

Kuchnia Urzecza Mazurzy

Mazurzy jak dawniej nazywano rdzennych mieszkańców Mazowsza to potomkowie słowiańskiego plemienia zamieszkującego tereny środkowej Wisły. Przez setki lat Mazowsze było oddzielnym księstwem przez co wśród Mazurów wykształciła się duża odrębność i niezależność. Spuściznę Księstwa Mazowieckiego możemy zobaczyć w Czersku, gdzie w czasach panowania Książąt Mazowieckich powstał zamek, którego ruiny przetrwały do dnia dzisiejszego. Dzięki położeniu nad samą rzeką Mazurzy z Urzecza byli w uprzywilejowanej sytuacji. Z jednej strony gospodarowali na żyznych wiślanych madach, a z drugiej mieszkali przy samej wiślanej autostradzie i mogli swoje plony z zyskiem sprzedać. Tradycyjna kuchnia mazowiecka jest prosta i pożywna. Wiele przepisów zawiera kasze, ziemniaki oraz okrasę. Wisła przepływająca przez Mazowsze oraz liczne starorzecza zapewniały dużą ilość ryb, przez co i one często gościły na mazowieckich stołach. Chętnie korzystano też z dostępnych sezonowo składników, takich jak owoce czy warzywa. Na nadwiślańskich żyznych polach wyjątkowy plon przynosiły buraki i to one stały się niejako symbolem całej urzeckiej kuchni.

"Za co piją Łurzycoki? Za pszenice i buroki!"



Franciszek Kostrzewski - Wesele na Mazowszu



MAZURZY Z WILANOWA

Przedwojenna pocztówka przedstawiająca tradycyjne stroje z Urzecza



WIATRAKI

Nieodłącznym elementem urzeckiego krajobrazu były wiatraki. Szczególnie w wieku XIX czyli w czasie największej świetności Urzecza nastąpił szybki wzrost ich liczby. Taka mnogość mogła prowadzić czasami do śmiesznych nieporozumień. Jak głosi mazowiecka legenda, młody chłopak, który nigdy nie był w kościele, zapragnął się wypowiedzieć. Od matki dostał dokładne wskazówki - "kościół leży za rzeką na pagórku, idźcie się do niego po schodach, ksiądz zaś chodzi białym ubrany." Nieobity w świecie młodzieniec udał się za rzekę, gdzie na pagórku odnalazł budynek do którego wchodziło się po schodach. W środku spotkał człowieka ubranego na białe, więc ochoczo zaczął wyznawać mu grzechy. Niestety nie trafił do świątyni, a do wiatraka, gdzie zamiast rozgrzeszenia otrzymał łomot od młynarza. Ile prawdy jest w świecie młodzieńca nie wiadomo, jedno jest pewne - dzięki dużej ilości wiatraków okoliczna ludność miała dostęp do dobrej jakości mąki, a co za tym idzie możliwość wykorzystywania jej w kuchni. Jak wspominają starsi mieszkańcy Urzecza chleb powstawał głównie z mąki żytniej. Specjałem z Czerska znanym w całej okolicy był "chleb na trzanie", czyli żytni chleb pieczony na liściach chrzanu. Mąkę pszenną używano głównie do wypieków ciast.



Wiatrak typu koźlak z Linina niedaleko Góry Kalwarii - wygląd obecny.

Warkocz drożdżowy z syropem z buraków cukrowych

Wśród słodkości ciasto drożdżowe niepodzielnie królowało na urzeckich stołach. Wariantów było sporo - drożdżowe z kruszonką, z rodzynkami czy w formie strucli z powidłami. Najsmaczniejsze prosto z pieca, popijane szklanką mleka. Aktualnie największą popularność zyskuje warkocz drożdżowy z syropem z buraków cukrowych oraz orzechami włoskimi.

Składniki na rozczynek: • 1/2 szklanki letniego mleka • 25 dag świeżych drożdży • 1 łyżka cukru • 2 łyżki mąki.

W niedużym garnku podgrzać mleko (mleko musi być letnie, zbyt wysoka temperatura zabija drożdże), dodać rozkruszone drożdże i cukier. Wymieszać do rozpuszczenia się składników. Dodać mąkę, wymieszać, by nie było grudek. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 20 minut (rozczynek szybko rośnie, dlatego warto uważać, żeby nie zaczął uciekać nam z garnka).

Składniki na ciasto drożdżowe: • 4,5 szklanki mąki pszennej • 1 szklanka letniego mleka • 125 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego • 1/3 szklanki cukru • 1 opakowanie cukru wanilinowego • 2 duże jajka • 1 żółtko • szczypta soli.

Mleko podgrzać w garnku, do mleka dodać cukier i cukier wanilinowy oraz jajka i żółtko, wszystkie składniki dokładnie wymieszać przy użyciu trzepaczki. Masło roztopić i lekko przestudzić. Do miski wsypać mąkę, dodać mleko z jajkami, szczyptę soli i przestudzone masło. Wyrabiać aż ciasto będzie miękkie i elastyczne (jeśli ciasto jest za rzadkie dodać mąki). Wyrobinione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 60 minut.

Składniki na nadzienie: • 1,5 - 2 szklanki mielonych orzechów włoskich • 100 ml syropu z buraka cukrowego (można zastąpić miodem nawłociowym) • 4 łyżki cukru.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę i krótko wyrobić. Stolnicę dobrze oprószyć mąką, ciasto rozwałkować na duży placek. Posmarować syropem z buraka cukrowego, posypać cukrem i zmielonymi orzechami. Zwinąć na kształt rolady. Ostрым nożem przeciąć roladę wzdłuż, zostawiając jeden z końców nieprzecięty. Spieszyć ciasto ze sobą jak warkocz, a następnie zawinąć do środka jak na zdjęciu. Ułożyć na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić przykryte, w ciepłe miejsce, na około 20-30 minut. Piec w temperaturze 180°C przez około 40-45 minut (funkcja góra-dół). Ciasto można dodatkowo ozdobić lukrem (1/3 szklanki cukru pudru rozrobić z odrobiną mleka).

