

# ZBIÓR DOBRZYŃSKICH POTRAW KULINARNYCH

Opracowanie:  
Danuta Wiśniewska

Redaktor techniczny  
*Krzysztof Galus*

Projekt okładki  
*Krzysztof Galus*

Korekta  
*Paweł Szameta*

© Copyright by Stowarzyszenie Lokalną Grupę Działania  
Gmin Dobrzyńskich Region Północ  
Toruń 2007

Sfinansowano w ramach projektu pn. „Bogactwo naturalne i kulturowe drogą do poprawy jakości życia na Ziemi Dobrzyńskiej” realizowanego przez Stowarzyszenie Lokalną Grupę Działania Gmin Dobrzyńskich Region Północ w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich 2004–2006”, działania 2.7. „Pilotażowy Program Leader+” – Schemat II.



*W tradycję miejscową trzeba umieć się wstuchać,  
bo ona jest źródłem tożsamości i piękna.*

A. Nowak

## **KULTURA I TRADYCJA**

Bogata jest historia kultury. W różnoraki też sposób bywa ona przedstawiana oraz pojmowana. Poświęcono jej wiele opracowań naukowych. Bez względu jednak na interpretacje i sposoby przedstawiania, pewnym jest, że historia kultury jest obrazem wielowymiarowego procesu rozwoju człowieka na przestrzeni dziejów. Historia kultury nie stanowi dziejów tylko kultury duchowej, ale także w pewnym sensie opowieść o codzienności, o dniu powszednim, na który składają się nasze ubiory, życie towarzyskie, obrzędy i w końcu, jakże ważne dla każdego z nas, potrawy. Historia kultury pozwala nam śledzić zwyczaje kulinarne poszczególnych narodów, państw i społeczeństw, sięgać po dawne receptury przygotowania potraw oraz chronić je przed zapomnieniem.

Historia, to także tradycja. Tradycja, według „Słownika języka polskiego” to *zasady postępowania, obyczaje, poglądy, wiadomości przechodzące z pokolenia na pokolenie, występujące przez jakiś czas i utrwalające się potem zwyczajowo; przekazywanie tych zasad, obyczajów następnym pokoleniom.*

Jest więc historia kultury połączona z tradycją bardzo mocnym węzłem. Współ tworzą opowieść o powszednim życiu człowieka. Wskazują na bogactwo jego ducha i wytworów pracy jego rąk. Potrawy, które spożywamy, to wytwór pracy ludzkich rąk, wsparty, rzecz jasna, pracą umysłu.

Kultura i tradycja mogą dotyczyć państw i narodów, ale mogą też wiązać się z naszą może niepozorną, ale ukochaną małą ojczyzną. Takim obszarem jest ziemia dobrzyńska, zaś potrawy przedstawione w niniejszym opracowaniu dotyczą północnego regionu tej ziemi.

## PIĘKNA JEST ZIEMIA DOBRZYŃSKA

Przepelniona pięknem jest dobrzyńska ziemia. Bogata jest jej historia i tradycja. I choć chciałoby się powiedzieć za poetą *być może gdzie indziej są ziemie piękniejsze...* to jednak dla nas tu żyjących, stanowi ta ziemia i jej tradycje bogactwo, które trzeba chronić. Jej losy bywały też tragiczne, a wiele miejscznaczonych jest cierpieniem i męczeństwem jej synów. Niemniej pewnie nikt nie jest w stanie wyrazić urody i bogactwa tutejszego krajobrazu. Mało jest zakątków w kraju, gdzie powietrze jest równie czyste jak tutaj, gdzie rozciąga się tak malowniczy krajobraz, któremu różnorodności przysparzają liczne jeziora, strumyki i lasy. Niewiele jest też zakątków, gdzie o poranku usłyszeć można śpiew ptaków, żabi rechot i pianie koguta, a i gniazd bocianich znajdzie się tu dużo i zwierzęta rozliczne.

Jak wcześniej wspomniałam, ma ta ziemia swoją bogatą historię. Ocalała ona między innymi w urodzie i podniosłości licznych zabytków, dorobku literackim, a także naukowym i badawczym wielu ludzi, którzy tu się urodzili i wzrastali, a których potem los rzucał w różne strony Europy i świata.

Nic dziwnego, że mieszkańcy miast większych i mniejszych szukają na tej ziemi ciszy i spokoju, pragną napawać się pięknem przyrody i krajobrazu. Na obszarach w pobliżu jezior domy wyrastają jak grzyby po deszczu, a sami mieszkańcy, obserwując zainteresowanie przybyszów, zaczynają coraz częściej myśleć o zakładaniu gospodarstw agroturystycznych i restauracji. Umożliwiają one turyście poznanie tajemnic i uroków „zamieszkiwania” na ziemi dobrzyńskiej oraz zasmakowania w tradycyjnych potrawach kulinarnych.

Zbiór, który oddajemy do rąk Czytelnika ma za zadanie ukazać różnorodność potraw, jakie od dziesiątek lat podawano tutaj, głównie na wsi. Choć też i mieszkańcom miasteczek potrawy tu opisane nie były obce.

## TRADYCJA A NOWOCZESNOŚĆ

Stół, nasz polski stół, kojarzy nam się z domem, ciepłem rodzinnym i tradycyjnymi potrawami. Tymi, które lubimy, które wręcz ubóstwiamy i zajadamy się nimi do syta. Stół kojarzy się częstokroć z uroczystościami rodzinnymi, spotkaniami towarzyskimi, a także nieodłącznie z tradycją. Kuchnia, podobnie jak i cały świat, ciągle przechodzi zmiany. Coraz bardziej powszechne są potrawy gotowe i półgotowe, które możemy kupić w supermarkecie. Dzisiejsza kuchnia, chociaż mniej absorbująca dla gotującego, ztraca jednak wspaniałą tradycję, dania i potrawy, których przepisy przygotowania przekazywane były z pokolenia na pokolenie od wielu lat. Decyduje to o odmienności regionów czy krajów, kulturze lokalnej i tożsamości wewnętrznej społeczeństwa. Celem niniejszej publikacji jest wskazanie na piękno, zdrowie i smak tradycyjnych potraw, uwiecznienie wspaniałych receptur z ziemi dobrzyńskiej i zainteresowanie nimi wszystkich małych i dużych mistrzów kuchni, zgodnie z mottem, że „Gotować każdy może”.

Trzeba też pamiętać o jakości stosowanych obecnie przypraw. Znawcy twierdzą, że dzisiaj, w dobie wolnego rynku, częstokroć mało jest pieprzu w mielonym pieprzu, chrzan może mieć duży dodatek pasternaka, a śmietana może być prawie bez tłuszczu. Wynika z tego konieczność prawidłowej i pełnej oceny składników, z których komponujemy określone danie. W tym też mieści się wierność tradycji w sporządzaniu potraw. Bardzo duże znaczenie spełnia tu wieloletnie doświadczenie tych, którzy potrawy przyrządzają. Nadto trzeba pamiętać, że chleb pieczony w „pomurowanym” piekarniku piekł się zupełnie inaczej aniżeli dzisiaj w piekarniku gazowym bądź elektrycznym. I tutaj również daje znać o sobie tradycjonalizm.

Ongiś potrawy na Święta Bożego Narodzenia przygotowywane były na wiele dni wcześniej i w domach na długo przed wigilią „pachniało świętami”. Dzisiaj suto zaopatrzone supermarkety pozwalają zrobić zakupy tuż przed świętami i znajdujemy w nich wiele gotowych potraw.

Wiele też zmieniło się na przestrzeni ostatnich lat choćby w sposobie podawania posiłków i nakrywania stołu. Nowoczesność i tutaj znalazła swoje zastosowanie. Śnieżnobiałe lub kwieciste lniane obrusy zostały zastąpione przez nowoczesne plamoodporne kolorowe tkaniny i dekoracyjne tiule. Także zastawy z porcelany i fajansu wyszły z użycia na rzecz nowszych materiałów, którym nadaje się kształty coraz dalej odbiegające od tradycyjnych.

Prawdziwi smakosze, którzy pamiętają dawne zastawy, pozostają jednak im wierni, twierdząc, że potrawy podawane „po staremu” smakują zdecydowanie lepiej.

Prawdą jest, że różnorodność naszych polskich potraw składa się na dziedzictwo kulturowe. Nie inaczej ma się rzecz na terenie ziemi dobrzyńskiej. Mamy „swoje” charakterystyczne potrawy, które w pewnej mierze łączyły pokolenia naszych ojców i dziadów. Dzisiaj wielu ludzi kultywuje jeszcze stare obyczaje i pozostaje wierna dawnym tradycyjnym daniom. Bo też i wśród nich były takie, bez których nie odbyło by się wiele uroczystości, świąt i spotkań w gronie rodziny i znajomych.

Ci, którzy pozostali wierni dawnym potrawom, powiadają nawet niekiedy, że te przygotowywane współcześnie, choć według starych przepisów, nie smakują już tak jak ongiś. Pewnie coś w tym jest. Trzeba nam ocalić od zapomnienia dziedzictwo naszych ojców bowiem, jak wcześniej wspomniałam, to część naszej kultury i tożsamości, to obyczaje i kawałek dziejów mieszkańców ziemi dobrzyńskiej i to Polska właśnie!

Współczesność, pomimo pędu za nowoczesnością i postępem we wszystkich niemal dziedzinach życia, przynosi też coraz częściej zainteresowanie tradycją. Sięganie do starych obyczajów staje się modne. Jakże często wnętrza nowoczesnych domów, mieszkań, w tym zwłaszcza pomieszczeń kuchennych, nawiązują do tego, co już było. Współczesne pomieszczenia kuchenne do złudzenia przypominają te, w których gotowały nasze babunie i prababki. Niektórzy z nas zapewne odnajdują w tym kraj lat dziecińczych, choć już nie ten sam.

Niniejsza książka zawiera zbiór przepisów zaczerpnięty z terenu gmin: Brzuze, Górzno, Osiek, Rypin, Skrwilno, Świdziebnia i Wąpielsk. Gminy te stanowią Lokalną Grupę Działania Gmin Dobrzyńskich Region Północ, która wspólnie realizuje wiele przedsięwzięć o charakterze kulturalnym i rekreacyjnym, w tym również przywołujących tradycję. Niniejsze opracowanie jest także przykładem działań tych gmin na rzecz ocalenia dorobku kulinarnego ziemi dobrzyńskiej.

W trakcie odbytych we wszystkich tych gminach szkoleń kulinarnych, gospodynie, zrzeszone w większości w kołach gospodyń wiejskich, przyrządziły dawne tradycyjne potrawy, których przepisy zaczerpnęły od swoich matek, babek i dalej jeszcze: prababek, ciotek, sąsiadek dociekliwych i skorych

do smakowitego jadła. Przepisy pochodzące z tychże szkoleniowych spotkań znajdzie Czytelnik w dalszej części książki.

Wiele z przedstawionych potraw jest popularnych na terenie kilku gmin, niektóre jednak są charakterystyczne tylko dla danej gminy lub miejscowości, gdzie można skosztować je w gospodarstwach agroturystycznych czy restauracjach.

## A TRADYCJA TRADYCJA

*Kiedys moja matka,  
gdy bolało skrzywienie komody  
pluskiem gorącym zmywała statki  
Widzę: w parze kontur kuchni łamie się i gnie,  
choć za oknami rośnie pogoda, (...)*

Jerzy Pietrkiewicz

Mówimy o tradycyjnych zwyczajach, obrzędach, potrawach, o przechowywaniu tradycji. Posługujemy się słowem „tradycja” nader często.

Zgodnie z cytowanym wcześniej zapisem pochodzącym ze *Słownika języka polskiego*, jeśli coś ma tradycję, to znaczy, że istnieje, występuje od dawna, a jeśli czemuś tradycji brak – oznacza to, że jest nowe.

A zatem jeśli coś jest tradycyjne – dany zwyczaj, obrzęd czy też potrawa – to jest to przekazywane z pokolenia na pokolenie, oparte na tradycji i z tą tradycją zgodne.

Wiele miejsca zwyczajom kulinarnym w Polsce poświęca O. Kolberg. Stwierdza on, między innymi, że w każdej porze roku przygotowywano inne danie, a więc na Boże Narodzenie strucle, w Zapusty pączki, a na święta wielkanocne tzw. *święcone* („Mazowsze”, Kraków 1885, t. D) złożone z różnych wiktuałów, takich jak: jaja, kielbasy, mięso, chleb, chrzan, buraczki, sól i ocet.

Tradycyjnej kuchni na ziemi dobrzyńskiej nie da się ująć w jednolitą formułę. Można powiedzieć, iż potrawy charakterystyczne dla niej to niekiedy rzemiosło przechodzące w sztukę. Doświadczone gospodynie tu zamieszku-

jące powiadają, że jeżeli ktoś sądzi, że wystarczy podać recepturę na przygotowanie określonego dania co do grama i potrawa wyjdzie wyśmienita – ten jest w błędzie. Oczywiście umiejętność dobrania odpowiednich proporcji jest bardzo ważna, ale ważna jest również jakość surowca, z którego przyrządzamy danie i sposób jego przygotowywania. Tu, na ziemi dobrzyńskiej, gdzie cywilizacja nie skaziła jeszcze przyrody i roli, surowiec do potraw jest wyśmienity, owoce, warzywa, mięso, nabiał. Dzięki temu nasze potrawy, nie tylko w formie, ale i w smaku są doskonałe.

Nadto niektóre potrawy, które u nas jadano na co dzień, dzisiaj znamy zaledwie z nazw, a i te niekiedy zdają się obce. Niektóre zmieniły swoje nazwy. Bo kto z młodych ludzi wie dzisiaj, co to takiego „zylc”? Coraz mniej już słyszymy o zacierkach, dzikim śledziu, okrasie i wielu innych smakowitościach. Niektóre z tradycyjnych, opisanych tutaj potraw dobrzyńskiej kuchni, zapewne pomogą powrócić Czytelnikom do czasów dzieciństwa. Bo przecież spożywanie niektórych potraw związane było ze świętami czy porami roku. Być może dzięki niektórym spośród zamieszczonych tu przepisów uda się przywołać obrazy z młodości i wiele wydarzeń toczących się w kręgu kuchni. Bo przecież dawne życie rodzinne, zwłaszcza na wsi, koncentrowało się w pomieszczeniu kuchennym. W nim gromadziła się rodzina, tu składali wizyty znajomi i sąsiedzi i tutaj też toczyły się rozmowy wszystkich i o wszystkim. Jakże ekscytowały się małe dzieci w czasie przygotowania do świąt. Wabił je do kuchni smakowity aromat, który wróżył dobrą perspektywę apetycznego wylizywania i podjadania, nawet jeśli za to drugie groziły „sankcje”.

Pomieszczenia kuchenne były też miejscami niezwykle przytulnymi, jasnymi i ciepłymi. Płonący w piecu ogień rozniecał wesołą gorącą atmosferę i tym samym zapraszał do kuchni. Można tu było podglądać niektóre czynności gospodyń, co też wyczyniają z różnymi produktami i śledzić, jak powstają ulubione przysmaki.

Dzięki takim wspomnieniom z pobytu w dawnej kuchni, ileż można przywołać postaci, które już przeminęły, a które z pewnością zaważyły na naszym dzieciństwie, a potem dorosłości. W pamięci odnajdujemy wiele epizodów, które minęły bezpowrotnie. I tak powstaje nie tylko przepis kulinarny, który warto, a nawet trzeba zachować, ale jakiś sentymentalny wspomnień czar, który wraz z całym tradycjonalizmem, trzeba ocalić od zapomnienia.



I tak, „grzebiąc” w pamięci, obok pomieszczenia kuchennego znajdujemy jeszcze przyległą komórkę czy też tzw. spiżarnię, gdzie nasze babcie i prababce gromadziły zapasy. Bo kto kiedyś słyszał o lodówkach, chłodziarkach i zamrażarkach? To w owych spiżarniach właśnie znajdowały się mąki, cukier, groch, fasola, suszone grzyby, owoce, marynaty, powidła i kto wie co jeszcze. A przecież z tym swego rodzaju „kuchennym skarbcem” wiązało się jeszcze obejście gospodarskie, w którym nie brakło niczego! Był więc tam wszelaki inwentarz od koni i bydła począwszy po kury i kurczęta, gęsi, indyki i kaczki skończywszy. Stróżem całej „ferajny” był prawie zawsze poczciwy kundel, który dobrze wiedział, co komu wolno, a czego nie należy, komu wachlować ogonem, na kogo warknąć, kogo potarmosić. Całe to „towarzystwo” łaskawie spozierało na resztki z pańskiego stołu, które przypadały im w udziale.

## JAK TO W TOWARZYSTWIE JADANO

Dzisiaj pewnie nikt już z żyjących nie pamięta czasów, gdy na wsi dobrzyńskiej jadano z jednej miski. Ale też było tak, że przed rozpoczęciem jedzenia wszyscy wstawali zza stołu, żegnali się i odmawiali modlitwę.

A brzmiała ona w tych okolicach, między innymi tak:

– *Pobłogosław Boże nas i te dary, które z Twojej Opatrzności mamy spożywać, przez Chrystusa Pana naszego. Amen.*

Po zakończeniu posiłku modlono się następującymi słowami:

– *Dziękujemy Ci Panie za te dary, coś nam je dał ze Swej łaskawości.*

Dzieciom podczas jedzenia nie wolno było rozmawiać. Rodzice częstokroć przypominali, że milczenie obowiązuje nie tylko w kościele, ale też i przy misce.

Zastawa stołu chłopskiego, w końcu dziewiętnastego wieku i na początku wieku dwudziestego była bardzo skromna. Jadano przy pomocy drewnianych, a nieco później blaszanych łyżek. Do rzadkości należały talerze czy też salaterki fajansowe. Również podczas wesel kilka osób jadało z jednej miski, a kilkanaście osób piło jednym kieliszkiem.

## REGIONALNE POŻYWIENIE DOBRZYŃSKIE

Odrębność regionalna pożywienia dobrzyńskiego wynikała nade wszystko ze specyfiki gospodarki rolniczo-hodowlanej i zasobów naturalnych środowiska geograficznego. Dużą rolę odegrały też, po prostu upodobania i nawyki smakowe. Niektóre z potraw niejako „rozchodziły się” po obszarze całej Polski. Tak było np. z „gołąbkami” tj. kaszą, ryżem lub mięsem zawijanym w liście kapusty. Pierwotnym terenem ich występowania była Polska południowo-wschodnia, gdzie przyrządzano je z kaszy jaglanej, gryczanej lub jęczmiennej i jedzono tak jak kutię i kisiel podczas wieczerzy wigilijnej. Gołąbki, przyrządzane głównie z mięsem, wpisały się na trwałe do kanonu potraw podawanych na ziemi dobrzyńskiej i tak jest do dzisiaj.

W dobrzyńskiej kuchni chłopskiej bardzo popularne było kruszone ciasto rzucane na wrząca wodę lub mleko, które nazywano „zacierkami”. Dzisiaj coraz mniej gospodyń domowych powraca do zacierek. Jaka szkoda!

Do niezwykle popularnych dań na ziemi dobrzyńskiej od początku dwudziestego wieku należały: zupy owocowe (przyrządzane często także z suszonych owoców), kluski ziemniaczane, kapuśniaki ze słodkiej kapusty, czy też smażone grzyby. Gotowano też kompoty ze świeżych bądź suszonych owoców.

Podawanie niektórych potraw wiązało się z sezonowym pojawianiem się płodów rolnych lub leśnych. Dużą popularnością od dawna po czasy współczesne cieszą się placki ziemniaczane robione z tartych ziemniaków, mąki i jaj. Niewiele już pewnie osób pamięta okrągłe spłaszczone serki i „osełki” wyrabiane ze swojskiego masła. „Modna” była też zupa kartoflana przyprawiona pietruszką. Któż nie słyszał w Polsce o „czarnej polewce”, której przecież tak naprawdę nie podano Jackowi Soplicy, gdyż przez honor nie dopuścił, by mówiono w okolicy, że Horeszkowie odmówili *dziewkę i mnie Jackowi czarną podano polewkę*. Przecież *czernina* (niektórzy powiadają *czarnina*) to zupa westchnień wielu łakomczuchów. A to nic innego, jak zupa przyrządzana z krwi kaczek, gęsi lub świńskiej. Także zupa grochowa i fasolowa była na ziemi dobrzyńskiej dobrze znana.

Wiele spośród wymienionych tutaj potraw wchodziło w skład codziennego jadłospisu ludności zamieszkującej na wsi.

Niektóre z nich były charakterystyczne dla określonej pory roku. Dotyczyło to zwłaszcza wypieków, np. pączki charakterystyczne były dla tzw. *Zapustów*.

Nie możemy także zapomnieć o potrawach charakterystycznych dla świąt, zarówno Bożego Narodzenia, jak i Wielkanocy.

## DAWNIEJ I DZIŚ

Coraz szybsze tempo życia codziennego, upowszechnianie się lokali, zajazdów, barów i coraz większa produkcja przemysłu spożywczego powodują pogłębiające się zubożenie na smakowitości jakie przynosi tradycyjny stół. Częstokroć na skutek życiowej konieczności, czasami w wyniku zmian w upodobaniach kulinarnych, pojawia się tendencja do jedzenia naprędce, na szybko, w biegu. Ma to związek z tendencją do ułatwiania sobie życia. Paradoxem pewnie jest i to, że w okresie, gdy ludzie, mniej wagi przywiązują do spraw kulinarnych, pojawia się i bujnie rozkwita moda na wszelkiego rodzaju nowoczesne, czy wręcz supernowoczesne urządzenia w gospodarstwie domowym. Kuchnie coraz częściej przypominają laboratoria lub muzea. Ale czy nie ładniej by wyglądały, gdyby ustawić w nich starodawne stylowe moździerze, tłuczki i ręczne młynki do mielenia pieprzu. Czy nie byłoby urokliwie obwiesić ściany tych kuchni rondlami? Może w tym tkwi jakaś tęsknota za dawnym, naturalnym stylem życia i jedzenia? Może ta nowoczesna kuchnia przyozdobiona dawnymi akcesoriami byłaby hołdem złożonym kuchni dawnej tradycyjnej?

A zatem warto sięgać do źródeł, do surowców i potraw ludowych. Awans kuchni regionalnej staje się widoczny. Nawet w zakamarkach pamięci trwają sentymenty do „babcinych” smakowitości.

Analizując potrawy kuchni dobrzyńskiej, trzeba stwierdzić, że były one w znacznej większości proste w przygotowaniu. Ale nie znaczy, to, że niesmaczne. Wręcz przeciwnie.

Koniecznym jest też podkreślić znaczenie szczególnej gościnności, która charakteryzowała i charakteryzuje mieszkańców tej ziemi. Nic dziwnego, że często powtarzano tu przysłowie: *Gość w dom, Bóg w dom*. Zgodnie z tą zasadą, w wielu chłopskich domach na stole leżały zawsze – chleb, sól i nóż. Wspominała o tym moja babcia, snując swe wieczorne opowieści o domu rodzinnym. Gościa zazwyczaj sadzano i podejmowano chlebem, serem, jajecznicą, kawą, herbatą, mlekiem, a nierzadko też i wódką. Jeżeli nocował, dawano mu kolację i śniadanie, a na drogę zaopatrywano w chleb z serem lub owoce.

Częstowanie weszło też do kanonu obrzędów podczas różnego rodzaju uroczystości, nie mówiąc już o tradycyjnym witaniu chlebem i solą, który to zwyczaj ma już wymiar niemalże kultowy.

## CHLEB – SYMBOL SYTOŚCI

Pisząc o potrawach, nie sposób pominąć podstawowego pokarmu, jakim jest chleb. Chleb zawsze był i jest nie tylko podstawową potrawą wszystkich Polaków, ale także symbolem sytości i dostatku. W Ojczyźnie naszej chleb jest symbolem polskości. Od wieków kojarzył się wszystkim z *krajem lat dziecinnych*.

Z wygnania i obczyzny, nasi rodacy wołali tęsknie *do Kraju tego, gdzie kruszynę chleba podnoszą z ziemi przez uszanowanie dla darów Nieba...*

Niezwykłe jest znaczenie chleba. To on jest nie tylko pokarmem, ale historią człowieka, rodziny, narodu, regionu. Chleb łączy się także ze słowem z-Boże, a to coś więcej niż roślina uprawna. W to słowo wpisana jest głębsza znacznie treść – to rzecz święta. To chlebem i solą witano wędrowców, do dzisiaj także nowożeńców, czyniąc zapowiedź dostatku na nowej drodze życia.

Jeszcze teraz w wielu polskich domach napoczęcie bochenka chleba wiąże się z nakreśleniem na nim znaku krzyża, a wyrzucenie resztek chleba na śmietnik jest rzeczą niedopuszczalną.

Trzeba również pamiętać, że chleb jest owocem ciężkiej, pełnej znoju pracy rolnika. Każda kromka znaczone jest trudem siewcy, oracza, młynarza, piekarza, do niedawna jeszcze, matki pochylonej nad dziecią. Wypróbujmy więc przepis na **chleb żytni**.

### **Składniki:**

#### **na zaczyn:**

- 2 garści mąki żytniej,
- woda.

#### **na ciasto:**

- 750 g mąki żytniej,
- 250 g maki pszennej,
- 2 łyżeczki soli,
- 40 g drożdży,
- 3 kubki letniej wody.

Piekąc nasz pyszny chleb musimy zacząć od przygotowania zaczynu. Na zaczyn należy najpierw wziąć mąkę żytnią, koniecznie z dobrzyńskiego żyta głąskanego wiatrem. Z tego żyta, które każdego roku zdobi złotym blaskiem dobrzyńskie pola. Następnie mieszamy mąkę żytnią z taką ilością wody, żeby powstała rzadka papka. Kolejny krok: zaczyn przykrywamy dwiema wilgotny-

mi ściereczkami kuchennymi i stawiamy w ciepłe. Po dwóch dniach w zaczynie pojawią się pęcherzyki powietrza. Wówczas zaczyn należy dokładnie rozmieszać z pół litra letniej wody.

Wtedy przechodzimy do przygotowania ciasta. Do ogrzanej miski wsypujemy mąkę żytnią i pszenną. Dalej w mące wykonujemy wgłębienie, dodajemy wcześniej przygotowany zaczyn i pokruszone drożdże. Mniej więcej połowę mąki musimy wymieszać z zaczynem i drożdżami, aż do momentu, gdy powstanie gęstawe ciasto. Każda doświadczona dobrzyńska gospodyni wie, że kolejnym krokiem jest przykrycie miski kuchennym ręcznikiem. Trzeba ją potem pozostawić na noc w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu ciasta formujemy okrągły, ale niezbyt wysoki bochenek i kładziemy na oprószonej mąką blasze. Ponownie zostawiamy nasze dzieło do wyrośnięcia, smarując 3–4 razy bochenek letnią wodą. Na koniec można naciąć nożem wierzch w skośną kratkę. Wypiekamy ciasto około 90 minut, początkowo w temperaturze 200° C, a następnie zmniejszamy do 180°C. Po upieczeniu wierzch bochenka trzeba jeszcze tylko posmarować zimną wodą i na kilka minut włożyć do piekarnika, żeby go obsuszyć. Po wyjęciu z piekarnika możemy cieszyć się zapachem i smakiem prawdziwego dobrzyńskiego chleba. Takiego chleba w sklepie kupić się po prostu nie da. Chleb w ten sposób wypiekamy na ziemi dobrzyńskiej a można go skosztować na przykład u pani Bogusławy Kozimińskiej ze wsi Żałe w gminie Brzuze.

## ZUPA GRZYBOWA

### Składniki:

- garść suszonych grzybów,
- 1 porcja włoszczyzny z kapustą,
- 1 duża cebula,
- 1 łyżka oliwy lub oleju,
- 1-2 listki laurowe,
- 3-4 ziarenka pieprzu,
- 2-3 ziarenka ziela angielskiego.



Zupa grzybowa świetnie nadaje się do postawienia na wigilijnym stole. Można ją przygotować także na co dzień, jako miłe urozmaicenie menu. Szczególnie w okresie jesienno-zimowym może doskonale rozgrzać i zrekompensować czas spędzony na grzybobraniu w dobrzyńskich lasach.

Po pierwsze musimy zaopatrzyć się we włoszczyznę. Oczywiście najlepiej, żeby była to włoszczyzna z przydomowego, dobrzyńskiego ogródka. Włoszczyznę należy dokładnie oczyścić i drobno poszatковать lub zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Następnie bierzemy cebulę, kroimy ją w kostkę, mimo że oczy nam łzawią, po to, by zeszklić ją na tłuszczu. Dodajemy rozdrobnioną włoszczyznę i wszystko dusimy na niewielkim ogniu do chwili, gdy jarzynki zmiękną i staną się przezroczyste. Całość zalewamy 4 kubkami wody z dodatkiem przypraw i gotujemy na małym ogniu 30-40 minut. Całość należy następnie przecedzić. Bierzemy zebrane wcześniej w dobrzyńskich lasach suszone grzyby. Na wstępie dokładnie je myjemy. Zalewamy 2 kubkami wody, dodajemy listki laurowe, ziele angielskie, pieprz i szczyptę soli. Gotujemy aż do uzyskania miękkości, potem cedzimy. Oba wywary musimy teraz połączyć i zagotować. Grzybki kroimy w cienkie paseczki, dodajemy do wywaru, ewentualnie doprawiamy do smaku. Każda dobrzyńska gospodyni wie, że zupę tę najlepiej podawać w porcelanowych filiżankach. ■

## CZERNINA CZARNA POLEWKA

### Składniki:

- włośczyzna bez kapusty,
- 1 sporej wielkości cebula,
- świeża krew,
- nóżki, skrzydełka i podroby z kaczki,
- sok z dwóch cytryn,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 2-3 ziarenka pieprzu naturalnego,
- listek laurowy,
- 1 łyżka cukru,
- 1 łyżka mąki pszennej,
- 100 g wydrylowanych suszonych śliwek,
- 1-2 suszone gruszki,
- 1 łyżka masła.



W pierwszej kolejności myjemy i zalewamy niewielką ilością przegotowanej wody suszone śliwki i gruszki, zebrane wcześniej w dobrzyńskim sadzie. Następnie, bierzemy nóżki, skrzydełka i podroby z kaczki. Najlepiej zaopatrzyć się w mięso u lokalnego gospodarza, wówczas mamy gwarancję świeżości. Mięso wkładamy do wysokiego naczynia i zalewamy wrzącą wodą. Dodajemy ziele angielskie, pieprz, listek laurowy i sok z cytryny, a następnie włośczyznę (najlepiej prosto z ogródka, żeby mieć pewność, że warzywa nie zawierają chemii). Mięso musimy gotować do chwili, gdy stanie się miękkie. Następnie wyjmujemy mięso i podroby łyżką cedzakową. Dalej mękę dokładnie mieszamy z cukrem i masłem, całość ucieramy z przygotowaną krwią, a następnie mieszamy, dolewając po łyżce gorącego rosolu. Całość łączymy z pozostałym rosolem, a następnie, cały czas ubijając, zagotowujemy. Na koniec dodajemy śliwki i gruszki oraz doprawiamy sokiem z cytryny i solą. Teraz możemy już spokojnie rozkoszować się unikalnym smakiem czerniny z ziemi dobrzyńskiej.

Czerninę można było skosztować podczas szkoleń z zakresu przygotowania tradycyjnych potraw, na terenie gmin: Brzuze, Górzno, Osiek, Rypin, Skrwilno, Świeciebnia, a także Wąpielsk. ■

## DOBRZYŃSKA POSPÓŁKA

### Składniki:

- ziemniaki,
- cebula,
- boczek,
- mąka,
- sól,
- pieprz,
- listek laurowy,
- ziele angielskie.



Pospółka to znakomita propozycja dla miłośników prostego, acz sycącego chłopskiego jadła. Żeby przyrządzić pyszną dobrzyńską pospółkę w pierwszej kolejności musimy zaopatrzyć się naturalne dobrzyńskie ziemniaki. Obieramy je, a następnie gotujemy z przyprawami, takimi jak: listek laurowy, pieprz, sól, ziele angielskie. Kolejny krok: ugniatamy zacierki, trzemy je na tarce, a potem wrzucamy do gotujących się ziemniaków. Całość koniecznie trzeba jeszcze okrasić podsmażonym boczkiem z cebulką i możemy przystąpić do konsumpcji. Potrawa bardzo prosta do przygotowania, ale żadna dobrzyńska gospodyni nie powstydziałaby się go polecić, bo efekt kulinarny jest po prostu znakomity. Najlepsza zagryzana pajdą chrupiącego, dobrzyńskiego chleba. ■

## KRUPNIK Z MIĘSEM

### Składniki:

- 2 litry wody,
- włoszczyzna,
- około 60 dag mięsa (chuda wieprzowina, wołowina lub pół kurczaka),
- kilka ziarenek pieprzu,
- sól,
- kilka suszonych grzybków,
- 3 łyżki kaszy perłowej (jęczmiennej drobnej),
- 4-5 ziemniaków,
- zielona pietruszka.

W chłodne jesienne i zimowe dni jakże często marzymy o tym, by rozpocząć posiłek od talerza gorącej, jeszcze parującej zupy. Na taką właśnie okoliczność doskonały jest dobrzyński krupnik, najlepiej z solidną porcją mięsa.

Aby przyrządzić krupnik, najpierw myjemy mięso, zalewamy w garnku zimną wodą, a po zagotowaniu wysypujemy opłukaną na sitku kaszę, dodajemy grzybki i gotujemy na bardzo słabym ogniu około 40 minut (wołowinę powinno się gotować około 1 godziny lub podgotować wcześniej). W tym czasie obieramy i kroimy w kostkę ziemniaki, czystymy i rozdrabniamy włoszczyznę, a gdy mięso na pół zmięknie, dodajemy do zupy jarzyny i ziarnka pieprzu. Gotujemy jeszcze przez 15 minut. Odstawiamy z ognia, wyjmujemy mięso, obieramy je z kości, kroimy w kostkę i z powrotem wkładamy do zupy. Po rozlaniu na talerze zupę można jeszcze poproszyć zieleniną prosto z ogródka. ■



## BARSZCZ CZERWONY CZYSTY

### Składniki:

- 2 szklanki rosółu lub wywaru z włoszczyzny,
- 3 szklanki wywaru z 1 kg buraków,
- sól,
- pieprz,
- cukier,
- sok z cytryny lub kwasek cytrynowy,
- zielenina.



Jest to jedna z najbardziej tradycyjnych polskich zup, również na ziemi dobrzyńskiej. Barszcz doskonale nadaje się do postawienia na wigilijnym stole. Można go jeść z licznymi dodatkami: uszkami, krokietkami, pasztecikami – co kto lubi. W czym tkwi sekret udanego barszczu? Oczywiście w burakach. Najlepiej jeśli pochodzą one z bezkresnych, czystych dobrzyńskich pól.

Abym przyrządzić barszcz czerwony w przeddzień lub na godzinę wcześniej przygotowujemy wywar z buraków. Myjemy je, obieramy i ścieramy na jarzynowej tarce. Zalewamy w gamku zimną wodą, tak by były przykryte, zagotowujemy i odstawiamy z ognia, nie zdejmując pokrywki. Odcedzamy wywar z buraków i rosół lub wywar z włoszczyzny, łączymy je razem, mocno podgrzewamy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Barszczu nie gotujemy, gdyż straci kolor. ■

## KAPUŚNIAK Z KISZONKI

### Składniki:

- pół kilograma kiszzonej kapusty,
- wędzony boczek i kiełbasa wedle uznania,
- liść laurowy,
- kilka ziarenek pieprzu,
- sól,
- dwie łyżki mąki,
- półtora litra wody,
- zielenina.

Czy kapuśniak trzeba w ogóle komuś polecać? Chyba nie. Tę tradycyjną polską zupę znają chyba wszyscy. Specyfika kapuśniaka z ziemi dobrzyńskiej polega na sutym okraszeniu wędzonym boczkiem i kiełbasą oraz użycia tylko kiszzonej kapusty. Taka zupa daje poczucie sytości. Poza tym jest doskonała na zimne dni. Rozgrzewa doskonale.

Niemniej jednak, zgodnie z tym, co twierdzą dobrzyńskie gospodynie, sekret udanego kapuśniaka tkwi w kapuście, ukiszzonej własnymi siłami w gliniance lub drewnianej beczce. To właśnie kapusta zapewnia charakterystyczny kwaśny smak i aromat. Mówiąc kolokwialnie: kapusta ze sklepu się po prostu nie nadaje... ■



Przyrządzając dobrzyński kapuśniak, najpierw zalewamy kapustę wodą, dodając listek laurowy, pieprz i gotujemy pod przykryciem przez pół godziny. Następnie dodajemy obraną ze skórki i pokrajaną w plasterki kiełbasę i gotujemy jeszcze przez 15 minut.

W tym czasie kroimy w kostkę boczek, lekko rumienimy go na patelni, dodajemy mąkę i podsmażamy, by lekko zbrązowiał. Lekko studzimy i tak przygotowaną zasmażkę rozprowadzamy kilkoma łyżkami zimnej wody a następnie wlewamy do kapuśniaku i zagotowujemy. Po rozlaniu na talerze dodajemy zieleninę i przystępujemy do najbardziej oczekiwanej chwili – rozkoszowania się pysznym kapuśniakiem. Smacznego! ■

## WIGILIJNA ZUPA ŚLEDZIOWA

### Składniki:

- 2 litry wody,
- listek laurowy,
- kilka ziarenek pieprzu,
- pół szklanki octu,
- 1/3 szklanki cukru,
- solone śledzie,
- śmietana.



Zupa śledziowa to z kolei tradycyjna potrawa świąteczna, bez której trudno byłoby sobie wyobrazić wigilijny stół na ziemi dobrzyńskiej. Płaty śledziowe należy moczyć około 2 godzin, następnie gotujemy wodę z dodatkiem cukru, listkiem laurowym, pieprzem i octem. Po zagotowaniu studzimy, kroimy w drobną kostkę cebulę i zabelamy śmietaną. Następnie wkładamy do zupy pokrojone w dzwonki śledzie. Przepis jest stosunkowo łatwy, a efekt dla podniebienia wyśmienity. Polecam także podawanie zupy z gorącymi dobrzyńskimi ziemniaczkami i odrobiną swojskiego masła. ■

# DANIA MIĘSNE

## KARKÓWKA DWORSKA W MIODZIE

Karkówka w miodzie to prawdziwe pańskie danie jadane na dworach ziemi dobrzyńskiej od dawien dawna. Przepis przekazywany z dziada pradziada, z pokolenia na pokolenie, cieszy się dużą popularnością także dziś. Nic dziwnego, bo karkówka w miodzie to prawdziwy przysmak, który zadowoli nawet najbardziej wymagającego smakosza.

Najpierw karkówkę kroimy w plastry, później musimy ją obsypać z obu stron przyprawami, po to by w końcu ułożyć w brytfannie. Na każdy płat mięsa kładziemy krążki cebuli, całość polewamy olejem. Dusimy około 10 minut, następnie bierzemy marchew oraz pietruszkę z ogródka i trzemy na wiórki. Warzywa mieszamy i rozkładamy na wierzch. Całość dusimy do miękkości – około 40 minut.

Następnie przygotowujemy sos z pomidorów, śmietany, miodu, zalewamy nim mięso i dusimy jeszcze około 15 minut dla uzyskania pożądanej miękkości, smaku i aromatu. Do skosztowania karkówki z miodem w zasadzie nie potrzeba nikogo zachęcać. Tak na dawnej ziemi dobrzyńskiej jadaliby panowie na dworach. Wiedzieli, co dobre. ■

### Składniki:

- 1,5 kg karkówki,
- 0,5 kg marchwi,
- 0,5 kg pietruszki,
- 0,5 kg cebuli,
- pieprz,
- sól,
- 1 kubek sosu z pomidorów lub świeże pomidory,
- 3 łyżki miodu naturalnego,
- śmietana.

## PASZTET DROBIOWY

### Składniki:

- mięso drobiowe,
- 4 jajka,
- sól,
- pieprz,
- gałka muskatołowa,
- cebula,
- smalec do smarowania,
- boczek.



Kolejny przysmak w zasadzie też nie wymaga rekomendacji. Pasztet najlepiej nadaje się na Wielkanoc i wtedy też jest na terenie ziemi dobrzyńskiej najczęściej przyrządzany. Wtajemniczeni smakosze i łakomczuchy twierdzą, że właśnie wtedy pasztet smakuje najlepiej. Co ciekawe, już starożytni Rzymianie rozkoszowali się smakiem pasztetu. Najwyraźniej wiedzieli, co dobre.

Jak zrobić wyborny i smakowity pasztet? Wpierw mięso drobiowe bez skóry gotujemy na włoszczyźnie, następnie podsmażamy boczek z cebulą i razem z mięsem mielimy na drobno. Dodajemy sól, pieprz, gałkę muszkatołową, 4 żółtka, a także ubitą w międzyczasie pianę z białka. Wkładamy wszystko do formy grubo wysmarowanej smalcem. Pieczemy około godziny, czując rozchodzący się po wszystkich zakamarkach domu aromat, aby ostatecznie skosztować potrawę rozsmarowaną na kawałku chrupiącego dobrzyńskiego chleba. ■

## SMALEC WIEJSKI ZE SKWARKAMI

### Składniki:

- 1 kg słoniny,
- 2 cebule,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 dag majeranku,
- pieprz i sól do smaku.



O ile w okresie PRL-u smalec nie był jakimś szczególnie wykwintnym, dodatkiem do chleba, to współcześnie urósł wręcz do rangi nadzwyczajnego przysmaku, który serwowany jest w różnych okolicznościach, jako przedsmak dla dania głównego. W każdym razie na ziemi dobrzyńskiej smalec od dziesięcioleci cieszył i wciąż cieszy się niesłabnącą popularnością.

Przepis jest naprawdę prosty. Słoninę kroimy w kostkę, smażymy, dodajemy cebulę, czosnek, majeranek, pieprz i sól, podsmażamy i gotowe. Chleb ze smalcem świetnie komponuje się z ogórkami kiszonymi. Warto pamiętać, że smalec można przechowywać bez uszczerbku dla świeżości nawet kilka miesięcy.

Na ziemi dobrzyńskiej smalec często spożywa się na jarmarkach dożynkowych i podczas Niedzieli Palmowej. ■

## ŻEBERKA W WARZYWACH

Żeberka z dobrzyńskiego wieprzka myjemy, kroimy na kawałki, obsypujemy przyprawami i odstawiamy na 2 godziny. Cebulę kroimy w plastry, marchew obraną ścieramy na tarce jarzynowej. Drobno kroimy pieczarki, kapustę rozdrabniamy. Żeberka obsmażamy na gorącym oleju, przekładamy do garnka, przesypujemy warstwowo przygotowanymi warzywami. Podlewamy niewielką ilością wody. Gotujemy do momentu, gdy mięso stanie się miękkie, pod koniec gotowania zalewamy sosem z pomidorów i doprawiamy do smaku.

Żeberka podajemy z razowym pieczywem lub ziemniakami, w takim towarzystwie smakują najlepiej. Oczywiście do jedzenia nie używamy noży i widelców. Żeberka od dawien dawna jadło się na ziemi dobrzyńskiej (i nie tylko) rękoma i tak jest najlepiej, bo najwygodniej. ■

### Składniki:

- 1 kg żeberek wieprzowych,
- 4 cebule,
- 4 marchewki,
- 30 dag pieczarek świeżych,
- 1 kapusta pekińska (średniej wielkości),
- sól,
- pieprz,
- ziele angielskie,
- olej,
- sos z pomidorów,
- papryka konserwowa.

## ŻEBERKA Z WĘDZONYM BOCZKIEM

Żeberka z wędzonym boczkiem to kolejne typowo wiejskie danie. Żeberka obsmażamy, przekładamy do głębokiego rondla, na tłuszczu po żeberkach przysmażamy cebule, następnie posypujemy żeberka przysmażoną cebulą, podlewamy niewielką ilością wody i dusimy. Gdy mięso będzie prawie miękkie, dodajemy pokrojony w plastry boczek. Następnie wrzucamy do żeberrek pokrojoną w talarki kiełbasę i całość dusimy jeszcze przez kilka minut. Doprawiamy do smaku. ■

### Składniki:

- 1 kg żeberek,
- 20 dag wędzonego boczku,
- 10 dag kiełbasy,
- 2 cebule,
- ziele angielskie,
- pieprz,
- sól.

## BIGOS DŁUSKI

### Składniki:

- 2 kg kiszonej kapusty,
- 2 kg kapusty białej,
- 1 kg mięsa wieprzowego (karkówka),
- 1 kg wołowiny,
- 1 kg mięsa z indyka,
- pół kilograma wędzonego boczku,
- pół kilograma kielbasy,
- 400 ml. wina czerwonego wytrawnego,
- kilka suszonych śliwek i grzybów,
- kilka ziaren jałowca, rozmaryn,
- majeranek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.



Ta typowo polska i praktycznie nieznaną w Europie potrawa to przysmak, o którym bez cienia patosu możemy powiedzieć, że to przedmiot naszej dumy narodowej. Bigos, choć znany jest od pokoleń, współcześnie nadal cieszy się niesłabnącą

popularnością. W różnych częściach Polski bigos przyrządza się nieco inaczej, czego przykładem jest znany na ziemi dobrzyńskiej bigos długi.

Przechodząc do wykonania, w pierwszej kolejności oczywiście bierzemy kapustę kiszoną. Dodajmy, że najlepiej, aby była to kapusta ukiszona własnoręcznie, która smakuje najlepiej. Kapustę kroimy, podlewamy wodą i gotujemy. Potem dodajemy kapustę słodką (najlepiej z przydomowego dobrzyńskiego ogródka, by mieć pewność, że nie była przyskana) z listkiem laurowym i zielen angielskim. Następnie należy pokroić w dużą kostkę mięso i wędliny i smażyć na patelni po czym oprószyć solą i pieprzem. Usmażone mięso i wędliny przekładamy do gotującej się kapusty. Gotujemy wszystko do miękkości, dodając suszone śliwki, grzyby i pozostałe przyprawy. Pod koniec gotowania wlewamy wino i jeszcze przez chwilę gotujemy. Wino jest niezbędne by nadać bigosowi unikalny posmak. I wreszcie możemy przystąpić do degustacji. Po prostu pyszne! Oczywiście następnego dnia możemy potrawę odgrzać i znowu przystąpić do jedzenia i jeszcze raz odgrzać i... Na ziemi dobrzyńskiej mawia się, że im częściej bigos się odgrzewa, tym jest lepszy.

Bigos ten można było skosztować na terenie ziemi dobrzyńskiej, gdzie serwowany był na dworach szlacheckich. Również dziś podawany jest na tym terenie, m.in. podczas cyklicznej imprezy lokalnej „Zajazdy szlacheckie”, w trakcie której organizowane są zajazdy na okoliczne dworki, serwowane specjalia kulinarne dawnej kuchni dworskiej z tego terenu oraz opowiadane gawędy związane z dworkami i okolicą. Według tradycyjnego przepisu bigos długi najlepiej potrafi przyrządzić pani Anna Warlikowska z gminy Wąpielsk. Zapewniam – palce lizać! Rada dla smakoszy: przed przyjazdem dobrze byłoby uprzedzić panią Annę o planowanym „najeździe” na bigos. . ■

## PÓŁWIESKI SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ

### Składniki:

- 1,5 kg. schabu bez kości,
- kilka suszonych śliwek,
- sól i pieprz,
- suszone warzywa,
- olej roślinny.



Schab pieczony ze śliwką to propozycja dla prawdziwych smakoszy odznaczających się wyrafinowanym gustem. Schab myjemy, nacieramy przyprawami. Mięso na powierzchni nakłuwamy nożem, tworząc niewielkie otwory, w które wkładamy śliwki. Tak przygotowany schab odstawiamy na godzinę, a następnie wlewamy na brytfannę olej i pieczemy około półtorej godziny, podlewając wodą. Upieczony schab kroimy w plastry i podajemy na ciepło. Ale nie możemy zapomnieć o tym, że aby efekt był pełny – musimy zadbać o to, by śliwki pochodziły z dobrzyńskich sadów – inaczej nie uda się osiągnąć perfekcyjnego smaku. Całość przybieramy warzywami i podajemy z gotowanymi, gorącymi ziemniakami. ■



## BUŁECZKI MAŚLANE JADZI Z ŁĄCZONKA

### Składniki:

- 0,50 dag mąki pszennej,
- 4 dag drożdży,
- 0.25 l maślanki,
- 5 dag masła,
- 3 żółtka,
- skórka z cytryny,
- szczypta soli.

### Kruszonka:

- 5 dag mąki pszennej,
- 5 dag cukru,
- 5 dag masła.



Bułeczki maślane to prawdziwa ucztą dla miłośników słodkości. Nigdzie poza ziemią dojrzyńską nie znajdziecie tak pysznych bułeczek.

Drożdże należy wymieszać z ½ szklanki ciepłej maślanki, dodać 3 łyżki mąki, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie jajka trzeba rozetrzeć z cukrem, dodać resztę ma-

ślanki, szczyptę soli, mąkę, wymieszać i wyrobić starannie ciasto. Pod koniec wyrabiania dodajemy stopiony, ciepły tłuszcz. Na końcu sypimy otartą skórkę z cytryny. Wyrabiamy ciasto tak długo, aż będą tworzyły się pęcherzyki i ciasto będzie odchodziło od ścian naczynia. Przykrywamy, pozostawiamy do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta kształtujemy bułeczki, smarujemy rozmaconym jajkiem, sypimy kruszonką i pieczemy w temperaturze 180°C. ■



## BABKA GOTOWANA

### Składniki:

- ½ kostki masła,
- 5 łyżek oleju,
- 5 całych jajek,
- 1 szklanka cukru,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej,
- 1 cukier wanilinowy,
- sok z ½ cytryny,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.



Babka gotowana jest stosunkowo łatwa w przygotowaniu i pyszna w smaku, dzięki czemu cieszy się na ziemi dobrzyńskiej dużą popularnością. Świetnie smakuje podana z polewą czekoladową. By przygotować babkę, masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym, dodając stopniowo po jednym żółtku. Mąkę pszenną mieszamy z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i starannie przesiewamy. Następnie dodajemy kolejno olej oraz przesianą mąkę, sok z cytryny, a na końcu ubitą pianę. Smarujemy foremkę tłuszczem, wylewamy masę, wstawiamy foremkę do garnka z wodą. Gotujemy 1 godzinę i 10 minut (czas mierzymy od chwili zagotowania wody). ■

## MAKOWIEC

### Składniki:

#### Ciasto:

- 2 ½ szklanki mąki pszennej,
- ¾ kostki masła,
- 5 dag drożdży,
- 3 łyżki kwaśnej śmietany,
- 2 łyżki cukru pudru,
- 2 jajka,
- 2 żółtka,
- sól,
- ½ laski wanilii lub 1 torebka cukru wanilinowego,
- otarta skórka z jednej cytryny.



#### Masa makowa:

- 40 dag maku,
- 1 litr mleka,
- ½ kostki masła,
- 3/4 szklanki miodu,
- rodzyńki,
- 1 szklanka łuskanych orzechów,
- smażona skórka pomarańczowa,
- 2 białka.



Makowiec to kolejna potrawa, bez której trudno wyobrazić sobie Boże Narodzenie, nie tylko na ziemi dobrzyńskiej. Warto nadmienić, że według dobrzyńskich podań makowiec zapewnia szczęście dla domu, w którym został przygotowany.

By przygotować makowiec należy przesiać mąkę, dodać masło, posiekać nożem, dodać drożdże rozmieszane ze śmietaną, cukier, jajka, żółtka, szczyptę soli, utłuczoną wanilię, skórkę z cytryny i zagnieść ciasto (niezbyt ściśle). Następnie przyrządzamy masę makową: opłukany i osączony mak zalewamy wrzącym mlekiem i gotujemy na wolnym ogniu 30–40 minut, aż da się rozetrzeć w palcach. Odsączamy, przepuszczamy 3 razy przez maszynkę do mięsa. W rondlu topimy masło, dodajemy mak, miód (najlepiej ze znajomej, lokalnej pasieki), sparzone rodzynki, posiekane orzechy i mieszając, smażymy przez 15 minut. Odstawiamy z ognia. Ubijamy pianę z białek, dodajemy do masy, delikatnie mieszamy.

Ciasto należy rozwałkować w kształcie prostokąta, ułożyć równą warstwę masy makowej, pozostawiając z obu brzegów 2-centymetrowy margines, zwijamy i przenosimy do podłużnej formy wyłożonej natłuszczoną folią aluminiową. Stawiamy 1 godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Pieczemy w średnio gorącym piekarniku (180°C) a po około 45 minutach wyśmienity aromat poinformuje nas, że ciasto jest gotowe. Życzę smacznego! ■

## SZARLOTKA

### Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej,
- 5 żółtek,
- $\frac{3}{4}$  kostki masła,
- $\frac{1}{2}$  kostki margaryny,
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru,
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,
- sól,
- 75 dag jabłek,
- 2 łyżki cukru,
- cynamon,
- bułka tarta,
- 1 jajko do smarowania.



Szarlotka swe pochodzenie bierze z Francji, ale również w Austrii, a także w Polsce, cieszy się dużym uznaniem. Jak łatwo się domyśleć, sekret udanej szarlotki tkwi w dobrej jakości jabłkach.

Dlatego lepiej nie używać jabłek niewiadomego pochodzenia. Warto dodać, że szarlotka świetnie smakuje na gorąco z lodami.



By przygotować szarlotkę należy przesiać mąkę, zmieszać z proszkiem do pieczenia, dodać margarynę i masło, posiekać dokładnie nożem, dodać pozostałe składniki. Następnie trzeba zarobić ciasto nożem, a potem szybko zagnieść ręką i wstawić na 1 godzinę do lodówki. Jabłka, uprzednio zebrane w dobrzyńskich sadach, myjemy, obieramy, usuwamy gniazda nasienne, cienko szatkujemy, mieszamy z cukrem i cynamonem. 1/3 schłodzonego ciasta odkładamy, pozostałym wykładamy dno i boki natłuszczonej blachy. Na cięcie trzeba rozsmarować równą warstwę jabłek, posypać tartą bułką, przykryć rozwałkowanym pozostałym ciastem. Nakładamy widelcem, smarujemy rozmąconym jajkiem i pieczemy w gorącym piekarniku (200 °C) około 50 minut. ■

## PASCHA WIELKANOCNA

### Składniki:

- 1 kg tłustego lub półtłustego twarogu,
- 5 żółtek,
- 20 dag masła,
- 1 szklanka słodkiej śmietanki,
- 30 dag cukru,
- 2 torebki cukru waniliowego,
- 25 dag bakalii (rodzynki, migdały, orzechy, figi, morele suszone).



Pascha wielkanocna – jak sama nazwa wskazuje – na ziemi dobrzyńskiej najczęściej pieczona jest w okresie Wielkanocy. Pascha to prawdziwy przysmak. Znika najczęściej po 15-20 minutach od pojawienia się na stole. Choć trzeba dodać, że jej przygotowanie zajmuje nieco dłużej.

Jak przygotować paschę? Migdały parzymy, obieramy i siekamy. Dość drobno kroimy figi, morele i orzechy. Twaróg należy przekręcić przez maszynkę lub zmiksować w malakserze, a żółtka ubić z cukrem na parze. Gdy przestygną, dodajemy masło i miksujemy na pulchną masę. Miksując dalej, dodajemy ser i śmietanę. Do gładkiej masy wrzucamy bakalie, mieszamy. Formujemy kulę, wkładamy do woreczka z płótna, zawiązujemy, kładziemy i obciążamy. Paschę można także włożyć do stężenia do wyścielonej gazą formy na babę lub salaterki. Pozostawić w chłodzie na 24 godziny – a potem niezwłocznie przystąpić do jedzenia. ■

## DROŹDŹOWE CIASTO (Z KRUSZONKĄ I LUKREM)



### Składniki:

- 1 kg mąki,
- 6 jaj,
- 1 łyżeczka kwaśnej śmietany,
- 5 dag drożdży,
- 1 szklanka cukru,,
- pół łyżeczki soli,
- pół kostki masła,
- 1 szklanka mleka.

Kto nie zna popularnej drożdżówki? Ma w zasadzie wszystkie zalety, które powinno posiadać ciasto. Jest stosunkowo proste w przygotowaniu. Nie zabiera zbyt dużo czasu oraz nie wymaga wymyślnych składników. I co najważniejsze, jest bardzo smaczne.

Aby przygotować drożdżówkę, do miseczki wysypujemy mąkę, na to kładziemy drożdże, cukier i zalewamy  $\frac{1}{4}$  szklanki ciepłego mleka, po czym odstawiamy do wyrośnięcia. W misce rozcieramy całe jaja, dodajemy cukier, sól – ucieramy, wlewamy roztwór drożdżowy, pozostałe ciepłe mleko mieszamy. Następnie dodajemy mąkę, ciepłe rozpuszczone masło oraz kwaśną śmietanę i wyrabiamy około 20 minut. Zostawiamy do wyrośnięcia, po czym smarujemy blachę i pieczemy w piekarniku. ■

### Kruszonka do placka drożdżowego

Masło ucieramy z cukrem pudrem dodajemy śmietanę oraz mąkę. Rozcieramy.

### Składniki:

- 2 łyżki masła,
- 20 dag cukru pudru,
- 1 łyżka kwaśnej śmietany,
- mąka pszenna.

### Składniki:

- 10 łyżek cukru pudru,
- sok z pół cytryny,
- 2 łyżki wody  
gotowanej gorącej.

### Lukier

Wysypujemy składniki do miski i ucieramy.

## RACUCHY SKRWILEŃSKIE

### Składniki:

- 250 g mąki pszennej,
- 15 g drożdży,
- szklanka mleka,
- 50 g cukru,
- 2 jajka,
- 1 łyżka stołowa masła,
- olej.



Drożdże po roztarciu z łyżeczką cukru rozprowadzamy z uprzednio podgrzanym mlekiem, następnie mieszamy z kilkoma łyżkami mąki i odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie ubijamy pianę z białek i dodajemy cukier i żółtka – cały czas ubijając.

Kiedy rozczyń podrośnie dodajemy do niego pozostałą mąkę oraz stopione masło i ubite jaja. Całość należy wyrabiać przy pomocy drewnianej łyżki, aż na cieście pokażą się pęcherzyki powietrza. Tak przygotowane ciasto odstawiamy do wyrośnięcia.

W rondlu rozgrzewamy olej i przy pomocy łyżki wkładamy do niego porcje ciasta obsmażając je z obu stron na rumiano.

Po wyjęciu z tłuszczu obsypujemy cukrem pudrem. I wreszcie możemy przystąpić do rozkoszowania się smakiem jedynych w swoim rodzaju racuchów skrwileńskich. Żadne racuchy w całej Polsce nie smakują tak znakomicie. Dlaczego? To już niech zostanie słodką tajemnicą dobrzyńskich gospodyń. ■

# WINA I NALEWKI

## WINO WINCENTEGO

Pora na coś mocniejszego. Po pysznym jadle należy się przecież godny napitek. I nie zaszkodzi przecież jeśli napitek będzie „leko oprocentowany”. I nie ma w tym nic złego. Tym bardziej, jeżeli trunki, którymi będziemy się raczyli, będą pierwszorządne. Najlepszym tego przykładem jest wino Wincentego.

By przyrządzić wino Wincentego, zbieramy dojrzałe owoce winogron podczas pierwszych przymrozków. Należy je umyć, odszypulkować i rozgnieść. Odmiany czerwone zasypujemy cukrem na kilka dni, aby przefermentowały. Otrzymany moszcz wlewamy do gąsiorka. Dodajemy przygotowany syrop wody z cukrem. Gąsior przykrywamy, aby proces przebiegał bez dostępu światła, zamykamy korkiem z rurką destylacyjną i umieszczamy na 2-3 miesiące w temperaturze 20°C. Po tym czasie wykonujemy pierwszy „odciąg” wina i umieszczamy gąsior w temperaturze 10-12°C. Jeżeli zachodzi taka konieczność po kolejnych 2 miesiącach jeszcze raz odciągamy wino, tak, aby było całkowicie klarowne. Czas leżakowania to co najmniej rok, najlepiej w piwnicy o temperaturze 10°C. ■



Przepis na to wino pochodzi od pani Marianny Przybylskiej z Kleszczyna (gmina Brzuze) i nazwane zostało imieniem męża gospodyni. Produkt zakwalifikowany został do Finału Regionalnego IV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w województwie kujawsko-pomorskim w 2006 roku. Pani Marianna zapewnia, że wino będzie tym wyśmienitsze, im więcej włoży się weń cierpliwości i serca!

## MIĘTÓWKA

Miętówka to trunek przeznaczony dla posiadaczy naprawdę „mocnych głów”. Przygotowanie jest bardzo łatwe. Miętę (najlepiej taką z własnego ogródka) zalewamy spirytusem, odstawiamy na czas 12-24 godzin. Z wody i cukru gotujemy syrop i studzimy. Następnie cedzimy miętę i łączymy produkty. Nalewka gotowa! ■

### Składniki:

- garść świeżej mięty,
- 1 szklanka cukru,
- 2 szklanki wody,
- szklanka spirytusu.

## NALEWKA MALINOWA

Miłośnikom nalewek z owoców leśnych polecamy gorąco rewelacyjną nalewkę malinową.

Zebrane w dobrzyńskich lasach maliny zasypujemy cukrem i zalewamy spirytusem. Tak przygotowane produkty pozostawiamy zamknięte w gąsiorze na czas trzech miesięcy. ■

Na taką nalewkę zaprasza Pani Mieczysława Olszewska mieszkająca na terenie gminy Osiek.

### Składniki:

- 3 kilogramy malin,
- 1 litr spirytusu,
- 1 kg cukru.

## NALEWKA Z WIŚNI PANI BASI (dla cierpliwych)

Do wykonania kolejnej nalewki potrzebna jest duża doza cierpliwości i determinacji. Ale, choć na efekt końcowy trzeba trochę poczekać, to naprawdę warto, bo otrzymany smak jest po prostu z niczym nieporównywalny.

W pierwszej kolejności zbieramy wiśnie w dobrzyńskich sadach. Trzy czwarte ilości wiśni drażymy. Jedną czwartą pozostawiamy niewydrążoną. Całość zalewamy 1 litrem spirytusu i odstawiamy na 3 tygodnie. Następnie zlewamy spirytus do butelki i zamykamy. Pozostające wiśnie zasypujemy 1 kilogramem cukru i odstawiamy na 3 tygodnie. Zawartością należy raz w tygodniu wstrząsać. Następnie odcedzamy wiśnie (można je wykorzystać do pączków). Łączymy oba produkty i odstawiamy w ciemne miejsce na trzy miesiące. ■

Ta nalewka jest propozycją bardzo cierplivej pani Barbary Paradowskiej ze wsi Godziszewy w gminie Rypin.

### Składniki:

- 3 kg wiśni,
- 1 kg cukru,
- 1 litr spirytusu.

## NALEWKA Z OWOCÓW PIGWY BABCI REGINY

Nalewkę z pigwy możemy polecić miłośnikom nalewek o lekko kwaskowym smaku.

Po pierwsze, 1 kilogram owoców pigwy należy wydrążyć i podzielić na ósemki, a następnie zasypać 1 kilogramem cukru i odstawić na 10 dni. Następnie filtrujemy sok, dodajemy spirytus i odstawiamy na 6 miesięcy.

Na ziemi dobrzyńskiej prawdziwą mistrzynią w przygotowaniu tej nalewki jest legendarna już babcia Regina. ■

## NALEWKA Z ARONII

Świetną nalewkę można przyrządzić także z owoców aronii. Liście wiśni i owoce aronii wrzucamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotujemy na wolnym ogniu przez 45 minut. Następnie odstawiamy na całą noc. Następnego dnia przefiltrowujemy i dodajemy 2 szklanki cukru, 3 łyżki kwasu cytrynowego i gotujemy na wolnym ogniu przez 45 minut. Odstawiamy na noc, następnie filtrujemy i dodajemy 1 litr spirytusu. ■

### Składniki:

- 300 kulek aronii,
- 200 sztuk liści wiśniowych,
- 3 litry wody,
- 2 szklanki cukru,
- 3 łyżki kwasu cytrynowego,
- 1 litr spirytusu.



# POTRAWY RÓŻNE

## PLACKI NA SODZIE

### Składniki:

- 1 kg mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody,
- 3 całe jajka,
- cukier waniliowy,
- szczypta soli,
- zsiadłe mleko.



Placki na sodzie to danie stosunkowo proste w wykonaniu i zarazem bardzo popularne na ziemi dobrzyńskiej.

Przesiewamy mąkę, dodajemy jajka, sodę, cukier waniliowy, szczyptę soli, a na końcu zsiadłe mleko do momentu, gdy ciasto osiągnie gęstą konsystencję. Następnie smażymy na gorącym głębokim tłuszczu w celu uzyskania złotego koloru. Potem trzeba już tylko osączyć na papierowym ręczniku i placki gotowe. Do upieczonych placzków warto podać powidła śliwkowe. Wtedy smakują najlepiej. ■

## BUGAJ LUB PLACEK ZIEMNIACZANY

### Składniki:

- 2 kg ziemniaków,
- 20 dag boczku wędzonego lub surowego,
- 3 całe jajka,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- 2 cebule,
- sól, pieprz do smaku,
- 1 kg żeberek.



Bugaj to znana od dawien dawna na ziemi dobrzyńskiej babka ziemniaczana. Boczek należy przesmażyć na patelni z cebulką. Żeberka nacieramy solą i pieprzem, dusimy, a następnie usuwamy kości. Ziemniaki trzemy na tarce jak na placki ziemniaczane, odsączamy, dodajemy całe jajka, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz boczek przesmażony z cebulką, doprawiamy solą i pieprzem naturalnym. Wszystkie składniki dobrze mieszamy. Następnie blachę smarujemy tłuszczem, na dno kładziemy plasterki boczku, dalej wkładamy ciasto i utykamy pionowo żeberka. Na wierzch układamy kawałki boczku. Pieczemy około 2 godzin. ■

Tym plackiem, podczas odbywających się szkoleń, częstowano m.in. w gminie Brzuze i Wąpielsk.

### KLUSKI ZIEMNIACZANE KRASZONE PRZESMAŻONYM BOCZKIEM Z CEBULKĄ PODAWANE Z TWAROGIEM I KISZONĄ KAPUSTĄ



#### Składniki:

- 1 kg ziemniaków,
- 2-3 łyżki przegotowanej wrzącej wody,
- mąka pszenna – około 30 dag,
- mąka żytnia –około 20 dag,
- szczypta soli.

Przed nami kolejne danie z serii: tradycyjne polskie tłuste jadlo, którym nie pogardziłby Onufry Zagłoba – słynny bohater trylogii Henryka Sienkiewicza.

Ziemniaki trzemy na tarce, dodajemy mąkę pszenną i żytnią. Dodajemy także wodę i szczyptę soli, wyrabiamy ciasto o gęstej konsystencji. Gotujemy wodę w garnku, solimy i kładziemy z denka drobne kluseczki. Gotujemy kilka minut. Boczek smażymy na patelni z cebulką. Następnie trzeba jeszcze okrasić kluski. I dzieło gotowe. Najlepiej podawać je z twarogiem lub gotowaną kiszoną kapustą. ■

### ZIEMNIAKI PRAŻONE Z CEBULKĄ

Zwyczaj prażenia ziemniaków powstał wiele lat temu na dobrzyńskich polach uprawnych lub pastwiskach. Chłopi pracujący ciężko na roli, którzy



#### Składniki:

- 2 kg ziemniaków,
- 20 dag marchwi,
- 4 duże cebule,
- 4-5 ziarenek ziela angielskiego,
- 3-4 liście laurowe,
- sól, pieprz do smaku.

chcieli szybko zaspokoić swój głód, prażyli ziemniaki w kociołku nad ogniskiem. Składniki musiały być proste i dostępne, stąd: ziemniaki, cebula, marchew. Choć nie jest to danie nadmiernie skomplikowane, ewidentnie ma w sobie to coś, co powoduje że potrawa wciąż zachowała się w dobrzyńskiej kuchni.

Naturalne dobrzyńskie ziemniaczki obieramy, myjemy, kroimy w plastry. Marchew szatkujemy na kawałki, cebulę kroimy w talarki. Wszystko razem mieszamy, dodając sól i pieprz. Na dno naczynia wlewamy kilka łyżek oleju, układamy przyprawione ziemniaki, marchew i cebulę podlewamy delikatnie przegotowaną wodą i dusimy około 40 minut. ■

## NALEŚNIKI Z TWAROGIEM

### Składniki:

#### Ciasto:

- 1½ szklanki mąki pszennej,
- 3 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- około 1 szklanki wody,
- 1-2 łyżki stopionego masła, oliwy lub oleju,
- sól, mała łyżeczka cukru.

#### Farsz:

- 250 dag tłustego twarogu,
- 1-2 łyżki kwaśnej gęstej śmietany,
- 1 łyżeczka soku z cytryny,
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku,
- sól, szczypta cukru.



Naleśniki znane są w kuchni całego świata od niepamiętnych czasów. Mówi się, że zostały sprowadzone do kuchni polskiej przez francuskich kucharzy. Najstarsza zachowana w Polsce receptura przyrządzania tego przysmaku pochodzi z XVIII wieku.

Naleśniki z twarogiem nadają się zarówno na deser, jak i na obiad. Mają ciasto niesamowicie delikatne, „nienarzucające” się w smaku. By je przygotować, nie jest konieczne posiadanie wyrafinowanych narzędzi kuchennych, ani wielki budżet. Wystarczy tylko chęć i odrobina wolnego czasu.

Mąkę należy przesiać i wsypać do wysokiego rondelka, dodać jajka, szczyptę soli, 1/2 łyżeczki cukru, tłuszcz i mleko. Całość trzeba wymieszać dobrze trzepaczką lub zmiksować. Gładką masę rozrobić wodą, przykryć i pozostawić na pół godziny na rozgrzanej patelni, nalewać ciasto łyżką wazową, poruszać patelnię tak, aby ciasto rozlało się równo, po usmażeniu z obu stron, przekładać na talerz.



## PRZYGOTOWANIE FARSZU

Mieszmą dokładnie twaróg wiejski ze śmietaną, solą, cukrem, sokiem z cytryny i szczyptą wanilią. Tak przygotowaną pastę smarujemy usmażone naleśniki, zwijamy w ruloniki lub w trójkąty. Wielką zaletą naleśników jest to, że po usmażeniu możemy je przechowywać w lodówce nawet 2 dni. ■

## LENIWE PIEROGI BRZUSKIE

### Składniki:

- 1 kg twarogu,
- 7 żółtek (piana osobno),
- cukier waniliowy,
- troszkę proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- mąka pszenna.



Mówi się, że to danie dla leniwych, bo na pierwszy rzut oka przyrządza się je szybko, łatwo i przyjemnie. Ale każda doświadczona dobrzyńska gospodyni wie, że szkopuł tkwi w proporcjach (a konkretnie w dostosowaniu ilości mąki do pozostałych składników).

Na stolnicę przesiewamy mąkę, robimy wgłębienie. Wbijamy żółtka, dodajemy cukier waniliowy, proszek do pieczenia, twaróg, sól, gniciemy ciasto. Na końcu dodajemy pianę. ■

## PLACKI ZIEMNIACZANE

### Składniki:

- 75 dag ziemniaków,
- 2 spore cebule,
- ½ szklanki mąki pszennej,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- sól, pieprz do smaku.



Pierwsze doniesienia o plackach ziemniaczanych na ziemiach polskich sięgają XIX wieku. Placki – podobnie jak wiele innych przysmaków regionalnych – powstały w czasie biedy i nieurodzaju. Placki miały po prostu zastępować chleb. Choć dziś trudno w to uwierzyć, w przeszłości były przyrządzane nawet ze zgniłych ziemniaków, albo kory drzew. W okresie feudalizmu biedni chłopcy szli pracować do bogatych obszarników w zamian za garść ziemniaków, które zaraz potem ścierali i piekli placki ziemniaczane, by zaspokoić głód.

Wykonanie placków jest wręcz banalnie proste. Ziemniaczki dobrzyńskie należy obrać, umyć i osuszyć. Później trzemy je na tarce z drobnymi oczkami, podobnie jak cebulę.

Dodajemy mąkę pszenną, ziemniaczaną i jajka, dobrze mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Łyżką nabieramy małe porcje masy ziemniaczanej i smażymy na złoty kolor z obu stron. ■

## USZKA W ŚMIETANIE (według przepisu Barbary Podlewskiej)

### Składniki:

- mąka,
- 1 kg pieczarek,
- 1 kg kielbaski
- 5 cebulek,
- śmietana zakwaszana,
- margaryna do podsmażania,
- sól, pieprz, czosnek.



Miłośnikom niestandardowych potraw możemy polecić uszka w śmietanie, które na terenie ziemi dobrzyńskiej cieszą się dużą popularnością.

Wykonujemy ciasto na uszka: 0,5 kg mąki, sól, ciepła woda, wszystko gniciemy, następnie nadziewamy farszem złożonym ze zmielonych przez maszynkę pieczarek, kapusty i przypraw (do smaku). Tak wykonane uszka należy ugotować. W tym czasie smażymy pokrojoną w kosteczkę kielbaskę, pieczarki i cebulkę na margarynie. Po przesmażeniu doprawiamy przyprawami i łączymy z ugotowanymi oraz odcedzonymi uszkami. Na koniec należy wlać śmietanę, wymieszać i jeszcze chwilę podgrzać na małym ogniu. ■

## SZCZUPAK FASZEROWANY Z GÓRZNA

### Składniki:

- szczupak około 1 kg,
- 0,5 kg mięsa rybnego,
- 0,5 kostki masła,
- pęczek kopru,
- 50 gram wódki,
- 2 jajka,
- marchew,
- bułka tarta,
- sól,
- pieprz.

### Wywar:

- warzywa,
- ocet,
- sól,
- liść laurowy,
- ziele angielskie.

### Sos:

- ogórki konserwowe,
- grzyby marynowane,
- pieprz,
- cukier,
- sól,
- chrzan tarty,
- majonez.



Szczupak faszerowany, to prawdziwie królewskie danie, którego prawdziwym smakoszom w zasadzie nie trzeba polecać, gdyż i tak świetnie znają oni zalety tej wyszukanej potrawy.

W pierwszej kolejności musimy rzecz jasna wziąć wędkę i udać się na ryby by własnoręcznie złowić szczupaka lub zaopatrzyć się w niego w inny sposób. Szczupaka należy wypatroszyć i umyć. Następnie wyjąć grzbiet i łyżką wyskrobać mięso ze środka pozostawiając skórę w całości. To mięso razem z innym mięsem rybnym mielimy przez maszynkę. Do tego dodajemy marchew, koper, bułkę tartą, jajka, pieprz, sól, masło oraz wódkę i wyrabiamy. Faszerujemy rybę i zszywamy, owijamy gazą i gotujemy w wywarze po pół godziny z każdej strony. Sos przygotowujemy następująco: kroimy w kostkę ogórki i grzyby, dodajemy pieprz, cukier, sól, chrzan, majonez i mieszamy.

Studzimy szczupaka, przystrajamy warzywami, sosem i możemy podać gotową potrawę na stół. ■

## POWIDŁA ŚLIWKOWE

Najlepsze do powideł są dojrzałe śliwki węgierki. Smaży się je w dużych miedzianych kotłach, a do mieszanina używa specjalnej kopystki. Śliwki należy dobrze wymyć, każdą rozłamać i odrzucić pestki. Wrzucić do garnka lub kotła i gotować. Część śliwek można rozgnieść, wówczas powstały sok uchroni resztę owoców przed przypaleniem. Smażyć można nawet kilka dni, często mieszając aby uchronić przed przypaleniem. Dosmażając powidła należy doprawić je do smaku według upodobań. Można dodać na 1 kg śliwek 1 dag cynamonu, kilka goździków, kawałek skórki z cytryny. Po ugotowaniu (aż masa będzie ciemna, odstająca od naczynia) powidła przekładamy do kamiennych naczyń lub słoików i wstawiamy do ciepłego piekarnika aby zasuszyć wierzchnią warstwę. Wierzchy naczyń owijamy papierem pergaminowym lub celofanem. ■

## ŚLIWKI W OCCIE DO MIĘSA

Śliwki w occie świetnie komponują się z kaszą gryczaną z gulaszem, ale nie tylko.

Bierzemy jeden kilogram śliwek zerwanych w dobrzyńskich sadach nakłuwamy szpilką i układamy w kamionkowym naczyniu. Zagotowujemy ½ litra octu winnego z 2 szklankami cukru i wrzątkiem zalewamy śliwki. Następnego dnia ocet zagotowujemy ponownie i parzymy nim śliwki. Także trzeciego dnia ponownie odlewamy zalewę, dodajemy kilka goździków, można również dołożyć laskę cynamonu i zagotowujemy. Na wrzątek wrzucamy śliwki i gotujemy do chwili aż pękną łupinki, po czym odstawiamy. Po wystygnięciu przekładamy do słoja i zawiązujemy papierem. ■

## ZAKOŃCZENIE

*I ja tam z gośćmi byłem, miód i wino piłem,  
A com widział i słyszał, w księgi umieściłem.*

Ze spisanyymi w niniejszej publikacji potrawami było trochę tak, jak z zakończeniem naszej narodowej epopei.

W siedmiu gminach zrzeszonych w Lokalnej Grupie Działania Gmin Dobrzyńskich Region Północ odbyły się szkolenia kulinarne, podczas których przypomniano tradycyjne potrawy dobrzyńskie. Uczestniczkami szkoleń odbywanych w szkołach, świetlicach itp. były w większości kobiety zrzeszone w kołach gospodyń wiejskich.

Z zapałem przyrządzały placki ziemniaczane, pierogi i maślane bułeczki. W wielu z tych spotkań dane mi było uczestniczyć. Uczestniczki wykazywały bardzo dużą wiedzę na temat dawnych potraw dobrzyńskich i sposobu ich przyrządzania. Z zapałem przygotowywały zestawy potraw na każde szkoleniowe spotkanie.

Może dzięki tym właśnie osobom w różnym wieku dalej uda się *ocalić od zapomnienia* to, co stanowi o specyfice ziemi dobrzyńskiej i co współgra z jej pięknem i przesądza o jej odrębności.

Dzisiaj nauka i postęp przenikają wszystkie dziedziny naszego życia. Wyniki badań naukowych wcielane są w życie i częstokroć eliminują to, co „stare”. Cieszymy się nowoczesnością, bo ułatwia nam życie. Wiele zmian niesie z sobą postępująca wciąż do przodu kultura techniczna. Nic jednak nie zwalnia nas z obowiązku pielęgnowania i ocalania tradycji. To z niej bierze początek integracja społeczna, poczucie tożsamości, więź z najbliższą okolicą, ludźmi, to ona uczy szacunku dla dorobku tych, którzy już przeminęli. Szczególne znaczenie winny mieć tutaj wartości regionalne. *Regionalizm nie jest już dziś programem obrony kulturalnych relikwów danego terenu, ale jest przede wszystkim programem działań zmierzających na danym terenie, a więc w jego lokalnych warunkach, do aktywizacji wszystkich sił i we wszystkich zakresach, do maksymalnie możliwego unowocześnienia życia i kultury, do rozbudowy tradycyjnych i przyszłych więzi.* (Bogdan Suchodolski, *Dzieje kultury polskiej*, Warszawa 1986, s. 371).

Wchodzimy w czas nowej kultury, o której częstokroć stanowi nie tylko co jest nowością ale to, co było i co w swej potędze stanowi o naszym „wczoraj” i „dzisiaj”.

Dlatego też musimy ocalić od zagubienia i zapomnienia nie tylko nasz dobrzyński „stół” ale wszystko, co o tej ziemi i ludziach tu żyjących stanowi. Dlatego w naszych gminach tak wielką wagę przywiązujemy do dziedzictwa kulturowego – naszych zabytkowych pałaców, dworów, kapliczek, kościołów, związanych z nimi podań, legend i mitów. To one przepłatają nasze wczoraj z dniem dzisiejszym i wprowadzają w jutro.

## BIBLIOGRAFIA

1. *Mały słownik języka polskiego*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1969.
2. *Kuchnia dla wszystkich*, Watra, Warszawa 1978.
3. *Kulinaria polskie*, Skarbnica Wiedzy, Warszawa 2004.
4. *Dzieje kultury polskiej*, Bogdan Suchodolski, Wydawnictwo INTERPRESS, Warszawa 1986.
5. *Kuchnia polska – potrawy regionalne*, Świat Książki, Warszawa 2004.
6. *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska*, Zbigniew Przybylak, Poznań 2005.
7. *Pan Tadeusz*, Adam Mickiewicz, Warszawa 1954.
8. *Okruchy chleba*, Astrum, Wrocław 1992.