

Pocztówka 2 - O kuglu

Wpisany przez Bakalarus

Środa, 29 Lipiec 2009 10:35 - Zmieniony Piątek, 11 Wrzesień 2009 08:44

W czasie jednego ze swoich wyjazdów do Stanów Zjednoczonych, moja ciotka Ela z Gdańska wybrała się z wizytą do znajomych Żydów w Nowym Yorku. Gospodarze chcieli w tajemniczy sposób zapowiedzieć danie główne swojemu gościowi. Mówią tak:

- Teraz cię czymś poczęstujemy. Ta potrawa nie wygląda może apetycznie, ale jak spróbujesz to już będzie zupełnie inaczej. Zaraz podamy...

Po chwili przynieśli talerz z dymiącą masą mięsno - ziemniaczaną.

- Ach! Czyżby to był kugiel? - zapytała ciotka.

- Zgadza się - odrzekł zdumiony amerykański Żyd - a skąd wiedziałaś?

- Bo ja to znam z Polski.

- Eeee tam... - skrzywił się gospodarz.

- Jadłam to u mojej rodziny!

- Niemożliwe - kręcą głowami.

- Ale ja to jadłam w Przedborzu!!

- Gdzie, gdzie...?

- W Przedborzu!

Żydzi zastanawiają się chwilę i po chwili stwierdzają zgodnie:

- Jeśli w Przedborzu... Tak, to jest możliwe!



Stare żydowskie przysłowie mówi, że "gdy kobieta nie potrafi przyrządzić kugiel - rozwiedź się". Według Katarzyny Pospieszyńskiej, autorki książki *Kuchnia żydowska i izraelska*, kugiel należy do tradycyjnych potraw szabasowych oraz świątecznych. Podawany jest jako danie główne lub serwowany z daniami mięsnymi i z drobiu. Istnieje też słodki kugiel, który podaje się na deser. Te potrawy są trochę podobne do puddingów. Oto kilka rodzajów kugli: jabłkowy, czterowarstwowy (zawierający również orzechy, cynamon i rodzynki), z ryżu, z makaronu, rybny, z kaszy i pieczarek, z cebuli, z kapusty i ten który nas najbardziej interesuje czyli z ziemniaków. Zdaniem pani Pospieszyńskiej każdy z nich musi być pieczony co najmniej 40 minut.

Z przedborską potrawą jest jednak trochę inaczej. Niektórzy mylą placek kartoflany z kuglem albo próbują zrobić kugiel poza Przedborzem i wtedy wychodzi im placek. Tymczasem tak, jak nie każde wino musujące jest szampanem, tak i nie każdy placek kartoflany jest kuglem. Cały rytuał zaczyna się od tarcia surowych ziemniaków i cebuli. Kiedyś robiono to na ręcznych tarkach, ale świat idzie z postępem i dziś służy do tego robot kuchenny.

Pocztówka 2 - O kuglu

Wpisany przez Bakalarus

Środa, 29 Lipiec 2009 10:35 - Zmieniony Piątek, 11 Wrzesień 2009 08:44

