

Kuchnia Warmii i Mazur

Maciej Folejewski

W kuchni Warmii i Mazur mieszkają się przede wszystkim wpływy **niemieckie**, polskie oraz **litewskie**. Te tereny początkowo zasiedlali przybysze z Mazowsza. Później było tu coraz więcej osadników z Niemiec, wreszcie - po II Wojnie Światowej - przesiedleńcy z polskich Kresów Wschodnich. W kuchni Warmii i Mazur znajdziemy więc niemieckie kluski i kiełbasy, polskie zupy, takie jak barszcz, czy zamiłowanie do używania śmietany, typowo litewskie potrawy z ziemniaków, pierogi z ostro doprawionym farszem, czy wreszcie wędzone ryby oraz zupy z ryb łowionych w mazurskich jeziorach.

Typowe surowce

- ziemniaki
- owoce lasu: jagody, maliny
- grzyby
- miód
- dziczyzna
- ryby
- wieprzowina
- przyprawy i zioła: jałowiec, majeranek, szalwia, kminek, rozmaryn, lubczyk, tymianek, estragon, marzanna.

Typowe potrawy

- zupy rybne
- plince z pomoćką
- dzyndzałki z hrećką
- pieczona karbónada w miodzie
- schab po mazursku
- kiełbasa w piwie
- farszynki
- babka ziemniaczana
- kartacze



Dzyndzałki (albo dybdzalki)

niewielkie pierogi z mięsnym farszem.

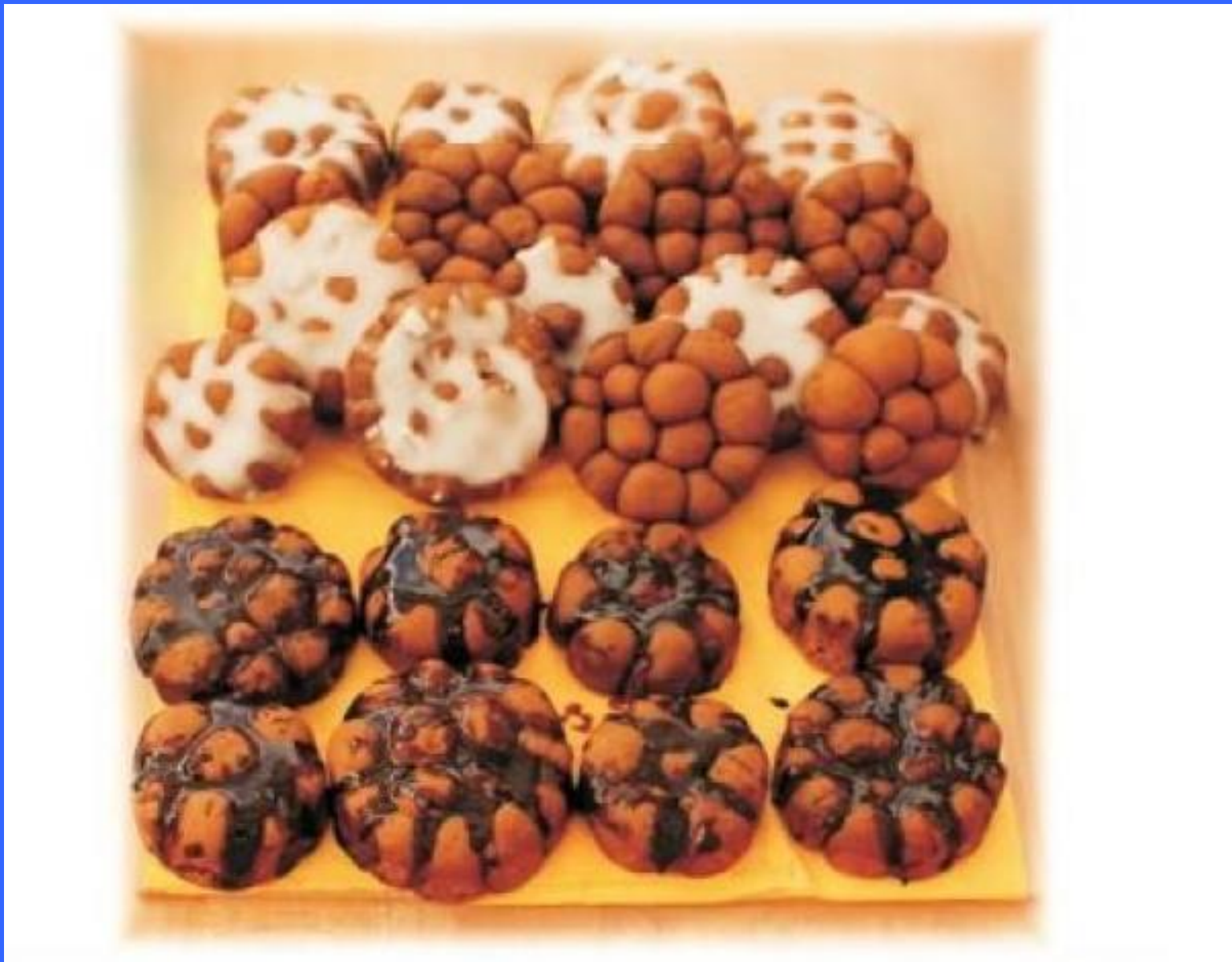
W zależności od zasobności portfela był on przygotowywany z baraniny lub z wołowiny.

W niebogatym regionie warmińsko-mazurskim królowała zdecydowanie wołowina. To, co decydowało o charakterystycznym smaku, to użycie do mięsa przypraw - czosnku oraz majeranku. Dzyndzałki przypominają przez to litewskie kołduny - do tego, podobnie jak kołduny, podaje się je często w rosole lub w barszczu.



Farszynki

jedna z bardzo wielu potraw ziemniaczanych, obecnych we wschodniej części Polski. Nieco przypomina kartacze - to także ziemniaczane ciasto, nadziewane mielonym mięsem. W odróżnieniu od kartaczy, ciasto przygotowuje się z ugotowanych ziemniaków, które następnie mieli się przez maszynkę do mielenia mięsa. Do tego kartacze są gotowane, a farszynki - smażone. Uznawane są za tradycyjną mazurską potrawę, ale bardzo podobną przywiozły też ze sobą gospodynie przesiedlone na te tereny po wojnie z Kresów Wschodnich. One nazywały tę potrawę "kotletami ziemniaczanymi", najczęściej przygotowywały ją bez mięsnego farszu, ale za to z sosem z leśnych grzybów.



Brukowiec mazurski

ciasto przypominające piernik, ale o bardzo specyficznym kształcie. Z ciasta gospodynie lepily małe kuleczki, z których następnie układały w foremce większy kształt. Dzięki temu powierzchnia ciasta przypominała kostkę brukową. Do tego, w biedniejszych regionach, do produkcji ciasta - podobnie jak w przypadku fefernuszek - używano nie miodu, a słodkiego syropu buraczanego.



Fefernuszki

małe twarde ciasteczka, o smaku bardzo zbliżonym do piernika. Ale jest jedna zasadnicza różnica - fefernuszki to przysmak ludzi o niższych dochodach, dlatego do ich wypieku - zamiast miodu wykorzystywanego w piernikach - używano słodkiego syropu z buraków. Były zawsze przygotowywane na Boże Narodzenie oraz na Wielkanoc.



Mazurska zupa rybna

Dania z ryb stanowiły ważny element diety mieszkańców "Krainy tysiąca jezior". Obecnie jedną z najbardziej polecanych potraw jest zupa rybna, przyrządzana z różnych gatunków ryb jeziornych. W tradycji kulinarnej Mazur zachowały się wzmianki o zupie rybnej przygotowywanej z ryb oraz z raków, łowionych w mazurskich rzekach i jeziorach. Niestety, teraz pozostaje nam jedynie zupa z ryb.



Kartacze (cepeliny)

Jest to elipsowaty albo kulisty produkt regionalny składający się wewnątrz z przyprawionego (np. czosnkiem) mięsa mielonego, a na zewnątrz z masy ziemniaczanej lub mączno-ziemniaczanej. Zamiast mięsa spotyka się również inne wypełnienia, takie jak np. grzyby lub kapusta kiszona, a nawet ser.