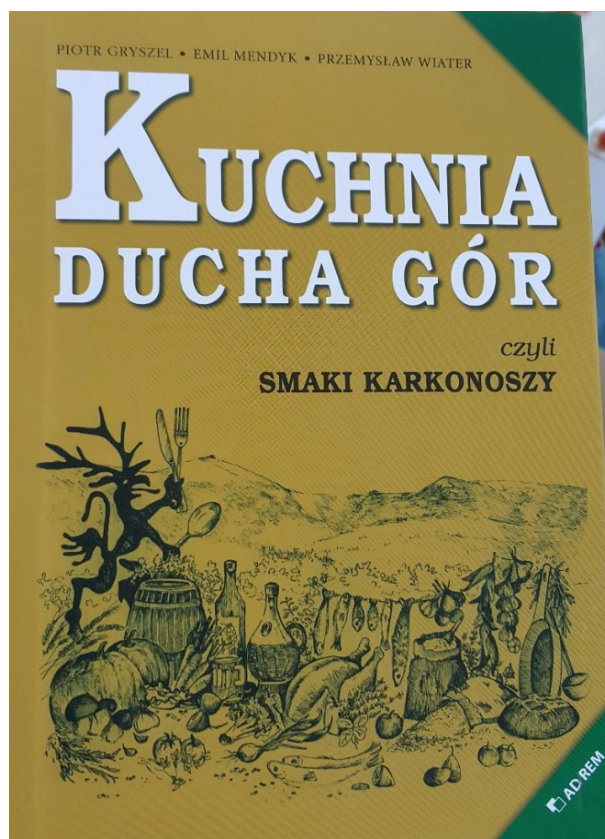


Kuchnia karkonoska

Od lat panuje przekonanie, że w Karkonoszach nie ma regionalnej kuchni. Wszyscy są przekonani, że obecna kuchnia to przepisy pochodzące przede wszystkim z kresów. Myślimy tak dlatego, że spora część mieszkańców naszych terenów to potomkowie przesiedleńców z przedwojennych kresów Rzeczypospolitej. Nie jest jednak tak do końca. Przecież przed II wojną światową Karkonosze zamieszkiwane były przez ludność, która miała swoje przyzwyczajenia kulinarne. I to one przede wszystkim powinny być brane pod uwagę jeśli patrzymy na to jako produkty regionalne.



Znana jest choćby nalewka z igieł sosny serwowana w Strzesze Akademickiej. Było wiele dań robionych z miejscowych ziół czy roślin, które dzisiaj niekoniecznie cieszą się popytem. Jest to wynik dzisiejszej kuchni, która opanowuje cały świat.

Dlatego ciekawym pomysłem stało się przedstawienie dawnych receptur potraw serwowanych w Karkonoszach w wieku XIX i XX. Dokonał tego Piotr Gryszel, który od lat interesuje się kuchnią karkonoską. Prowadzone przez niego badania doprowadziły do wniosków, że dawną kuchnię można podzielić na m. in.: kuchnię miejską, mieszczańską, ziemiańsko-szlachecką. Do tej pory Czesi wydali 3 książki poświęcone kuchni karkonoskiej, Niemcy wydali publikacje poświęcone kuchni śląskiej, u nas w zasadzie książka Piotra Gryszela jest pierwszą tak obszerną publikacją dotyczącą tej tematyki.

Według Piotra Gryszela kuchnia karkonoska opiera się na bazie ziół. I jest to prawda. W zasadzie każda potrawa karkonoska to danie, któremu smak nadają zioła zbierane w Karkonoszach. Kuchnia karkonoska dzieli się na kuchnię przedwojenną i powojenną. Ta przed II wojną światową tworzona była przez Niemców (kuchnia Karkonoszy śląskich) oraz Niemców i Czechów (kuchnia Karkonoszy czeskich). Kuchnię powojenną tworzyli Polacy (kuchnia Karkonoszy śląskich) i Czesi (kuchnia Karkonoszy czeskich).

Jeśli chodzi o nas, turystów to głównie jemy potrawy na bazie kuchni tradycyjnej. Są to dania według przepisów kuchni kresowej ale także, a może przede wszystkim ostatni dania kuchni sieciowych.

W Karkonoszach coraz popularniejsza staje się kuchnia przedwojenna, serwująca dania bazujące na produktach lokalnych. Oczywiście nie jest to kuchnia dla wszystkich. Ciesząc się dużą popularnością danie jest karkonoskie kyselo – zupa, która ma prosty smak. Dzisiaj jest ona uważana za coś wyjątkowego, dawniej była to potrawa biednych ludzi, którzy żywili się tym co znaleźli na karkonoskich łąkach.

Popularne dania kuchni czeskich Karkonoszy to m. in.: karkonoskie sikory (placki ziemniaczane), karkonoski ukrop (zupa czosnkowa), placki ziemniaczane (zelniki).



Foto: Krzysztof Tęcza

Dawniej potrawy przyrządzano z kilku najłatwiej dostępnych składników. Na przykład chleb pieczono z żołądzi, do których dodawano siano lub zmieloną korę drzew. Jadano pieczywo żytnie, gryczane, z prosa, dyniowe, miodowe, korzenne, piwne, drożdżowe. Dla ułatwienia życia codziennego stawiano w osadzie jeden duży piec chlebowy, w którym pieczono pieczywo dla całej wsi. W późniejszych czasach w każdej osadzie tworzone stanowisko piekarza, który piekł wyroby dla wszystkich. Było to duże udogodnienie gdyż do tej pory wyroby pieczone w wspólnym piecu wychodziły różnie. Teraz każdy przynosił swoją mąkę i odbierał gotowy wypiek, smakujący tak samo.

Jeśli chodzi o pieczywo ludzie ulegali licznym przesądom. Nie piekli pieczywa w piątek ani w niedzielę, nie pożyczali nikomu formy do chleba, pierwszy chleb przed włożeniem do pieca trzykroć błogosławiono i robiono w nim trzy dołki, bochenek krojono równo do drzwi aby wygnać biedę, nie wolno było go łamać, należało go kłaść zawsze białą stroną w dół, inaczej wywoływał kłótnie w rodzinie.

W Karkonoszach nie hodowano owiec tylko krowy i kozy. Miało to wpływ na wytwarzane tutaj produkty serowe. W trakcie ich produkcji dodawano ziół, które powodowały, że ser nie jełczał. Dlatego też sery były przez pewien czas używane jako środki płatnicze. Produkowano twarogi z sera krowiego i koziego, których gomułki o kształcie kapelusza ważyły do 3,5 kg.



Foto; Krzysztof Tęcza

Innym przykładem popularnego dania było „śląskie niebo w gębie”. Znanym z dawnych przekazów ciekawym wyrobem cukierniczym były cieplickie ciasteczka maślane w kształcie serca. Zainteresowaniem cieszyła się „rozczochrana panna młoda” czy „golusieńkie dziewczyny”. Takich wyrobów i potraw, dzisiaj zupełnie zapomnianych jest więcej. Jeśli zechcemy skosztować tych niesamowitych smaków powinniśmy skorzystać z wydanej przez nasze regionalne wydawnictwo Ad Rem książki pt. Kuchnia Ducha Gór czyli smaki Karkonoszy, w której przepisy ułożył Piotr Gryszel a dodatkowymi informacjami pozycję opatrzyli Przemysław Wiater i Emil Mendyk.

Na potrzeby przedstawienia kuchni karkonoskiej w dniu 10 września 2020 roku zostało przygotowane spotkanie w Muzeum Karkonoskim, podczas którego swoje dania prezentowały firmy z naszego regionu. Widzowie mogli skosztować m. in.: kluski izerskie, retro-cwaniaczka, smalec izerski, ryby z karkonoskich potoków, czy ciasto z kruszonką. Po degustacji wspaniałych w smaku potraw można było porozmawiać z autorami wspomnianej publikacji.

Krzysztof Tęcza