

# Kartka z puszczańskiego przepiśnika: kulebiak

Region Puszczy Białowieskiej to zagłębienie unikatowej przyrody, ciekawej kultury i – a jakże – smacznej kuchni. W miejscu splotu żywiołów polskiego, białoruskiego, ukraińskiego, rosyjskiego oraz żydowskiego wytworzył się specyficzny klimat utrwalony w historii, języku, wielowątkowej tradycji i oczywiście kuchni. Bo puszczańska kraina to miejsce nietuzinkowe, zachwycające swą różnorodnością, która oddziałuje na życie człowieka. Akcenty wielobarwnej, podlaskiej kultury są tu mile widziane nawet dziś – w świecie zdominowanym przez nowoczesność wiara i tradycja, śpiewny dialekt słyszalny na ulicach miasteczek i wsi, niezmienny od wieków szeregowy układ wsi z zachwycającą architekturą, a także samotne krzyże i kapliczki wtopione w szachownicę pól, łąk i lasów kreślą sentymentalny obraz krainy, zaplątanej w tryby rozpędzonego czasu, choć jednocześnie tchnącej równowagą i spokojem. Rewolucyjne zapędy nowoczesności tradycja ujarzmiła także w kuchni – albowiem zawruch jest tu pod dostatkiem. Wiatry wielu kultur stworzyły iście wybuchową mieszankę smaków, aromatów i zapachów. Poznaliśmy już przepis na smakowite **bliny**, delikatne **pielmieni** i ognistą **soljanę**, smakowity  **kwas chlebowy**. Dziś skosztujemy pysznego kulebiaka.

To duży, drożdżowy pieróg przypominający roladę z kilkoma warstwami farszu – tradycyjnego z kapustą, kaszą, rybą, pieczarkami i cebulą, współczesnego – przygotowywanego w przeróżnych kombinacjach, jakie tylko zdoła podpowiedzieć wyobraźnia. Tradycja pieczenia kulebiaka na zawsze utonęła w odmętach dziejów – podobnie jak wiedza o jego ojczyźnie i pochodzeniu nazwy. Część historyków przypisuje pochodzenie nazwy "kulebiak" od niemieckiego "kongleback" (ciasto pieczone w kapuście) lub fińskiego "kala" (ryby). Teza ta kłóci się ze słowiańskim pochodzeniem potrawy, stąd najbardziej popularna teoria mówi, iż nazwa wywodzi się od czasownika „кулебячить”, co oznacza „zgniatać, zginać, zrobić coś ręce”. I ta wersja wydaje się o wiele bardziej wiarygodna, zwłaszcza, że oddaje w istocie proces powstawania kulebiaka. O ile kwestia nazewnictwa wydaje się oczywista o tyle pochodzenie dania już niekoniecznie. O potrawę upominają się kuchnie ukraińska i rosyjska, niemniej skomplikowana historia tych ziem sprawia, że trudno o jednoznaczny osąd. Zadania nie ułatwiają także historyczne źródła, datujące pierwszą wzmiankę o kulebiaku na XII, XV a nawet XVII w. Faktem jest, iż to leciwe danie zwojowało stoły naszych wschodnich sąsiadów – delikatnym kulebiakiem zajadali się ruscy panowie jak i chłopi. W XIX w. kulebiak zrobił zawrotną karierę także w świecie – stało się to za sprawą francuskiej kucharki, który urozmaicił tradycyjne przepisy o farsz z dziczyzny, grzybów, ryżu, łososia itp. Kulebiak w tradycyjnej formie dotarł także do Polski – najpierw na Podlasie, skąd powędrował w głąb w kraju. Na przestrzeni wieków pojawiło się wiele form ciasta oraz niezliczone kombinacje farszu – niemniej oryginalny stary rosyjski kulebiak przygotowany jest wyłącznie z ciasta drożdżowego, z kilkoma warstwami farszu. Przepis poniżej.

Należy rozprowadzić w 5 dag ciepłego mleka 1–1,5 dag drożdży, przetrzeć przez sitko i dolać płynu do ogólnej ilości 15 dag. Dodać 40 dag mąki i wyrobić ciasto. Do ciasta dodać 5 dag masła, dwa żółtka i troszkę oli-wy. Wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie ciasto rozwałkować na podłużny prostokąt, położyć na nim nadzienie, unieść brzegi, połączyć je i zlepić. Kulebiak można przybrać wałecz-kami z ciasta, ułożonymi w poprzek, w odległości je-den od drugiego. Kulebiak posmarować rozmiesz-anym z wodą żółtkiem, ostrożnie przenieść na blachę i piec w piekarniku.

Najczęściej kulebiak nadziewa się mięsem albo ka-pustą, a czasami dwoma-trzema różnymi nadzieni-ami, układając je warstwami. Na przykład warstwa ugotowanego ryżu, następnie warstwa nadzienia mięsnego, na wierzch warstwa pokrojonych w krążki jaj na twardo.

Na przygotowanie nadzienia mięsnego potrzeba 80 dag mielonego gotowanego mięsa. Na patelni us-mażyc na tłuszczu drobno pokrojoną cebulę, wymie-szać ją z mięsem i całą masę smażyć przez 3–5 minut. Dodać trzy posiekane jaja, 1–2 łyżki stołowe masła, sól, pieprz, koperek do smaku.

Do nadzienia z kapusty potrzeba 1,5–2 kg oczyszczonej poszatowanej kapusty. Kapustę sparzyć wrzątkiem, wyrzucić na sito, oblać zimną wodą. wło-żyć do garnka z rozgrzanym masłem (8–10 dag), podsmażać na ogniu przez 10– 15 minut stale miesza-jąc i odlewając sok. Później dodać posiekane gotowa-ne jaja i sól.

\*\*\*

Puszczańskie menu wiernie oddaje ducha regionu, wielowiekową tradycję opartą na tolerancji, pielęgnacji pamięci o przodkach, a wszystko to okraszone nutą życzliwości „tutejszych” mieszkańców. Już niedługo kolejna opowieść.

Katarzyna Nikołajuk

fot. yandex.ru

kulebiak

Image not found or type unknown

kulebiak

Image not found or type unknown

**kulebiak**

Image not found or type unknown