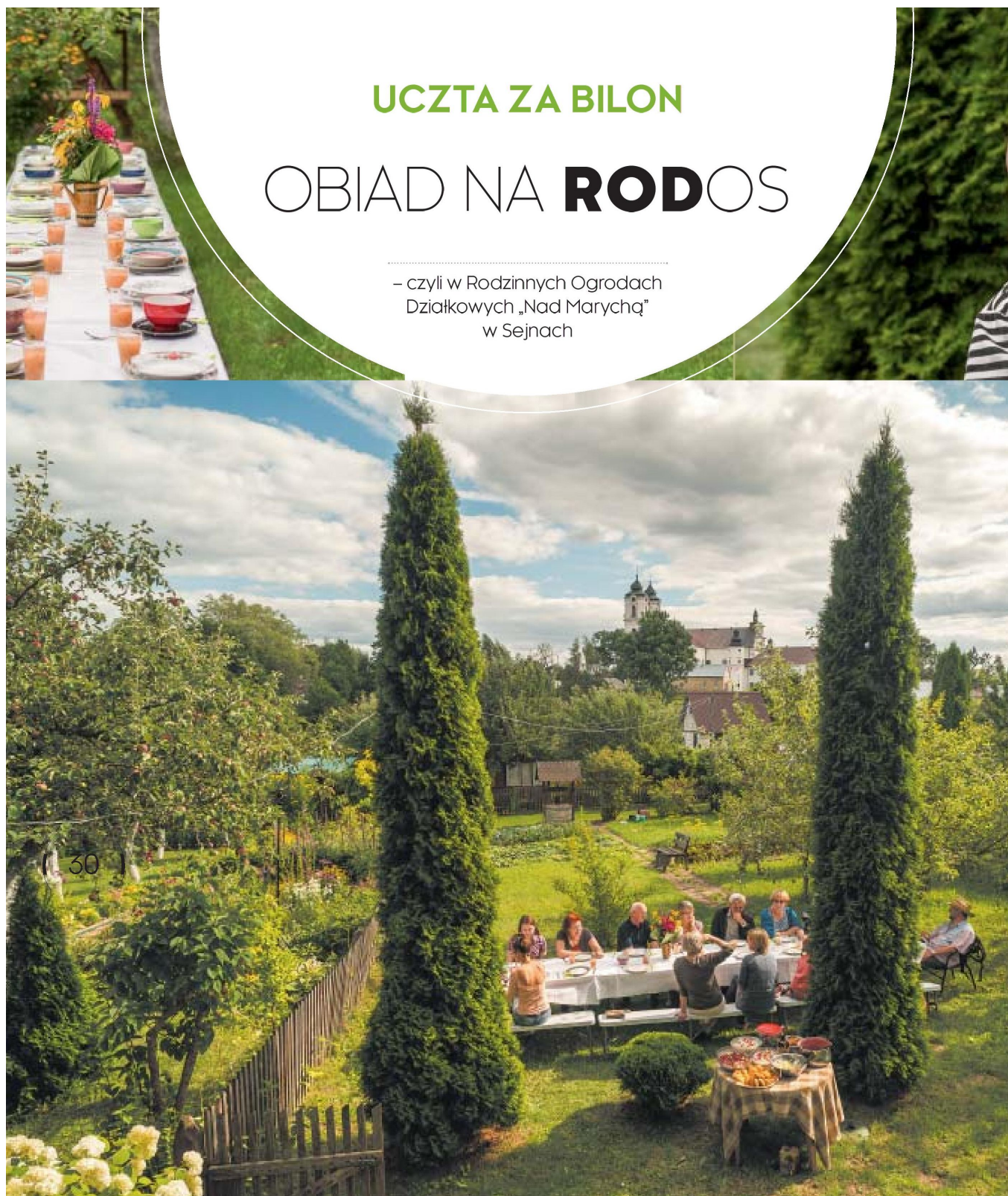
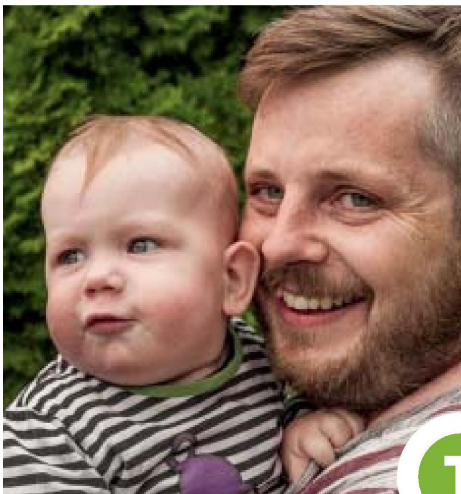


UCZTA ZA BILON

OBIAD NA **RODOS**

– czyli w Rodzinnych Ogrodach
Działkowych „Nad Marychą”
w Sejnach





IGOR
NAZARUK



FOTO
PAWEŁ FIGURSKI



MENU
EWA WIŚNIEWSKA



Rodzinny
Ogród
Działkowy
„Na Marychą”
w Sejnach

Trzy lata temu do Centrum Sztuki Współczesnej w Warszawie na trzymiesięczny projekt przyjechali Juliette Delventhal, szefowa kuchni w Headlands Center for the Art z Sausalito w Kalifornii, i artysta Paweł Kruk. Ich akcja polegała na uprawie ogrodu warzywno-ziolowego na terenie CSW. Poszedłem go zobaczyć. Przy ścianie Laboratorium odkryłem małe wyspy zieleni ogrodzone drewnianym płotem: grona pomidorów, kilka zwędzonych buraczków, zielone minipapryki, gałązkę fasoli i szczyptę szczypiorku. Rachityczne toto – spodziewałem się zatopić w bujnym warzywniku pełnym potężnych pomidorów, grubolistnej bazylii i wielkich jak piłka lekarska głów kapusty. Pomyślałem wtedy o naszych działkowcach, tej ogrodniczej braci rozsianej po miastach i miasteczkach całej Polski. Nawet nie wiedzą, że wyznaczają światowe trendy z pogranicza kuchni i sztuki nowoczesnej. Nie mają świadomości, że są apostołami permakultury, recyklingu i ekologii. A przede wszystkim – zdrowego stylu życia.

Ogródki działkowe były, odkąd pamiętam, jednak nie zawsze kojarzyły mi się z błogostanem i wakacjami. Kiedy jeszcze mieszkalem z rodzicami, bładym świtem biegałem otwierać foliak, „żeby pomidory się nie zaparzyły w pełnym słońcu”. Po szkole, ale też, niestety, w wakacje godzinami pełem grządki marchwi, pietruszki i innych warzyw. Podobnie jest w przypadku Ewy, której traumatycznym wspomnieniem z rodzinnej działki jest zbieranie stonki ziemniaczanej do słoika. Odkąd wyjechaliśmy z domów, w ogródkach działkowych jesteśmy tylko gośćmi. Spacerujemy też po działeczkach dzielących Saską Kępę i Grochów, niedaleko naszego domu w Warszawie.

Nie są to jednak ogrody w pełnym tego słowa znaczeniu. Warszawscy działkowcy, jak zresztą inni z wielkich miast, działki traktują hobbystycznie. Zamiast uprawiać warzywa i owoce, strzygą trawniczki, doglądają kwiatów, czasem uli i gołębi. Nie umniejszam wagi ich pracy i sposobu spędzania wolnego czasu. Chwała im za to. Sejneńscy działkowcy, podobnie jak inni z mniejszych miast, ogródki działkowe cały czas traktują utylitarnie, po gospodarsku.

– Bo warzywa swoje, doglądane, wiadomo, czym podlewane, naturalne, zdrowe – mówią i mają rację. A ile przy tym pracy! Niejeden powiedziałby, że się nie oplaca. Ale w tym przy-

padku nie o pieniądze chodzi, lecz o smak, świeże powietrze, swój kawałek zieleni. A to, że warzywa i owoce z Sejn soki czerpią z rzeczki Marychy, to już inna sprawa.

Działkowa uczta była dla nas nie lada wyzwaniem. Gości mieliśmy zacnych – najbliższych działkowych sąsiadów, a przy okazji ludzi, których znam od dziecka. Stawili się (na działce wujka, bo na naszej za wiele dobra było do zdeptania) punktualnie jak w szwajcarskim zegarku. Obiad na 20 osób – sejneńskie ogródki dawno czegoś takiego nie widziały. Do stołu zasiadli państwo Stabińscy, rodzice mojej pierwszej dziewczyny. Była pani Budkiewicz z dwiema wnuczkami i córką Kingą, z którą chodziłem do podstawówki, państwo Turowiczowie, Żegarscy, ciocia Bożena z córką Kingą, byli w końcu moi rodzice, gospodarze uczty, a także Zosia z Pawłem i Ksenia z córką Mileną. Ta sytuacja, w której przy jednym stole spotyka się tyle światów i brzmi tyle historii, może się nie powtórzyć.

Czas płynął wolno i niczym w słonecznej Toskanii obiad zamienił się w późną kolację.

Najpierw podaliśmy zupę wiśniową z domowym makaronem, który schnął sobie spokojnie na słońcu pod jabłonką. To nic, że warzyła nam się śmietana. Gospodynie nam to wybaczły, a panowie nawet nie zauważyli.

Daniem głównym była babka ziemniaczana, sejneński specjal, a dla mnie egzamin kulinarnych umiejętności. Babkę w Sejnach zna każdy, jej smak ma zapisany w DNA. Postanowiliśmy zrezygnować z tradycyjnych skwarek ze słoniny lub boczków, które ziemniaczanemu ciastu nadają wilgotność, a skórce – chrupkość. Zamiast nich w babce znalazła się cukinia duszona wcześniej z cebulą i przyprawami. Babkę piekliśmy na liściach kapusty w jednej blaszce, a na botwinie – w drugiej. Przy okazji dowiedziałem się, że sposób pieczenia bab, ciast i chlebów na różnorakich liściach jest na Sejneńszczyźnie tradycyjny i znany od pokoleń. Do babki przygotowaliśmy ogrodowe pesto z pietruszki i bazylii oraz delikatny sos jogurtowy z pieczonego czosnku. Tradycyjnie babkę ziemniaczaną podaje się jedynie z kleksem śmietany. Muszę przyznać, że pochwały sejneńskich gospodyń, specjalistek w przyrządzaniu babki, miło polechwały moje kulinarne ego.

Na deser do kawy była szarlotka z przepisu cioci Bożeny – z jabłkami z ogrodu, bezą z budyniem i śmietanową polewą. Nasi goście

przynieśli pieczonego kurczaka, chrupiące, smażone w głębokim tłuszczu pierogi z jagodami i ogórki małosolne. Było też wino, a dla panów coś mocniejszego, oraz krojona cienko jak na carpaccio, zmrożona na kamień solona słonina. Jak to na działce.

Wracając do soków z Marychy – Marycha to rzeka przepływająca przez Sejny tuż obok domu rodziców. Możecie wierzyć lub nie, ale to dzięki niej nasze potrawy smakowały wyjątkowo. Walory rzeki dostrzegli też mieszkańcy Sejn. Postanowili stworzyć fundusz na jej rewitalizację i już zaczęli zbierać na Marychę. Jeśli uda się zdobyć fundusze, w rzece zamieszkają raki. Wtedy to dopiero będą ucztę. ●



Uczestnicy obiadu. Od lewej: pani Budkiewicz, pani Turowicz, pan Żegarski, Igor, Milena i Ewa

ZUPA WIŚNIOWA Z DOMOWYM MAKARONEM

Zupa

2 kg wiśni – 6 zł*

kisiel z czerwonych owoców – 2 zł

cukier do smaku

duża słodka śmietana do zabielenia (opcjonalnie) – 3 zł

Przygotowanie

Wiśnie wydryluj. Gotuj z wodą, dopraw cukrem. Jeśli chcesz zupę zagęścić, dodaj kisiel, możesz też zblendować część wiśni. Dodaj śmietanę rozmieszaną w niewielkiej ilości letniej zupy, gotuj, aż wiśnie puszczą sok i zupa nabierze intensywnego smaku.

Domowy makaron

1 kg mąki – 1,50 zł

4 jaja – 4 zł

woda, sól, 2 łyżki oleju

Na stolnicę wysyp niecały kilogram mąki (reszta przyda się do podsypywania makaronu). We wgłębienie wbij jajka, dodaj szczyptę soli, 2 łyżki oleju i niewielką ilość wody. Energicznie wyrabiaj ciasto, w razie potrzeby podlewaj wodą, do czasu aż ciasto przestanie się kleić. Powinno być gładkie, błyszczące i sprężyste. Podziel je na kilka części. Posyp stolnicę mąką. Rozwałkuj cienko, znów posyp mąką, żeby się nie skleіło, i zwin w luźny rulon. Pokrój w cienkie paski. Makaron gotuj w osolonej wodzie.

Koszt: ok. 17 zł



BABKA ZIEMNIACZANA Z CUKINIĄ

(składniki na dwie duże blachy)

6 kg ziemniaków – 6 zł
 4 duże cebule – 1 zł
 6 jaj – 6 zł
 ok. 1 kg mąki – 1,50 zł
 3 cukinie – 3 zł (nasze pochodziły z ogródka)
 3-4 ząbki czosnku – 2 zł (nasz był również z ogródka, ostry jak diabeł)
 liście kapusty bądź botwina (dostaniecie je za darmo od sprzedawców warzyw lub zaprzyjaźnionych działkowców)
 olej, sól, pieprz, kumin, cynamon, ostra papryka do smaku

Przygotowanie

Zetrzyj drobno obrane ziemniaki i dwie cebule. Dodaj jajka, mąkę oraz przyprawy.

Podsmaż plastry cukinii z dwiema cebulami, przypraw do smaku i dodaj do ziemniaków, wymieszaj. Ziemniaczane ciasto powinno mieć dość gęstą konsystencję. Blaszkę wysmaruj olejem, wyłóż dno

liśćmi kapusty bądź botwiny. Na nich równomiernie rozłóż ciasto. Piecz ok. 1 godz. w temperaturze 180 st. C do momentu, aż wierzch się zrumieni. Podawaj ze śmietaną.

Koszt: ok. 20 zł



SZARLOTKA CIOCI BOŻENY

Ciasto (duża blaszka)

5 jajek (białka oddzielnie do wykorzystania na bezę) – 5 zł
 1 szklanka cukru – 0,50 zł
 2 łyżeczki proszku do pieczenia – 1,50 zł
 1 cukier waniliowy – 1,50 zł
 300 g masła – 7 zł
 4 szklanki mąki – 1,50 zł
 małe opakowanie śmietany 18-proc. – 2 zł
 2 kg kwaśnych jabłek – 3 zł (nasze były z ogrodu)
 łyżka masła do smażenia jabłek
 łyżka bułki tartej

Beza

5 białek
 1/4 szklanki cukru
 2 budynie śmietankowe – 4 zł

Polewa śmietanowa

1 duża śmietana 18-proc. – 3 zł
 2 szklanki cukru – 1 zł

Przygotowanie

Masło utrzyj z 5 żółtkami i szklanką cukru. Dodaj mąkę, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, śmietanę i szybko zagnieć ciasto. Podziel na pół i schowaj do lodówki. Obrane jabłka podziel na ósemki. Podsmaż chwilę na maśle. Białka ubij na sztywną pianę, następnie małymi partiami dodawaj cukier, cały czas ubijając. Na koniec dodaj budynie i miksuj jeszcze przez chwilę. Blaszkę do pieczenia wysmaruj masłem. Wyłóż dno połową ciasta, posyp bułką tartą. Rozłóż jabłka, następnie pianę ubitą z budyniem. Na wierzch pokrusz drugą połowę ciasta. Piecz przez 45-50 min w temperaturze 180 st. C. Upieczone, gorące ciasto posmaruj z wierzchu śmietaną wymieszaną z cukrem.

Koszt: ok. 32 zł

Na produkty wykorzystane podczas naszej uczyty wydaliśmy ok. 70 zł, co w przeliczeniu na jedną osobę wyniosło ok. 3,50 zł. To niezły wynik za trzydniowy obiad.

*Podane ceny nie uwzględniają kosztów przypraw, dodatków, energii itd., pochodzą z targu rolnego odbywającego się dwa razy w tygodniu w Sejnach i z popularnej sieci dyskontów.