

GZIK

wielkopolski

Przepis na: Pyry z gzikiem

Spróbuj tradycyjnego specjału Wielkopolan

Pyry z gzikiem

- ser biały półtłusty • kwaśna śmietana • drobno posiekana cebula • drobno siekany szczypior • sól • pieprz

Ser rozdrabniamy i mieszamy z pozostałymi składnikami, wstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę, podczas której smaki się przejdą.

Gotujemy do miękkości umyte, ale nieobrane ziemniaki (wody nie solimy, ponieważ przez skórę sól nie przeniknie). Stawiamy na stole: miskę gziku, miskę pyr, sól, masło.

Każdy biesiadnik obiera swoją pyrę, każdy kęs należy osolić, nałożyć listek masła i odrobinę gziku, całość łąduje w ustach dając ten wspaniały niezapomniany smak poznańskiego dzieciństwa.

- Obiad!

Krzyknęła stanowczo matka wychylając się przez drzwi prowadzące na podwórko w stronę ogrodu, gdzie akurat Bela siedziała na jabłonce obrzucając ogryzkami młodszą siostrę, Kinia mimo wysiłków nie mogła pokonać kolejnych gałęzi. Na głos matki obie zeskoczyły na ziemię i puściły się biegiem przez furtkę, przeskakując kałużę i leżącego na progu psa, wpadły do domu trzaskając drzwiami i siadły do stołu z nutką triumfu rywalizacji na twarzy.

- Czy musicie tak trzaskać drzwiami?

- A ręce to, co, umyte?

Na raz, dwa pytania wystartowały z ust matki, dziewczynki z nosami na kwintę i miną nieszczęśnika powlekły się w stronę umywalki, gdzie przepychając się na przemian odkręcały i zakręcały wodę, a mydło ścierały w mokrych dłoniach tak mocno, aż wysłizgiwało się i szybując w powietrzu łądowało na posadzce gdzie przechwytywała je druga siostra powtarzając zabawę.

- Co wy tam robicie, do stołu!

Dało się słyszeć ze stołowego. Wreszcie, usiadły machając pod stołem nogami, wprawdzie z umorusanymi twarzami, ale czystymi dłońmi, matka westchnęła, ale już nic nie mówiła. Z niecierpliwością sięgały po parujące pyry w mundurkach, parząc sobie palce, a zapach ziemniaków rozniósł się już kojąco po pokoju stołowym. Matka nałożyła dwie duże łyżki gziku na każdy talerz gdy wszyscy w skupieniu oddzielają skórę od gorącej żółtawej pyry, parząc sobie dłonie. Na każdy kęs ziemniaka nakładają listek masła, solą, jeszcze łyżka gzika w ustach i po kilku kolejkach na przemian pyra z gzikiem nasila się uczucie wzdęcia wypychające ich żołądki

Tak zwykły gzik z pyrami zadecydował za mnie, że stanie się moim najwspanialszym wspomnieniem kulinarnym z dzieciństwa.

Kuchnia Polki