

Położona w malowniczej
beskidzkiej dolinie
rzeki Brennicy
Chlebowa Chata
zaprasza na spotkanie
z okrucem tradycji
wypieku chleba.
Tymi słowami witani
są goście odwiedzający
dom państwa Jadwigi
i Mariana Dudysów.

Szymon Konkol



Tradycyjny wypiek

Okrucy tradycji – z wizytą w beskidzkiej Chlebowej Chacie

Brenna, miejscowość położona na południu Polski w powiecie cieszyńskim, jest jednym z najpiękniejszych zakątków Beskidu Śląskiego. Jest to ulubione miejsce ucieczek od wielkomięskiego zgiełku, gdzie wśród malowniczych grzbietów górskich wciąż żywe są ludowe tradycje.

Chata pachnąca chlebem

Jedną z wielu tutejszych atrakcji jest Chlebowa Chata, której gospodarze szczególnie rozmiłowali się w kultywowaniu sztuki tradycyjnego wypieku chleba. Wśród zgromadzonych tu pamiątek znajdują się tradycyjne sprzęty, meble i wyposażenie wiejskiego domostwa oraz dawne maszyny i urządzenia stosowane w gospodarstwie rolniczym.

Dla zwiedzających w każdym wieku przygotowano tu bardzo interesujący program: „Od ziarenka do bochenka”. Odwiedzający gospodarstwo mogą spróbować samodzielnie wymłócić zboże cepami i w kamiennych żarnach przemielić ziarno na mąkę, by następnie własnoręcznie wyrobić ciasto, uformować podpłomyki lub chleby i wypiec je w tradycyjnym piecu z otwartym paleniskiem. Uwieńczeniem wizyty jest degustacja podpłomyków i chleba ze swojskim masłem, miodem lub smalcem.

Beskidzki chleb

Do uzyskania ciasta stosuje się mieszankę mąki żytniej typu 2000 i pszennej graham typu 1850 w proporcjach 80 proc. mąki żytniej i 20 proc. mąki pszennej. Wieczorem należy przerobić zaczątek, dodając do niego wody tak, by uzyskać konsystencję gęstej śmietany, i pozostawić do przefermentowania przez noc. Aby przyspieszyć proces fermentacji, zaleca się niewielki dodatek drożdży piekarskich.

Nazajutrz uzyskany tym sposobem zaczyn należy przerobić na ciasto, dodając do niego mąkę i wodę w proporcjach: 25 proc. zaczyn i 75 proc. pozostałe surowce.

Po przerobieniu ciasta należy dodać do niego ugotowane i rozgniecione ziemniaki w ilości około 10 proc. względem ilości ciasta.

Z uzyskanego tym sposobem ciasta formuje się okrągłe kęsy i pozostawia do wyrośnięcia (na zapiecku) w koszykach przez 40 minut.

Czas wypieku zależy od wielkości bochenków i średnio powinien trwać około 1,5 godziny.

Chleb z Chlebowej Chaty

W Chlebowej Chacie wykorzystuje się tradycyjny, znany od stuleci przepis na ciasto chlebowe.

Zaczyn to resztki ciasta z poprzedniego pieczenia, dodaje się do niego ziemniaki po to, żeby chleb trzy-

mał wilgoć. Takie pieczywo nadaje się do jedzenia nawet przez trzy tygodnie. Gospodarze Chlebowej Chaty szczerzą się własną recepturą na ten wyśmienity beskidzki chleb, którą po długich namowach zgodzili się wyjawiać.

■ Beskidzkie podpłomyki

Dla odwiedzających Chlebową Chatę, najmłodszych, dorosłych i tych w bardziej zaawansowanym wieku największą atrakcją jest własnoręczne formowanie i wypiek wiejskich podpłomyków. Wytwarza się je z ciasta uzyskanego według własnej receptury. Ciasto formowane jest na kęsy w kształcie wydłużonych batonów, które następnie kroi się na „kopytka” i wygniata dłońmi na cienkie placki.

Sekret formowania wyśmienitych i dobrze rozrośniętych podpłomyków tkwi – według gospodarzy – w technice wygniatacia kęsów ciasta nie palcami, lecz całymi dłońmi. Podobno podczas takiego formowania ciasta przekazywana jest energia płynąca od serca, która zapewnia dobry rozrost i pulchność podpłomyków.

Uformowane podpłomyki wypieka się następnie bezpośrednio na trzonie paleniska, a po kilku minutach są gotowe do spożycia.

■ Swojskie pieczywo

Jeszcze w nie tak dawnych czasach w osadach górskich leżących nad rzeką Brennicą biały chleb był rzadkością, ponieważ na tej wysokości nie uprawiano pszenicy i żyta. Do wypieków stosowano wówczas mąkę gryczaną. Na początku XIX w. w zwyczaju było wybranie się po *biółó mónke* do pobliskich miast – Skoczowa i Cieszyna. Ponieważ zdobycie mąki wymagało specjalnej wyprawy, dlatego też bardzo ją oszczędzano. Aby zmniejszyć zużycie mąki i przedłużyć zachowanie świeżości →

fot. autor



Prosto z pieca



Beskidzka buchta

Składniki:

mąka pszenna biała 30 dag
drożdże 3 dag
cukier 5 dag
jaja 2 szt.
mleko 0,5 szklanki
sól

Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić w odrobinie ciepłego mleka. Po wyrośnięciu wymieszać wszystkie składniki, wyrabiać ciasto ok. 15 min, pozostawić do wyrośnięcia. Brytfannę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto, posmarować na wierzchu białkiem. Piec ok. 45 min, aż zrobi się złota skórka. Podawać z masłem, słodkim mlekiem lub herbatą z zielin.

Brytfaniok (chleb formowy)

Składniki:

grubo zmielona mąka pszenna 2 kg
mleko 250 ml
drożdże 3 g
cukier 20 dag
jaja 2 szt.
smalec 15 dag
szczypta cynamonu
szczypta korzeni do piernika
kilka goździków
sól

Sposób wykonania:

Z niewielkiej ilości mleka, 0,5 łyżki cukru i drożdży przygotować rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Lekko ogrzaną mąkę wsypać do miski, zrobić dołek, wbić jaja, dodać tłuszcz, cukier, cynamon i sól. Następnie wyrośnięty rozczyń przerobić na ciasto, podczas wyrabiania ciasta dodać resztę gorącego mleka. Ciasto włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, pozostawić do wyrośnięcia. Piec ok. 1 godziny w temperaturze 150-160°C. Chleb ten najlepiej smakuje podany z masłem i miodem.

→ wypieku, do ciasta dodawano: maślanekę, gotowane ziemniaki, bób lub groch. Podczas głodnych roków (chudych lat) dodawano do ciasta suszonego mielonego perzu. Smarowanie białego pieczywa masłem lub smalcem długo uważano za zbytek. Dzisiaj chleby beskidzkie cieszą się powszechnym uznaniem, na które zasługuje ich wyjątkowy smak, różnorodność gatunków oraz szczególnie długi okres zachowania świeżości. Do mniej znanych i szczególnie atrakcyjnych wypieków można zaliczyć chleb formowy nazywany tutaj brytfaniakiem oraz słodką buchtę.

Tradycyjny wiejski kołacz

Bezsprzecznie wśród słodkich wyrobów z beskidzkich stołów szczególne miejsce zajmuje kołacz z serem lub makiem. Goszcząc w góralskich domostwach, możemy mieć pewność, że zostaniemy poczęstowani przez gospodarzy właśnie tym wyrobem, którego nazwa pochodzi od jego tradycyjnego kształtu, jakim jest kształt koła. Na Śląsku Beskidzkim kołacz jest pieczywem podnoszącym rangę uroczystości rodzinnych, takich jak chrzciny, wesela, komunie święte...

Będąc w okolicach Skoczowa, należy koniecznie zaplanować wizytę w Brennej i tak romantycznym, niecodziennym, pachnącym chlebem i miodem miejscu, ja-



Własnoręcznie wyrabiane ciasto

kim jest Chlebowa Chata. Można tu na chwilę zapomnieć o problemach dnia codziennego, rozkoszując się niezapomnianym smakiem swojskiego, własnoręcznie wytworzonego chleba i przysłuchując się opowieściom gospodarzy wskrzeszających dawne tradycje.

Zainteresowanych odwiedzeniem Chlebowej Chaty odsyłamy do strony internetowej: www.chlebowachata.pl. ■

Autor artykułu miał okazję towarzyszyć w wizycie w Chlebowej Chacie grupie przedszkolaków z Gminnego Przedszkola w Pyszowicach.