

Czary Penelopy: Bigos staropolski

Wyobraźcie sobie taką scenę: *Słoneczny zimowy dzień. Pora wczesno popołudniowa. Świat zasypany kilkudziesięciocentymetrową warstwą śniegu. Drzewa uginają się pod ciężarem śnieżnych, ciężkich czap. Skrzący się w promieniach słonecznych śnieg oślepia oczy, jakby był stworzony z milionów równomiernie rozsypanych brylantów. Na dużej polanie nieopodal lasu rozpalono spore ognisko, wokół którego kłębią się dorośli i dzieci. Jedni smażą sobie kielbaski na patykach inni raczą się pysznym bigosem nabieranym z wielkiego kotła. Jest gorąca herbata z cytryną oraz grzane wino. Mimo dość sporego mrozu, humory dopisują wszystkim. Śmiechy dzieci mieszają się z dzwonekami i parsaniem koni. Te ostatnie zaś ciągną za sobą długi sznur sanek z chmarą dzieci.*

To nie scena z jakiejś historycznej książki opisującej kulig lub polowanie organizowane przez właścicieli ziemskich. Taki wspaniały dzień przydarzył nam się naprawdę w któryś z zimowych weekendów. Byliśmy zaproszeni na urodziny córeczek naszych serdecznych znajomych. Impreza była wspaniała i na długo zapadnie nam w pamięci i w sercach. Cudowny sposób świętowania na świeżym powietrzu: kulig i uczta jak u naszych pradziadów.

W wielu historycznych lub kulinarnych książkach opisujących kuligi czy polowania pojawia się właśnie on. Bigos. Gotowany kilka dni, komponowany z wielu aromatycznych i szlachetnych dodatków. Zdarzało się też, że myśliwi gotowali go bezpośrednio na polowaniu ze świeżego mięsa dziczyzny, zabierając z domu jedynie spory zapas kapusty kiszzonej, wędzonek i przypraw. Dziś bigos kojarzy nam się z pewnego rodzaju „sprzątaniami lodówki” lub z klasycznym daniem barowym, a nie z wyrafinowaną, bogatą w dobre składniki potrawą.

Jeśli chodzi o taki prawdziwy, „bogaty” bigos, to oczywiście przepisów jest wiele. Jako danie typowo myśliwskie powinien zawierać w sobie dziczyznę i suszone grzyby. Jednak jeśli nie macie akurat mięsa z sarny, dzika, kuropatwy, bażanta czy zająca, spokojnie możecie użyć wołowiny lub wieprzowiny.

Istotne są też proporcje kapusty do mięsa. Wg wielu starych książek powinny one być równe. Prócz kapusty kiszzonej można też dodać kapustę świeżą. Jeśli tak jak mnie zachciało się Wam prawdziwego, staropolskiego bigosu, to zapraszam do wspólnego gotowania.



Potrzeba:

2 kg kiszzonej kapusty
około 800 g świeżej łopatki wieprzowej, wołowej lub z sarny
500 g różnych kielbas
około 400g wędzonego boczku
200 g suszonych grzybów
1litr bulionu wołowego
sól, pieprz,
2 łyżki masła
4 cebule
4 kwaśne jabłka
800 g pomidorów lub słoiczek koncentratu pomidorowego
12 rozgniecionych ziarenek jałowca lub 1 łyżeczka kminku

12 ziarenek pieprzu
3 listki laurowe
400 g gotowanej szynki
2 łyżki cukru (opcjonalnie)
20 suszonych śliwek
1 szklanka czerwonego wytrawnego wina

Gotowanie można podzielić na etapy. Pierwszego dnia łopatkę myjemy, nacieramy solą i pieprzem, okładamy wiórkami masła, wkładamy do brytfanny, zalewamy szklanką wody i w nagrzanym do 160 stopni Celsjusza piekarniku pieczemy ją 1,5 godziny podlewając powstałym sosem. Jeśli wybierzemy wołowinę, to pieczemy ją dłużej. Sprawdzamy, czy mięso jest upieczone i miękkie. Jeśli kruchość mięsa jest zadowalająca, pozostawiamy je do ostygnięcia. Jeśli mięso jest jeszcze nie dość miękkie, dopiekamy je. (Jeśli pieczecie sarninę, to należy ją częściej podlewać - bo mięso jest chude). W czasie gdy mięso się piecze, suszone grzyby zalewamy gorącym bulionem lub wrzątkiem i pozostawiamy na noc, by zmiękły.

Następnego dnia:

Kapustę kiszoną płuczemy w zimnej wodzie, osączamy, wyciskamy oraz siekamy. Boczek kroimy w kostkę roztopiamy go w garnku, w którym będziemy gotowali bigos. Gdy boczek ładnie się zrumieni, dodajemy kapustę kiszoną, tarte jabłka, odcieczone i pokrojone grzyby oraz bulion w którym się moczyły. Dodajemy pomidory lub koncentrat, przyprawy. Mieszamy, garnek przykrywamy i dusimy na małym ogniu około 1,5 godziny. Obraną ze skórki i pokrojoną w kostkę kielbasę wraz z pokrojoną w kostkę cebulą przesmażamy na małym ogniu przez kilka minut. Upieczone wcześniej mięso kroimy w kostkę i wraz z sosem pieczeniowym dodajemy do bigosu. Usmażoną kielbasę z cebulą również. Mieszamy. Dodajemy pozostałe komponenty: pokrojoną szynkę, suszone krojone śliwki, czerwone wino i dalej dusimy. Można go podać od razu, jednak wg mądrych ksiąg najlepszy jest po trzecim odgrzaniu. Tak więc ja, zanim podałam go domownikom, przez trzy dni podgrzewałam bigos, mieszając go (bardzo lubi się przypalać). I wiecie co? Warto było czekać. Każdego dnia próbowałam go (w celach badawczych oczywiście) i zdecydowanie nabrał „mocy” na 4 dzień. Nadmiar płynów odparował, pozostawiając samo dobro.

Podajemy go na gorąco w towarzystwie ziemniaków lub żytniego chleba. I ja właśnie ten drugi zestaw polecam. A jaki trunek podacie, to już zależy od waszych upodobań i okoliczności serwowania bigosu. Wg Nelly Rubinstein oraz książki „W staropolskiej kuchni”- „... jako ułatwiający trawienie napój- podać kieliszek dobrze schłodzonej wódki...”

Ale oczywiście z kubkiem dobrej herbaty również smakuje znakomicie. Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch