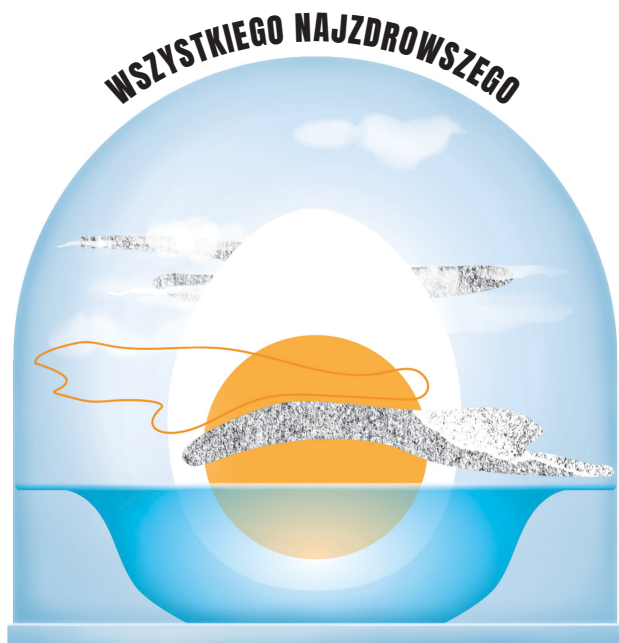


aktywator

strony ok_kulturze



Nic to, drodzy moi... Mimo że zakupów nie zrobię takich, jak przed poprzednimi świętami (jarmark świąteczny odwołali, a tam surowa biała kiełbasa była i inne regionalne smakołyki), trzeba coś ugotować. Z wiadomych względów nie zobaczę się podczas świąt z rodzicami, ale tradycyjny świąteczny żur po zamojsku jak zwykle wieść będzie prym podczas wielkanocnego śniadania. W poprzednim numerze podawałem m.in. przepis na postny żur i obiecałem do tematu wrócić. Zatem teraz zupełnie niepostny, z dwóch połączonych starych rodzinnych przepisów (bo rodziny NIE ZOSTAWAŁY w domach, tylko migrowały).



Od Kuchni...

MICHAŁ HABER

BąŻUR

Choć pogoda sprzyja, trudno z niej korzystać...



Musiałem zmienić pierwszą koncepcję tekstu do tego numeru, bo jak tu pisać i działać swobodnie, obojętnie i twórczo zarazem, gdy wszystko szybko się dzieje i niezależnie od nas... i z zamkniętymi przez maseczki ustami, w białych jednorazowych rękawiczkach. Ludzie nie wiedzą, co i kiedy gotować, pracując zdalnie jednocześnie, bo dotychczas wszyscy obiadowali się w tygodniu poza domem. Nie wiedzą, kiedy spotkają najbliższą, niekiedy daleko mieszkającą rodzinę. Kiedy swobodnie, bez stresu i w dowolnej chwili będą mogli zrobić zakupy...

Wielkanocny (i nie tylko) żurek po zamojsku

Przygotować zakwas wcześniej.

Do naczynia (najlepiej glinianego, ale może być i stój) wrzucić skórkę chleba razowego, 4-5 łyżek mąki żytniej razowej i zalać ok. 0,5 litra przegotowanej letniej wody (najlepiej jakaś źródłana). Mieszać drewnianą łyżką przynajmniej dwa razy dziennie, a najlepiej jak się tylko przypomni. Zostawiamy na kilka dni w temperaturze pokojowej. Gdy już poczujemy w nozdrzach kwas, bez wcześniejszego mieszania wylewamy z naczynia ok. 3/4 zaprawy, tak by został głównie osad i trochę płynu. To był tzw. zaczyn, teraz do dzieła: do tego, co zostało, dodajemy 10-11 łyżek mąki żytniej razowej, kilka liści laurowych, kilka ziarenek ziela angielskiego, 7-8 obranych ząbków czosnku, 1,5 łyżki soli, trochę pieprzu i zalewamy ok. 2 litrami wody (jak wyżej). Mieszymy co jakiś czas, ale nie tak często jak zaczyn. Po co najmniej tygodniu (mniej więcej, bo wszystko zależy od temperatury w pomieszczeniu) zakwas powinien być dobry. Teraz wyrzucamy wszystkie pływające grubsze składniki, mieszamy i rozlewamy do szklanych zakręcanych 0,5-litrowych pojemników. Trzymamy w lodówce lub w piwnicy. Powinno wyjść ok. 4 pojemników. Na jeden żur schodzi jeden, więc proporcje musicie ustalić indywidualnie (zakwas może stać nawet kilka miesięcy).

Składniki na wersję wielkanocną

- włoszczyzna na zupę (z cebulą włącznie)
- kawałek wędzonego boczku ze skórą lub wędzonego żeberka
- 0,5 kg białej surowej kiełbasy z dobrego źródła
- kostka chudego białego sera (najlepiej pokroić go w kostkę mniej



więcej centymetrową dwa dni wcześniej i podsuszyć na talerzu lub desce do krojenia)

- 0,5 litra zakwasu
- 5 jajek
- 2 ząbki czosnku
- 5-6 łyżek śmietany 18%
- 2 łyżeczki chrzanu
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek



Składniki na wersję całoroczną bogatsze są jedynie o ziemniaki :)

Do garnka wlewamy ok. 3 litrów wody, wkładamy boczek lub żeberka, liść laurowy, ziele angielskie i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień do minimum, dodajemy białą kielbasę i zaparzamy

w ok. 75 stopniach przez 15-20 min. (wywar nie powinien wrzeć ani bulgotać). Wyjmujemy kielbasę, dodajemy włoszczyznę i gotujemy ok. 40 min. na wolnym ogniu. W tym czasie gotujemy jajka, studzimy, obieramy, kroimy w grubszą kostkę. Wyrzucamy warzywa (w wersji całorocznej zostawiamy marchewkę, którą potem dodamy pokrojoną w kostkę), wkład mięsny (jak ktoś lubi, może odseparować tłuste części i kości, a resztę pokroić i dodać później do zupy, w wersji całorocznej w tym momencie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i czekamy, aż będą prawie miękkie), dodajemy zakwas, sól, pieprz. Dodajemy pokrojony ser. Chwilę gotujemy. Dodajemy zahartowaną dwiema łyżkami wywaru śmietanę. Doprawiamy chrzanem, wyciśniętym przez praszkę czosnkiem i majerankiem. Wylączamy. Dodajemy jajka, pokrojoną białą kielbasę i ewentualnie pozostałe mięso (w wersji całorocznej ugotowaną wcześniej w zupie, pokrojoną w kostkę marchewkę). Podajemy na talerzu ze świeconką, co w tym roku będzie trudne...

Jeden z rodzinnych „dziwolągów kulinarnych” – czyli ja, dodaje od początku gotowania też ze 2-3 suszone grzybki :)

Smacznego pichcenia!

■ fotografie_MICHAŁ HABER

W nawiązaniu... do samego siebie

ANNA ŻACZEK-SIWCUK

Poranna kawa, codzienna porcja wiadomości. Poranna kawa coraz wcześniej, codzienna porcja... codzienności.

Kiedy było to inne wczoraj?

Kolejne wiadomości. Obowiązki. Kolejne obowiązki. Kolejna kawa. Wiadomości. Netflix. Wiadomości. Nagłówki. Trochę treści. Nagłówki... Poranna kawa...

Wokół nas kadry niczym z *Epidemii** – właściwie „niczym” można skreślić. Kino wieszczy katastrofy – świat je realizuje. W czas wielkich zakupów dopadła mnie niegdyś na łamach QLTW de Lux** refleksja o marności naszych poczynań. Przeleciały mi przed oczyma wszystkie znane mi filmy katastroficzne, w których uciekamy przed nami samymi... Cokolwiek by nie myśleć o większości tych filmów, to jednak, kręcone z ogromnym rozmachem i niezwykłymi efektami, przenosiły nas w świat okrutnej fantazji, lecz jednak ciągle fantazji. Trochę strachu, emocji, a przecież głównie dobra zabawa. Coraz częściej jednak kino próbuje nas nieco zgrabniej oszukać i pokazać nasze życie „za chwilę” w sposób dużo bardziej prawdopodobny. Przykład. W ostatnim sezonie *The Affair* (tak, to serial, nie kino, nie film :) historia głównych bohaterów wybiega o jakieś 30 lat do przodu. Niewiele. To czas dorosłego życia naszych dzieci i wnuków. Czas, w którym pozornie wiele się nie zmieni. Nie będziemy latać poduszkowcami nad ziemią, domy nie staną się nagle okrągłe, ale to będzie zupełnie inny świat. I ten zupełnie inny świat właśnie zaczyna się dzisiaj. Niezależnie od tego, co jest przyczyną nadchodzących zmian i jak wiele jest tych przyczyn, nie da się pominąć głównej. Jestem przyczyną. Jesteś przyczyną... jesteśmy ośmioma miliardami przyczyn. I „dzisiaj” jest dla nas szansą :)

Poranna kawa, codzienna porcja wiadomości – bo trzeba być świadomym. Kolejna kawa. Obowiązki – bo to obowiązki :) A potem... pomyślmy o sobie ciepło, właściwie cały czas o sobie myślimy. Bo wszystko, co robimy, jest przecież dla nas. Róbmy sobie przyjemności, uczmy się języków, dbajmy o swoje relacje z bliskimi. Dbajmy o siebie. Dbajmy o innych. Ta dbałość z pewnością przyczyni się do zatrzymania czy choć spowolnienia pewnych procesów. Małe kroczki miliardów ludzi chyba mogą zmieniać świat?

A gdy znów dopadnie Cię pośpiech i swoją codzienność będziesz chciał uciszyć kolejnym serialem, popadnij chociaż w *Melancholię****, w przepiękną baśń o końcu świata, a potem wstań i bądź superbohaterem, i uratuj go :)

A tymczasem zostań w domu...

* *Epidemia*, reż. Wolfgang Petersen, 1995 r.

** *Qltywator Extra de Lux*, wyd. Gminny Ośrodek Kultury OKeJ, 2018 r.

*** *Melancholia*, reż. Lars von Trier, 2011 r.

