

Chuda jewa i kwaki na liście

Data publikacji: 16.03.2011 15:00

□

Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi poszerzyła się o kolejne produkty ze Śląska Cieszyńskiego. Zupa "chuda jewa" i "kwaki" dołączyły do grona potraw charakterystycznych dla rejonu m.in. cieszyńskiej kity wędzonej, mermelady z dyni po cieszyńsku, cieszyńskich pieczoków, brutfanioka i wielu innych przysmaków.

Chuda Jewa to tradycyjna zupa, czyli „polywka”, przygotowywana na Śląsku Cieszyńskim. Jest to polewka na kwaśnym mleku lub maślanie podawana z ziemniakami lub chlebem. Wzbogacona jest w przyprawy takie jak czosnek, kminek oraz sól i pieprz, które nadają jej delikatny, a zarazem wyrazisty smak i zapach. Popularną zupą była „Chuda Jewa” z czosnkiem czy cebulą z pływającymi po wierzchu „szpyrkami” jedzona z ziemniakami.

Jak przygotować "chudą jowę"? Są dwie wersje główne tej potrawy: z ziemniakami i z chlebem. Na początku należy ugotować wodę z rozgniecionymi ząbkami czosnku, solą i cebulą. Na koniec dodaje się podsmażony, wędzony boczek pokrojony w kostkę. Zupę można dodatkowo zagęścić kwaśnym mlekiem, maślanką, serwatką i mąką, a na koniec posypać posiekanym koperkiem.

Brukiew, kwaki, karpień - to odmiana kapusty rzepekowej. Hodowano ją na Żywiecczyźnie, Śląsku Cieszyńskim i w okolicach Bielska-Białej od niepamiętnych czasów. Dawniej zajmowała ważne miejsce w jadłospisie. Bulwy brukwi, tak jak ziemniaków, marchwi, buraków, pasternaku, były łatwe do przechowywania przez okres zimy. Z tego gotowanego warzywa przygotowywano potrawę, którą zagęszczano mąką lub podawano brukiew z ziemniakami. Jak należy przygotować to warzywo do jedzenia? Umyć, obrać i pokroić w kostkę, zalać gorącą wodą, dodać sól i cukier do smaku, następnie gotować do miękkości. Po częściowym odparowaniu wody podczas gotowania dodać zasmażkę ze smalcu i maki, zasmażyć, a na koniec dodać surowe masło. Brukiew w takiej formie może być dodatkiem do mięsa.

Prawo do umieszczania na Liście Produktów Tradycyjnych mają potrawy charakteryzujące się tradycyjną, przynajmniej 25-letnią metodą wytwarzania, i których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Wejście na listę Ministerstwa Rolnictwa jest potwierdzeniem wysokiej jakości wyrobu pochodzącego z konkretnego regionu i charakteryzującego się tradycyjną metodą produkcji.

Województwo śląskie jest liderem w liczbie produktów wprowadzonych na listę. Jako pierwszy region w kraju wprowadziło 100 produktów, a teraz ponownie wraca na pierwsze miejsce (ex equo z województwem pomorskim). Oba regiony mają wpisane po 113 produktów.