

Kartka z puszczańskiego przepiśnika: zupa soljanka

Region Puszczy Białowieskiej to miejsce splotu wielu kultur, które tworzą fascynujący warkocz dziedzictwa regionu, spinający w całość pasma folkloru, obrzędowości i bogatej tradycji. Paleta barw kultur ukraińskiej, polskiej i rosyjskiej tworzą fascynujący pejzaż znajdujący odzwierciedlenie nie tylko w architekturze, tradycji i historii, ale również na talerzu. Puszczański region to zagłębie smakowitej kuchni, której wyróżnikiem jest różnorodność. Mieszkanka smaków, aromatów i tradycji sprawiają, że puszczańskie menu w pełni oddaje klimat Podlasia.

Jednym z tradycyjnych przysmaków jest **soljanka**. To tradycyjne danie kuchni rosyjskiej i ukraińskiej o długiej historii- w Polsce na dobre zagościła w okresie zaborów. Nazwa dania nawiązuje do jej smaku, od słowa „sol” czyli sól. W carskiej Rosji była potrawą chłopską –podczas biesiad uczestnicy wrzucali do gotującej wody to, co ze sobą przynieśli. Jako że kuchnia rosyjska opierała się na daniach bezmięśnych (duża w tym rola kościoła- rok liturgiczny dzielił się na okres postu i popuszczania pasa, przy czym trzeba zaznaczyć, że ten pierwszy trwał znacznie dłużej - nawet do 216 dni w roku. Stąd też pojawiła się konieczność, aby menu obfitowało w dania bezmięsne), w pierwotnej wersji jej podstawą był wywar rybny, później zaczęto także przygotowywać soljanke na bazie rosółu mięsnego lub grzybowego. Historia zupy powoduje, że nie ma jednego przepisu. Zasadą jest jednak, że soljanka powinna być kwaśna i ostra, o bardzo intensywnym smaku. To efekt soli oraz przypraw: czosnku, pieprzu, soli i kwasu ogórkowego – podstawowego składnika dania. Kolejnym jest kapusta. Obowiązkowo dodaje się także śmietanę i przyprawy, zwłaszcza pieprz i koper. Uwaga – wiele przepisów na soljanke w interencje zawiera włoszczyznę, co nie jest do końca właściwe. Rosjanie nie znali włoszczyzny i w tradycyjnej kuchni nie jest używana.

Dla miłośników tradycyjnej kuchni zdradzamy przepis na soljanke znaleziony w starym, nieco zakurzonym przepiśniku, znalezionym roku temu w komodzie na prababcinym strychu. Smacznego!

Składniki:

2 litry bulionu, pół kg karkówki, 10 dag dobrej wiejskiej kiełbasy, 2 duże cebula, 2 ziemniaki, 3 – 4 duże kiszone ogórki, kilka ząbków czosnku, 1 pomidor lub przecier pomidorowy, sól, pieprz, listek bobkowy, ziele angielskie, 2 łyżki masła.

Wykonanie:

Zaczynamy od ugotowania bulionu. Do garnka wrzucamy karkówkę pokrojoną na kilka części, cebulę, listek bobkowy, ziele angielskie, zalewamy 2 litrami wody. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Po przecedzeniu ugotowanego bulionu ostudzone mięso kroimy w paseczki. Na maśle podsmażamy cebulę, następnie wrzucamy do bulionu. Oddzielnie podsmażamy kiełbasę pokrojoną w paseczki, którą wraz z czosnkiem wrzucamy do bulionu. Potem podsmażone na maśle ogórki kiszone. Kiedy ogórki zmiękną, wrzucamy ziemniaki pokrojone w kostkę i paseczki karkówki. Zupa gotuje się około pół godziny. Sprawdzamy smak uważając, żeby ziemniaki się nie rozgotowały. Doprawiamy solą i pieprzem oraz przecierem pomidorowym. Na koniec wlewamy szklanę kwasu spod ogórków.

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

Katarzyna Nikolajuk

Wydział Promocji i Rozwoju

fot. internet

