

# À propos Antropo

LUTY 2026 | NR 2.5 [WYDANIE SPECJALNE] ZIN SKN ANTROPOLOGII UWR

INSTYTUT ETNOLOGII I ANTROPOLOGII  
KULTUROWEJ OD (ETNO)KUCHNI



Zbiór wywiadów z pracownikami i studentami Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Wrocławskiego, przeprowadzonych z okazji *Ogólnopolskiego Dnia Etnografii, Etnologii i Antropologii Kulturowej*.



APOLONIA OMELANIUK, IRIS MACIEJEWSKA

### Szewska – z czym to się je?

W 2019 roku Polskie Towarzystwo Ludoznawcze ustanowiło na pamiątkę swojego powstania w 1895, że 9 lutego będziemy obchodzić Ogólnopolski Dzień Etnografii, Etnologii i Antropologii Kulturowej<sup>1</sup>. W tym roku zostało podane hasło *etnokuchnia* i jako SKN Antropologów postanowiliśmy się nad nim pochylić. PTL zachęcił do wysyłania przepisów ze starych, rodzinnych zeszytów albo tych, poznanych podczas badań terenowych. Kultuwując etnograficzną tradycję chodzenia w teren, postanowiliśmy przejść się po schodach naszego instytutu i porozmawiać z pracownikami naukowymi i osobami studenckimi. Postanowiliśmy do tego terminu podejść elastycznie i pozwolić rozmówcom interpretować go na własny sposób i, ku naszemu zdziwieniu, termin *etnokuchnia* okazał się sprawiać trudność naszym rozmówcom ze względu na wielość interpretacji. To ostatecznie doprowadziło nas do zadania sobie pytania: co właściwie ma oznaczać ta etnokuchnia? Jaki cel miało dodanie przedrostka *etno*-?

---

<sup>1</sup> <https://ptl.info.pl/aktualnosci/315,9-lutego-Ogolnopolski-Dzien-Etnografii-Etnologii-i-Antropologii-Kulturowej.html> [dostęp 29.01.2026]

Według Krzysztofa Kwaśniewskiego *ethnos* to: „obiektywne cechy większej, ponadplemiennej zbiorowości ludzi, głównie w aspekcie ich wyróżników kulturowych, uważanych zazwyczaj za rezultat wspólnoty pochodzenia i historycznych uwarunkowań oraz przynajmniej pierwotnych związków z wpływami określonego terytorium etnicznego”<sup>2</sup>.

W gruncie rzeczy ta definicja odnosi się do podstawowej dychotomii My-Obcy, definiowania siebie poprzez odróżnianie się *innych*. I czy my również nie stosowałyśmy jej, pytając o potrawy lub tradycje nietypowe w porównaniu z resztą Polski?

Nasze małe badanie nosi pewne znamiona *anthropology at home* – idei, że osoba z danego środowiska bada właśnie swoje sfery życia<sup>3</sup> – jako że też próbowałyśmy spojrzeć na najbliższe nam otoczenie i coś bardzo osobistego, właściwie domowego, jako sferę etnograficznego poznania.

Przeprowadzenie tych rozmów i późniejsze refleksje pozostawiło nas z pytaniem: **czy etnokuchnia to nie prostu kuchnia, na którą próbujemy spojrzeć z etnograficznego punktu widzenia?**

---

<sup>2</sup> Kwaśniewski K. (1987), *Etos*, [w:] *Słownik etnologiczny. Terminy ogólne*, Z. Staszczak (red.), PWN, Warszawa, s. 110.

<sup>3</sup> <https://anthropology.iresearchnet.com/anthropology-at-home/> [dostęp 29.01.2026]

## PROF. JAROSŁAW SYRNYK

Danie, które zdecydował się nam przedstawić jest dość proste. To pierogi z pieprzem, solą, twarogiem, ziemniakami, masłem klarowanym i cebulką. Podawane na dwa sposoby, jednak najważniejszą częścią tej potrawy było to, że pierogi pływały w maśle jak w zupie. Masło musiało być do połowy pieroga, tak z centymetr masła. Do tego twaróg dodatkowy, z masłem i śmietaną. Profesor podkreśla fenomenalną kaloryczność, tak samo jak i smak. Przed jedzeniem ważna była modlitwa. Babcia Kasia, która je przygotowywała, znana była z tego, że pięknie się modliła. Jeżeli jednak syn ją zdenerwował, ani pierogi, ani modlitwa nie powstrzymywały jej, żeby krzyknąć do niego czy wydoił już krowy.

## DR HAB. MICHAŁ MOKRZAN, PROF. UWR

Potrawa prof. Mokrzana to nostalgiczne kotlety sojowe. W roku 1995 firma Sante produkowała wyroby z soi, takie jak kotlety. Niektórzy twierdzili, że smakują jak podeszwa. Suchą soję gotowano, obtaczano w panierce z bułki tartej z przyprawami, bez jajka. Następnie, gotowano, odcedzano, wyciskano i znowu obtaczano w bułce tartej i smażono na oliwie. Smak potrawy nie był mocno wyczuwalny. Do tego dodawane były ziemniaki w formie puree, mrożonki od Hortexu, marchewka i groszek z mąką, na oleju lub margarynie, z czego powstawała zasmażka. To była pierwsza potrawa, jaką zrobił Profesor Mokrzan.

## DR HAB. MONIKA BAER, PROF. UWR

Powrotem do dzieciństwa dla Profesor Baer jest czarny tort Pani Sławy, ówczesnej sąsiadki, który był hitem na specjalne okazje z przełomu lat 70. i 80. Jaka wspomina Profesor, najlepszy jest tu krem rumowy. W tym roku obecny był również na jej urodzinach.

### **Przepis na Czarny Tort Sławy**

*(porcja na dużą tortownicę)*

*20 dag masła, 50 dag cukru, 40 dag mąki, 4 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 opakowania cukru waniliowego, 4 żółtka, 1 i ¼ szklanki wrzącej wody, piana z 4 białek*

Masło utrzeć z cukrem i żółtkami; dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao; dobrze wymieszać, dodać tej wrzącej wody, znów dobrze wymieszać i na końcu piana z 4 białek. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką, piec 50 – 60 minut. Przystudzone ciasto przełożyć kremem, oblać czekoladą, przybrać migdałami lub orzechami.

### **Krem do tortu**

*(może być każdy inny)*

*2 szklanki mleka, 4 łyżki mąki, 1 i 1/2 szklanka cukru, kostka tłuszczu, olejek rumowy, 2 żółtka*

Pół szklanki mleka i pół porcji cukru zagotować, mąkę dokładnie rozmieszać w reszcie mleka i wlać do gotującej się masy, ostudzić masę ciągle mieszając.

Masło rozetrzeć dobrze z pozostałym cukrem i żółtkami, ciągle mieszając dolewać zimną masę mleczną i ucierać do białości. Na końcu wkręcić olejek.

## DR MIROSŁAW MARCZYK

Doktor Marczyk przedstawił sernik, który u niego w domu przyrządzała babcia na bazie przepisu pokoleniowego. Najważniejszym jego składnikiem nie była mąka pszenna (której można było używać w formie dodatku), ale ziemniaki. Dziś w takim serniku zamiast nich stosuje się mąkę ziemniaczaną, w smaku jednak nie ma żadnej różnicy. Poza ziemniakami przepis był klasyczny. Należało dodać jajko, żółtko. Najważniejszą część sernika stanowił wkład ręczny – brak mechanicznych urządzeń to podstawa. Do ośmiu żółtek i szklanki cukru, ukręconych ręcznie, dorzucić należy ser, a na samym końcu białka. Liczy się również sposób mieszania, należy robić to do środka, nie na boki. Sernik pieczony jest półtorej godziny w piekarniku nagrzanym do dwustu stopni. Można dorzucić rodzynki, jednak doktor Marczyk nie jest ich wielbicielem.

## DR JANINA RADZISZEWSKA

Dr Radziszewska opowiedziała mi o kluskach szarych, które są właściwie potrawą biedoty, ale zaskakująco pyszną w swojej prostocie. Kluski szare, choć zwane też kładzionymi, to danie ze strony mamy i babci z Warszawy. Są szczególnie przepyszne, kiedy podaje się je z podsmażaną cebulką. Kuzynka, prowadząca badania w Ekwadorze, była nimi wniebowzięta. Na stole wigilijnym w jej domu pojawiała się kutia, choć głównie dla taty. W jego rodzinnych stronach (wieś Werenczanka) kutia pojawiała się jako pierwsze danie wigilijne, które tak syciło, że później nic innego nie dało się zjeść. Z kolei babcia i dziadek, którzy w latach 20. XX wieku mieszkali we Francji, przywieźli ze sobą sos winegret dodawany do sałaty.

### **Przepis na kluski szare/kładzione**

*Składniki: 1 szklanka mąki pszennej tortowej; trochę mniej niż pół szklanki mleka lub wody – około 120 ml; 1/3 płaskiej łyżeczki soli.*

Do miski wlać wodę lub mleko, wsypać przesianą mąkę. Dokładnie zmieszać lub zmiksować, aby ciasto wyszło na gładką masę bez grudek. W szerokim garnku zagotować posoloną wodę. Łyżkę stołową na chwilę zanurzyć we wrzątku, nakładać na nią odrobinę ciasta (ok. 1/3 łyżki) i od razu umieszczać w garnku z gorącą wodą. Klusek się nie formuje, tylko od razu przerzuca do wody. Po umieszczeniu wszystkich klusek, lekko zamieszać kluski, podgotować, po maksymalnie 2 minutach wyłowić.

## MGR MAGDALENA BEDNAREK (BIBLIOTEKARKA)

Pani Bednarek głównie opowiedziała mi o pysznych ciastach, które przygotowywała jej śp. mama oraz o przetworach z surowych wiśni w cukrze na zimę. Szczególnie wspominała kruche ciasteczka, na które przepis udało się odtworzyć jej siostrze. Na Boże Narodzenie jadało się w jej domu **orzechowe podkówki**, przygotowywane z bardzo dużej ilości masła, mąki krupczatki i mielonych orzechów oraz **białkowiec z makiem lub orzechami** (ale koniecznie mielonymi ręcznie młynkiem), przygotowywany z białka jajka ubijanego jak na bezę. Tę masę łączy się z mąką, cukrem, orzechami/makiem i proszkiem do pieczenia.

## KETY GEVIRO I ASTURIA Z PRACKICH ŁĄK

### (POMOCNIK I MŁODSZY POMOCNIK BIBLIOTERZA)

Pomocnice biblioteczne – poza głaskaniem ich za uchem – uwielbiają jeść ryż z mięskiem i marchewką, ser żółty, jajka, pieczywo, oczywiście wszelkie kielbaski i smaczki, a także dentastixy – najlepiej takie znalezione na spacerze.

## PROF. GRZEGORZ PEŁCZYŃSKI

**G.P.:** Danie, które poznałem w czasie moich badań terenowych we Lwowie na początku lat 90. Mieszkałem u takiej polskiej rodziny i tam zasmakowało mi takie danie, które oni nazwali **serniki** – to były takie kotleciki z twarogu. No to się robi bardzo prosto, twaróg się mieli, odpowiednio się dusi, do tego się dodaje jajka, mąkę i obtacza się w bułce tartej, no i się smaży. Ja to danie przywiozłem do swojego domu, ale też muszę powiedzieć – udoskonaliłem, bo do tego dodałem bakalie, orzechy, po pewnym czasie, gdy w handlu pojawił się syrop klonowy, no to dodałem jeszcze syrop klonowy. Albo też na te kotleciki kładę – bo to ja robię – plasterki opiekane jabłka. Właśnie to jest takie danie ja przywiozłem z terenu i udoskonaliłem. Zachęcam tudzież do sporządzania.

**A.:** I to danie dla tamtej rodziny też było takie bardziej tradycyjne czy bardziej ich wymysł?

**G.P.:** Ja sądzę, że to było danie tradycyjne, które wtedy na przełomie komunizmu i wolności to oni to sporządzali. Ale sądzę, że to we Lwowie musiało być popularne danie wtedy.

## DR MAŁGORZATA MICHALSKA

Od 1993 roku we Wrocławiu spotykają się dwa razy w ciągu roku, po Wielkanocy i Bożym Narodzeniu, byli mieszkańcy wsi podlwowskich i ich potomkowie. Spotkania rozpoczynają się Mszą Świętą, po niej jest spotkanie towarzyskie, na którym zawsze pojawia się choć jedno danie charakterystyczne dla tamtego regionu. Jednym z nich były pierogi z suszoną śliwką i polane miodem. Akurat dr Michalska nie pamięta ich ze swojego domu, ale za to ciepło wspomina, jak za dziecka siedziała z kuzynostwem przy stole i jedli pierogi ruskie zapijane wodą z pobliskiej studni. Mamine ciasto na pierogi składało się z mąki, ale zamiast wody dawała mleka i jeszcze dodawała jajko. Z dzieciństwa pamięta również letnią zupę owocową na zimno, którą uwielbiała jej mama, a także gołąbki z ziemniakami. Robi się je z kapusty, którą się kisi – częściowo w formie startej, a częściowo z całych głąbów. Farsz to po prostu starte surowe ziemniaki, które dochodziły do siebie podczas pieczenia. Kolejną lwowską tradycją kultywowaną podczas spotkań jest święconka, czyli wielkanocna zupa przygotowywana z tego, co się święci w koszyczku, a następnie zalewa serwatką. Może być podawana na zimno lub ciepło, ponoć smakuje dobrze, ale ludzi niezaznajomionych ze smakiem często dziwi takie połączenie nabrała i wędlin.

DR HAB., PROF. UWR ROBERT KLEMENTOWSKI

Profesor Klementowski okazał się informatorem nieprzekonanym co do tematu *etnokuchni*, który niepotrzebnie akademizuje rozmawianiem o jedzeniu, które jest indywidualne, wręcz intymne. „Dzisiaj eksperymentujemy bardzo mocno i być może też rzecz jest taka, że ja żyłem świadomie w czasach, w których, że tak powiem, za dużego wyboru nie było, z czego co się coś robiło – więc się robiło z tego, co było. Nie było specjalnie miejsca na eksperymentowanie z kuchnią taką. Myślę, że głównym powodem tego wszystkiego, tego mojego sceptycyzmu do w ogóle takiego podchodzenia etnograficznego bardzo mocno jest to pochodzenie tutaj [dop. na Dolnym Śląsku], ta mieszanka różnych ludzi, miejsc, kultur, tradycji, mieszania się tego, próbowania nawzajem jakichś rzeczy, narastania pewnych konieczności mieszania się tego, co zastali moi dziadkowie, przyjeżdżając. [...] Zmienił się sposób funkcjonowania nas jako konsumentów jedzenia po prostu. Człowiek szuka czegoś, co dobre, smaczne, żeby spróbować, a nie patrzy pod kątem, skąd to pochodzi. [...] My dzisiaj, mam wrażenie, posługujemy się raczej pewnego rodzaju skrótami myślowymi, sami się oszukujemy, bo nawet jak powiem barszcz ukraiński, więc mamy nazwę, pod którą tak naprawdę, gdzie się nie pójdzie, to się spotyka zupełnie coś innego”.

PROF. DR HAB. KRZYSZTOF JASKUŁOWSKI

**K.J.:** Generalnie gustuję w kuchni indyjskiej, ale gotowaniu nie poświęcam za dużo uwagi. Na co dzień robię na ogół potrawy jednogarnkowe na bazie brązowego ryżu i mleka kokosowego, a więc różne wersje curry, które odkryłem będąc jeszcze studentem i robiąc badania w Wielkiej Brytanii. W przypadku różnych świąt czy spotkań rodzinnych, rządzi kuchnia mojej siostry, która ma smykałkę do gotowania i zawsze czymś zaskakuje – na ogół mało „tradycyjnym”. Ostatnio na przykład był to dorsz z suszonymi grzybami, suszonymi pomidorami, pieczonym czosnkiem i cytryną z ziemniakami gratin. Jedyne z grubsza potrafię odtworzyć przepisy, bo to często „nieskodyfikowana” improwizacja: rozgrzej piekarnik do 180°C i upiecz główkę czosnku skropioną oliwą oraz zawiniętą w folię, aż zmięknie. Zalej suszone grzyby wrzątkiem na 20 minut, posiekaj je i zachowaj trochę wody z moczenia, a ziemniaki pokrój w cienkie plastry, ułóż w naczyniu, zalej śmietanką z solą, pieprzem i gałką, posyp serem i piecz do miękkości i zrumienienia. Na patelni rozpuść masło z odrobiną oliwy, wrzuć grzyby i pokrojone suszone pomidory, dolej łyżkę grzybowej wody i wciśnij upieczony czosnek. Połóż dorsza, dopraw i smaż krótko z obu stron, żeby pozostał soczysty. Na koniec dodaj skórkę i sok z cytryny oraz tymianek.

## DR ANNA KURPIEL

Doktor Kurpiel zdecydowała się na podzielenie się przepisem na piernik jej nieżyjącej już Babci Stasi, który określa jako „piernik dla niecierpliwych i spieszących się”. W przeciwieństwie do innych tradycyjnych pierników, nie wymaga przechowywania tygodniami w lodówce. Wiąże się on z pewną nostalgią – dr Kurpiel wspomina, że Babcia Stasia piekła najlepiej na świecie, jednak sama stara się ćwiczyć, by dotrzeć do tego poziomu i uczestniczyć w ten sposób w rodzinnej historii.

### **Przepis na piernik Babci Stasi**

20 dag masła, 20 dag miodu, 1,5 szklanki cukru – wszystko razem mieszamy i ucieramy na masę. Wbijając kolejno 4 całe jajka i rozcierać bez przerwy. Dodać butelkę śmietany 18%, przyprawę do piernika, bakalie/orzechy, cynamon, łyżeczkę kakao. Dodać łyżeczkę sody z 60 dag mąki. Piec godzinę w 140 – 160 stopniach.

### *I rok studiów licencjackich*

PRZEMEK: U mnie w domu jest taka tradycja od strony ojca – podkarpacie – że po opłatku ojciec daje każdemu kawałek ząbku czosnku w soli i się go je na dobre zdrowie na kolejny rok. I dopiero wtedy się siada do stołu.

JAGODA: Niekoniecznie z mojego domu, ale od mojej wieloletniej przyjaciółki. W Małopolsce jest tradycja trochę taka letnia, że podczas sprzątania podwórka, przy ognisku robią taką jakby zapiekankę w żeliwnym garnku. W zależności od części w Małopolsce – ona jest z okolic Oświęcimia, to u niej nazywali to prażone, ale Krakowiaci mówią na to po prostu zapiekane, z tego co pamiętam. I to jest taka właśnie zapiekanka w żeliwnym garnku, to się stawia na ognisku, i to jest wyłożone naczynie liśćmi kapusty i w środku są ziemniaki, marchewka, seler, chyba jeszcze jakaś wędlina, na pewno boczek i kiełbasa. I to właśnie tak kojarzą z tymi wszystkimi letnimi wieczorami, takim właśnie też sprzątaniem na podwórku, bo wtedy też robią ognisko. I to już od dawna, bo rozmawiałam z jej mamą, to opowiadała, że ona pamięta, jak jej prababcia to robiła. A prababcia też jest z okolic Krakowa z tego co pamiętam.

## *II rok studiów licencjackich*

ECHO: Żyłam w *ingredients house* i moja mama nigdy nie kupowała słodyczy i jak chciałam coś słodkiego jako dziecko, to rozrabiałam sobie cukier z cytryną i cynamonem i to jadłam.

PAULINA: U mnie w domu, jak nie było nic słodkiego, jak nie było żadnych cukierków, to w sumie i moja ciocia, i moja babcia, i moja mama potem też tak robiła takie lizaki. Po prostu rozpuszczasz cukier w garnku, możesz do tego cukru dodać trochę cytryny. Dajesz to potem na łyżkę, wkładasz do kubka z zimną wodą, to zastyga i jest taki lizak. Była jeszcze taka *fancy* wersja, no to wtedy do tego roztopionego cukru do garnka dodawało się trochę śmietanki 30% i wtedy to były toffi. I one tak nie zastygały się na kamień jak cukier, tylko one były takie bardziej miękkie. W sumie się jadło toffi z łyżki.

MATEUSZ BOLEWICKI: To nie jest potrawa, to jest napój – podpiwek kujawski. To jest połączenie takiego piwa nisko- albo bezalkoholowego chmielonego z napojem albo ekstraktem kawowym. I to moja babcia zawsze robi na Wielkanoc i to jest taki typowo kujawski napój. Mówi się podpitek/podpiwek, zależy. Według literatury naukowej to są dwa różne napoje, natomiast to się tak pomieszało, że się mówi tak i tak, zależy z jakiego rejonu jesteś. Ale smakuje bardzo dobrze, jest słodki, jeżeli się doda np. miodu i może być troszeczkę alkoholowy.

Podpiwek kujawski to stary, domowy napój z Kujaw – lekko słodki, delikatnie musujący i z wyczuwalną nutą palonego zboża. To napój, który pachnie dzieciństwem i piwniczką babci. Jest słodkawy, aromatyczny i świetnie smakuje mocno schłodzony. W wersji z miętą uzyskuje dodatkową świeżość. Idealny napój do spożycia w upalny dzień.

## **Przepis na kujawski podpitek/podpiwek z przepisu babci Mateusza**

### **Składniki:**

2 litry wody; 100-140 g cukru (im więcej, tym słodszy); 3-4 łyżki kawy zbożowej lub 2-3 łyżki palonego siodu jęczmiennego lub 2 łyżki prażonego jęczmienia; 3-5 g świeżych drożdży (kawałek wielkości groszku lub ok. 1 g suchych); 8-12 listków mięty; Opcjonalnie: 1 łyżeczka soku z cytryny.

### **Przygotowanie:**

1. Zaparz bazę: zagotuj ok. 1 litr wody. Dodaj kawę zbożową/słód i gotuj 2-3 minuty na małym ogniu. Dodaj cukier, wymieszaj, aż się rozpuści.
2. Zdejmij garnek z ognia. Wrzuć miętę (lekko ugniecioną w dłoniach). Zostaw na 10-15 minut, aby aromat przeszedł do napoju.
3. Schłódź: Dolej resztę zimnej wody do 2 litrów.
4. Wrzuć kawałek świeżych drożdży i rozmieszaj.
5. Fermentacja: Przykryj ściereczką.

### *III rok studiów licencjackich*

JAGODA: Proziaki. To są takie jakby chlebki z sody, które się robi na tym tradycyjnym piecu. Najlepsze są z masłem, jak są jeszcze ciepłe, to masło roztopiające się i na to kawałek pomidorka. Na patelni nie są takie dobre, więc to muszą być zawsze na takim piecu kaflowym.

EMILKA: Słyszałam, to moja prababcia, która pochodziła z Czech, z okolic Dolnej Lutyńi, ona kontynuowała taką tradycję wróżb podczas Bożego Narodzenia. Że np. przecinali jabłko na pół i to, jakie jabłko było, to była jakaś wróżba. Albo rozbijanie orzechów i jeżeli orzech był ładny, no to dobrze, a jeżeli nie był ładny, to wiadomo, że źle.

JULKA: Moja mama robi od zawsze lazanie i przez nią myślałam, że tak wygląda lazania. To jest generalnie makaron penne, na tym jest biały twaróg, później na to jest sos pomidorowy z warzywami, i, uwaga, wkrojonymi parówkami i mięsem mielonym, i na to jest żółty ser po prostu. I ja przez całe życie myślałam, że lazania tak wygląda wszędzie i jak moja przyjaciółka zamówiła sobie kiedyś lazanie i zobaczyłam, to miałam takie: *girl*, to nie jest lazania. I to danie kojarzy mi się z tym, jak przyjeżdżają moje siostry i wszyscy tak siedzimy, to moja mama zawsze to robi.

APOLONIA: Nie wyobrażam sobie Wigilii bez pierogów z ciasta drożdżowego — to smak, na który czeka się cały rok, a przywędrował od babki Petroneli z okolic Białorusi. Lepienie ich to zawsze rodzinne wydarzenie z podziałem na zadania.

### **Przepis na farsz z kapusty i grzybów**

**Składniki:** 200 g suszonych grzybów, 500 g kiszonej kapusty, duża cebula, przyprawy (pieprz, sól, ziele angielskie), 2 suszone śliwki.

**Przygotowanie:** Grzyby opłukiwać w zimnej wodzie. Wrzucić do miski, zalać wodą do 0,5 cm nad nimi. Wymoczone gotować przez pół godziny na wolnym ogniu w tej samej wodzie, w której się moczyły, z połową cebuli i dwoma listkami ziela angielskiego. Posolić na końcu (bo za wcześnie posolone wychodzą twarde). Po ugotowaniu przecedzić, zostawiając wodę(!). Kapustę kiszoną zalać wodą, zagotować, odcedzić, wycisnąć i posiekać. Wrzucić znowu do garnka ze śliwkami, a w międzyczasie na patelni podsmażyć cebulkę i posiekane grzyby. Podsmażone dodać do kapusty i zalać wodą po grzybach. Dusić na wolnym ogniu, mieszając.

### **Przepis na ciasto na pierogi**

**Składniki:** 560 g mąki, 2 łyżki oleju, szczypta soli, 400 ml letniej wody + 3 g drożdży i pół łyżeczki cukru rozpuszczonych w 100 ml letniej wody.

**Przygotowanie:** Wszystkie składniki ze sobą połączyć, uformować ciasto, trzymać pod ściereczką. Każdy lepi tak, jak umie i lubi. Ulepione pierogi smażyć na głębokim tłuszczu — dzięki temu są złote i chrupiące.

*I rok studiów magisterskich*

MICHAŁ SZYMAŃSKI

Danie Michała to deser, poznany u przyjaciółki, będący na Górnym Śląsku tradycją na wszelkie ważne uroczystości – urodziny, komunie, odpusty. Ołma (w gwarze śląskiej babcia) zawsze robi go na odpusty, więc to pierwsze skojarzenie, które budzi. Przepis na śpajzę jest prosty – jedyne, co potrzeba, to 5 jajek, 5 łyżek cukru, 2,5 łyżeczki żelatyny i cytryna, ewentualnie kwasek cytrynowy. Żółtka ucierane z cukrem, do tego sok z cytryny, połączony z białkami. Następnie rozpuszczona żelatyna. Gdy masa zaczyna gęstnieć przy mieszaniu, wlewa się go do miski, aby zastygł. Michał wspomina, że gotowanie nie jest raczej jego mocną stroną, jednak smak tej potrawy okazał się na tyle wyjątkowy, że skłania go do podjęcia własnej próby jego przygotowania. W przyszłości chciałby zaprezentować ten deser podczas rodzinnych uroczystości organizowanych w domu i podzielić się tym nietypowym smakiem, którego, być może, nie wszyscy mieli okazję spróbować.

## MEL MAŃKOWSKA

W domu Mel bardzo popularne było danie, które większość Polaków zapewne zna, ale raczej pod inną nazwą. Nazywano je kluchy na gaciach, choć większość osób nazywa je kluchami na parze czy pampuchami. Skąd wzięła się ta nazwa? W dawnych czasach, około lat 90, na wsi nie używano pampersów, tylko materiałowych pieluszek. Nie były używane jedynie dla dzieci, ale również w kuchni. Oczywiście, osobne. Brat Mel któregoś dnia w kuchni zobaczył, że babcia przygotowuje jakieś danie, kluchy, używając tych pieluszek. Oczywiście nie tych samych, ale zadał wtedy pytanie „dlaczego babcia robi kluchy na gaciach?”. Od tamtego momentu rodzina nazywa to danie właśnie w ten sposób. Babcia zawsze zostawiała je na blacie w kuchni, robiła „porcję dla wojska dla dwóch osób”, więc leżały. Autorka opowieści przy powrotach z ogrodu, brała zimną, ale jeszcze miękką kluchę, smarowała maselkiem, posypywała cukrem i wracała na pole.

## *II rok studiów magisterskich*

### KACPER BIENKA

Kacper wyróżnia kilka wspomnień odnośnie dań, które kojarzą mi się z dzieciństwem. Pierwsze z nich to Ciasto Shrek, które uwielbia do tej pory. Jadane rzadko, jedynie na imprezy rodzinne, budzi nostalgiczne, radosne uczucia. Zwykle autorką dania była ciocia lub jej sąsiadka. Wspomnienia szkolne wiążą się z kolei ze stołowaniem się u babci. U niej w domu tradycją był rosół – nie tylko w niedzielę, jak w wielu polskich domach, ale również w czwartki. Kiedy babcia jeszcze pracowała, to nieżyjący już dziadek przyrządzał zupę. Kacper, jako fan tłustych rosółów, a dziadek właśnie taki robił, wolał ten przygotowany przez niego. Dlatego, mimo że rosół to raczej typowe polskie danie, które je często większość rodzin, niedzielny obiad u babci wiąże się również z uczuciem nostalgii. W każdą niedzielę odbywają się spotkania rodzinne – co tydzień po kościele o 11:00 podawany jest obiad. Drugie danie to zwykle mięso z surówką, ale na pierwsze to zawsze musi być rosół, który stanowi stały element tygodnia.

## JULIA FRYDLEWICZ

Dziadkowie Julii pochodzili z Kresów Wschodnich, a co za tym idzie, przywieźli ze sobą mnóstwo przepisów. Zwykle były to rzeczy mocno ziemniaczane, np gołąbki, nie z mięsem, ale z ziemniakami i śmietaną. Ulubionym daniem Julii z tych przepisów są pierogi z ziemniakami i kiszoną kapustą. Ciasto klasyczne pierogowe, mąka wygnieciona z wodą. Jako farsz dawało się rozgniecione ziemniaki z drobno pokrojoną kapustą, mieszano. Do farszu dodawana też była karmelizowana kapusta. Warto jednak wspomnieć o trzech sposobach jedzenia tych pierogów: pierwszy to na sucho, czyli po prostu same. Drugi, z tłustą śmietaną, zazwyczaj osiemnastką oraz trzeci, ze słoniną, wytapianą w domu, na starym piecu, która przetapiała się cały dzień i potem bardzo długo czuć było jej zapach.

## *Goście specjalni*

### STAROBOGACZOWICKIE LECZO

Choć leczo jadane w Starych Bogaczowicach podczas letnich badań stało się dla nas już kultowe, to złośliwi mówią, że powstało, bo panie nic innego nie umiały przyrządzić. Leczo zaczęło towarzyszyć badaniom archeologicznym jeszcze na zamku Rogowiec, już od końca czasów PRL-u, kiedy kiełbasa do niego była kupowana na kartki. W tamtych czasach wynajmowane było mieszkanie u chłopca, trzeba było rozpalać drewnem przynoszonym z lasu piec, na którym mieścił się jeden gar. Niezmiennie przygotowywane z warzyw sezonowych (kabaczka, cukinii, papryki) i zabójczo ostre – co można stwierdzić m.in. po tym, czy osobom w okularach te okulary parują podczas jedzenia.

## BAŁABAS

Przepis, który dotarł do Starych Bogaczowic z Teofipólki wraz z przesiedleńcami z Kresów Wschodnich. Pani Irena Kurowska wspominała, jak podczas wesela nie mogła się doczekać momentu, w którym zostanie podany bałabas. A my nie możemy się doczekać, żeby przedstawić ten przepis.

**Składniki:** 3 laski cynamonu cejlońskiego; Sok z 3 cytryn (jedną obrać ze skórki) (za PRL-u, kiedy brakowało cytryn, można było dodać octu dla kwasowości); 6-7 goździków; ½ szklanki cukru; Karmel z 3 łyżek cukru; Woda lekko gazowana lub gazowana.

**Sposób przygotowania:** Na początku należy przygotować karmel. Na patelnię lub do rondelka dodaje się 3 łyżki cukru i opala się go na ogniu, aż zbrązowieje. Trzeba uważać, aby nie przywarł do naczynia. W razie potrzeby podlać lekko wodą.

Do większego naczynia wlać 5 litrów wody i dodawać po kolei goździki, cynamon, cukier i karmel. Całość gotować przez 20 minut. Do tego dodać sok z cytryn i gotować jeszcze przez chwilę. Następnie odstawić do ostudzenia i wstawić do lodówki na 24 godziny.

Bałabas podawać zmieszany z lekko gazowaną wodą. Można również podać napój na ciepło lub zamiast wody wykorzystać alkohol.



**Praca na okładce głównej:**

→ Weronika Cipirska

**Modelki na okładce tylnej:**

→ Kety Gaviro

→ Asturia z Prackich Łąk

**Osoby autorskie wywiadów:**

→ Iris Maciejewska

→ Apolonia Omelaniuk

**Korekta:**

→ Iris Maciejewska

→ Mel Mańkowska

→ Apolonia Omelaniuk

**Skład i grafika:**

→ Wanessa Bazak

**Szczególnie podziękowania dla wszystkich Interlokutorów,  
których wiedza pomogła nam w zrealizowaniu projektu**