

Patisony, tykwy i nie tylko

Data publikacji: 13.09.2010 13:20

□

Jak smakuje tykwa, co można przyrządzić z patisona, czy z dyni też da się zrobić rodzynki ? Wszystkie odpowiedzi na te pytania zna Berta Bąk, która od wielu już lat pasjonuje się ogrodnictwem. Wspaniałość jej okazów można było podziwiać w ostatnich dniach w cieszyńskim Domu Narodowym.

B. Bąk wyróżnia nietuzinkowość. - ***Kocham rzeczy, których inni nie mają*** – mówi pani Berta, której nieraz udało się już wyhodować 1,5 metrowe ogórki na wspaniałą domową mizerię.

W swoim ogródku hoduje odmiany warzyw, których wielu z nas nigdy nie smakowało i wielu jeszcze nie widziało. – ***Jeżdżę po świecie, przywożę nasiona, eksperymentuję*** – mówi miłośniczka ogrodnictwa.

Niektóre okazy są również dla pani Berty sporym zaskoczeniem. – ***Z roślinki, która owocuje na mojej działce małymi, niesłychanie twardymi owocami zrobiłam naszyjnik. Owoce te podobne są do drobnych kamyczków, z tą różnicą, że w środku nich jest dziurka, przez którą można przewlec nitkę. Niestety nie pamiętam już jak się nazywa to cudo, które rośnie w moim ogródku*** – przyznaje.

Pani Berta w swojej kolekcji ma również "Budleję Dawida", którą w Polsce, jak dotąd, rzadko można zobaczyć. W zależności od odmiany kwiaty budlei mają barwę białą, różową, niebieską, fioletową lub purpurową. Ponieważ przyjemnie pachnie i masowo obsiadają ją motyle, w wielu językach roślina ta nazywana jest motylim krzewem.

Ozdobą ogrodu pani Berty jest również "gorejący krzew Mojżesza", który w Polsce występuje równie rzadko. Roślina jest pokryta licznymi gruczołkami wydzielającymi łatwopalne olejki eteryczne, dzięki czemu pachnie jak cytryna lub cynamon. Jak podaje literatura w gorącym klimacie wydzielane olejki eteryczne w upalną pogodę mogą ulegać samozapłonowi, stąd nazwa potoczna "gorejący krzew Mojżesza".

Przepis Pani Berty na patisona, niebanalne jeśli chodzi o wygląd i możliwości przygotowania warzywo, które rzadko gości na naszych stołach.

Składniki:

- patison, mąka, 2 jajka, tarta bułka, przyprawa (warzywko, jarzynka lub inna)

Patisona obrać, pokroić w plastry ok. centymetrowej grubości. Przyprawić (ponieważ w przyprawach jest sól nie trzeba już solić). Kiedy patison puści sok i trochę zmięknie opanierować, jak kotlet. Upiec na margarynie na złoty kolor. Zajądać.

(bsk)