

Kulinářská mozaika



Kulinářská mozaika v Paszowicích

V polovině června (10.-12.6.2011) se uskutečnila poslední akce realizovaná v rámci projektu Česko-polská mozaika. Podpora tradic a spolupráce obcí Rapotín a Paszowice. Po úspěšné dubnové „Sportovní mozaice (Rapotínské hry bez hranic)“ se dějiště přesunulo do malebných Paszowic, do krajiny vyhaslých vulkánů.

Kulinářskou mozaiku, na níž jsme měli podle instrukcí jen ukázat přípravu pravých českých knedlíků, doprovázely také oslavy 65-ti letého výročí založení místního hasičského záchranného sboru a tím i tradiční hasičské závody a oslavy Svatého Floriána, patrona hasičů. Ovšem autobus, který se v sobotu brzy ráno vypravil z Rapotína, odvážel osádku a náklad ještě pestřejší – dospělé i juniorské družstvo hasičů, výčepního, tříčlenný profesionální kuchařský tým, bečky s Šerákem, lodnu knedlíků a bezmála 20 kg hovězího masa pro výrobu pořádného guláše. Copak lze hostit jen suchým knedlíkem, byť ve zdejších končinách věhlasným a exotickým?

Zatímco na hlavním bojišti probíhal slavnostní ceremoniál, předávaly se dary (Obec Rapotín a JSDH Rapotín věnovaly Paszowicím sošku Sv. Floriána), medaile a vyznamenání, ve skromné a dusné kuchyňce kulturního domu, připravovala paní kuchařka Burdová s pomocnicemi guláš. Klaním se optimizmu a profesionalitě, s jakou se nelehkého úkolu zhostily, a děkuji za skvělou reprezentaci naší obce, o níž svědčí velký úspěch Rapotínské hospody!

Kulinářská mozaika přinesla ochutnávku pro nás nepříliš známých pirohů s různými druhy náplní. Pirohy stály dlouhou dobu ve stínu polské kuchyně. Jako pokrm chudých v paletě bohaté nabídky nebudily zájem. Pozvolna však začali především cizinci objevovat kouzlo jídla, které lze připravit prý až na sto způsobů. Dnes už pirohy vévodí jídelníčku polských restaurací po boku národního jídla – bigosu (směs několika druhů masa a uzenin se zelím a zeleninou), červeného boršče a žurku. Sláva tohoto pokrmu se dokonce dostala i za oceán.

Nevšední zážitky nás však čekaly i druhý den, na farmě v Bolkowicích jsme si vyzkoušeli zapomenutá řemesla, např. práci s hrnčířským kruhem, kovářství nebo výrobu svíček z pláství.

Poslední společná akce projektu byla mimořádná, zakončovala jednu etapu vzájemné spolupráce a pomalu začala rozvíjet druhou...Určitě se máme i v brzké době na co těšit, Rapotín totiž našel v Paszowicích skutečně hodnotného partnera!

Jako střípek z kulinářské mozaiky, přinášíme do Rapotína recept na přípravu polských pirohů. Tak tedy dobrou chuť a chcete-li polsky, smacznego!

Pirohy:

Na vál vysypeme necelý kilogram mouky, uděláme důlek, přidáme 1 vejce a 2 žloutky, trochu soli, lžičku másla a vlažnou vodu – vody tolik, co těsto vezme. Chudší

verze těsta: mouka, sůl, voda. Těsto vypracováváme rukama, musí být vláčné. Hotové těsto na vále podsypeme moukou a vyválíme na co nejtenčí placku, z níž vykrajujeme kolečka pomocí sklenky nebo porcelánového hrnku. Do jejich středu vkládáme vychladlou náplň (tvaroh, špenát, mleté maso, zelí s uzeninou apod.). Kolečka překládáme na půl a okraje velmi dobře stlačíme. Pirohy vkládáme do vařící vody a až vyplavou na hladinu, vaříme ještě 10 minut. Poté je pomastíme máslem a podle chuti podáváme s osmahnutou cibulkou nebo kysanou smetanou. Můžeme také, po vzoru starých hospodyň, uložit pirohy do máslem vymazaného hrnce a schovat pod peřinu. Takto „došly“ (nabraly příslušný šmak), byly lepší než čerstvě vařené a mohly prý pod peřinou stát i celý den.