

Kartka z puszczańskiego przepiśnika: szczci

Region Puszczy Białowieskiej to kraina trzech kultur: białoruskiej, ukraińskiej i polskiej. Mozaika ta znajduje swoje odzwierciedlenie także w kuchni: puszczańska stołówka kusi bogatym menu. Nie tak dawno serwowaliśmy smakowite **pielmieni**, zaś na upalne dni – **kwasy chlebowe**, dziś czas na coś specjalnego – zupę szczci.

„Szczci i kasza – strawa nasza” – znane rosyjskie przysłowie jednoznacznie wskazuje znaczenie dania. Należy do podstawowych potraw kuchni rosyjskiej, w której obecne jest od wieków. Szczci to rodzaj zupy, której podstawę stanowi kiszona kapusta. Przyrządzana jest na bazie rosółu rybnego, mięsnego bądź grzybowego – tradycja gotowania zupy jest tak stara, że do czasów współczesnych powstało wiele odmian. Przepisów na szczci było tyle, ile rosyjskich domów. Bez zmian pozostawały jednak, obok głównego składnika, zasady jej przygotowania. Szczci warzono w glinianych garnkach (później w żeliwnych naczyniach), których konsystencja pozwalała na zachowanie optymalnej temperatury podczas gotowania.

Przypuszcza się, że zupa jest obecna w rosyjskim menu już od IX w., kiedy to kapusta trafiła na wschodnie ziemie z Bizancjum. Szczci zrobiła dużą karierę w rosyjskiej kuchni: zupa ta była nie tylko podstawowym daniem prostych ludzi, ale też zdobiła stoły carów i patriarchów. Początkowo było to danie typowo wegetariańskie, jednak poza postem szybko rozprzestrzeniła się mięsna wersja zupy. Skład szczci zależał od stopnia zamożności gospodyni: biedni chłopcy przyrządzali szczci na bazie warzyw, mięso zastępując zgniecionym tłuszczem. Jesienią smaku zupie dodawały grzyby, jednak poza sezonem trzeba było zadowolić się wywarem złożonym z kapusty, cebuli oraz mąki żytniej dodanej w celu zwiększenia gęstości. Na dalekiej Syberii gospodynie mroziły wywar – zmęczonym trudami polowania mężom pozostawało jedynie rozgrzać bryłę lodu w kociołku i pożywny obiad „na wynos” był gotowy.

Przez wieki szczci funkcjonowało w niezmiennionej postaci. Pierwsze zmiany przynosi XVII w., kiedy w zupie pojawiły się ziemniaki. Poważne modyfikacje receptury wprowadzono w XIX w., kiedy do Rosji dotarły warzywa i przyprawy stosowane przez francuskich kucharzy.

Szczci jest zupą wymagającą niemałej wprawy w sztuce kulinarnej. Nie bez przyczyny rosyjskie przysłowie przypomina, że „nie ta gospodyni, co pięknie mówić umie, a ta, co dobrze szczci przygotowuje”. Przed nami więc nie lada wyzwanie, jednak sprawdzony przepis ułatwia zadanie.

Przepis:

Podstawę szczci stanowi biała kapusta – świeża lub kiszona. Do przyrządzenia zupy ze świeżą kapustą należy użyć kilka marchwi, 2 dag korzenia pietruszki i cebulę. Warzywa pokroić w paski i lekko podsmażyć. Następnie poszatkować 60 dag kapusty (jeśli kapusta należy do gatunków późnych, trzeba przed wrzuceniem do szczci parzyć ją przez 2-3 minuty we wrzącej wodzie tak, by usunąć gorzki posmak). Kapustę włożyć do wrzącego rosółu rybnego, grzybowego lub mięsnego, zagotować, dodać podsmażone warzywa i gotować przez 30 – 40 min. Na 5 – 10 min. przed końcem gotowania dodać sól, pieprz, listek laurowy.

Szczci z kiszonej kapusty przyrządza się inaczej. Pół kg kapusty kiszonej należy przepłukać i odcisnąć. Kapustę włożyć do garnka, dodać 5 dag masła, podlać rosółu lub wody, żeby nie przypalić kapusty, nakryć przykrywką i dusić najpierw na ostrym, później na słabym ogniu przez 1,5 h, od czasu do czasu mieszając. 8 dag marchwi, 2 dag korzenia pietruszki, 10 dag cebuli pokroić, dodać kilka łyżek przecieru pomidorowego i wszystko lekko podsmażyć na tłuszczu. Przygotowane w ten sposób warzywa dodać do kapusty na 10 – 15 minut przed końcem jej duszenia. Następnie kapustę wraz z warzywami należy wrzucić do wrzącego rosółu i gotować przez 20 – 30 minut, dodać sól, listek laurowy, pieprz i gotować jeszcze przez 5 – 10 minut. Do talerza z zupą przed podaniem dodaje się śmietanę i drobno posiekany szczypiorek.

Region Puszczy Białowieskiej to matecznik wielokulturowości, która znajduje swoje odbicie również w kuchni. Rozsiądźmy się wygodnie w puszczańskim salonie i przestudiujmy kartę podlaskiego menu- skarbca różnorodnych smaków, pełnego sprzeczności, bo łączącego kilka żywiołów kulturowych, a jednak tak harmonijnego. Już niedługo kolejna kartka z przepiśnika.



