

Kluski ziemniaczane z mięsem

Ziemniaki w początkach XIX wieku stały się bardzo istotnym elementem kuchni polskiej, i to nie tylko chłopskiej, ale też dworskiej. Nadają się na niemal niezliczoną liczbę smacznych potraw, z dodatkiem mięsa lub bez, nawet na słodkie ciasta i torty.

Proponujemy tradycyjne, samodzielne dania, o wyraźnym ludowym rodowodzie, takie jak pyzy, kartacze, cepeliny. W każdym przypadku są to gotowane w wodzie kluski przyrządzone z surowych, utartych ziemniaków, nadziewane farszem mięsnym. Możemy je przyrządzić według tej samej receptury, gdyż różnią się jedynie kształtem, wielkością oraz nazwą i miejscem pochodzenia. I tak: kartacze mają kształt podłużny, lekko owalny, są stosunkowo duże, cieszą się popularnością zwłaszcza na terenach przy północno-wschodniej granicy Polski z Litwą. Królują na stołach Suwalszczyzny i Podlasia. Duże (wielkości pięści dorosłego mężczyzny) kluski o wrzecionowatym kształcie, czyli cepeliny, uwielbia cała Litwa. W wersji oryginalnej podaje się je z sosem ze śmietany wymieszanej z podsmażoną na stoninie lub boczku cebulką. Natomiast pyzy z mięsem to kulki wielkości dużego orzecha włoskiego, są potrawą wywodzącą się z kuchni śląskiej.

Kartacze, cepeliny, pyzy z nadzieniem mięsnym

Ciasto ziemniaczane: 1 kg ziemniaków surowych, 4 niezbyt duże ugotowane ziemniaki, sól

Nadzienie: nadzienie: 60-70 dag ugotowanej topatki wieprzowej (może też być surowe mięso mielone), 2 jajka, 2 cebule, kopiaста tyżka majeranku, sól, pieprz, 2 łyżki oliwy z oliwek, do polania - 10 dag wędzonego boczku lub wędzonej stoniny, cebula, ½ szklanki gęstej śmietany

- Umyte, obrane i wyptukane ziemniaki surowe ścieramy na tarce jarzynowej z małymi oczkami. Utartą masę odciskamy z nadmiaru płynu, wkładając ją w płócienny woreczek, zawijając w gazę lub układając na perlonowym sicie. Odsińniętego soku nie wylewamy, lecz odstawiamy na kilka minut, aż na dnie naczynia osiądzie skrobia, czyli tzw. krochmal. Zlewamy płyn, a skrobię dodajemy do startych ziemniaków.
- Ugotowane ziemniaki ścieramy lub przeciskamy przez praskę, łączymy z surowymi, dodajemy sól i całość wyrabiamy na jednolitą masę.
- Obrane cebule drobno siekamy. Ugotowaną wieprzowinę przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa.
- Na rozgrzaną na patelni oliwę z oliwek wrzucamy posiekane cebule i ciągle mieszając podsmażamy, aby się zeszkliła (gdy użyjemy surowe mielone mięso smażymy je przez chwilę razem z cebulą).
- Do zmielonego mięsa gotowanego dodajemy zeszkloną cebulę, jajka, otarty w dłoniach majeranek,



doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem, całość dokładnie mieszamy.

- Z ciasta ziemniaczanego formujemy placki wielkości dłoni i grubości około 1 cm (gdy przyrządzamy cepeliny lub kartacze) albo o połowę mniejsze porcje, kiedy chcemy przygotować pyzy. Na placki nakładamy nadzienie i zawijając formujemy tak, by otrzymać podłużne kartacze, wrzecionowate cepeliny lub kuliste pyzy.
 - W dużym garnku zagotowujemy wodę z solą. Uformowane kluski partiami wrzucamy na wrzątek. Początkowo „pójdą na dno”, gdy wyptną, gotujemy je na małym płomieniu do miękkości przez 10-30 minut (czas zależy od wielkości klusek).
- Pyzy i kartacze podajemy polane tłuszczem i skwarczkami wytopionymi z boczku. Natomiast do polania cepelinów podsmażamy boczek wraz z pokrojoną w kostkę cebulą, dodajemy śmietanę, mieszamy i, gdy trzeba, doprawiamy do smaku.

Warto wiedzieć:

- Do sporządzenia ciasta ziemniaczanego powinniśmy wybrać właściwą odmianę ziemniaków – najlepsze są mączyste, aby uzyskana z nich masa nie była zbyt ciągliwa. Poleca się odmiany: Bryza, Bila i Irga, można też wykorzystać takie, jak: Aster, Baszta, Rywal czy Wiking.
- Ziemniaki przed obraniem dokładnie myjemy, do obierania i rozdrabniania używamy noży, skrobaczek i tarek ze stali nierdzewnej, obranych nie przetrzymujemy w wodzie, by nie wyptukać cennych składników i witamin.

- Tarte ziemniaki nie ściemniają, jeżeli dolejemy do nich trochę gorącego mleka lub wcześniej zetrzemy na tarce cebulę.
- Ziemniaki długo przechowywane, szczególnie w okresie wiosennym, powinniśmy obierać grubiej, ponieważ w skórce może być solanina. Normalnie w bulwach jej nie ma, pojawia się, gdy ziemniaki zaczynają kietkować. Solanina jest toksyczna, spożywana nawet w małych ilościach może wywołać u osób wrażliwych migrenę lub senność.

Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu