Kugiel z Przedborza

Smak, który opowiada historię

Kugiel z Przedborza to tradycyjna zapiekanka ziemniaczana z kawałkami wieprzowiny, od pokoleń pieczona całą noc w piecu chlebowym. Potrawa jest wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i od wieków stanowi kulinarną wizytówkę Przedborza nad Pilicą.

Jej historia łączy dwie kultury. Kugiel przygotowywali zarówno polscy, jak i żydowscy mieszkańcy miasta – Żydzi częściej dodawali gęsinę, a Polacy wieprzowinę. Wspólny był rytuał: garnek wstawiano do pieca wieczorem, aby danie było gotowe na niedzielny stół.

Do dziś kugiel kojarzy się z aromatem pieca, dymu i drewna. Najlepiej smakuje podawany prosto z garnka, a wielu smakoszy twierdzi, że jeszcze lepszy jest następnego dnia.



Przepis

Składniki:

- 10 kg ziemniaków
- 3 kg żeberek
- 1 kg karkówki
- 1 kg golonki
- 3 cebule
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu

Przygotowanie:

1. Obrane ziemniaki zetrzyj na drobną papkę.
2. Mięso pokrój w większą kostkę, cebulę grubo posiekaj.
3. Połącz ziemniaki, mięso, cebulę, sól i pieprz, a następnie dokładnie wymieszaj.
4. Przełóż masę do dużego garnka, przykryj i piecz całą noc w temperaturze 120–140°C.

Wskazówka: *Tradycyjnie kugiel piecze się w sobotę wieczorem, aby był gotowy na niedzielne śniadanie.*



Radomszczańska zalewajka

Kwaśna zupa o regionalnym rodowodzie

Radomszczańska zalewajka to tradycyjna potrawa od wieków związana z historią i kulturą regionu. Jej początki sięgają XIX wieku, gdy codzienna kuchnia mieszkańców opierała się na prostych, naturalnych produktach z pól i lasów.

Podstawą zupy był domowy żur przygotowywany z mąki żytniej i wody, do którego dodawano mączyste ziemniaki. Charakterystyczny, niepowtarzalny smak nadawały suszone grzyby – gąski, zwane również zieleniatkami.

Zalewajkę wzbogacano śmietaną albo wytopioną słoniną ze skwarkami. Do dziś pozostaje jednym z najbardziej rozpoznawalnych smaków ziemi radomszczańskiej.



Przepis

Składniki:

- żur
- 0,75 kg ziemniaków
- 1,5 l wody
- 15–20 dag słoniny
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól i pieprz
- suszone grzyby

Przygotowanie:

1. Przygotuj żur: mąkę żytnią zalej ciepłą, przegotowaną wodą, dodaj skórkę chleba i odstaw na 2–3 dni.
2. Namocz grzyby. Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj z cebulą, czosnkiem, liściem laurowym i zielem angielskim.
3. Dodaj rozdrobnione grzyby, wlej żur, zagotuj i dopraw do smaku.
4. Na końcu dodaj wytopioną słoninę ze skwarkami. Można podać ze śmietaną lub koperkiem.



Tatarczuch z Radomska

Smak, który przetrwał wieki

Tatarczuch to tradycyjny wypiek z mąki gryczanej, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Jego historia związana jest ze Stobieckiem Miejskim, dziś dzielnicą Radomska.

Legenda mówi, że uprawę gryki zapoczątkowali tu osiedleni niegdyś jeńcy tatarscy. Od nazwy tatarka wzięła się nazwa placka – tatarczuch. Już w XVI wieku sprzedawano go na lokalnych jarmarkach i odpustach.

Wypiek zaskakuje słodkawym, miodowym posmakiem i wilgotnym miąższem. Dziś jest rarytasem regionalnej kuchni, a tradycję jego wypieku z powodzeniem ożywia Julita Sadawa.

Przepis

Składniki:

- 1 kg mąki gryczanej
- 2 szklanki kwaśnego mleka
- 1 szklanka słodkiego mleka
- 10 dag drożdży
- 1–2 łyżki wody
- 1 łyżeczka cukru
- 5 łyżek miodu
- 3 łyżki melasy
- 1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie:

1. Połącz oba rodzaje mleka i lekko je podgrzej.
2. Dodaj mąkę, cukier, miód, melasę i sól. Drożdże rozprowadź z wodą i wmieszaj do masy.
3. Przykryj ciasto lnianą ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia.
4. Przełóż do foremek i piecz 40–50 minut w 180°C.

Wskazówka: *Po upieczeniu skrop wierzch wodą i jeszcze chwilę dopiekaj dla chrupiącej skórki.*



Kwosek z prażuchami

Kwaśny smak tradycji Ziemi Kobielskiej

Kwosek z prażuchami to jedna z najbardziej charakterystycznych potraw Ziemi Kobielskiej, wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Powstała z prostych składników dostępnych w gospodarstwie: ziemniaków, mąki i kiszonej kapusty.

Sekretem dania są prażuchy – miękkie kluski z ziemniaków i uprażonej mąki pszennej, wyrabiane tradycyjnie drewnianą pałką. Ich delikatny, lekko palony smak idealnie łączy się z kwoskiem, czyli kwaśną zupą gotowaną na kiszonej kapuście i wędzonce.

Dawniej danie gościło w wielu domach przynajmniej raz w tygodniu. Dziś przypomina o prostocie dawnej kuchni i rodzinnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Przepis

Składniki:

Prażuchy:

- 2 kg ziemniaków
- 40 dag mąki pszennej
- 25 dag wędzonego boczku
- 1 cebula
- sól

Kwosek:

- kość wędzona
- 0,5 kg kiszonej kapusty
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- marchew, pietruszka, seler
- liść laurowy, ziele angielskie
- pieprz i sól

Przygotowanie:

1. Ugotuj kość wędzoną z warzywami w około 1,5 l wody, potem dodaj kapustę i gotuj do miękkości.
2. Ziemniaki ugotuj osobno, a mąkę pszenną upraż na suchej patelni na złoty kolor.
3. Odcedzone ziemniaki zasyp mąką i utłucz na jednolitą masę.
4. Boczek podsmaż z cebulą. Prażuchy formuj łyżką, polej okrasą i podawaj z gorącym kwoskiem.

