

2 kwietnia 2010



Na wielkanocny stół

Spór dotyczący wyższości świąt Bożego Narodzenia nad Wielkanocą nie został, jak wiadomo, rozstrzygnięty do dziś. Od lat niezmiennie jest jednak to, że Wielkanoc to czas w którym świętokrzyskie gospodynie angażują w stu procentach swe kulinarne talenty, by świąteczny stół zachwyił nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Ostatnie lata pokazują też, że coraz chętniej sięgają do starych, nierozzerwalnie związanych z kulinarną historią regionu, przepisów. Jedną z takich potraw-symboli jest bezwzględnie Dzionie rakowskie

Od wielu lat w gminie Raków gospodynie, dawniej na Wielkanoc, a później i na Boże Narodzenie, obowiązkowo piekły dzionie - potrawę charakterystyczną dla tego regionu i niespotykaną nigdzie indziej. Nie było jednolitej receptury na przygotowanie dzionia, choć wszystkie receptury były podobne. 15 września 2005 roku, z inicjatywy Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Rakowskiej i Stowarzyszenia Agroturystycznego „Dolina Czarnej”, zaproszono najstarsze mieszkanki Rakowa potrafiące piec dzionie. Z uzyskanych od nich przekazów i z informacji zawartych w przeprowadzonej później ankiecie jasno wynikało, że 70-letnie kobiety receptury dzionia posiadają od swoich prababek. Nie obyło się bez sporów. Czy dodać cynamonu, czy imbiru? Czy podgardle ma być w części wędzone? Przez wieki każda z gospodyń nadawała tej potrawie inny, kolejny odcień. Po przywołaniu rad babek, prababek, została uchwalona najbardziej klasyczna postać dzionia.

Pieczemy dzionie!

- Przygotowanie macy

Z 2 kg mąki, 8 całych jajek, 15 dkg rozpuszczonego smalca zagnieść ciasto - dolewając ciepłej wody tyle, ile przyjmie mąka. Ciasto rozwałkować na placki, jak na makaron. Należy je nakłuć widelcem i piec około kwadransa na złoty kolor. Nie wolno dopuścić do przypieczenia na brązowo.

- Przyrządzenie rosółu

Z 2 kg podgardla (lub podgardle wędzone + mięso wieprzowe) ugotować rosół bez warzyw. Do wywaru dodać 7 ziaren ziela angielskiego, 3 listki laurowe, 10 ziaren czarnego pieprzu i soli do smaku. Mięso wyciągnąć z rosółu, przekręcić przez maszynkę i wrzucić z powrotem do rosółu.

- *Przygotowanie farszu*

Na stolnicy rozkruszyć wałkiem do ciasta upieczone mace (na drobne kawałki o wielkości monet 20-50 groszowych, niech trafią się i „złotówki”), rozkruszone mace włożyć do miski i zalać gorącym rosółem. Pęczniejące masę pozostawić na 2 godziny - aż wystygnie. Masa ma być na tyle zawieszista, aby nie „uciekła przez palce”. Jeśli będzie za gęsta, dolać wody, ale zanim doda się jaja. Następnie

ubić 8 jaj i mieszać je z przyprawami (sól , pieprz, zmielone ziele angielskie - do smaku).

- *Nadzianie kiszek*

Oczyścić 10 m jelit wieprzowych (należy uważać, aby nie zedrzyć za dużo tłuszczu, bo popękałyby one w pieczeniu). Przygotowanym farszem nadziewać kiskę. Należy pamiętać, aby robić to ręcznie; tylko ,wtedy uzyska się właściwą gęstość i wygląd potrawy. Wypełnić masą dość luźno 2/3 kiszki, po czym trzeba nakłuć ją igłą co 15 cm. Końce kiszki spina się szpilą drewnianą albo związuje się wełnianą przędzą lub dratwą.

- *Pieczenie*

Kiszki układa się w brytfannie, tak aby się nie dotykały. Należy podlać je trochę wodą, tak aby ledwie zakryła blaszkę. Nadziane jelita nie mogą „czekać”, wkładamy je natychmiast do gorącego pieca i po około godzinie, gdy skórka na kiszce mocno się zrumieni - dzionie gotowe!

Dzionie rakowskie najlepiej smakuje następnego dnia po wychłodzeniu, pokrojeniu w plastry i obsmażeniu.

Smacznego!