

Kuchnia Urzecz Olędrzy

Olędrzy to osadnicy, którzy przybywali na tereny Polski od XVI wieku. Początkowo pochodzili z Niderlandów, przez co cała grupa, niezależnie od ich faktycznego pochodzenia była nazywana Holendrami, Olendrami czy właśnie Olędrami. W pierwszej fali osadnictwa zasiedlali oni głównie północne regiony Rzeczypospolitej tj. Żuławy oraz Prusy. Z czasem docierali coraz dalej w głąb łądu. Główną osią przemieszczania była Wisła. Olędrzy posiadali wyjątkowe umiejętności - świetnie radzili sobie z osuszaniem podmokłego terenu oraz karczowaniem niedostępnych zarośli. Dzięki ich działalności wiślane wyspy oraz nadbrzeżne tereny rozkwitły i stały się bardzo atrakcyjne rolniczo. Ostatnie badania potwierdziły, że na tereny Urzecz dotarli osadnicy głównie pochodzenia polskiego oraz niemieckiego. Jednak tradycje ich holenderskich poprzedników w wielu miejscach przetrwały. Ujawniało się to między innymi w hodowli krów tzw. holenderek, czy wytwarzaniu świetnych serów, takich jak edamski czy gouda. Olędrzy byli bardzo sprawnymi ogrodnikami, potrafili stworzyć ogród na trudnym terenie i zorganizować go w taki sposób, że przynosił większe plony. Bardzo upodobali sobie uprawę śliwek, które często suszyli. Poniżej przedstawiamy typowo urzeckie danie czyli śliwiankę, zwaną także wiślaną.

"Oj żeby na Łurzycu woda nie topiła oj, to by Łurzycanka we złocie chodziła"



Potomek osadników olęderskich (drugi od lewej) przy zbiorze jabłek w sadzie pod Siedzowem, lata 30. XX w. Na szczególną uwagę zasługuje wyplatany wiklinowy kosz.



Prasa używana przez osadników olęderskich do odsączania sera.

Śliwianka

Śliwki wraz z gruszkami najczęściej gościły w olęderskich sadach. Śliwianka to danie bardzo proste do wykonania, a jednocześnie bardzo ciekawe i niespotykane. Słodki smak skontrowany jest okraszonymi ziemniakami. W alternatywnej wersji można użyć makaronu.

Przepis: • 3 kg śliwek węgerek • cukier • szczypta soli • śmietana 30% • goździki.

Śliwki myjemy, drylujemy i kroimy na pół. Zalewamy wodą do wysokości śliwek. Dodajemy goździki. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy około pół godziny. Dodajemy szczyptę soli oraz cukier według uznania i zaprawiamy śmietaną. Możemy podawać z makaronem lub tradycyjnie z okraszonymi ziemniakami.



WYLEWY WISŁY

Urzecze słynęło z bardzo żyznych gleb, dzięki którym wykształciła się też specyficzna kuchnia. Ale dlaczego akurat w tym regionie pola były tak urodzajne? Wszystko dzięki królowej polskich rzek czyli Wiśle. Przez wieki w czasie cyklicznych powodzi Wisła nanosiła kolejne warstwy bardzo żyznych pokładów. Dzięki pomocy osadników olęderskich udało się w części ujarzmić rzekę i korzystać z jej dobrodziejstw. Przybysze z północy posiadali wiele umiejętności, które były niezbędne, takich jak melioracja czy odpowiednie zabezpieczenie pól przed wysoką wodą. Żyzne mady w bezpośredniej bliskości rzeki przynosiły zdecydowanie większe plony niż na polach oddalonych od koryta. Możliwa była też uprawa warzyw i owoców, które na innych terenach były bardzo trudne do wyhodowania. Buraki czy pszenica wymagają lepszej gleby, a tu "udawały się" wyjątkowo dobrze. Niestety gospodarzenie na tych urodzajnych polach miało też swoją drugą stronę. Rzeką co jakiś czas pokazywała swoją mroczniejszą naturę. Wylewy, które nanosiły zbawienne pokłady niosły ze sobą także zniszczenie, a niekiedy i utratę całego majątku. Na szczęście dzięki wrodzonemu uporowi i niezłomności mieszkańcy Urzecz dzielnie radzili sobie z przeciwnościami. Bo choć życie na "Łurzycu" nie było łatwe, to wysoki plon i łatwy zbyt rekompensowały trudności.



Relacja z powodzi jaka nawiedziła Czerniaków w kwietniu 1924 roku. Nowości Ilustrowane, 05.04.1924 r.



Tygodnik Ilustrowany 13.04.1924 r.

Buraczniaki

Wykorzystanie buraka cukrowego w kuchni Mazowsza praktycznie kompletnie zanikło, a szkoda, bo to niezwykle ciekawy i wdzięczny składnik. W dawnych czasach burak cukrowy był niepodzielnym królem Urzecz. Sady były jeszcze nieliczne, pszenica, kapusta oraz buraki ćwikłowe, mimo sporych arealów nie mogły się równać z głównym dostarczycielem cukru.

Buraka używano do wypieku ciast, ciastek, placzków, ale także do tradycyjnych sówek wraz z kaszą jaglaną. Buraczniaki tradycyjnie wypiekano w kuchni opalanej drewnem.

Poniżej nieco uwspółcześniona wersja: • kilogram buraków cukrowych • 0,5 kg mąki pszennej • 1 jajko • 250 ml mleka • 25 dag drożdży • 2 łyżki cukru • szczypta soli • 50 ml oleju (ewentualnie stopionego masła). Buraki gotować w skórce przez około godzinę. Ugotowane buraki po ostygnięciu należy obrać ze skórki i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. W ciepłym mleku rozrobić drożdże, dodać jajko, cukier, sól, mąkę oraz olej. Następnie krótko wyrobić ciasto i dodać starte buraki. Jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie dodać mąki, aby swobodnie odchodziło od ręki. Natomiast, jeśli będzie zbyt gęste, należy dodać mleka. Uformować podłużne bułeczki i wyłożyć na blachę. Piekarnik nagrzać do 180 stopni i piec około 25 min do momentu zarumienienia.

