

Bochny rosną ze wschodem słońca

- Przed dożynkami po wszystkich gorlickich wsiach roznosi się zapach świeżo upieczonego chleba
- Taki nie wysycha, ma chrupiącą skórkę. Jego smaku próżno szukać na sklepowych półkach

Gorlice

Halina Gajda
h.gajda@gk.pl

Za chlebem ciasto woła, nawet przez usta apostoła - mawiają piekarze.

Melania Lepak-Szkipan, gospodyni z Ropicy Gómej, wprawdzie nie miesza świętych do przygotowywania chleba, ale pilnuje, by wypiekać go z czystą głową, bez złości i myślenia o kłopotach. - Bo się nie uda - przestrzega ze śmiechem.

Zakwas, czyli cała tajemnica chleba

W kalendarzu, Święto Chleba przypada na 15 sierpnia, ale w jej domu każdy wypiek jest swoistym świętem. Chleb piecze raz w tygodniu. - W środę, tak koło godz. 21 przygotowuję rozczyn - zaczyna opowiadać. - Biorę garść mąki pszennej, dolewam wody, dokładam szczyptę drożdży. No i zakwas, co mi z poprzedniego pieczenia został - zjada.

Ow zakwas to cała ideologia, tajemnica chleba. Ma magiczną moc, bo nigdy się nie psuje, nie pleśnieje. O, zostawia się trochę ciasta z wypiekana wypiek, a natura zrobi swoje. Im starszy, tym lepszy, bo „dłgie” drożdże silniejsze i chlebek ładniej rośnie. - Zakwas to takie chlebowe prelidium. Od niego wszystko się zaczyna - mówi tajemniczo gospodyni.

Dobry chleb wyrabia się bladym świętem

Pieczenie chleba zaczyna następnego dnia, gdy tylko zaczyna świtać. Bochny są wymagające, wstaje więc około godz. 5. To czas, gdy rozczyn jest akurat odpowiednio wyrośnięty. Powoli zaczyna go zagęszczać. Garść po garści dosypuje mąkę. Głównie pszenną, ale żytniej czy razowej też nie szczędzi. Sól, trochę ziaren kminu albo słonecznika.

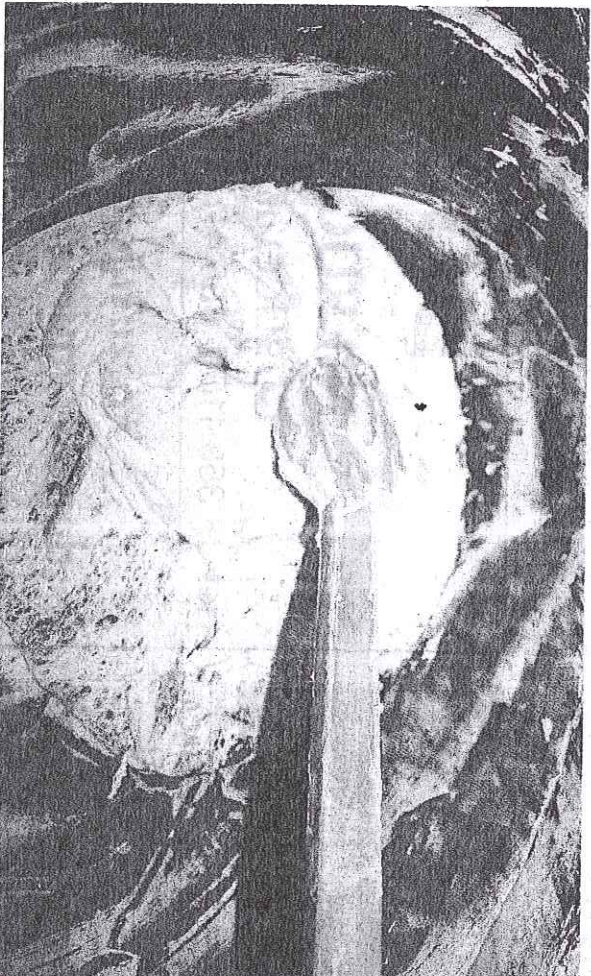
- Mąką musi być pierwszego sortu, to znaczy młec dużo glutenu. Inaczej ciasto będzie za rzadkie i z chleba nici - instruuje.

Jako że co czwartek do rozgrzanego brzochni pieca trafia dziesięć chlebowych blach, ciasto jest naprawdę sporo. Musi być wyrobione tak, by nie lepiło się do ręki. Rozpala też w piecu kałhowym. Najlepiej sprawdza się drewno bukowe, grabowe, leszczynowe. By można było wadszić ciasto, piec musi się nagzewać nawet przez dwie godziny. Gdy z polan zostają tylko roz-



FOT. HALINA GAJDA

► Pani Melania piecze chleb co tydzień. Przygotowanie go to prawdziwa sztuka, nic tu nie można skrócić, niczego też przyspieszyć. Tradycyjne bochny wypieka nieprzerwanie od kilkunastu lat



FOT. HALINA GAJDA

► Zakwas chlebowy to odstawia udanego wypieku. Zawsze zostawia się trochę, by móc go użyć przy kolejnym pieczeniu. Zakwas im starszy, tym mocniejszy - wtedy chleb lepiej rośnie

Przy pieczeniu chleba nie można krzyknąć, ani otworzyć drzwi po mieszczeniu

żarzone węgielki, wymiata wszystkie by, zrobić miejsce dla foremek z chlebem. - Wyrośnięte ciasto aż trwie się do pieczenia - mówi obrazowo.

Za nieco ponad godzinę, po domu roznosi się smakowity zapach.

Księżyc i chleb zawsze idą w parze

Jan Dziubyna z Gładyszowa w swojej zagrodzie edukacyjnej prowadzi warsztaty pieczenia chleba. Co ciekawe, dla wielu wcięż jest to nieznaną ład. Z miejsca obala jednak tezę, że istnieje coś takiego, jak „tradycyjny chleb lenkowski”.

- W każdym domu piekło się go tak samo - miesząc mąkę z zakwasem - przekonuje.

Niemniej jednak trzeba było pilnować kilku zasad.

- Gdy chleb wyrasta, nie powinno się przy nim krzyknąć, bo może opaść wtedy z chleba młci. To samo z otwieraniem drzwi do pomieszczenia, w którym wyrastał - dodaje z uśmiechem. - Oczywiście chleb lepiej wyrasta, gdy... przybiera księżyc. To tak samo jak z grzybami, które lepiej rosną, gdy księżyc przybiera - obrazuje.

W naszą kulturę wpisany jest obyczaj całowania kromki chleba, która upadała na podłogę. - Tak samo, jak kreslenie znaku krzyża na bochnie, który chcemy rozkroć - dodaje Zofia Wojnarska, gospodyni z Gorlic.

Gest ten ma ponoć sprawić, by nigdy go w domu nie zabrakło. Jeśli wierzyc przesądom, chleba nie wolno kroć z obu stron, gdyż ściąga się na siebie pecha. Pięta zaś zarezerwowana jest tylko dla domowników, ponoć przynosi szczęście.

Joanna Tokarz, gorlickanka, blogerka „Kuchni w czekoładzie” rozsmakowuje się w chlebach z dużą ilością rozmaitych ziaren albo ziołowych dodatków, na przykład szawii hiszpańskiej.

- Młciutki, smakowy i świeży przez długi czas. Zdecydowanie to faworyt w chlebach pieczonych przeze mnie - przekonuje. - Oczywiście z tytni od mam nie mam co konkurować - śmieje się serdecznie. ●

©

Joanna Tokarz poleca



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

● Chleb z ziar-
namilinasio-
namidha
Składniki:
40 g świeżych
drożdży, łyżka
cukru, łyżka
soli, 5 łyżek oleju rzepakowego
500 g młki pszennej, 100 g
młki chlebowej żytniej, 500 ml
wody, 50 g pestek słonecznika,
50 g pestek dyni, 10 g czarnuszki, 10 g nasion dta.

Wykonanie

Drożdże rozcierny z cukrem. Do przesianej młki dodajemy rozczyn drożdżowy, sól oraz nasion i miksując na wolnych obrotach dolewamy przegotowaną ciepłą wodę oraz olej. Wyróbione ciasto pozostawiamy w misce do wyrośnięcia, po czym ponownie wyrabiamy przez ok. 7 minut. Ciasto przekładamy do wysmarowanej olejem formy, wykładamy nanoczną w cieplej wodzie dłoń i posypujemy makiem. Pozostawiamy pod bawełnianą ściereczką na ok. godzinę, po czym pieczeni w nagrzanym do 200 st. C piekarniku ok. 20 minut, następnie zmniejszamy temp. do 180 st. C i pieczeni kolejne 45 minut.

Tradycyjnie, domowo

● Chleb z płatkami owsianymi
Eny Macłowicz

Składniki

5 dag drożdży,
łyżeczka cukru
8 łyżek płatków owsianych,
litr ciepłej wody,
2 łyżeczki soli
1 kg młki pszennej,
garść słonecznika tuszanego,
garść sieniienia llnianego

Wykonanie

Drożdże kruszymy do młki, posypujemy je cukrem, gdy się rozpuszczą, dodajemy płatków i wodę i sól, odstawiamy na około 20 minut. Następnie dodajemy mąkę oraz słonecznik i sienię. Bardzo dobrze mieszamy.

Gdy ciasto ma jednolitą konsystencję, przekładamy je do foremek do keksa (wykładamy dwa chlebki). Formy smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Wierzch chlebków smarujemy wodą lub mlekiem, posypujemy słonecznikiem lub makiem. Pieczemy godzinę w 180 stopniach C.