

Magiczny PEREHOD

*Kto siądzie tu do śniadania,
nieprędko wstanie od stołu.*

*Jest tyle spraw
do obgadania!*

*A Elka tylko dokłada kolejne
porcje, bo nic tak ludzi
nie zbliża jak jedzenie.*

TEKST JOANNA ZAGULA
ZDJĘCIA GUTK ZEGIER (WSPÓLPRACA FEKO ROUPPERT)



Na dworze jest mróz, ale nic sobie z tego nie robimy. Ogień tak miło strzela w kominu, na kuchni paruje już grzaniec z gruszkami i pomarańczami. Taki wieczór to najlepszy czas na opowieści. Kiedy pytam Elkę (wszyscy tak na nią mówią), jak trafiła w to miejsce, przynosi mi pękata kopertę i wysypuje na stół stos starych zdjęć. Uśmiechnięta rodzina pozuje przed domem porośniętym bluszczem, dziewczyny kąpią się w stawie, jest nawet portret puchacza. – Mówili na niego Puzio – uśmiecha się Elka. I zaczyna opowiadać. Pieszowola to majątek Krassowskich – rodziny jej męża Witka, znanego fotografa. W latach 20. nie było tu już dworku – spłonął podpалony przez Kozaków w 1915 roku – i domownicy przenieśli się do starej gorzelni. I nadal przyjmowali tu gości z Warszawy, którzy przyjeżdżali do nich na letnisko.

Misiek, puchaty wiejski pies, który kiedyś tu zabłądził, postanowił zamieszkać z Elką na stałe. Latem, gdy drzwi są otwarte, do domu zaglądają żaby, a raz nawet zawitał zaskroniec.

Pływali, grali w tenisa, polowali. Sami Krassowscy byli w okolicy bardzo lubiani. Kiedy więc Elka zamieszkała w wyremontowanym spichlerzu na terenie majątku, została przyjęta jak swoja.

W dzień targowy zabiera mnie do Urszulina. – Ci panowie od ryb, marchewki, od olejów są świetni, zawsze mnie zagadują – mówi, gdy spacerujemy między kłatkami z królikami, ozdobnymi kurami i workami buraków. Sprzedawca pomaga nam załadować do samochodu dziesięć kilo marchewek. W bagażniku leży już paczka z gryką z ekologicznego gospodarstwa, Elka wiezie ją do zaprzyjaźnionej kaszarni, a potem odbiera wspaniałą kaszę gryczaną. Białą niepaloną, z której zrobi świetne placki. W pobliskiej młeczarni kupuje karton masła – sklaruje je metodą prababci Witka. Rozpuszcza w ciepłej wodzie, a potem zmienia ją tyle razy, aż w końcu będzie czysta.



Legumina z nasionami chia

- WEŹ (NA DWIE PORCJE): • 3 łyżki nasion chia • szklankę mleczka migdałowego albo ryżowego • 2 łyżki kaszy manny • pół szklanki mleczka kokosowego • pół szklanki wody • pół szklanki świeżej żurawiny, najlepiej dzikiej • garść płatków migdałowych

Nasiona chia wsyp do pucharków i zalej mlekiem migdałowym albo ryżowym. Zostaw w lodówce na noc. Kaszę mannę ugotuj w wodzie z mleczkiem kokosowym. Kiedy ostygnie, przełóż do pucharków. Żurawinę zmiksuj i polej puddingi. Przed podaniem posyp płatkami migdałowymi.

Placuszki z kaszy gryczanej

- WEŹ: • 2½ szklanki kaszy gryczanej niepalonej • szklankę wody • 2 łyżki masła klarowanego • do smaku: czarnuszkę, kumin, przyprawę marokańską • miseczkę mrożonych kurek • pół cebuli • kilka gałązek estragonu • łyżkę klarowanego masła • pół szklanki gęstej śmietany

Zalej kaszę wodą i zostaw na noc. Rano zblenduj na gładką masę. Jeśli będzie za gęsta, dolej wody. Dodaj przyprawy i smaż placki na rozgrzanym maśle.

Kurki i cebulę posiekaj, podduś na maśle z estragonem. Podawaj z plackami i kleksem kwaśnej śmietany.



*Kafłową kuchnię obsiadły ptaszki wystrugane przez ludowych artystów.
A lniany abażur i poduszki ze starych swetrów zrobiła gospodyni.*





Elka gotuje bez cukru, ale mówi, że nie mogłaby żyć bez czekolady. Gorzkiej, oczywiście.

Ale kto spodziewa się po niej tradycyjnej polskiej kuchni, może się zdziwić. Elka lubi zaskakiwać. Tym, którzy świata nie widzą poza schabowym i bigosikiem, serwuje arabskie ciasta z kaszy manny, pachnące kwiatami pomarańczy, i jagnięcinę marynowaną w occie z przydomowych antonówek, uduszoną w rozmarynie. Z kolei gościom, którzy narzekają na polską kuchnię, że nudna i tłusta, woli podać pieczonego kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórką i sałatkę ze stokrotkami, które rosną przed domem. W ogródku na razie hoduje głównie zioła, ale marzy jej się warzywnik z prawdziwego zdarzenia. I walipini, czyli podziemna szklarnia. Rośliny sadzi się w dole przykrytym szybą, gdzie mają ciepło i rosną nawet zimą. – To pomysł południowoamerykańskich Indian Keczua – tłumaczy.

Kiedy gotuje, z kuchni dochodzą tak pyszne zapachy, że głodnemu trudno wytrzymać do obiadu. Czują pory



W przydomowym ogródku przez całe lato rosną zioła, a jesienią dynie. Po większe zakupy jeździ się na targ.

Zakwas buraczany

WEŻ: •około 3 kilogramów słodkich buraków •3-4 ząbki czosnku •kilka ziaren angielskiego •kilka ziarenek czarnego pieprzu •2-3 liście laurowe

Ziele z pieprzem utłucz w moździerzu, czosnek rozgnieć. Buraki obierz, pokrój w plastry i wrzuć do kamionkowego garnka. Dodaj przyprawy, zalej letnią wodą i przykryj. Zostaw w pokojowej temperaturze. Po 3 dniach zakwas zacznie pracować, a po 5-7 będzie gotowy. Przelej go do butelek i używaj do barszczu, a buraki dodaj do sałatki albo dorzuć do zupy.

Barszcz pieszowski

WEŻ: •litr zakwasu •kiszzone buraki z zakwasu •średnią marchewkę •3-4 tygodni buraków liściowych •niewielki kawałek selera •małą pietruszkę •liść laurowy •kilka gałązek świeżego tymianku •kilka utłuczonych kulek ziela angielskiego
DO PODANIA: •kilka utłuczonych ziarenek pieprzu •szklankę ugotowanej fasoli •2 jajka ugotowane na twardo •kilka łyżek śmietany •szczypiorek

Jeśli nie lubisz kwaśnego barszczu, wymieszaj zakwas pół na pół z wodą albo rosołem. Ja daję sam zakwas. Dorzuć pokrojone buraki, warzywa i przyprawy. Gotuj, aż zmiękną. Podawaj z fasolą i jajkiem. Udekoruj każdą porcję łyżką śmietany, posyp szczypiorkiem.

Wołowina duszona w czerwonym winie

WEŻ: •kawał (2-3 kg) dobrej wołowiny •kilka czerwonych cebul •3 garście śliwek (mogą być powidła bez cukru) •2 ząbki czosnku •kilka ziaren pieprzu •garść ziół: tymianku, ziarna kolendry, kwiatu muszkatowca, owoców jałowca •sól z Camargue •pół butelki wytrawnego czerwonego wina

Zioła z solą i pieprzem dobrze utłucz w moździerzu, natrzyj starannie mięso. Oblóż pokrojoną cebulą, śliwkami, startym czosnkiem, zalej winem, ponakłuj szpikulcem lub cienkim nożem i zostaw na noc w lodówce. Rano przelóż do wolnowaru i duś 7 godzin.





Pieczone warzywa

WEŻ: • kilka marchwi • 2 pory • 3-4 ziemniaki • czerwoną paprykę • 2 buraki • kilka małych cebulek • szczyptę gałki muskatołowej • kilka gałązek rozmarynu • łyżeczkę suszonego czosnku niedźwiedziego • kilka łyżek oliwy • 2 gałązki tymianku
NA SOS: • spory kubek jogurtu naturalnego • 3 duże ząbki czosnku • łyżeczkę łagodnej przyprawy curry

Warzywa umyj, obierz cienko i pokrój na średniej wielkości kawałki. Ułóż je na blaszce. Ziemniaki posyp gałką, marchewkę listkami rozmarynu, buraki tymiankiem, paprykę oprószyć czosnkiem niedźwiedzim. Skrop całość oliwą i piecz przez prawie godzinę w 190°C. Wymieszaj składniki sosu i zostaw na godzinę w temperaturze pokojowej, żeby się przegryzły. Warzywa z sosem podawaj do mięsa lub jako danie wegetariańskie.

Ciasto dla leniuchów

WEŻ: • 5 dużych jajek • 2 szklanki maku • garść moreli suszonych na słońcu • garść suszonych śliwek • garść orzechów włoskich • garść płatków migdałowych • dwa dojrzałe banany • pół szklanki płatków owsianych • pół tabliczki gorzkiej czekolady • dwie łyżki miodu

Mak zalej wrzątkiem i odstaw na noc. Rano odcedź, zalej czystą wodą i gotuj przez 20 minut. Odcisnij z nadmiaru wody i dwa razy przemiel w maszynce do mięsa. Dodaj miód i drobno pokrojone bakalie. Całe jajka ubij na puszystą pianę, dodaj masę makową i delikatnie wymieszaj. Dno foremki wysyp płatkami owsianymi i ułóż na nich plastry bananów. Wlej masę i piecz blisko półtorej godziny w 150°C. Wyjmij z piekarnika. Wierzch możesz posypać orzechami, polać czekoladą albo udekorować suszonymi owocami. Kiedy ciasto ostygnie, schowaj je do lodówki na 24 godziny. Podawaj z miodem lub sosem czekoladowym.

Frittata

WEŻ: • talerzyk pieczonych warzyw, do wyboru – ziemniaków, buraków, cebuli, marchewek, papryki (może zostało coś z obiadu) • pomidora • 4 jajka • kilka gałązek świeżego tymianku • garść startego sera

Pomidora sparz i obierz ze skóry, pokrój na kawałki. Warzywa pokrój na plasterki lub półplasterki. Wrzuć je na lekko natłuszczoną patelnię i podsmaż chwilę. Zalej rozbełtanymi jajkami i smaż, aż na wierzchu lekko się zetną. Teraz frittate trzeba odwrócić, by podpiekła się też z drugiej strony. Robi się to tak samo jak z naleśnikami. Na koniec dodaj świeży tymianek i posyp startym serem. Można też ser wymieszać wcześniej z jajkami, przed zalaniem warzyw. Frittata to doskonałe danie na chłodny, zimowy poranek.



duszone na klarowanym maśle i jakieś korzenne przyprawy. Słoiczki z ziołami na półkach w kuchni nie są podpisane, bo Elka gotuje na węd. Myli się rzadko, ale jak jej się już zdarzy, to – jak twierdzi – wychodzą wtedy najciekawsze dania. Przyznaje, że ma wielką potrzebę karmienia gości i to dlatego tak lubi gotować. Kiedy jeszcze mieszkała w Warszawie i prowadziła agencję fotograficzną, ciągle wpadali do niej przyjaciele, współpracownicy, czasem całe ekipy filmowe. Rzucała tylko: „Dajcie mi pół godziny” i zniknęła w kuchni. W Pieszowoli też nie narzeka na brak towarzystwa. Zimą przyjeżdża się tu na biegówki, wiosną – żeby obserwować ptaki, w wakacje – po spokój i ciszę.

Za starym parkiem, który należał do majątku Krasowskich, ciągną się stare stawy rybne. Dziadek Grzmisław wszystkie je ponazywał. Jeden z nich to Perehod, po ukraińsku przejście. Od niego wzięła nazwę pobliska ścieżka turystyczna w Poleskim Parku Narodowym. Szukając nazwy dla swojego gościnnego domu, Elka wymyśliła: Perehod – Magia Przejścia. Bo to miejsce zmienia ludzi. Jak powiedział jeden z gości: „Pobyt tu powinni przepisywać na receptę”. ■

KONTAKT DO WŁAŚCICIELI PEREHOD – MAGIA PRZEJŚCIA,
WWW.FACEBOOK.COM/PEREHOD.PIESZOWOLA.POLESIELUBELSKIE

