

GANSINOWA RELACYJA PO KOCIYWSKU.

Łopowiam Wóm trocha o gansinowym jaśció na Kociywiu. To stara i bogata tradycja, chtórna do dziś łostała sia w niektórych chałupach. W jasioni było przebiranie gansi, co do chowu to łosóbnie, a te co mieli być utuczóno ji na zabjicie mnieli jiśc , tyż łosóbnie. Te gónski do takich patików byli wegnane. Tam byli marchwió futrowane, żebi jim sia rozłóczyli żołóndki. Dostawali brukwi ze śrutam. Jak do zabjicia tedi byli wykómpane w błotku abo w janziorze, sucho podścielone było słómó, co óni się wyterli i suche byli. Na poczóntku listopada kiedy gansi byli už dycht dobre moja mamula rychtowała sia do jich wybijania. Czansto powtarzała „ Na św Marcina wiela gansi sia zażyna “ Pierwsza taka zarżnięta ganś była gotowa na 11 listopada. W cały jizbie už z ryna czuc było to światano. Wew grapa zes posolónó wodó wkładanó jarzyny ji gansie podroby i gotowano na wolnym łognió. Na łostatek , aż wsistko było miantke, dolewanó krwsi zes gansi. Przyprawianó farinó i kapkó łoctó do kwaśnó słódkij smaki.

Ło tym samym czasie do duży brytfany wkładanó całka ganś narajbowanó soló , majrankam, rozmarynam i czosnikam. Ganś szmurowano na bruno z jabkami na małym ogniu už byłó dycht miantka. W łosobnym garnku robjiło sia modra kapusta do chtórny dodawano tłuszczyk z kuperka.

Jak už wszystko byłó gotowe mamula dawała nóm to jadło ale pjirowó był paciż . Każy gamba rozrtwarzał szyroko i wcinał te smakołyki aż sia uszi trzanśli. Dla lepszy smaki dojadał modry kapusty i bani, chtórnó mamula nagotowała jak przyszła jasiań.

Szanowni Państwo – to tylko mały skrót,, wielkiej gęsinowej celebry “ na Kociewiu, którą zarazili mnie moi rodzice i teściowie, a którą ja dziś przekazuję mojej córce oraz wnuczce Zosi. W naszych domach nie ma Świąta 11 listopada oraz Świąt Bożego Narodzenia bez tegoż pysznego i bardzo zdrowego mięsa. To taka nasza rodzinna tradycja. Przygotowujemy potrawy z gęsi zgodnie a przepisem, który otrzymałam od mojej mamy, a każdy z domowników ma w tych przygotowaniach jakiś udział. Mój mąż oraz zięć są specjalistami w przygotowaniu dyni. Sami ją sieją, sadzą, cały sezon pielęgnują, jesienią zaś przygotowują z niej przetwory jako dodatek do ciemnych sosów. Moja córka pomaga w przygotowaniu czarniny oraz pieczeni z pałeczek i piersi. Chętnie słucha moich rad i wskazówek , doskonale sporządza sos. Mówię Wam – palce lizać. Wnuczka Zosia choć jeszcze mała często uczestniczy w smakowaniu i podaje bardzo zaskakujące nas propozycje.

Gdy wszystko jest już gotowe i doskonale doprawione do smaku moje dziewczyny nakrywają do stołu i zaczynamy ucztowanie. Podczas tego wspólnego posiłku podsumowujemy naszą pracę, zastanawiamy się co można jeszcze ulepszyć lub zmienić, gdyż lubimy eksperymentować w kuchni. Wspominamy również tych członków rodziny, których nie ma już z nami , oglądamy zdjęcia.



Gąskę najpierw umyliśmy



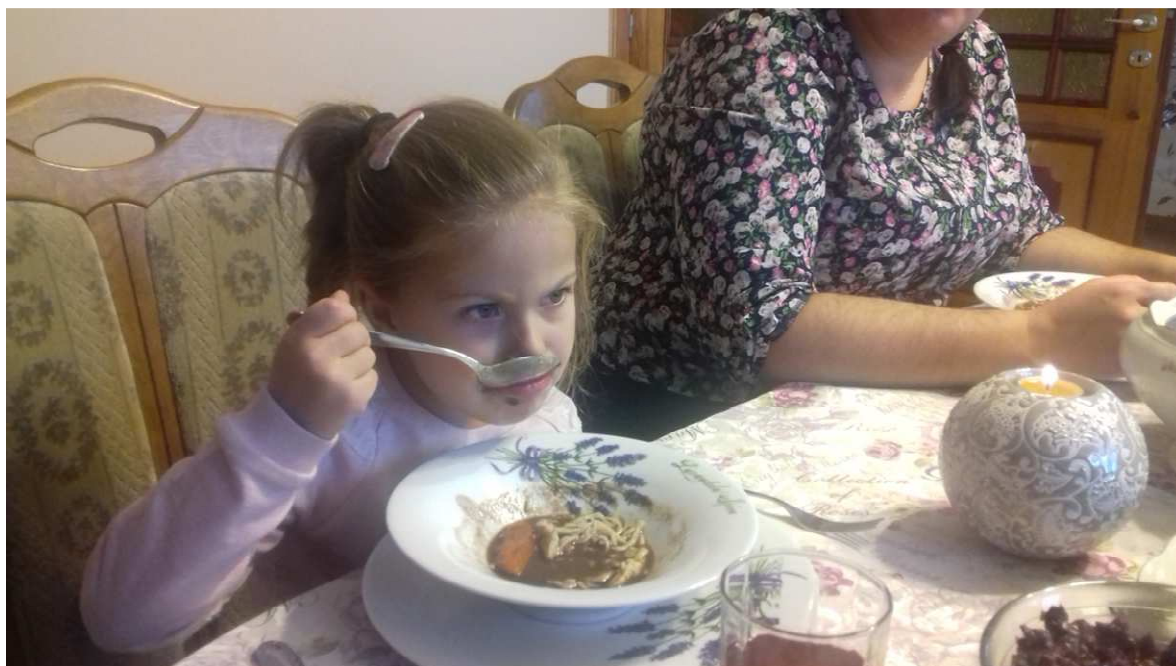
Później ziołem natarliśmy i do dużej brytfanny włożyliśmy



A gdy wszystko było już gotowe, stół nakryliśmy i pyszne dania rozłożyliśmy.



Gąska była pyszna i po raz kolejny w naszym domu zabłyła.



Nawet Zośka, chociaż mała dziarnie łyżką wiosłowała.

Oto przepisy babci Mireczki na pyszne dania z gąseczki.

Niech zaskakują smakiem i skłaniają do częstego spożywania tego bardzo zdrowego mięsa.
SMACZNEGO!!!!

1) CZARNINA

Produkty:

- 0,25 l krwi z gęsi
- 3 l wody
- 3 łyżki cukru
- 1 garść suszonych śliwek
- mały słoik wypestkowanych wiśni
- 20 dag suszonych owoców(jabłka, gruszki)
- podroby z gęsi
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki mąki
- włoścзыzna, sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Mięso wymoczyć w zimnej wodzie, potem ugotować wywar z podrobów i włoścзыzny. Wszystko przecedzić, dodać suszone owoce i gotować na wolnym ogniu. Krew zabielić mąką, zahartować wywarem i wlewać do garnka przez sito ciągle mieszając. Zagotować, doprawić do smaku sokiem z cytryny i cukrem. Podawać z makaronem , najlepiej swojskiej roboty.

2) MAKARON

Produkty:

- około 0,5 kg mąki
- 3 całe jaja
- 1 szklanka letniej wody
- szczypta soli

Wykonanie:

Jajka roztrzepać z wodą. Dodawać mąkę z solą. W razie potrzeby można dosypać jeszcze odrobinę mąki bo ciasto powinno być ściste. Wyróbione ciasto podzielić na mniejsze porcje i rozwałkować na cienkie, około 2 mm placuszki. Pozostawić do przesuszenia przez chwilę, następnie posypać mąką, zwinąć drobno pokroić. Wrzucić na gotowaną, osoloną wodę i gotować około 5 minut. Przepędzić i przelać zimną wodą.

3) PIECZEŃ Z GĘSINY

Produkty:

- pierś z gęsi oraz pałeczki
- 2 średniej wielkości jabłka
- majeranek, mielony czosnek, rozmaryn, sól
- kieliszek czerwonego, wytrawnego wina

Wykonanie:

Mięso wymyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Całość natrzeć solą, rozmarynem, majerankiem i czoskiem. Pozostawić w lodówce na 12 godzin. Mięso wyłożyć w dość dużej brytfannie tak aby można nim swobodnie obracać. Piec około 2,5 godz. aż osiągnie złocisto- brunatny kolor. Pod koniec pieczenia dodać obrane, pokrojone w ćwiartki jabłka. Podlewać winem.

SOS – przetrzeć przez sito wytopiony tłuszcz razem z jabłkami, zagęścić odrobiną wody z mąką, doprawić do smaku solą.

4) MODRA KAPUSTA

Wykonanie: 1 dość dużą kapustę pokroić w wąskie paseczki(to praca dla mężczyzny), włożyć do garnka z odrobiną wody oraz tłuszczkiem z gąski(może go być dużo to nie zaszkodzi). Gotować do miękkości. Na koniec doprawić do smaku sokiem z cytryny i cukrem. Powinna mieć intensywny kwaśno- słodki smak.

5) DYNIA MARYNOWANA

Produkty:

- 1 duża dynia
- 1 kg cukru
- 0,25 l octu
- paczka goździków

Wykonanie:

Dynię obrać ze skóry, pokroić w kostkę wielkości 1,5 cm na 1,5 cm. Tak pokrojoną dynię wkładać do dużego garnka, przesypując warstwami cukru. Pozostawić do drugiego dnia aż puści sok. Gdy się okaże, że soku jest mało dolać wody, bo cała dynia musi być zakryta. Dosypać goździki i gotować na wolnym ogniu aż się lekko zeszkli. Dolać ocet i dosmakować. Dynia musi mieć intensywny smak, który podkreśli również smak pieczonej gąski.