



BAMBER W KUCHNI

Współczesny świat, styl życia i wszechobecny postęp odcisnęły swoje piętno również na tym co jemy i jak jemy. Brak czasu, życie w ciągłym pośpiechu spowodowały rozwój restauracji typu fast food, a w sklepie kupimy dania gotowe wymagające tylko podgrzania – tylko czy smaczne i zdrowe. Artykuł zamieszczony w niniejszym wydaniu Kuryera Bambińskiego opisuje potrawy i kuchnię tradycyjną (Poznańską czy też Bambińską), którą z powodzeniem można zaliczyć do kuchni typu slow food. Kuchnia, która opierała się na produktach regionalnych – w szczególności ziemniakach (czyli pyrach). Przez lata zmieniana nieznacznie, głównie w ilościach składników lub zastosowanych przyprawach mimo, że Bambrzy to postępowi gospodarze.

KUCHNIA POZNAŃSKA CZY BAMBERSKA ?



Od zarania dziejów człowiek postanowił urozmaicić swój codzienny jadłospis. Początkowo podpatrywał dzikie zwierzęta, korzystając z ich naturalnych nawyków żywieniowych. Zauważył na przykład, że bardziej smaczne od surowego mięsa jest to upieczone nad wolnym ogniem i dłużej zachowuje świeżość. W dziejach ewolucji „homo sapiens” przyzwyczajał się do kolejnych zmian nawyków kulinarnych, które zależne były nie tylko od występowania i

pozyskiwania żywności, ale także od zmian klimatycznych występujących do dzisiaj na ziemskim globie.

W wielu regionalnych kuchniach istnieją takie same przepisy kulinarne dotyczące tej samej potrawy, różni ją tylko nazewnictwo lub sposoby przygotowania i użytych przypraw oraz proces jej konsumowania. W naszym przypadku występują przypadki wzajemnego uzupełniania się nawyków kuchni z różnych stron Europy i świata, najbardziej w okresie zaboru pruskiego jak i po II wojnie światowej. Kuchnia Wielkopolska jest charakterystyczna na tle innych kuchni regionalnych poprzez swoją nie wyszukaną prostotę z wykorzystaniem do maksimum charakterystycznych produktów jakimi są ziemniaki/pyry/ i kapusta. W całej Polsce można w menu wielu restauracji występują dania kuchni poznańskiej z elementami specjałów nabytych od przybyszów z Frankonii lecz pod inną nazwą, a ich określenia, jednoznaczne dla poznaniaka, są jeżeli niewiele mówiące to występują jako całkowicie obce i niezrozumiałe.

W wielu regionach kraju występuje danie jednogarnkowe, gęsta zupa warzywno-mięsna, a w Poznaniu jednym słowem załatwiano sprawę nazewnictwa EINTOPF.



Oto kilkanaście dań z naszej kuchni, charakteryzującą odrębność kulinarną od reszty świata.

1. Kaczka z pyzami drożdżowymi na parze/na łąchu, ze z szmata/z gęstym sosem i modrą kapustą- koniecznie z goździkami.
2. Świąteczny rosół z kury- z domowym makaronem lub z ryżem albo kupnym makaronem typu „nitki“ i dużą ilością warzyw.
3. Zupa Parzybroda- ze słodkiej kapusty włoskiej na rosole mięsno-warzywnym z grzybami.
4. Rolady wołowe zawijane z farszem czyli pokrojonym w paski ogórkiem kiszonym!, kawałkiem cebuli, wędzonką, kawałkiem chleba razowego i przyprawami. Płat mięsa wołowego, rozbity tłuczkiem do grubości „na gazetę“ posmarowany musztardą tylko z poznańskiego „Pegaza,,
5. Golonka po poznańsku czyli na pewno zapeklowana, podana z kwaśną kapustą albo z grochem, z chrzanem lub musztardą (oczywiście z „Pegaza“) z białym pieczywem z młodymi ziemniakami ale niekoniecznie.
6. Czernina lub czarnina- czarna zalewajka lub czarna zupa na rosole z krwią, czarna polewka, po poznańsku z krwią kaczek lub królików, po bambersku z krwią gęsi. Występuje wraz z suszonymi owocami: jabłka, gruszki i śliwki, a do smaku należy dodać koniecznie cynamonu z kilkoma goździkami.
7. Żur lub biały barszcz- po poznańsku na zakwasie z żytniej mąki, po bambersku na

wodzie z gotowanej białej kielbasy, bezwzględnie z połówkami lub ćwiartkami jajka na twardo, z ziemniakami albo pierogami, często w wydrążonym bochenku lub bułce.

8. Biała polewka- zupa z maślanki i białym serem

9. „Ślepe ryby“ określane jako zupa z myrdyrdą/śmietanką/lub rzadkie pyry, często na rosole z wędzonką lub wędzonymi kawałkami kielbasy oraz gotowaną włoszczyzną, bardzo gęsta, tak że łyżka musiała stanąć na „baczość“ podawana z chlebem i masłem.

10. Naworka- zupa mleczna na „słodko“ z kluberkami"-kluskami z mąki pszennej.

11. Pyry po poznańsku bziukane lub bryzgane- danie postne, z duszonych ziemniaków z kwaśnym mlekiem lub maślanką.

12. Pyry z gzikiem czyli ziemniaki w mundurkach, a gzik to tłusty serek wiejski wymieszany z gęstą śmietaną, drobno posiekanym szczypiorkiem i cebulą oraz solą i pieprzem do smaku.



13. Plendze albo plindze to inaczej placki ziemniaczane ze startych starych surowych ziemniaków, lekko doprawionych solą do smaku. Występują w wielu postaciach czyli bez dodatków czyli na tzw. „żywca“ są równie dobre na słono lub z cukrem- również z cukrem pudrem, z dżemem lub różnymi konfiturami, mogą być podane ze słodką lub kwaśną śmietaną, osobiście zajadam się nimi z miodem.

14. Szare kluski, a inne ich nazwy to: szare kluchy, kulanki, kulachy, kulachy z dekla czyli z pokrywki (bo z talerza nie są tak

dobre), kładzione do wrzątku z ręki- ponoć najlepsze, kluchy ze starych pyrek- często podawane na tłuszczu i z boczkiem.

15. Szagówki- to rodzaj klusek z gotowanych ziemniaków i z mąki ciasto cięte pod skosem, a z ciasta ciętego na prostokąty wychodzą- kopytka.

16. Pierogi z mięsem znane są w całej Wschodniej Europie, ale nasze występują jako dodatek do kwaśnej kapusty z grzybami i polane są gorącym tłuszczem ze skwarkami.

17. Dania z korbola czyli z dyni: może być to zupa na słodko z kluskami, na gęsto z kaszą lub ziemniakami, może być to w placku, także jako farsz do pierogów, dżem, konfitura albo w kompocie z z goździkami na słodko.

18. Ser po poznańsku smażony z dużą ilością kminku, w kuchni poznańskiej pojawił się dzięki przybyszom z Holandii, tam doprawiany ziołami.

19. Szparagi białe prosto z wody, z masłem i tartą bułką, krem szparagowy z żółtkiem na gorąco lub na zimno

20. Pieczeń cielęca występuje tylko z gęstym brązowym sosem z ziemniakami lub z ryżem.

21. Kaszanka, kaszok, krwawa kiszka- wypełniona kaszą z podrobami, dobrze przyprawiona ziołami, przede wszystkim dużą ilością majeranku.

22. Bułczanka- jak kaszanka, tyle że zamiast kaszy użyto białego pieczywa jako wypełniacza.



23. Szabelek: pod tą nazwą występuje młoda fasola, serwowana jako warzywo, zarówno bez dodatków, a także z masłem i tartą bułką.

24. Lebera albo leberka czyli popularna w Polsce kielbasa z podrobów, kiszka wątrobianka albo wątrobianka, a lepiej

przyprawiona lub w przypadku kiedy rzeźnikowi nie za bardzo się ona udała to paszetetowa lub pasztetówka

Poznaniacy bamberskiego pochodzenia w dni świąteczne albo „po kościele” chodzili do krewnych lub znajomych na tzw. słodkie, uprzednio je piekąc domowymi sposobami wg. własnych rodzinnych receptur. Często kupowano słodkości w cukierniach z konsumpcją na miejscu, a także na wynos. Na obrzeżach miasta i w pod poznańskich wsiach funkcjonował handel obwoźny, gdzie oferowano wszelkiego rodzaju słodkie łakocie.

1. Rury- kiedyś dostępne tylko w okresie Świąta Bożego Ciała, na cieście kruchym i ze sztucznym miodem, w kształcie prostokąta, po przekątnej lekko wygięte. Ciekawy jest sposób wytwarzania każdego egzemplarza- z początku każdą sztukę wypiekano w temp. 180 stopni Celsjusza na szklanej butelce, ponieważ te jednak często pękały, w piecu chlebowym nagrzewano drewniane okrągłe wałki, na które nakładano porcje ciasta.

2. Kranckuchen-domowy prosty placek z kruszonką lub z owocami albo powidłami.

3. Babka piaskowa poznańska z żółtek, mąki, z dodatkiem śmietany i olejku waniliowego, ciasto na proszku do pieczenia.

4. Rogale Świątomarcińskie, na cieście pół francuskim, z białym makiem, migdałami, kruszonymi orzechami, smarowane obficie pomadą-lukrem.

5. Racuchy z ciasta drożdżowego, doprawione olejkiem waniliowymi, tartą skórką cytryny, smażone obustronnie na tłuszczu, podawane na gorąco z dodatkiem cukru pudru lub soku z wiśni, malin lub truskawek.

6. Amerykany- to okrągłe ciastka o średnicy ok. 8-10 cm, 1-2 cm grubości, z ciasta biszkoptowego ze spodniej strono grubo lukrowane - pomadowane.

7. Szneki z glancem i kruszonką, typowe bamberskie ciasto drożdżowe, (szneck-z niem. ślimak) pierwowzór dzisiejszej drożdżówki, obecnie występujące z makiem, budyniem, serem, owocami lub powidłami.

8. Makiełki po poznańsku - na bazie białej bułki uzupełnione makiem, kruszonymi bakaliarniami z dodatkiem migdałów, miodu i

olejku o smaku waniliowym.

Specjalnością poznańskich piekarzy jest chleb komyśniak. Jego receptura została stworzona jeszcze w XIX stuleciu dla potrzeb wojsk pruskich i stanowiła niejako „żelazną rację żywnościową“ dla żołnierzy. Charakterystyczny w kształcie chleb foremkowy z mieszanki mąki żytniej i pszennej dobrej jakości, stał się z czasem przysmakiem również dla cywili. Obecnie wypiekany tylko w Poznaniu i jego okolicach. Oczywiście w każdym poznańskim domu z okazji świąt i uroczystości rodzinnych lub dla odmiany, pielęgnowane są tradycje kuchni domowej. Receptury niezmiennie od wielu pokoleń przekazywane są wszystkim dziewczętom mającym tzw. dryg do tego rodzaju czynności. Najczęstszym dowodem uznania pani domu podczas raczenia się jej specjałami po za cichym mlaskaniem i pomrukiem męskiej części biesiadujących jest prośba o dokładkę (często kilkakrotną) natomiast kobiety nieśmiało proponują zdradzenie receptury bądź wymiana na inny rodzaj wyszukanych dań z własnej kuchni. Każda gospodyni dany przepis kulinarny wielokrotnie sprawdza, zmieniając czasami jeżeli nie niektóre składniki to ilość lub rodzaj użytych przypraw, z tej przyczyny smak i konsystencja gotowych dań jest zawsze inny. Powodów jest jeszcze kilka, ponieważ określenia „szczypta“ lub „nie wiele“ albo „do smaku“ są bardzo pojemne i oznaczają dla podniebień spożywających inny rodzaj kulinarnych doznań.

Nie jest możliwe w jednym artykule przedstawienie zawiloci i powiązań poszczególnych dań, rozgraniczenie i określenie ich pochodzenia, ale mogę z całą odpowiedzialnością postawić tezę, że nasza kuchnia poznańsko-bamberska jest oryginalna, różnorodna oraz niepowtarzalna i nie koniecznie zdrowa, ale za to jaka smaczna !!!

Sposoby konserwowania żywności od najdawniejszych po dzisiejsze czasy.

1. Suszenie- na słońcu, na wolnym powietrzu lub w przewiewie (mięso, ryby, owoce, warzywa)

2. Przypiekanie na wolnym ogniu- np. mięso, dania z grilla, kielbaski na kiju

3. Gotowanie- we wrzącej wodzie jak i w oleju

4. Chłodzenie i mrożenie

5. Wędzenie- na zimno lub na gorąco

6. Pieczenie- z przyprawami lub bez

7. Pekłowanie

8. Kiszenie- zarówno warzyw, owoców jak i mięsa oraz ryb

9. Marynowanie

10. Wekowanie

11. Kopcowanie w spiżarniach i na wolnym powietrzu

12. Napyłanie woskiem

13. Puszgowanie w pojemniki metalowe

/konserwy lub kartonowe/mleko

kondensowane/ nisko i wysoko

temperaturowe /UHT/

14. Napromieniowane pierwiastkami

promieniotwórczymi

15. Żywność modyfikowana

genetycznie/MGO/

16. Macerowanie w zalewie alkoholowej 40-90%

17. Solenie

Od tego słowa pochodzi dzisiejsza nazwa rosołu, gdyż w dawnych czasach aby dłużej zachować świeżość mięsa, bardzo mocno i wielokrotnie je solono, tak długo aż uzyskano solną skorupę na jego powierzchni. Mięso w takim stanie nie nadawało się oczywiście do spożycia, można było je dosyć długo przechowywać bez narażania na szwank własnego zdrowia. Do przygotowania potraw należało je odsolić (rozsolić) jak to do dzisiaj czyni się z solonymi rybami. Działania te powtarzano wielokrotnie, przepłukując świeżą wodą, a ostatnią czynnością było szybkie gotowanie w gotującym się wrzątku. Z czasem przekonano się iż wolne gotowanie w zimnej wodzie z warzywami daje całkiem smaczną, pożywną i w miarę tłustą zupę. Życzę wszystkim smacznego !

Tekst: mgr Roman Hamelka

Przepis na rogala świętomarcińskiego pisany gwarą poznańską

autorstwa Juliusza Kubla



Czas kompletny:
ko godziny

Mudzenie na czekanie:
ko dwóch kwadransów

W bratkaście:
ko 20-25 minut

Rezerwa na apetyt:
ko 5 minut

Części na ciasto do ko 36 rogali

- Jeden funt mąki, ale nie rżannej, ino normalnej do pieczenia
- Śtyry łyżki faryny
- Mniej niż kwotyrka mleka nieodciąganego
- Tak ze dwa deko młodzi
- Półtory kostki roślinnej (pół stopić i wystygnać)
- Jedno jojko od żywej kury, nie chłodnicze.

To, co ma być w śródyszku rogala, ale zez makiem pomojtane

- Do funta maku obojętnie jakiego
- Znowu trzydzieści deko faryny
- Pińc deko okruców ze starej chałki abo keksów
- Tyle samo suszonych winogronów
- Żdziebko kandytatyżowanej skórki jak oskubiesz pomarańczo
- Szczypa orzechów
- Nie za dość smażonych na farynie gruszek
- Ociupcio masła z lodówki
- Dwa białka ale bez żółtek

Części na lukier

- Jedna szklanka cukru miałkiego umelonego na puder
- Dwie łyżki orzechów pośrupanych do posypania po wierzchu



**To, co trzeba teraz zrobić, jak już masz
wszystko jak się należy**

1. Mąkę odsiać przez małe dziuryszki, do niej dać te margarynę, ale na płynno po stopieniu, zaś znów do tego młodzi, faryna, mleko i jajko. Wszystko jak sie należy połączyć, wymojtać i wymelić, a na koniec rozwałkować na plaskato na sztuki i mieć je leżeć
2. Jeden taki plyndz przeciągnąć margaryną i nakryć jak deklek tym drugim. Teraz jeszcze raz to wałkiem zrobić na plaskato, zaś poskładać na

trzy razy i jeszcze raz wałkiem przejechać, znowyk złożyć i znowu tym wałkiem. I to wszystko teraz na pół godziny dać do chłodnego

3. Teraz zajmnać się tym do nadziewania. Więc tak: Orzechy i gruszki pokrywać drobniuteńko na kawałyszki, mak oparzyć i przemelić przez maszynkę do siekanego. Zaś mak wymojać razem z masłem, farną i cołą resztą, a na koniec dołożyć ubite na sztram te białka.
4. Teraz znowu te wystygnięte ciasto. Rozdzielić wszystko na 4 sztuki osobno. Teraz znowu wałkiem na płaskato, ale tak, żeby z tego były plyndze pod kąt prosty. Zaś z tego zrobić tyle trójkątów, ile się da. A na koniec na śródyszek każdego śwignąć szczybę nadzienia
5. Teraz po kolei zwinąć te trójkątne plyndze, po bokach te rogi zagiąć do śródyszka, a jak jest gotowe, to te rogale już ustawiać na blachę wyścieloną papierem pergaminowym. To wszystko ryn do bratkasy na 200 stopni i piec na kolor złoty. Po wyjęciu polać lukrem z miałkiej faryny i świeżo przegotowanej wody, a na koniec śwignąć do smaki na wierzch te orzechy.

Zaś wszystko spućnąć ze smakiem!!!



Łyżka łyżce nierówna

Nie wiesz jak przeliczyć gramy na szklanki? Łyżki na gramy? Skorzystaj przeliczników miar kuchennych poszczególnych produktów żywnościowych. Pamiętaj, że szklanka to 250 cm³, łyżka stołowa wynosi 15 cm³, a jednej łyżce stołowej mieszczą się średnio trzy małe łyżeczki.

- 1 szklanka" ma zawsze pojemność 250 ml
- "1 łyżka" ma zawsze pojemność 15 ml
- "1 łyżeczka" ma zawsze pojemność 5 ml
- "kostka masła" ma zawsze 250 g

MAKA PSZENNA

- 1 szklanka = 170 g
- 1 łyżka = 10 g
- 1 łyżeczka = 3 g

MAKA ZIEMNIACZANA

- 1 szklanka = 190 g
- 1 łyżka = 10 g
- 1 łyżeczka = 3 g

CUKIER

- 1 szklanka = 220 g
- 1 łyżka = 13 g
- 1 łyżeczka = 5 g

CUKIER PUDER

- 1 szklanka = 170 g
- 1 łyżka = 12 g
- 1 łyżeczka = 4 g

MIGDAŁY ZMIELONE

- 1 szklanka = 110 g
- 1 łyżka = 6 g

ORZECZY WŁOSKIE, LASKOWE

- 1 szklanka = 130 g
- 1 łyżka = 8 g

MAK

- 1 szklanka = 160 g
- 1 łyżka = 10 g
- 1 łyżeczka = 3 g

WODA, MLEKO

- 1 szklanka = 250 g
- 1 łyżka = 15 g
- 1 łyżeczka = 5 g

DROŻDŻE SUSZONE

- 1 łyżeczka = 4 g
- 1 saszetka = 7 g
- *DROŻDŻY ŚWIEŻYCH* dajemy zawsze 2 x tyle, co suszonych.