



PRZYSMAKI

Borów Tucholskich





Lokalna Grupa Działania „Bory Tucholskie” powstała w ramach inicjatywy LEADER+ jako trójsektorowe partnerstwo, podejmujące działania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich poprzez aktywizację lokalnych środowisk i wykorzystanie lokalnego potencjału. LGD została zarejestrowana w Krajowym Rejestrze Sądowym w dniu 2 lutego 2006 r. jako związek stowarzyszeń. Obszar LGD „Bory Tucholskie” to północna część województwa kujawsko-pomorskiego, a dokładniej gminy: Cekcyn, Gostycyn, Kęsowo, Lubiewo, Śliwice, Tuchola (Powiat Tucholski) oraz Lniano, Osie, Świekatowo (część Powiatu Świeckiego).

SPIS TREŚCI

WSTĘP	str. 4
BURSZTYNOWE BOGACTWO Z BOROWIACKIEJ PASIEKI	str. 5
PERŁY Z BORÓW TUCHOLSKICH	str. 5
Chleb borowiacki	str. 6
Mace borowiackie	str. 7
KONKURS „KULINARNE DZIEDZICTWO BORÓW TUCHOLSKICH”	str. 8
KATALOG PRODUKTÓW I POTRAW	str. 9
Polewka na maślanec	str. 9
Zupa „Lubiewskie zakleponki”	str. 10
Zupa ziemniaczana „Kartofel zupa”	str. 11
Sztrucel z kapustą i grzybami	str. 12
Gruszki „Pychotki” w zalewie octowej	str. 13
Szandar	str. 14
Kaczka faszerowana	str. 15
Okrasa z gęsi	str. 16
Falszywy zając	str. 17
Sok z wiśni i 200-stu liści	str. 18
Flendze borowiackie - placki ziemniaczane	str. 19
Kluski ziemniaczane	str. 19
Kaczka pieczona faszerowana	str. 20
Żurawina babuni	str. 20
Grzybowniczek	str. 21
Chleb świątowski	str. 22
Buleczki pani Marii	str. 22
Kurki	str. 23
Grzyby marynowane z Wioski Grzybowej	str. 23
O JEDZENIU - I NIE TYLKO - PO BOROWIACKU	str. 24

*„Borowiak przyzwyczaił się
do najskromniejszych wygod.
W potrzebie obywa się
samymi ziemniakami; głód
zaziera do niego, gdy suche
lato nie pozwoliło im
wzrosnąć i dojrzeć. Chleb jest
w domu jego pożywieniem
odświętnem.”*

*ks. Stanisław Kujot
(1845 - 1914)*

WSTĘP

Szanowni Państwo!

Z przyjemnością przekazujemy w Państwa ręce niniejsze opracowanie, stanowiące swoisty katalog potraw i produktów kulinarnych z Borów Tucholskich.

Katalog ten powstał, żeby kulinarne bogactwo naszego regionu nie uległo zapomnieniu. Pozwoli on Państwu zapoznać się ze specjałami kuchni borowiackiej, które z pewnością stanowią rozkosz dla podniebienia niejednego smakosza.

Zdajemy sobie sprawę, że nie sposób opisać wszystkich przysmaków naszej regionalnej kuchni. Podstawę do przygotowania niniejszego opracowania stanowił materiał zgromadzony na podstawie zgłoszeń, które wpłynęły do konkursu „Kulinarne dziedzictwo Borów Tucholskich”. Mając nadzieję, że każdy znajdzie tu coś dla siebie, zapraszamy Państwa na niezapomnianą ucztę, starym borowiackim zawołaniem:

„Las Was powita, a ludzie ugoszczą!”



BURSZTYNOWE BOGACTWO Z BOROWIACKIEJ PASIEKI

*„Dobrze jest, gdy pokarm jest lekarstwem, a lekarstwo pokarmem”
Hipokrates*

Miód, bo o nim mowa, znany jest już od ponad 2000 lat. Dzięki swym różnorodnym właściwościom jest nie tylko znakomitą leką na szereg schorzeń i dolegliwości, ale również przysmakiem wielu lasuchów.

W Borach Tucholskich można spotkać prawdziwą gamę odmian miodu: poczynawszy od łagodnych w smaku i jasnych w barwie miodów akacjowego i rzepakowego, poprzez nieco wyraźniejsze w smaku i przybierające barwę od jasno- do ciemnożółtej - miody lipowy i wielokwiatowy, aż do ciemnych, o bardzo wyraźnym smaku i zapachu - miodów: gryczanego, wrzosowego i spadziowego. Na szczególną uwagę zasługuje ten ostatni - spadziowy, który uzyskiwany jest z pożytków pszczelich - spadzi drzew, takich jak: modrzewie, świerki, jodły, lipy i dęby, rosnących w czystym środowisku Borów Tucholskich.



Producent:
Pasieka Borowiacka BARC
Henryk Brachowski
Nowa Tuchola 21
89-500 Tuchola
tel. 0 52 559 02 14

PERŁY Z BORÓW TUCHOLSKICH

Już od siedmiu lat przeprowadzany jest ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Obecnie organizowany jest on przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Celem konkursu jest identyfikacja i promocja regionalnych produktów żywnościowych, głęboko osadzonych w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami. Istotne jest również przygotowanie ich producentów do ubiegania się o ochronę, zgodną z ustawodawstwem unijnym. Ideą konkursu jest zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu.

„Perła” jest nagrodą w tym konkursie. W Borach Tucholskich mamy już przyznane dwie Perły.

Pierwszą otrzymała Helena Pałkowska, w 2005 roku za „Chleb borowiacki od Heleny”, a drugą Koło Gospodyń Wiejskich w Tucholi (Zenobia Majka) za „Mace borowiackie” w 2007 roku.

Perła gwarantuje doskonałą jakość i oryginalną żywność.



CHLEB BOROWIACKI

Chleb zajmował zawsze ważne miejsce w pożywieniu i obyczaju polskim. Tradycyjnie pieczony był w domu z mąki żytniej, razowej i lepszej pyłkowej, rzadziej pszenno-żytniej i pszennej, zwykle na zakwasie, według różnych domowych przepisów.

Chleb borowiacki to chleb żytnio-pszenny, pieczony w tradycyjnym piecu chlebowym, opalonym drewnem sosnowym. Skórka chleba jest złocisto-brązowa. Produkt ten może zawierać różne dodatki smakowe - osypki, np. mak. Wyjątkowo długo zachowuje świeżość.

Charakterystyczny smak chleb zawdzięcza starej recepturze opartej na przekazach rodzinnych. Największą tajemnicą niezapomnianych walorów smakowych jest zastosowanie tradycyjnych składników, takich jak maślanka lub serwatka.

Na wsi chleb dawniej jaden był od święta (tylko u bogaczy codziennie). Występował we wszystkich najważniejszych obrzędach dorocznych i rodzinnych.

Obecnie chleb pieczony w domu, często w gospodarstwach agroturystycznych, jest atrakcją kulinarną dla turystów.



Producent:
Helena Pałkowska
Gospodarstwo Agroturystyczne
„U Heleny”
Krzywogoniec 29
89-511 Cekcyn
tel. 0 52 559 05 61

MACIE BOROWIACKIE

Mace borowiackie to rodzaj pieczywa, które w przeszłości wypiekano z resztek ciasta pozostałego po wypieku chleba. Zwyczajem było w dawnych wiejskich gospodarstwach, że z resztek ciasta chlebowego wypiekano różnego rodzaju „kukielki”, zwane także kleponkami lub babkami, przeznaczone głównie dla dzieci.

Jak podaje M. Polakiewicz w książce „Tradycyjne pożywienie ludowe w Północnej Polsce” (Toruń, 1980), np. na Kujawach wypiekano małe bochenki lub też kruszaniec ze słoniną w środku.

Po upieczeniu łamano go na kawałki i dawano dzieciom ciepły do jedzenia. Na terenie Borów Tucholskich, zgodnie z przekazami miejscowych gospodyń, ciasto chlebowe uszlachetniane było śmietaną, miało kształt kwadratów, na które układano dodatki. Początkowo mace były raczej słodkie - z owocami (śliwkami lub wiśniami), potem zaczęto wypiekać je także na słono - ze skwarkami wieprzowymi lub grzybami.

Nazwa „mace” zapożyczona została z języka żydowskiego, pochodzi od kształtu placzków (mac) wypiekanych przez Żydów licznie zamieszkujących Tucholę przed II wojną światową.

Przepis na mace znany jest od XIX wieku, przekazywany jest wśród członkiń Koła Gospodyń Wiejskich w Tucholi.

Cechą charakterystyczną mac jest specyficzny smak świeżego ciasta chlebowego. Często mace podaje się razem z polewką na maśle, co stanowi niepowtarzalne danie obiadowe.



PRZEPIS NA MACIE BOROWIACKIE

SKŁADNIKI:

2 kg mąki, 1 l mleka, kostka tłuszczu, 10 łyżek cukru, 10 dag drożdży, szczypta soli

WYKONANIE:

Przygotować rozczynek ze szklanki mleka, łyżki cukru i drożdży. Zagotować mleko z resztą cukru i tłuszczem, połączyć z rozczynek, częścią mąki i solą. Stopniowo dodawać resztę mąki. Ciasto dobrze wyrobić i rozłożyć na blaszce wysmarowanej tłuszczem. Ciasto podzielić na kwadraty i nałożyć farsz (np. grzybowy ze skwarkami), posypać serem. Mace piec, aż się zarumienia.



Producent:

Koło Gospodyń

Wiejskich

w Tucholi

Zenobia Majka

ul. Główna 5

89-500 Tuchola

tel. 0 52 336 52 96



KONKURS „KULINARNE DZIEDZICTWO BORÓW TUCHOLSKICH”

W dniu 7 listopada 2007 roku w Tucholi odbył się finał konkursu „Kulinarne dziedzictwo Borów Tucholskich”. Jego celem była identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych produktach żywnościowych Borów Tucholskich, a także poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla naszego regionu.

Do konkursu zgłoszono 19 produktów i potraw, które oceniano w czterech kategoriach:

- produkty pochodzenia roślinnego,
- produkty pochodzenia zwierzęcego,
- napoje,
- inne.

Produkty i potrawy oceniało Jury Konkursowe w składzie:

- Bożena Błaszczyńska - Przewodnicząca Jury;
autorka książki „Wyżerka jak u babci, czyli specjały kuchni kujawsko - pomorskiej”, przedstawicielka Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie, organizatorka konkursów kulinarnych;
- Grażyna Szelągowska - Członek Jury;
etnograf, Muzeum Historyczno-Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu;
- Maria Ollick - Członek Jury;
regionalistka, autorka książki „Małych i grapa. Tradycja, specjały kuchni i inne ciekawostki z Borów Tucholskich”.

Finał konkursu cieszył się dużym zainteresowaniem publiczności, a specjały borowiackiej kuchni znikwały w okamgnieniu.



KATALOG PRODUKTÓW I POTRAW

POLEWKA NA MAŚLANCE

Polewka na maślance to zupa przygotowywana z maślanki pozostałej po wyrobie masła. Przepis na zupę pochodzi z przełomu XIX i XX wieku i był przekazywany z matki na córkę.

Zupę gotuje się na wywarze z kości z dodatkiem warzyw z własnego ogrodu, ziemniaków, cebuli, boczku wędzonego oraz maślanki, zaciąga się ją mąką. Można dodać do niej również grzyby, których w Borach Tucholskich nie brakuje. Gotowana była dawniej na piecu drzewnym, dziś zastąpionym kuchenką gazową.

Polewka na maślance podawana była zwykle jako danie postne.



*I miejsce
w kategorii „Inne”*

PRZEPIS NA POLEWKĘ NA MAŚLANCE

SKŁADNIKI:

2 kg ziemniaków, 3 l wody, 1,5 l maślanki, 2 łyżki mąki,
1 kg kości, 15 dag boczku wędzonego, 2 cebule, ziele angielskie,
liść laurowy, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, 1 por

WYKONANIE:

Przygotować wywar z kości i pokrojonych warzyw, dodać podsmażony boczek z cebulą i przyprawy. Obrać ziemniaki, pokroić, dodać do wywaru. Wlać maślanke roztrzępaną z mąką. Mieszać, całość delikatnie zagotować. Przyprawić do smaku.

Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich w Tucholi
Zenobia Majka
ul. Główna 5
89-500 Tuchola
tel. 052 336 52 96

ZUPA „LUBIEWSKIE ZAKLEPONKI”

Zupa o niepowtarzalnym smaku i aromacie, zagęszczana, lekko kwaśna.

Swój wyjątkowy smak i aromat zupa zawdzięcza okrasie, która jest jednym ze składników potrzebnych do jej przyrządzenia.

„Lubiewskie zakleponki” cieszą się dużą popularnością podczas różnych festynów i imprez lokalnych.



PRZEPIS NA ZUPĘ „LUBIEWSKIE ZAKLEPONKI”

SKŁADNIKI:

Ziemniaki, okrasa z gęsi, śmietana, mąka,
liść laurowy, ziele angielskie, ogórek kiszony

WYKONANIE:

Zagotować wodę i wszystkie składniki.
Gdy ziemniaki będą miękkie, zaciągnąć mąką
rozrobioną z wodą. Po ugotowaniu dodać
śmietanę. Podawać z ogórkiem kiszonym,
pokrojonym w kostkę.

*II miejsce
w kategorii „Inne”*

Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich
w Lubiewie
Ilona Mrozik
89-526 Lubiewo
tel. 0 667 313 256

ZUPA ZIEMNIACZANA „KARTOFEL ZUPA”

Zupa ziemniaczana to potrawa znana w różnych kuchniach regionalnych. Miewa może nieco inne składniki i konsystencję, jednak jej podstawą są ziemniaki. W Borach Tucholskich nazywa się ją „kartofel zupą”.

Czym się różni od zup ziemniaczanych gotowanych w innych regionach? Borowiacką „kartofel zupę” wyróżnia dodana do niej zasmażka. Specyficzny smak nadają jej również suszone grzyby, świeży boczek oraz śmietana. Właśnie dzięki tym składnikom zupa ta ma tak wyjątkowy smak i aromat.



PRZEPIS NA ZUPĘ ZIEMNIACZANĄ „KARTOFEL ZUPA”

SKŁADNIKI:

50 dag ziemniaków, 30 dag włoszczyzny, 30 dag boczku
świeżego, 2 dag grzybów suszonych, 1 cebula, 3 dag
tłuszczu, 4 dag maki, ziele angielskie, pieprz, sól,
majeranek, zielona pietruszka, śmietana

WYKONANIE:

Zagotować włoszczyznę i grzyby, potem dodać ziemniaki,
a pod koniec boczek podsmażony z cebulką. Z tłuszczu
i maki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją zimną wodą
z rozpuszczoną kostką bulionową. Dodać do zupy.
Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem, zabielić
śmietaną i posypać pietruszką.

III miejsce
w kategorii „Inne”

Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich w Śliwiczkach
Teresa Banach
Śliwiczki
89-530 Śliwice
tel. 0 52 334 04 80;
0 694 650 435

SZTRUCEL Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Czy te piękne, złociste liście, grzyby, wytworzyły ręce naszych gospodyń? Tak, te śliczne liście i grzyby, można spotkać nie tylko w naszych lasach - na naszych stołach również. Zostały one wyczarowane z borowików, masła, mleka, drożdży, jaj, kapusty kiszonej, cebuli i przypraw, a wszystko dzięki temu, że zachowała się receptura z 1910 roku, znaleziona w notatniku jednej z bysławskich gospodyń.

Gospodynie zapewniają, że sztrucel jest potrawą prostą do zrobienia.

Borowiacy dawniej byli narodem biednym, więc grzyby i kapusta często gościły na ich stołach.

Nie potrzeba było do ich przyrządzania żadnych urządzeń. Praca zręcznych ludzkich rąk oraz piec wystarczyły do sporządzania tanich, smacznych, a także miłych dla oka potraw. Dowodem na to jest właśnie sztrucel z kapustą i grzybami.



PRZEPIS NA SZTRUCEL Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

1/2 kg mąki, 4 dag drożdży, 3 jaja, 3/4 szkl. mleka, 3/4 kostki masła,
1/2 kg kiszonej kapusty, 3 cebule, 4 łyżki tartej bułki, cukier, sól, pieprz,
gałka muszkatołowa, 1 garść suszonych grzybów

WYKONANIE:

Z mąki, 1 jajka, mleka, drożdży, 1/2 kostki masła, 1 łyżki cukru przyrządzić ciasto, wyrobić i odstawić na godzinę, by wyrosło. Kapustę ugotować z małą ilością wody, odcedzić, posiekać i podsmażyć na tłuszczu z cebulą. Wbić jajka, doprawić solą, pieprzem i gałką. Masę wymieszać z tartą bułką. Na stolnicy ciasto rozwałkować na grubość 1 cm, nadać mu kształt prostokąta. Na środku rozłożyć nadzienie, zawinąć, końce zlepiać. Piec na blaszce, aż się zarumieni. W trakcie pieczenia posmarować osłodzonym mlekiem. Kroić grube plastry, podawać z barszczem.

*I miejsce
w kategorii
„Produkty
pochodzenia
roślinnego”*

Producent:
Dorota Kłosowska
ul. Czerska 1a
89-530 Śliwice
tel. 0 600 184 333



GRUSZKI „PYCHOTKI” W ZALEWIE OCTOWEJ

Gruszka, to nie tylko wspaniały i aromatyczny owoc, który można jeść na surowo, bądź sporządzać z niego kompoty. Gruszki znakomicie się nadają do przygotowania marynat. Te z kolei stanowią wyśmienity dodatek do dziczyzny, wieprzowiny oraz drobiu. Na terenie Borów Tucholskich marynowane gruszki wykorzystywane są także do zupy „czarniny”. Gruszki „Pychotki” są bardzo aromatyczne i lekko kwaskowate w smaku. Ich konsystencja, choć bardzo „zwięzła” nie pozbawia ich soczystości. Obecnie gruszki marynowane nie są zbyt często przygotowywane, jednak z okazji świąt podawane są do wszelakiego rodzaju mięs, a szczególnie dobrze komponują się z kaczką.



PRZEPIS NA GRUSZKI „PYCHOTKI” W ZALEWIE OCTOWEJ

SKŁADNIKI ZALEWY:

0,5 l octu 10%, 1 l wody, 1 kg cukru, kilka goździków,
pieprz czarny, ziele angielskie, kwasek cytrynowy.

WYKONANIE:

Składniki zalewy zagotować, potem wyjąć goździki i do gotującej zalewy włożyć obrane i pokrojone na 4 części gruszki. Gotować 15 min. Gruszki ułożyć w słoiku, zalać przecedzoną zalewą. Tak przygotowanych słoiczek już nie gotować.

*II miejsce
w kategorii
„Produkty
pochodzenia
roślinnego”*

Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich w Drożdzienicy
Maria Połetek
Drożdzienica 7
89-506 Kęsowo
tel. 0 52 334 45 96



SZANDAR

Szandar jest daniem borowiackim i kaszubskim. Przygotowywany z ziemniaków, jest potrawą taną i pewnie dlatego był tak popularny wśród biednych mieszkańców Borów Tucholskich.

Aby przygotować dobry szandar - zgodnie z radami gospodyń, które piekły go już przed pięćdziesięciu laty - potrzebne są tarte ziemniaki, wędzony boczek, sól, kilka jajek oraz odrobina smalcu. Wymieszane składniki trafiają na blachę od pieczenia chleba i jeszcze surowy szandar wkładany jest do mocno rozgrzanego piekarnika. Trzeba jeszcze cierpliwie poczekać około 50 minut. Z szandarem doskonale komponuje się sos grzybowy i... mamy danie „palce lizać”.



PRZEPIS NA SZANDAR

SKŁADNIKI:

3 kg ziemniaków, 4 jaja, 0,5 kg boczku
lub słoniny, 100 g smalcu, sól, cukier

WYKONANIE:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, zlać nadmiar soku. Dodać jaja, sól i wymieszać. Blachę wysmarować smalcem, wyłożyć boczkiem pokrojonym w paski wylać masę na górę znowu położyć boczek. Piec około 60 min, w zależności od grubości. Można podawać na słodko z cukrem lub na słono, np. z sosem grzybowym.

III miejsce
w kategorii
„Produkty
pochodzenia
roślinnego”

Producent:

Koło Gospodyń

Wiejskich w Legbądzie

Jadwiga Wolińska

89-504 Legbąd

tel. 0 600 481 296

KACZKA FASZEROWANA

Swoj szczególnie smak kaczką zawdzięcza sposobowi, w jaki była karmiona: „kaczka biała, wyhodowana na ziemiakach obsypanych tradycyjnym śrutem zbożowym, z dodatkiem rzęsy zbieranej ze stawu”.

Tak wykarmiona i następnie ubita kaczka jest nadziewana farszem z wątróbek i mięsa mielonego, z dodatkiem bulki pszennej, jaj, domowego masła, natki pietruszki, majeranku, soli i pieprzu. Podczas pieczenia kaczka jest kilkakrotnie podlewana sosem, co zapewnia jej wyjątkową soczystość.

To niecodzienne danie gości na borowiackich stołach podczas uroczystości rodzinnych.



PRZEPIS NA KACZKĘ FASZEROWANĄ

SKŁADNIKI:

młoda, dorodna kaczka, 1/2 kg mięsa mielonego,
1/2 kg wątróbek drobiowych, 2 jajka, 1 czerstwa bułka
pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, majeranek

WYKONANIE:

Umytą, osuszoną kaczkę nacieramy wewnątrz i na zewnątrz przyprawami, odstawiamy w chłodne miejsce. Przygotowujemy farsz z pokrojonych wątróbek, mięsa mielonego, pietruszki, bulki namoczonej w mleku, soli, pieprzu. Kaczkę nadziewamy farszem, spinamy wykałczkami, pieczemy w brytfannie, od czasu do czasu polewając powstałym sosem.

I miejsce
w kategorii
„Produkty
pochodzenia
zwierzęcego”

Producent:

Koło Gospodyń

Wiejskich w Wielkim Mędomierzu

Daria Buczkowska

Wielki Mędomierz 18

89-520 Gostycyn

tel. 0 52 336 11 78

OKRASA Z GĘSI

Z mięsa gęsi ubijanych najczęściej na początku listopada „na świętego Marcina” przygotowuje się okrasę. Do jej przyrządzenia wykorzystuje się surowe mięso gęsie, przede wszystkim piersi i uda. Mięso to jest mielone, a następnie dodaje się do niego przyprawy, takie jak: sól, majeranek lub cząber, można również dodać pieprz i czosnek. Okrasa wytwarzana w gospodarstwach domowych przechowywana jest w kamiennych garnkach, w chłodnym miejscu. Spożywana w okresie zimowym stanowi znakomity dodatek do pieczywa. Wykorzystywana jest także jako dodatek do kraszenia potraw.



II miejsce
w kategorii
„Produkty
pochodzenia
zwierzęcego”



Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich w Bagienicy
Elżbieta Gąsiorowska
Bagienica 1
89-520 Gostycyn
tel. 0 52 334 66 66

FALSZYWY ZAJĄC

Produkt narodził się na terenie Borów Tucholskich, tu powstała jego unikalna nazwa. Na lesistych terenach Borów Tucholskich od dawna urządzone były polowania na zwierzynę łowną, m.in. na zające. Sezon polowań na zające jest stosunkowo krótki, bo trwa od Hubertusa do końca roku, czyli ok. 2 miesiące. Tradycją więc było spożywanie zająca na Nowy Rok. W ciągu roku, kiedy nie można było polować na zające, nie było też możliwości pozyskania świeżego mięsa z zająca. Gospodynie przygotowywały więc tzw. fałszywego zająca. Używano do tej potrawy ogólnie dostępnego mięsa wieprzowego, z którego po przemieleniu formowano walec, przypominający kształtem zająca pieczonego bez pałek. Stąd też nazwa „fałszywy zając”. Do środka wkładano ugotowane na twardo jajo.

Obecnie przygotowywana potrawa opiera się na przepisie z 1946 r., zapisanego w zeszycie z przepisami Pani Ireny Suchówny, która uczęszczała do Szkoły Gospodarczej w Chojnicach, a mieszkała w Gostycynie (obecnie Powiat Tucholski).



PRZEPIS NA FALSZYWEGO ZAJĄCA

SKŁADNIKI:

Mięso mielone, ziemniaki, jajka, mleko, czerstwa bułka, sól, pieprz, majeranek

WYKONANIE:

Mięso - najlepiej z karkówki - przemielić, ziemniaki ugotować i przemielić, posiekać cebulkę, namoczoną w mleku bułkę wycisnąć, dodać sól, pieprz, majeranek, jajka - wszystko dobrze wyrobić. Ugotowane na twardo jajka ułożyć na rozłożoną na stole roladę - zawinąć i smażyć na patelni obracając i podlewając wodą lub piec w foremce w piekarniku ok. 1 godz.

III miejsce
w kategorii
"Produkty
pochodzenia
zwierzęcego"

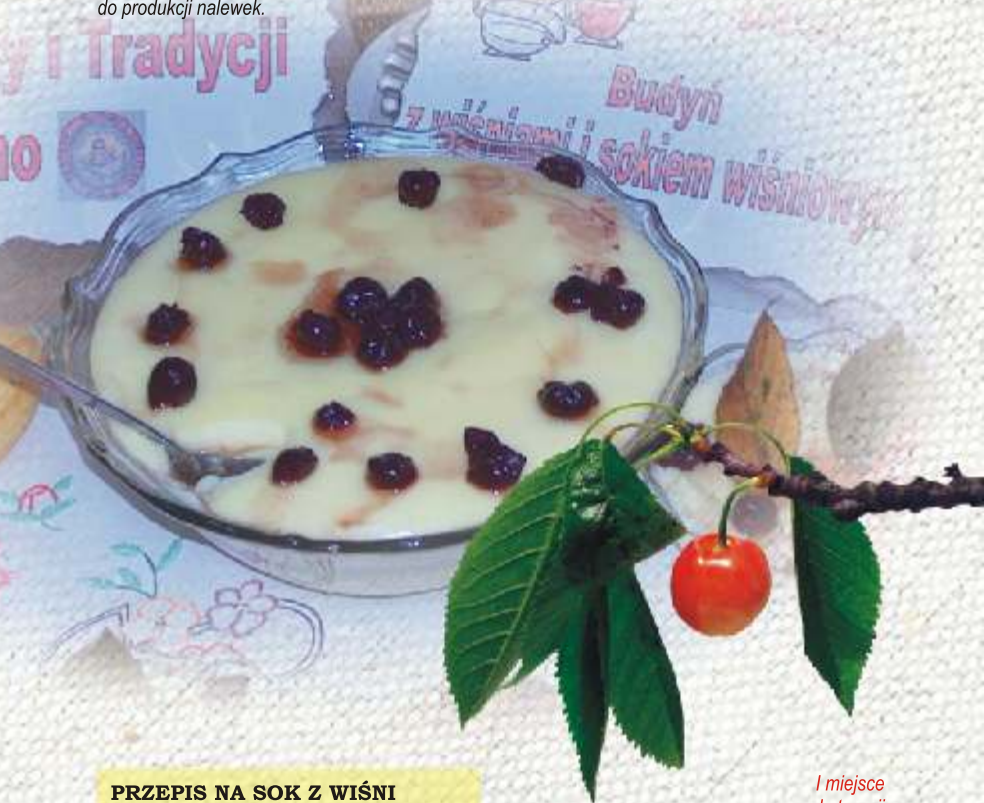
Producent:
Kolo Gospodyń
Wiejskich w Gostycynie
Elżbieta Weyna
ul. Usługowa 9
89-520 Gostycyn
tel. 0 52 334 61 18

SOK Z WIŚNI I 200-STU LIŚCI

W Jędrzejewie z dawien dawna wytwarzany jest ten smaczny sok. Przepis na jego przygotowanie przekazywany był ustnie z pokolenia na pokolenie.

Do wytworzenia soku potrzebne są wiśnie, 200 wiśniowych liści oraz woda, cukier i kwas cytrynowy. Najistotniejsze jest, aby liście i owoce przeznaczone do przygotowania soku były zdrowe, bez stosowania zabiegów chemicznych.

Sok z wiśni i 200-stu liści jest znakomity do deserów i napojów, a także wykorzystywany jest do produkcji nalewek.



PRZEPIS NA SOK Z WIŚNI I 200-STU LIŚCI

SKŁADNIKI:

200 liści od wiśni, 60 wiśni, 2 kg cukru, 2 l wody,
1 łyżka kwasu cytrynowego

WYKONANIE:

Wodę z liśćmi i wiśniami gotować przez 15 minut, przecedzić, dodać cukier i kwas cytrynowy. Wszystko razem gotować przez kolejne 10 min. Gorący sok wlewać do wyparzonych słoików, które następnie należy postawić pokrywką na dół.

*I miejsce
w kategorii
„Napoje”*

Producent:

Koło Gospodyń Wiejskich

w Jędrzejewie

Halina Gackowska

Jędrzejewo 33

86-141 Lniano

tel. 0 52 330 45 13

FLENDZE BOROWIACKIE - PLACKI ZIEMNIACZANE

Ziemniaki są od dawna jednym z podstawowych składników potraw kuchni borowiackiej. Przykładem ich wykorzystania mogą być „flendze borowiackie”- placki ziemniaczane. Flendze są wykonane z tartych surowych ziemniaków z dodatkiem mąki, soli, jajka, cebuli i majeranku. Z tak przygotowanego ciasta smażone są na rozgrzanej patelni placki, które najlepiej podawać na ciepło. Można podawać z farszem, np. z sera białego.

Producent:

Koło Gospodyń Wiejskich w Bysławiu

Jadwiga Piek

ul. Kwiatowa 35, 89-510 Bysław

tel. 0 52 334 97 51



KLUSKI ZIEMNIACZANE

Kluski ziemniaczane w naszym regionie znane są od lat. Przepisy na ich przygotowanie nie były spisywane, ale przekazywano je ustnie z pokolenia na pokolenia. Sposób ich przygotowania nie uległ zmianie przez te wszystkie lata.

Surowcem podstawowym, z którego przyrządza się kluski ziemniaczane, jak sama nazwa wskazuje, są ziemniaki. Do startych surowych ziemniaków dodajemy mąkę, jaję i sól. Tak przygotowaną masę „łyżką kładziemy” do wrzącej wody i gotujemy. Gotowe kluski ziemniaczane okraszone są przesmażoną cebulą z boczkiem. Podawane są najczęściej z zasmażaną kapustą kiszoną z dodatkiem cebuli i cukru.

Potrawa ta stanowić może zarówno danie główne, jak i dodatek do innych potraw.



Producent:

Koło Gospodyń Wiejskich

w Bładowie

Aneta Prądzynska

Bładowo 42

89-500 Tuchola

KACZKA PIECZONA - FASZEROWANA

Kaczka pieczona - faszerowana to tradycyjna potrawa podawana podczas świąt Bożego Narodzenia. Przepis, według którego jest sporządzana, pochodzi z 1915 roku. Umytą i osuszoną kaczkę naciera się solą, pieprzem i majerankiem. Faszeruje się ją jabłkami, a następnie zaszywa i polewa rozpuszczonym masłem. Podczas pieczenia w piekarniku należy podlewać ją wodą i tworzącym się sosem.

Ta aromatyczna kaczka pachnąca majerankiem i wypełniona jabłkowym farszem, to doprawdy nie lada przysmak.

Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich
w Rosochatce
Lidia Andrearczyk
Rosochatka 12
89-530 Śliwice
tel. 0 52 334 02 16



ŻURAWINA BABUNI

W Borach Tucholskich ze względu na słabe gleby, miejscowa ludność od dawna korzystała z naturalnych bogactw lasów, które były dla mieszkańców wsi ważnym źródłem dochodów. Zbierano grzyby, jagody, ale także żurawinę. Kiedy nie funkcjonowały jeszcze we wsi punkty skupu runa leśnego, owoce skupowane były bezpośrednio w lesie, na żelaznym wozie z wagą.

O wykorzystywaniu żurawiny w lokalnej kuchni opowiadają też mieszkańcy tego terenu. Żurawina błotna zbierana jest w październiku na bagnistych terenach leśnych. Dawniej surowe owoce żurawiny przechowywane były w kamiennych garnkach, zanurzonych w wodzie. Potrzebną ilość owoców wyjmowano i wykorzystywano do herbaty lub gotowano napój do picia. Potem zaczęto przygotowywać zaprawy: owoce ucierano z cukrem w kamiennej makutrze i zamykano w wyparzonych słoiczkach.

Owoce żurawiny wyróżniają się wysokimi wartościami leczniczymi, a także możliwością długiego przechowywania bez dodawania substancji konserwujących. Przetwory z żurawiny mają szerokie zastosowanie w kuchni, ponieważ są dodatkiem zarówno do potraw słodkich jak i do mięs.



Producent:
Koło Gospodyń
Wiejskich w Rzepicznej
Elżbieta Pozorska
Rzepiczna 2
89-504 Legbąd
tel. 0 52 334 13 22



GRZYBOWNICZKI

Grzyby w kuchni borowiackiej obecne są od dawna. W swojej pracy doktorskiej z 1947 r. pt.: "Kultura materialna Borów Tucholskich" pisał o tym ks. Bernard Sychta: "Wartościowym dopełnieniem pożywienia są grzyby, z których najczęściej cenione są w kuchni borowiackiej borowiki (prawdziwki), kozaki (kozły), maślarze (smarkate pampki), pieprzniki jadalne (kurzajki, kurki), podpieńki (góski) i rydze (rydzki). Grzyby suszą, smażą (...)". O dużym znaczeniu grzybów w pożywieniu mieszkańców Borów Tucholskich pisze także Grażyna Szelaągowska z Muzeum Etnograficznego w Toruniu w swojej analizie etnograficznej produktów i potraw regionalnych i tradycyjnych poszczególnych regionów województwa kujawsko - pomorskiego. Według tej autorki, o wysokiej pozycji tego składnika pożywienia w życiu wsi świadczy to, że grzyby były nieodłącznym składnikiem wieczerzy wigilijnej. Tradycja nakazywała, żeby w ten wieczór na stole znalazły się potrawy z tych produktów, na które spodziewano się urodzaju i obfitości w nadchodzącym roku. Podobne informacje uzyskano od gospodyń, od kilkudziesięciu lat mieszkających na terenie Borów Tucholskich. Zgodnie z ich wspomnieniami, grzyby wykorzystywane były w kuchni przez cały sezon, a na ważne spotkania rodzinne oraz na kolację wigilijną przyrządzano z nich grzybowniczki. Potrawa ta to rodzaj drożdżowych bułeczek z nadzieniem z grzybów świeżych i suszonych. Grzybowniczki uważane więc były za duży rarytas. Grzybowniczki wyróżniają się delikatnym smakiem farszu grzybowego i niepowtarzalnym aromatem leśnych grzybów.



Producent:
Kolo Gospodyń
Wiejskich w Łosinach
Alicja Rutkowska
Łosiny 4
89-504 Legbąd
tel. 0 52 33 415 79

CHLEB ŚWIEKATOWSKI

W tradycji borowiackiej chleb jest bardzo cenny, traktowany w sposób szczególny. Chleba się nie wyrzuca. Nad każdym bochenkiem kreśli się znak krzyża. Chleb jest symbolem życia, gościnności i pracy.

*„O zlepku żytni! Okruszyno marna!
Jakże twe dzieje ciekawe dla czteka!
Z twoimi losy jak ściśle się splata
I jasny pałac, i chruściana chata.”*

Ludwik Kondratowicz
„Kęs chleba”

Producent: Zakład Piekarniczy - Kazimierz Ledziński
ul. Tucholska 5, 86-182 Świekatowo
tel. 0 52 332 20 94



BUŁECZKI PANI MARI

Bułeczki pani Marii są wyjątkowo pulchne, nie tylko apetycznie wyglądają, ale także wyśmienicie smakują. Receptura na te pyszne bułeczki pochodzi z 1900 roku, zachowała się w rodzinie pani Marii i była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Dziś są pieczone nie tylko na potrzeby domowe gospodyni, ale również na wszelkie uroczystości parafialno-gminne: dożynki, odpusty i festyny.

Producent:
Maria
Dobaczewska-Lipińska
ul. Dworcowa 19
86-182 Świekatowo
tel. 0 52 332 20 54



KURKI

Pieprznik jadalny, potocznie zwany kurką, to niewielki pomarańczowy grzyb o płaskim kapeluszu. Ten gatunek grzyba charakteryzuje się tym, że bardzo rzadko bywa robaczywy. Pewnie dlatego tak chętnie przyrządza się z tych grzybów różne potrawy. Mimo że niektóre z nich wymagają wiele cierpliwości, gdyż czasem trzeba taką potrawę przygotowywać kilka dni, warto czekać, aby móc posmakować te wyjątkowo smaczne grzyby.

Producent: Koło Gospodyń
Wiejskich w Wysokiej
Eryka Łuszczak
Wysoka
89-512 Iwicz
tel. 0 52 336 92 59



GRZYBY MARYNOWANE Z WIOSKI GRZYBOWEJ

Grzyby marynowane z Wioski Grzybowej Krzywogoniec charakteryzują się oryginalnym słodko-kwaśnym smakiem. Produkt ten jest wytwarzany przez rdzennych mieszkańców miejscowości od co najmniej 100 lat. Współczesne gospodynie marynując grzyby korzystają z doświadczeń i receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Od trzech lat produkt ten posiada oficjalną nazwę i jest wyrobem mieszkańców Wioski Grzybowej Krzywogoniec. O wytwarzaniu tego produktu wzmiankują także w swoich publikacjach: „O czym szumią sosny” i „Sosny wciąż szumią” Alina i Kazimierz Wajdowie - pasjonaci tutejszych terenów i tradycji.



Producent:
Stowarzyszenie
na rzecz Ekorozwoju
Sołectwa
Krzywogoniec
Teresa Matuszewska
Krzywogoniec
89-511 Cekcyn
tel. 052 55 90 582



O JEDZENIU - I NIE TYLKO - PO BOROWIACKU

Gwara borowiacka jest ciągle obecna na obszarach wiejskich. Na dowód tego podajemy poniżej kilka powiedzonek i zagadek, zapisanych w gwarze borowiackiej. Zapraszamy jednak w Bory Tucholskie, aby tę mowę usłyszeć „na żywo”.

Kapusty sia nie przegoni i nie przekrasi

Kapusta tłusta sama lezie w usta

Na św. Marcina gansi so zarzyna

Chto naraz pierze i chlyb piecze, to so robota wściece

Chto wiele je i pije, w rozum nie tyje

Do klusków nie jedz chlyba, za wiela dobrego naraz

Co to je? Wisi wisielc, kruncie kruncielec. Kruncielec biłby rad, żebi wisielc spad.
Odp. Kot i kiszka

Co to je? Obuwa sto sukenków, a so nie zapsina?
Odp. Kapusta

Co to je? Stoji, nie łązi, nic nie gada i przed nikim nie zdymnie mycki?
Odp. Grzyb

Co to je? Je zielune, wisi na drzewie i śpiewo?
(śledź)

- No jo, ale śledź nie je zieluny.
- Kej go wymalujesz to bandzie zieluny.
- No jo, ale śledź nie wisi na drzewie.
- Kej go powieszisz, bandzie wisieł.
- No jo, ale śledź nie śpiewo.
- To ja ci tak mówia, żebyś nie zgad.

Zaczerpnięte z książki Marii Ollick
„Maltach i grapa. Tradycja, specjały kuchni
i inne ciekawostki z Borów Tucholskich”.

Borowiacka uczta
w gospodarstwie
agroturystycznym
Tomasza Pankanina
w Bysławku

