

## Poliwka



Zgłoszony przez Lucynę Zacharek z Koła Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu (gmina Dobre, powiat radziejowski)

Poliwka to niezbyt gęsta, zawieszista zupa, o charakterystycznym kwaskowatym zapachu i smaku nadanym przez serwatkę lub maślanek używaną do sporządzenia potrawy, koloru od białego przez kremowy do jasno-żółtego. Składnikiem zupy jest również ryż. Poliwkę można podawać z rozkruszonym, białym serem, ugotowanymi w łupinach ziemniakami i chlebem z masłem. Każdy jadł jak lubił jedni tylko z ryżem, inni z białym serem, a byli i tacy którzy preferowali wersję pełną z ryżem, serem, ziemniakami i zagryzali do tego chleb posmarowany masłem, dlatego na stole kładło się wszystkie dodatki.

Poliwka często przygotowywana była na śniadanie jako alternatywa dla żuru lub w dni, w których przestrzegano postu. Oskar Kolberg wspomina w swoich „Dziełach wszystkich” w części poświęconej Kujawom :”Straw ę codzienną Kujawiaków stanowią głównie: na śniadanie(...) Polewka z serwatką i kaszą. „ Dość szeroko znana jest również polewka gotowana na serwatce, maślanec lub zsiadłym mleku. Na Kujawach potrawę tę nazywają poliwka, (...) Przygotowuje się ją w ten sposób – do wrzącej wody z serwatką, maślanek lub zsiadłym mlekiem, wsypuje się mąkę, mątewką się rozmiesza, dodaje się mleka, śmietanki, czasem jajko ( Wersk, Młyny, Orle, Rakutowo).(...)

W Sędzinie robili i czasem robią, jak jest kasza jaglana, poliwkę z prosa. Do gotującej się wody wsypują kaszę jaglana, po ugotowaniu wlewają serwatki tyle ile wody, dodają soli, śmietany i zaprawiają mąką. Polewką tą zalewają kluski. Inni w tejsze wsi gotują polewkę z serwatką z ryżem lub kaszą jęczmienną z dodatkiem maślanek lub zsiadłego mleka, żeby była kwaśna. W innych wsiach jak Szymborze, Rakutowo, Izbica, Pieranie, Radziejów również gotują polewkę z kaszą na serwatce, kwaśnym mleku lub maślanec, doprawiają masłem, zaprażką z mąki i tłuszczu itp. Jada się ją z chlebem lub z kartoflami.” – M. Polakiewicz „Tradycyjne pożywienie ludowe w północnej Polsce.”

„ Umiejętność gotowania smacznej polewki była na Kujawach i Pałukach miernikiem dobrego przygotowania panny do małżeństwa. Znalazło to najpełniejsze odzwierciedlenie w sławnych dyngusowych przywoływkach kawalerów. Wyśmiewano się szczerze z panien, które „przypalały” poliwki, bo tak nazywano też polewki na Kujawach. (...) Polewki były szczególnie popularne w okresie przednówka. W zasadzie w wiejskich domach spożywano je przez cały rok, bo przecież mleko, a jeszcze częściej to, co pozostało po jego przerobieniu, było produktem najłatwiej dostępnym.” – Z. Przybylak „Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki”.

Przybylak przytacza szereg przepisów na poliwkę; oto jeden z nich: „Poliwka z serwatki po kujawsku: 3 łyżki kaszy jęczmiennej rozkleić w 3 szklankach wody gotując około 40 minut. Wlać do tego szklankę lub 2 serwatki. Oddzielnie ½ szklanki mleka, ½ szklanki śmietany kwaśnej i 1-2 łyżki mąki roztrzepać razem i wlać do poliwki. Zagotować. Dodać ½ szklanki mleka. Doprawić do smaku solą. Pokroić na sztabki grubości palca około ¼ kg odcisniętego twarogu. Położyć na talerzach i zalać gorącą polewką. Przygotowując polewkę, można zamiast słodkiego mleka stosować mleko kwaśne.

„Maślanka, która pozostawała po ubiciu masła często wykorzystywana była, podobnie jak serwatka do picia lub do gotowania polewek.” – G. Szelańska „Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego”. Kolejny z przepisów przytaczany przez autorkę: „Poliwka p. Aleksandry Zawadzkiej z Wichrowic, Kujawy: 1 szklanka ryżu, serwatka, twaróg, śmietana. Ugotować ryż w 3 szklankach wody, dodać serwatkę, zagotować. Wkruszyć twaróg, doprawić śmietaną.”

„ Na śniadanie bywały też polewki w różnych wersjach: na serwatce zasypane kaszą lub płatkami owsianymi, a w XX w. zaczęto jadać je z ryżem, zaklepane mąką i śmietaną, z dodatkiem kruszonego białego sera albo na mleku (maślance) z ziemniakami gotowanymi w łupinach. (...) Do najstarszych zup należały różnego rodzaju polewki. Prosta jej formą była woda zagotowana z solą i zasypana mąką żytnią albo pszenną, roztrzepana dobrze mątewką, a na koniec zaprawiona mlekiem, śmietaną lub słoniną. (...) Polewki przygotowywano też na serwatce bądź maślance.” – D. Kalinowska „Gzik żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej” Kilka przepisów na polewki (poliwki) odnaleźć możemy u D. Kalinowskiej w „Gzik żur i prażucha”: Polewka VI składniki: ok. 4 łyżek ryżu, 1l świeżej serwatki, woda, przyprawy, słonina. Wykonanie: ugotować ryż oddzielnie, z dodatkiem soli. Po odcedzeniu zalać serwatką i podgrzać. Przyprawić jeszcze solą do smaku oraz śmietaną i smażonymi skwarkami ze słoniny.” Inna wersja polewki: ” Składniki: 1,5l wody, ¾ szklanki kaszy jęczmiennej, ½ kg ziemniaków, sól, 1l maślanki lub serwatki. 1 łyżka mąki, ok. ½ l śmietany kwaśnej, 30dag sera białego. Wykonanie: do wrzącej wody wsypać kaszę, osolic i gotować do miękkości. Po ugotowaniu dolać maślankę lub serwatkę i zagotować, zaprawić śmietaną z mąką. Podawać z białym serem i ziemniakami w mundurkach.”