

# Kartka z puszczańskiego przepiśnika: serniczki rosyjskie

Region Puszczy Białowieskiej ukształtowały żywioły kultury białoruskiej, rosyjskiej, ukraińskiej, żydowskiej i polskiej – a że całe Podlasie przesiąknięte jest pierwiastkiem wielokulturowym niejako „z natury”, to dopatrzeć możemy się także tatarskich i litewskich wpływów – w języku, tradycji, obrzędowości a przede wszystkim – w kuchni. Tak, Kraina Żubra to miejsce, w którym każdy znajdzie coś dla siebie – unikatowa przyroda dostarczy wrażeń przyrodnikom, ornitologom i artystom, wielobarwna kultura i tradycja – kulturoznawcom i poszukiwaczom przygód, zaś ciekawa oferta turystyczna – wytrawnym podróżnikom. Ale mało kto wie, że Podlasie to to także zagłębienie smacznej kuchni – eden dla kubków smakowych każdego łakomczucha :). Nie tak dawno raczyliśmy się smakowitym [kulebiakiem](#), dziś deserów ciąg dalszy – zapraszamy na serniczki rosyjskie!

Serniczki w Polsce znane są jako placki z twarogiem. Pyszne, rumiane i słodkie podbiły serca Europejczyków – i to nie tylko ze względu na walory smakowe, ale również prosty przepis. Dodane w odpowiednich proporcjach jaja, cukier i mąka są podstawą ciasta. Bukiet smaku serniczków dopełnia ser – składnik dający nazwę dania. Serniczki rosyjskie historia przypisała kuchni ukraińskiej i rosyjskiej, jednak nie jest to pewniak oparty na solidnych dowodach. Niektórzy naukowcy są zdania, że pomysł na przepis jest autorstwem nieznanego z imienia Bałta. Dowodem na „bałtyckie” pochodzenie potrawy jest przypuszczenie, że niezwykle religijni Bałtowie – nie mogący spożywać mięsa ze względu na trwający w większość roku post – szukali przepisów na potrawy nie mięsne, dające siłę i sytość. Opierając się na historycznych danych wychodziłoby na to, że pierwsze serniczki pojawiły się najpóźniej w XIII w. (wraz z rozwojem chrześcijaństwa). Ale czy na pewno były smażone na palenisku bałtyckich ludów? Za tą tezę przemawiają zbyt wątpliwe przesłanki, by podążać tym tropem. Zresztą także Słowianom znajomość techniki wyrobu sera nie była obca. A no właśnie – od sera należało by zacząć historię serniczków, bowiem bez niego nigdy nie powstałby bohater tej historii. Tradycja wyrobu sera liczy tysiące lat i co najciekawsze – ma „polski” akcent. Na podstawie badań archeologicznych ustalono bowiem, że najstarszy ser na świecie produkowano już 7500 lat temu w neolicie na Kujawach. Dowód ten być może pozwolił by gdybać o polskim pochodzeniu serniczków, gdyby nie dalekowschodni akcent w produkcji sera. Legenda mówi, że pierwszy ser powstał dość przypadkiem – kupiec arabski imieniem Kannan przemierzał pustynię z sakiewką mleka. Zmęczony trudami podróży postanowił ugasić pragnienie – jakież było jego zdziwienie, gdy z pojemnika z mlekiem zaczęła wylewać się dziwnej konsystencji ciecz, znanej nam dziś jako serwatka. Kupiec docenił jej smak, zaś odkryciem podzielił się z innymi, dając początek produkcji sera. O tym, że ojczyzna nabiału leży gdzieś na dalekim wschodzie świadczy także fakt, iż to w Iranie 8 tys. lat p.n.e. udomowiono pierwsze owce i kozy, zaś bydło około 5900 lat p.n.e. w Macedonii. Na przestrzeni wieków – począwszy od starożytnego Rzymu – ser robił zawrotną karierę. Znajomość wyrobu tego produktu dotarła też do wschodnich rubieży europejskiego kontynentu oraz azjatyckiego za Uralem – słowiańskich ziem. Czy wraz z serem przywędrowała tu także technika wyrobu serniczków, czy są one pomysłem pewnego słowiańskiego mistrza kuchni? Niestety w historii potrawy więcej jest domysłów niż faktów – w Euroazji o dynamicznie kształtujących się granicach, przy jednoczesnym braku zachowanych przekazów pisanych, niezwykle trudno o wiarygodny trop. Także tożsamość oraz pochodzenie kucharza, który jako pierwszy stworzył genialne w swej prostocie i smaku danie, na zawsze została zapomniana przez historię. Niewątpliwie ojczyznę serniczków są tereny bliskie współczesnej Rosji lub Ukrainy, a jako że nazwa zobowiązuje – pozostaje powielić przekonanie o ich wschodnim pochodzeniu. A jako że ścieżkach historii Polska od zawsze spotykała się z Ukrainą i Rosją, to nic dziwnego że i u nas serniczki zrobiły zawrotną karierę.

Serniczki rosyjskie są niezwykle proste w przygotowaniu. Przepis poniżej:

## **Składniki:**

500 g twarogu

2 jaja (dałam)

50 g mąki plus trochę do podsypiania

2 łyżki cukru waniliowego

do podania do wyboru: cukier puder, śmietana, konfitura, dżem, ulubione owoce

Twaróg dobrze rozgnieść widelcem (bardziej ambitni mogą przecisnąć przez maszynkę). Dodać jajka, mąkę, cukier. Dobrze wymieszać. Na posypanej mąką stolnicy wyrobić ciasto (dość krótko). Uformować wałki i pociąć na plastry. Każdy placek obtoczyć w mące, poprawić jego kształt.

Na patelni rozgrzać tłuszcz smażyć placki z obu stron na rumiano. Podawać na ciepło z cukrem pudrem lub śmietaną i konfiturą.

Powyżej został zaprezentowany przepis na tradycyjne serniczki. Współcześnie, mając dostęp do wielu produktów, niegdyś uznawanych za egzotyczne, dziś – powszechne, możemy recepturę swobodnie modyfikować. I tak, do ciasta można dodać zmiksowane banany, łyżkę kakao, rodzyнки – co podpowiada wyobraźnia. Smacznego!

\*\*\*

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