

Czary Penelopy

Grochówka pana Jurka

Niedaleko mojego domu rodzinnego stoi stara chata. Zabytek. Jedna z niewielu wiejskich chat, typowych dla Śląska Cieszyńskiego, które jeszcze pozostały w mojej miejscowości. Do niedawna mogliśmy ją podziwiać ze swoich okien, jednak potomkowie byłych właścicieli rozparcelowali ogromną, przynależną do chaty działkę, rozsprzedali posiadłość i teraz zamiast widoku na chatę mamy przed oknami gęszcz nie do końca atrakcyjnych, współczesnych zabudowań. No cóż... takie czasy, niestety. Sama chata zaś otoczona nowymi budynkami i pozbawiona przestrzeni stała się niewidoczna dla mieszkańców.



Pierwotnie budynek ten miał funkcję mieszkalną, jednak właściciel odziedziczywszy posiadłość po dziadkach, otworzył w niej „Karcznię pod Wierzbą”. W karczmie tej nie można było zakupić pysznych regionalnych potraw, jedynie drobne przekąski, zaś podstawą ekonomicznego prosperity był złoty napój, który ściągał rzesze wielbicieli tegoż trunku i niekończących się rozmów. Z racji atrakcyjnego usytuowania karczmy przyjeżdżało do niej wielu klientów. Latem właściciel organizował wieczorki taneczne i serwował na nich grochówkę gotowaną w wojskowym kotle na świeżym powietrzu. Odpowiedzialnym za gotowanie grochówki był stały rezydent karczmy, zniszczony życiem starszy pan Jurek. Patrząc na niego wydawało się, że poza spożywaniem piwka gość nie jest w stanie nic twórczego zrobić. A jednak: grochówka przez niego gotowana nie miała sobie równych. W piątkowy wieczór siedząc przy barze ustalał strategię i werbował kolegów do porannej pracy przy gotowaniu zupy. W sobotni rano wszyscy, jak jeden mąż, stawiali się o umówionej godzinie. Karnie siedzieli przy ławach i kroili, siekali oraz biegali wokół kotła, dorzucając do niego kolejne produkty. Humory dopisywały, barman wspomagał wolontariuszy kolejnymi

kufelkami, co miało jeden ujemny skutek: nie każdy dotrwał do efektu końcowego wspólnego gotowania zupy.... Na straży jednak stał pan Jurek i swoją misję doprowadzał zawsze do końca. Doprawiał, pilnował, czarował, a wieczorem podawał gościom. Do tego podawany był pyszny świeży wiejski chleb... Mówię Wam - niebo w gębie. Choć od tamtych czasów minęło 20 lat, do dziś nie jadłam pyszniejszej grochówki niż ta, którą gotował pan Jurek

Poniżej moja wersja grochówki w składnikach bardzo zbliżona do tej pana Jurka. Być może tajemnicą tamtej grochówki był kocioł na ognisku i cały dzień gotowania?

Składniki:

30 dag grochu

20 dag boczku

1 cebula

2 ząbki czosnku

15 - 20 dag kielbasy wiejskiej

marchewka

kawałek pietruszki

kawałek selera

2 średnie ziemniaki

1 litr wywaru warzywnego

2 łyżeczki majeranku

sól

pieprz

szczypta mielonego kminku

Groch płuczemy, moczymy w 2 litrach wody przez całą noc. Następnego dnia gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczył, solimy. Cebulę, boczek, kielbasę kroimy w kostkę. W tym czasie przygotowujemy warzywa: pietruszkę, marchewkę i seler. Obieramy, myjemy i kroimy na kosteczkę. Gotujemy ok. 2 litry wody, wrzucamy do niej warzywa pokrojone w kosteczkę i gotujemy ok. 15 minut. Po tym czasie odstawiamy garnek z warzywami z ognia i czekamy, aż ugotuje się groch. Po ugotowaniu grochu przekładamy go do naczynia z warzywami. Mieszymy i zagotowujemy. Dodajemy ziemniaki pokrojone w kosteczkę i gotujemy aż będą miękkie. Na patelni podsmażamy pokrojony w kostkę boczek. Gdy się lekko wytopi, dodajemy do niego pokrojoną w drobną kostkę cebulkę. Smażymy razem, aż cebula się zeszkli. Dodajemy do zupy. Na koniec do grochówki dodajemy podsmażoną kielbasę pokrojoną w plasterki bądź półplasterki. Wszystko gotujemy na małym ogniu.

Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, zupę doprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, ewentualnie szczyptą mielonego kminku. Jeśli grochówka w trakcie gotowania bardzo zgęstnieje rozcieńczamy ją niewielką ilością przegotowanej wody. Wybornie smakuje z kromką wiejskiego chleba z masłem.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch