać, skroić w kostkę, dusić na małym ogniu, połączyć z mięsem i grzybami. Resztę jarzyn umyć, obrać, pokroić w kostkę, podlać wodą w osobnym garnku, dusić do miękkości. Ugotowane jarzyny dać do miękkiego mięsa, podlać wodą kwaszoną z buraczków do smaku.

Doprawić solą i pieprzem. Posypać dużą ilością zielonej pietruszki, można dodać śmietanę według uznania.






WYRÓŻNIENIE

KGW DROHOBYCZKA, gm. Dubiecko, pow. przemyski, woj. podkarpackie

BARSZCZ OGÓRKOWY Z BOBEM


Potrava pochodzi z kuchni chłopskiej, najczęściej gotowany w sezonie letnim.

Składniki:



woda z litrowego słoika
ogórków kiszonych wraz z przyprawami
dodanymi do kiszenia
1 łyżka smalcu
sól, pieprz do smaku
2 łyżki mąki
0,5 szkl. śmietany
koperek
1 kg młodego bobu

Wykonanie:



Do garnka wlać wodę z ogórków wraz z przyprawami, dolać wody (w zależności czy barszcz ma być bardziej kwaśny czy mniej) i dodać smalec. Całość zagotować. Mąkę i śmietaną wymieszać i podbić barszcz. Przyprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać pokrojony koperek.

Bób ugotować osobno w osolonej wodzie do miękkości, odcedzić. Bób wyłożyć na talerz i zalać barszczem.

FRAGMENTY PROTOKOŁU

z obrad kapituły konkursowej oceniającej potrawy w konkursie kulinarnym „Kresowe jadło”,
przeprowadzonym w dniu 04.08.2019 r. w Baszni Dolnej podczas „Festiwalu Dziedzictwa Kresów”,
tematem którego było danie jedzone łyżką.

Kapituła konkursowa w składzie:

1. dr Mariola Tymochowicz – etnolog, kulturoznawca, Lublin
2. Mieczysław Czytajło – Akademia Dziedzictwa Kresów, Kraków
3. Krzysztof Zieliński – Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, redaktor „Smaków Podkarpacia”,
administrator Szlaku Kulinarnego „Podkarpackie Smaki”, Rzeszów

stwierdza, co następuje:

w konkursie kulinarnym udział wzięło łącznie 33 podmioty z województw podkarpackiego i lubelskiego. Tegoroczna edycja charakteryzowała się wyrównanym poziomem przy zróżnicowaniu smaków i potraw w większości pochodzących z kuchni chłopskiej. Z czego część z nich nadal jest wykonywana na co dzień i od święta. Inne z prezentowanych pojawiają się obecnie sporadycznie, ale przez to zyskują walor kuchni rekonstrukcyjnej opartej na tradycyjnych i naturalnych produktach.

Spostrzeżenia Kapituły konkursowej:

Zwróciliśmy także uwagę, że wyraźnie przemyślane zostały prezentacje potraw i stoisk... Apelujemy, aby sięgając do tradycyjnych przepisów w minimalny sposób je modyfikować poprzez wprowadzenie współczesnych przypraw. Zachęcamy do poszukiwania i powracania do tych tradycyjnych rodzimych ziół.

KUCHNIA SZLACHECKA A KUCHNIA KRESOWA

Bogactwo kuchni kresowej wynika nie tylko z różnorodności tygla kulturowego, który jest rezultatem naszej wielowiekowej historii ale również z tradycji polskich dworów szlacheckich. Na pierwszy rzut oka wydaje się ona prosta i oszczędna, jednak po bliższym jej poznaniu znajdziemy w niej również potrawy, które wymagają skomplikowanych sposobów przyrządzenia z prostych lub wyszukanych składników.

Stan szlachecki był mocno zróżnicowany, obok magnaterii, szlachty średniej, wyróżniamy drobną szlachtę, i to właśnie od niej pochodzą dania, które bardzo często goszczą na stołach w naszych domach i należą do kanonu kuchni kresowej. Do ich przygotowania używano w przeszłości, tak jak dzisiaj, darów lasów, jezior, rzek oraz ziemi, a także wieprzowiny oraz drobiu, które cieszyły się dużą popularnością. Zatem jagody, żurawina, czernice, dereń, grzyby, zioła, dziczyzna, ptactwo, ziemniaki, kasze, grochy, kapusta, ryby czy raki, to tylko niektóre produkty, które wykorzystywała kuchnia kresowa.

W żadnym polskim dworze podczas Wieczery Wigilijnej nie mogło zabraknąć barszczu z uszkami, czy jaj z chrzanem podczas Wielkanocnego śniadania. Nikt z nas nie wyobraża sobie, że mogło by nie być bigosu, tak pieczołowicie opisanego przez Adama Mickiewicza w „Panu Tadeuszu”. Wiele przepisów na dania kresowe zachowały gospodynie, kucharki w polskich dworach, całe zeszyty zapisane starannym pismem, wszelkie tajemnice gotowania przekazywały swoim córkom czy następczyniom.

Na przełomie XVIII i XIX wieku w świadomości Polaków dokonały się ogromne zmiany, będące wynikiem rozbiorów, staliśmy się społeczeństwem zdecydowanie uboższym i biedniejszym, majątki szlacheckie podupadły i daleko im było do tych z przeszłości. To nie ilość a jakość potraw stała się istotna, w zapomnienie odeszły czasy kiedy zjadano po 6000 kalorii dziennie. W przeszłości liczba dań serwowanych podczas obiadu w zwykły dzień wynosiła co najmniej sześć, w XIX w. od trzech do czterech. Nastąpiła też istotna zmiana w sposobie odżywiania, dużą popularnością zaczęło cieszyć się nowe warzywo, tanie i łatwe w uprawie - ziemniak, po które tak chętnie sięga kuchnia kresowa.

Menu podczas arystokratycznych przyjęć bardzo często rozpoczynała zupa rakowa, czy rosół z kaszą tatarską, podawano kielbasy, szczupaka, sos burakowy z sardelami, udziec ze szczawiem, kurczęta oraz dzika w słodkim sosie. Potrawy nie tylko były smaczne, ale również niezwykle pożywne, co było bardzo ważne w czasach gdy wielu Polakom doskwierał głód.

Wzrosło również znaczenie sztućców, bowiem dotychczas goście przynosili je ze sobą przychodząc na ucztę, zwykle łyżki w skórzanych pokrowcach noszono przymocowane do pasa, jak mówiła jedna z sentencji *O łyżkę nie prosz, kto ją ze sobą nosi*. Na uroczystych przyjęciach, srebrne łyżki kładzono przy nakryciach najdostojniejszych gości, pośrodku stołu, pozostali zaś spożywali potrawy łyżkami cynowymi. Warto wspomnieć tu łyżki polskie, którymi posługiwano się jeszcze w XVI i XVII w., było one wykonane ze srebra, posiadały szerokie czerpaki, osadzone na wąskich trzonkach, zakończone herbem właściciela czy ozdobnymi ornamentami, często były pozłacane.

Kuchnia kresowa to element naszego dziedzictwa, który jesteśmy zobowiązani pielęgnować i zachowywać, upowszechniać poprzez różne formy edukacji, jak chociażby konkursy kulinarne, tak jak w przeszłości czyniły to nasze babki i prababki, przekazując tajemnice kulinarne młodszemu pokoleniom.

Bożena Lauzer
Muzeum-Zamek w Łańcucie

KRESY – KUCHNIA KULTUR I NARODÓW

Kuchnia Kresowa to pojęcie współczesne, ale jest to jeden z podstawowych i najbardziej istotnych działów historycznej Wielkiej Kuchni Polskiej, wyróżniającej nas Polaków wśród narodów Europy. Bogactwo naszej polskiej tradycji kulinarnej jest przeogromne i wynika przede wszystkim z jej różnorodności. Nie powinniśmy mieć najmniejszych powodów do kompleksów w tej dziedzinie. Tak nas ukształtowało położenie geograficzne, klimat, historia, tradycja i nasz charakter narodowy.

Dlaczego takie znaczenie nadajemy Kuchni Kresowej ?

Bo to swoisty fenomen. Bo tylko u nas, w Polsce, obok żurku, krupniku, barszczu czystego, placków ziemniaczanych i kotleta schabowego, jako potrawy polskiej kuchni bez wahania wymieniamy: chłodnik litewski, bigos litewski, barszcz ukraiński, befszytk tatarski, pierogi ruskie, czy karpia po żydowsku.

Pojęcie KRESY w rozumieniu znanym współcześnie pojawiło się w kulturze polskiej dopiero w XIX wieku, za sprawą poety Wincentego Pola, który użył tego pojęcia w jednym ze swoich utworów – „Mohort”, ale w świadomości Polaków tkwiło od stuleci. Ziemię nazywane ukraińskimi, okraińskimi, Dzikimi Polami czasem, terytorium dalekim, ale nierozłącznym z Polską. Leżącym gdzieś na wschód od Sanu, Bugu,

a czasem nawet Wisłoki, bo jak pisał Zygmunt Kaczkowski, autor „Murdelia”, że za Pilznem mieszkają już Mazurzy.

Na przestrzeni stuleci, ziemie zwane Kresami zmieniały się i przesuwwały granice, by w końcu w okresie międzywojennym ustalić swoje terytorium w granicach, które w wyniku traktatów i nowego podziału Europy straciliśmy po II Wojnie Światowej. W okresie PRL pojęcie KRESY prawie całkiem zniknęło ze słownika polskiego, zastępowane najczęściej sowieckimi określeniami „zachodnia Ukraina czy Białoruś”, a w dowodach osobistych Kresowian mieszkających w Polsce, jako miejsce urodzenia pojawiło się nieakceptowane przez nich „ZSRR”. Pojęcie KRESY zniknęło z oficjalnego obiegu, ale dalej istniało w pamięci i świadomości ludzkiej.

Po 1989 roku pojęcie i temat Kresów wróciły z niezwykłą siłą i stały się tematem rozlicznych dyskusji, a często nawet do dzisiaj otwartych sporów - jako „raj utracony”, coś co bezpowrotnie zostało nam fizycznie odebrane, ale nigdy nie zostało i nigdy nie zostanie zapomniane w świadomości Polaków, szczególnie Kresowian i ich potomków.

Czy określenie „kuchnia kresowa” definiuje coś konkretnego, wymiernego, czy ma raczej wymiar mityczny, odnoszący się do czegoś minionego i utraconego na zawsze?

Odpowiedź jest prosta. To coś ponad to wszystko. To, co tkwi w naszej kulturze materialnej i duchowej we wszystkich wymiarach. To pamięć, tradycja, talent, dobry gust i smak. To olbrzymi dorobek wielu pokoleń mieszkańców wschodnich ziem Rzeczypospolitej, od Bałtyku po Morze Czarne. Bo nie ma takiego drugiego obszaru, gdzie zamieszkiwałoby obok siebie tyle różnych narodów.

To tereny dzisiejszych państw bałtyckich, Białorusi, Ukrainy, wchodzących kiedyś w skład wielkiego, wielokulturowego i wieloetnicznego państwa. W kulturze kulinarnej kuchni kresowej znajdziemy wpływy polskie, litewskie, rosyjskie, białoruskie, ormiańskie, karaimskie, kozackie, tatarskie, żydowskie, tureckie i wiele innych, które czasem nawet trudno zidentyfikować, bo ich korzenie są tak archaiczne.

Dzięki tej wielokulturowości, różnorodności etnicznej, a także różnym tradycjom religijnym powstała kuchnia urozmaicona i niejednorodna, bardzo bogata pod względem wielości potraw, jak i używanych technik przetwarzania i przechowywania żywności. Wynikało to również z bogatego asortymentu wykorzystywanych w niej produktów. Rozległe ziemie uprawne, bezkresne stepy, przepastne puszcze, nieprzeliczone rzeki i jeziora, dostęp do mórz, a także rozległe kontakty handlowe z innymi krajami dostarczały ogromnej ilości produktów żywnościowych, niedostępnych gdzie indziej.

Co ciekawe, tereny te cały czas były areną licznych konfliktów wojennych, najazdów, czy powstań i rebelii. Pomimo tego, a może dzięki temu, kultura kulinarna Kresów stale się rozwijała i promieniowała na całą Rzeczpospolitą. Nic dziwnego więc, że w takich warunkach rozwinęła się jedna z najbogatszych tradycji kulinarnych w Europie.

Trudno byłoby czemukolwiek przypisać w niej rolę dominującą, bo jest to kuchnia bardzo urozmaicona. Jej podstawową cechą jest regionalizm. Inaczej jadano w południowo-wschodnim rejonie Rzeczypospolitej nazwanym później Galicją, a zupełnie inaczej w północnych rejonach Wielkiego Księstwa Litewskiego. Inne są charakterystyczne potrawy dla terenów obecnej Ukrainy, a inne Litwy, czy Białorusi. Mają one swoją historię, swoisty koloryt, a niektóre nawet własną legendę. Również nie bez znaczenia pozostaje to, jakiego „pochodzenia społecznego” jest dana potrawa. Czy jest ona potrawą kuchni wiejskiej, włościańskiej, szlacheckiej, mieszczańskiej, czy też bogatego ziemiaństwa. Bo różnice są tu też ogromne. Choć często zdarza się, że pewne artykuły przypisane kuchni „bogatszej”, wykorzystywane są w uchniach „biedniejszych”. Dotyczy to w szczególności dziczyzny, raków i ryb. Bo na Kresach wolno było więcej, a nawet jak nie było wolno, to mniej się tym przejmowano.

Gościnność, wręcz przysłowiowa, dzielenie się wszystkim, co było w piwnicy, komorze i gospodarstwie domowym. Obfitość, czasem aż nadmierna, słynne nasze polskie „zastaw się, a postaw się”. Sytość i smak potraw, bo oprócz podstawowych składników, jak mięso, produkty zbożowe, mleczne i ziemniaki, tłuszcze zwierzęce i roślinne, kuchnia ta korzystała z dużej ilości dodatków – ziół, grzybów, owoców, warzyw, darów pól i lasów, czy egzotycznych przypraw, często sprowadzanych z bardzo daleka.

To chyba właśnie te cechy najlepiej charakteryzują kuchnie wschodnich ziem dawnej Rzeczypospolitej.

Na koniec warto również wspomnieć o znaczącym wpływie tradycji kulinarnych, które wywodziły się bezpośrednio z dorobku innych narodów, zamieszkujących dawne tereny Kresów – Rusinów, Tatarów, Ormian, Żydów, Mołdawian czy Wołochów.

Kuchnia, a może kuchnie kresowe, to temat niezwykle interesujący i ciekawy. Można by o niej mówić godzinami, nie wyczerpując tematu. Smaki kresowych kuchni są elementami naszego dziedzictwa kulturowego, tradycji, naszych wspomnień i naszej wielkiej, polskiej historii, której Kresy są nieodłączną i nierozzerwalną częścią. Kuchnia kresowa to prawdziwa kuchnia polska.

Marszałek Józef Piłsudski mawiał, że „Polska jest jak obwarzanek - wszystko, co w niej najlepsze, znajduje się na jej obrzeżach” - czyż nie miał racji?

Mieczysław Czytajło
Akademia Dziedzictwa Kresów



KGW Nowy Dzików - Maczka z kaczki



KGW Nowa Wieś
Gulasz chłopski z kluskami kładzionymi



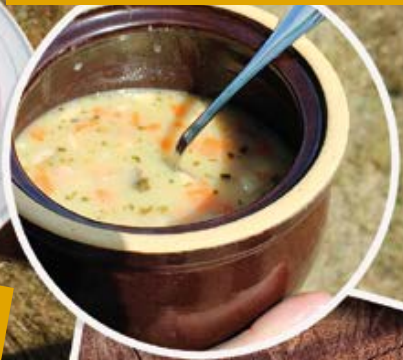
KGW Lubycza Królewska
Pierogi gotowane z bobem



KGW Wólka Krowicka
Kiszona kapusta z grochem i pszenem



KGW Futory - Zalewajka futorska



Stowarzyszenie „Pszczółki Roztoczańskie”
Gulasz z kluseczkami z pokrzywą



KGW Wola Obszańska
Barszcz czerwony zabieleny



KGW Tymce
Zupa pokrzywowa z grzankami



KGW Krowica Lasowa - Kapuśniak chłopski



KGW Budomierz
Grzybowa kwasówka z kaszą jaglaną



KGW Lisie Jamy - Barszcz ukraiński



KGW Załuże
Kolduny w rosole drobiowo-wołowym



KGW Antoniki - Fasola na zasmażce



KGW Piastowo
Zupa gryczna z mięsem



KGW Krowica Sama
Pierogi „Fedzio” z maczką



KGW Ubrodowice
Zupa dyniowa z lanymi kluskami




KGW Mokrzyca - Zrzucajka



KGW Stefankowice
Barszcz czerwony z bobem



KGW Borowa Góra - Kapuśniak z grochem



KGW Oleszyce
Żur na zakwasie z ziemniakami i skwarkami



KGW Młodów
Kwas ze śmietaną



KGW Wólka Sokolowska
Kapusta z grochem i krupami



WWW.FESTIWALKRESOW.PL

ORGANIZATORZY



Województwo
Podkarpackie



Centrum Kulturalne
w Przemyślu



Gmina
Lubaczów