

Kluski ziemniaczane z białym serem



zgłoszony na LPT przez Annę Patyk, KGW w Bronisławiu, gm. Dobre (powiat radziejowski)

O popularności ziemniaków na Kujawach świadczą wzmianki w etnograficznych opracowaniach dotyczących pożywienia : „Popularnym artykułem spożywczym w dawnej kuchni były ziemniaki, nazywane popularnie kartoflami. Stanowiły jeden z podstawowych składników codziennych posiłków” – **D. Kalinowska „Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach”** „... kartofle na Kujawach od końca XIX wieku należy uznać za podstawowy artykuł spożywczy. W każdej kuchni (...) obiad bez kartofli był nie do pomyślenia.” – **Z. Przybylak „Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska”** „Ziemniaki zaczęły dominować w jadłospisie wiejskim pod koniec XIX wieku. Z czasem stały się podstawowym produktem w wiejskiej kuchni.” – **G. Szelańska „Kuchnia z rodowodem”**.

Słowa kujawskiej piosenki obrazują co lud kujawski jadał, zwłaszcza w poście: „Co Kujawiok w poście jado żadyn szlachcic nie posiada: groch, kapusta, kasze, kluchy, Kujawioki chłopcy zuchy” . Pierwszą wzmiankę o okraszonych kluskach z białym serem znajdujemy u Oskara Kolberga: „Obiad (...) złożony zwykle z dwóch potraw. Są niemi pospolicie wybrane z następujących, jak (...) kluski rżane (żytnie podługowate) ze słoniną lub z nabiałem (...)” - **O. Kolberg „Dzieła wszystkie. Kujawy cz. I”** ; dokładniejsze przepisy podają następujący: „Kluski przecierane z ziemniaków: 7 dużych ziemniaków zetrzeć na tarce, odlać trochę wody, wsypać sól. Do ziemniaków wsypać tyle mąki żytniej, aby ciasto było gęste. Zagotować w garnku wodę, osolić i wrzucać łyżką ciasto. Gotuje się tak długo, aż wszystkie opadną na dno garnka. Po ugotowaniu wylać na durszlak i przepłukać zimną wodą. Kluski ziemniaczane (...) dobre są smażone ze skwarkami ze słoninki.” – **D. Kalinowska „Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach”**. Kluchy ziemniaczane z okrasą i białym serem: 1 kg kartofli [ziemniaków], mąka, ½ kg białego sera, 30 dag boczku, 2 średnie cebule, sól. Ziemniaki zetrzeć, odcisnąć sok , dodać sól, mąkę i wymieszać. Do gotującej wody wrzucać łyżką porcję ziemniaków. Boczek przysmażyć z cebulą dodać do świeżo odcudzonych, wcześniej przygotowanych klusek, wszystko wymieszać z pokruszonym serem. Można podawać z ugotowaną kwaśną kapustą” – **G. Szelańska „Kuchnia z rodowodem”** „Kluski ziemniaczane z serem: składniki: 1 kg ziemniaków, ½ kg sera, 20 dag boczku, 1 duża cebula, sól, mąka, 1 jajko. Wykonanie: ziemniaki obrać i zetrzeć na drobnej tarce, dodać jajko, mąkę do gęstości, sól i wymieszać.

Do gotującej, osolonej wody kłaść łyżką kluski (drobne lub grubsze, w zależności od upodobań). Na patelni wysmażyć z boczku lub słoniny skwareczki, dodać pokrojoną w kostkę cebulkę, zrumienić, ale nie za bardzo. Kluski wymieszać z dobrze odcisniętym, rozkruszonym białym serem i skwarkami.” – **D. Kalinowska „Gzik, żur i prażucha”**.

Kluski ziemniaczane są często przygotowywane na Kujawach w dni bezmięsne (piątki) lub soboty i stanowią podstawowe danie obiadowe lub są spożywane na kolację. Potrawa ta, ze względu na łatwość przygotowania i dostępność podstawowego składnika, jakim są ziemniaki spowodowała, że są spożywane bardzo często. Przepis na kluski ziemniaczane znajduje się także w Kuchni Polskiej z 1955 roku, od lat nie uległ on żadnym zmianom: duże kartofle obrać, opłukać, zetrzeć na tarce, po starciu lekko odcisnąć, Podstawowym surowcem do wyrobu szarych klusek są surowe starte ziemniaki, które nadają potrawie szarą barwę, Charakterystyczne jest to, że do sporządzania klusek używa się startych na drobnej tarce surowych ziemniaków (w Wielkopolsce, również ziemniaków gotowanych). Podaje się je jako danie samodzielne, okraszane skwarkami ze świeżej lub wędzonej słoniny z dodatkiem białego sera. W niektórych gospodarstwach, gdzie hoduje się krowy, kluski ziemniaczane/kartoflane popija się nieprzegotowanym, chłodnym mlekiem.