

PRZEPISY Z RODZINNYCH NOTATEK

Panie z Klubu Seniora w Bartodziejach gotują tradycyjne potrawy wsi radomskiej. Przebojem są pączki z ziemniaków i pampuchy na słodko

27. VIII 2010 GW



Zofia Bysiec

- Jak tam pieczarki, dziewczyny? - słychać było z kuchni na śródowym spotkaniu. Seniorki gotowały gołąbki z kaszy gryczanej i grzybów. - To przepis mojej mamy. Jako dziewczyna dużo gotowałam i takie potrawy pamiętam z domu - mówi Elżbieta Swiniarska.

Na czterech wakacyjnych spotkaniach panie przyrządziły kilkanaście przysmaków. Wśród nich były: zupa z mięsa mielonego, chłodnik z czerwonych buraków, kotlety z fasoli i zupa z dyni. Furę zrobili pączki z ziemniaków oraz pampuchy na słodko, czyli kluski gotowane na parze.

- Gotujemy głównie potrawy oparte na ziemniakach, nasionach strączkowych i grzybach - mówi pani Teresa.

Projekt zatytułowany „Przepisy naszej babci - promocja tradycyjnych potraw wsi radomskiej” otrzymał dofinansowanie z programu „Działaj lokalnie”. Dzięki temu klub mógł kupić kuchnię gazową. Reszta była w rękach klubowiczek. Panie same przyniosły produkty i przepisy; czasem ze starych notatek rodzinnych, ale najczęściej z głowy - zapamiętane z młodości, zasłyszane od babć i mam.

Seniorki są zgodne: kulinarne spotkania w klubie to świetna rozrywka. - Troszkę się człowiek oderwie od tej roboty na wsi. Ja właśnie krowy spędziłam i zaraz tutaj przybiegłam - opowiada pani Maria. - Bardzo lubię gotować. Mąż aż się czasem dziwi, co ja tam znowu wymyślam. A ja zawsze wymyślę jakieś nowe płacuszki czy coś.

Panie cieszą się, że mogą wymienić się między sobą pomysłami kulinarными.

- Na pewno prześlemy te przepisy naszym dzieciom i wnukom, czy raczej wnuczkom - mówi pani Elżbieta.

Do klubu seniora należy ponad 30 osób. Są wśród nich i panie, i panowie, z tym że ci ostatni nie za bardzo pałają się do gotowania. Pomagają za to w ustawianiu stołów, sprzątaniu i oczywiście w... degustacji.

Klub w Bartodziejach nie raz pierwszy zajmuje się kuchnią regionalną. W ubiegłym roku zorganizował akcję „Sto potraw z ziemniaka”. Wśród nich były tradycyjne potrawy wsi radomskiej, czyli porka i żelazniki.

- Żelazniki to takie kluski kładzione łyżką. Przepis znam od rodziców. Można je jeść i na słońcu, i na słodko. Kiedyś się tak gotowało, że by potrawa była uniwersalna - mówi Krystyna Życka.

Dotacja na projekt przyznana została w ramach programu „Działaj Lokalnie” Polsko-Amerykańskiej Fun-



Klub Seniora w Bartodziejach. Po wspólnym gotowaniu czas na degustację zupy z dyni

dacji Wolności realizowanego przez Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce i Stowarzyszenie Centrum Młodzieży ARKA. Potrawy klubu seniora zostaną zaprezentowane na festynie organizowanym przez szkołę w Bartodziejach we wrześniu. Znaj-

dą się też w specjalnej broszurce promującej lokalne przysmaki.

Cały czas czekamy na wspomnienia kulinarne, przepisy, anegdoty, opowieści. Można je przysłać na adres: listy@radom.agora.pl lub zamieszczać na stronie internetowej www.ugo-

Przepisy klubowiczek

Pączki z ziemniaków

- Składniki:
- 1,5 kg mąki pszennej
- 1 kg gotowanych ziemniaków
- 10 dag drożdży
- 5 jaj
- 1/2 szklanki cukru
- 1 kieliszek spirytusu
- 1 kostka masła
- cukier wanilinowy

Wszystko pokroić i zagnieść. Uformować pączki. Smażyć w głębokim tłuszczu jak normalne pączki. - Rewelacja! W życiu by nikt nie powiedział, że to z ziemniaków - zachwala ją kucharki z Klubu Seniora.

Farsz do gołąbków z kaszy gryczanej i grzybów

- Ugotować kaszę gryczaną i ostudzić. Podsmżyć na maśle drobno pokrojoną cebulkę. Zetrzeć na tarce pieczarki (nie obrać) i podsmżyć. Całość wymieszać. Przygotować normalne gołąbki. ©

tujo. Przypominamy też, że trwa głosowanie na kulinarny hit regionu. Można wybierać w dwóch kategoriach: produkt i potrawa. Zasady głosowania na kuponie poniżej. ©