

Wielkopolskie pyry, kartofle, ziemniaki

Ziemniaki, w gwarze poznańskiej zwane *pyrami* lub *pyrkami*, stanowią dla Wielkopolan rodzaj symbolu, podobnie jak poznańskie koziołki i Ratusz na poznańskim rynku. Od nazwy gwarowej warzywa rozpowszechniła się nazwa *Pyrlandia*, sympatycznie określająca Wielkopolskę, nazywanej czasem również *Krainą Kwitnącej Pyry*. Być może są one pokłosiem innej, powszechnie występującej w latach 60. XX w., nazwy stosowanej w odniesieniu do Polski, czyli *potato land*. Jak podaje Lech Trzeciakowski w artykule *O pyrze, potocznie zwanej ziemniakiem lub kartoflem* ziemniaki pojawiły się na europejskich stołach w połowie XVI w. z Chile, dzięki hiszpańskim konkwistadorom. Następnie trafiły do Niderlandów, Włoch, Austrii, Anglii i Francji. Natomiast w Polsce najprawdopodobniej rozpowszechniły się w drugiej połowie XVII w. za sprawą króla Jana III Sobieskiego, który sprowadził „już dość znaną w Austrii roślinę” dla swej żony Marysieńki Początkowo jednak w Wilanowskim ogrodzie warzywnym hodowano je jako rośliny egzotyczne. Do Wielkopolski sprowadzili je osadnicy pruscy. Według Andrzeja Fiedoruka, autora książki *Historia smaku w powiecie poznańskim*, „pierwsze wzmianki o wielkopolskich pyrkach znajdujemy w rachunkach kwatermistrzowskich wojsk pruskich W. de Henkinga z 1772 roku”. Warzywo to zmieniło obraz wielkopolskiej wsi. Według Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek, autorki *Tradycji kulinarnych Polski*, książki która została wydana przy współpracy Instytutu Skrzynki (zachęcamy [do pobrania](#)), ziemniaki na szerszą skalę uprawiono w Polsce w XVIII w., a w XIX w. były już znane nie tylko zamożnym. Z czasem uprawa kartofli stawała się coraz bardziej popularna, a warzywo zaspokajało potrzeby żywieniowe mieszkańców wsi i miast. W związku z uprawą ziemniaków, zaczęto rezygnować z innych roślin. W 1845 r. ze Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej sprowadzono do Irlandii zarazę ziemniaczaną, co przyczyniło się do zniszczenia wszystkich upraw. W wyniku klęski, w samej Irlandii, z głodu, śmierć poniosło półtora miliona ludzi. O tych wydarzeniach wspominała autorka poradnika *Dwór wiejski. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym*, Karolina z Potockich Nakwaska, pisząc: „Po zbożu jest ziemniak najużyteczniejszą rośliną kuchenną i domową. Choroba nader silnie dała się we znaki ludziom! Daj Boże, aby się więcej nie pojawiła”. Kolejna klęska przyszła wraz ze wzrostem cen żywności, skazując ludzi ponownie na nędzę i głód. Pomimo wielu przeciwności społeczno-gospodarczych, ziemniak do dziś stanowi jedno z najpowszechniejszych warzyw uprawianych na terenie kraju.

Kuchnia wielkopolska jest znana z potraw przygotowywanych na bazie ziemniaków. Przyrządzano je na różne sposoby: gotując, smażąc, czy zapiekając. Jak podaje Andrzej Fiedoruk najbardziej znanymi potrawami kuchni wielkopolskiej są zupy na bazie ziemniaków, takie jak: *ślepe ryby*, nazywane także *rzadkimi pyrkami* lub *zupą z pyrów z merdyrą*, na Pałukach *ruks* lub *rukusa*, a w okolicy Leszna zwana *niebecz*. Na bazie ziemniaków przygotowuje się także różnego rodzaju kluski, takie jak: *kulochy*, *nagusy* lub *kulanki* z surowych utartych ziemniaków, *szagówki*, czyli kopytka, z ugotowanych ziemniaków, mąki i jaj. Natomiast *tartusy* lub *skubanki* to „kluski ziemniaczane przygotowywane z surowych i gotowanych ziemniaków w proporcji pół na pół. Z dodatkiem mąki żytniej”. *Szare kluski* z kolei przyrządzane są z utartych surowych ziemniaków. Natomiast jeżeli do ugotowanych i rozduśzonych ziemniaków dodamy trochę mąki, wymieszymy i uprażymy na patelni otrzymamy *prażuchy* inaczej *dziady*. Podajemy je okraszone słoniną i jadamy z kwaśnym mlekiem lub kapuśniakiem. Potrawą, która przeżywa swój renesans jest współczesny *bambrzok*, czyli wypiekany na blasze placek ziemniaczany. Co ciekawe, ma on dwie wersje: wytrawną, z karmelizowaną cebulką i boczkiem lub na słodko, np. z konfiturą lub sosem owocowym czy waniliowym.

Ziemniaki smakują przez cały rok: od czerwca, gdy zajadamy młode *pyrki*, które wystarczy dobrze umyć przed gotowaniem w osolonej wodzie, z dodatkiem masła i świeżego koperku, jak i przed oraz po jesiennych wykopkach, kiedy to ziemniaki zbierane są z pola, by przechować je w piwnicy czy chłodnym magazynie. Dzięki temu możemy się cieszyć ich smakiem do następnych młodych ziemniaków w kolejnym roku.

Jedną z najpopularniejszych publikacji na temat kuchni wielkopolskiej, jest wydana po raz pierwszy w 1876 r. książka *Kucharz wielkopolski. 600 praktycznych przepisów kucharskich z własnego doświadczenia, jako to: przepisy smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, przysmaków i ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin, oraz sekreta gospodarskie etc. etc.*, autorstwa Marii Ślezańskiej, opublikowana pod pseudonimem Maryan. Książka doczekała się wielu wznowień i była wydawana przez 57 lat (w latach 1875 – 1932). Odnajdziemy w niej oczywiście mnóstwo przepisów na proste i jak zapewnia autorka,

jednocześnie tanie oraz smaczne potrawy na bazie ziemniaków. Na uwagę zasługują przepisy na: *Młode kartofle gotowane bez wody*, *Kartofle nadziewane grzybami* i *Kotlety z kartofli*:

Młode kartofle gotowane bez wody

Oskrobać młode kartofle łyżką, na parę minut przed gotowaniem, gdy bowiem leżą dłużej tworzy się na nich druga skórka, włożyć je w garnek żelazny lub rądel, na kartofle zaś włożyć dużą łyżkę masła, trochę siekanej pietruszki, soli, przykryć mocno i postawić na blasze na wolnym ogniu na ½ godziny. Jeżeli garnuszek mały, za 20 minut są gotowe.

Kartofle nadziewane grzybami

Świeże lub suszone grzyby ugotować, usiekać drobno, zasmażyć na maśle z tartą cebulą, wsypać trochę pieprzu, soli, tartej bułki, wbić parę żółtek, jedno całe jaje i wymieszać w jedną masę. Ostrugać surowe kartofle, wyf=drążyć je, napęlić tą masą, przyryć zerzniętymi wierzchami, ułożyć jedno przy drugiej, zalać rozpuszczonym masłem, stosownie do ilości kartofli, kulku łyżkami bulionu, trochu smaku grzybowego i dusić do miękkości.

Kotlety z kartofli

*Ugotować kartofle, obrać, utrzeć na tarce, lub też wziąć kartofli zwyczajnych tartych, umieszać dobrze z trochę słodkiej śmietanki, paru żółtkami, solą, kawałkiem masła i robić kotlety, wkładając w każdy kotlecik skórkę chleba, maczać w rozbitym jajku, tartę bułkę i obsmażyć na klarowanym maśle po obu stronach, ułożyć na półmisku i polać szarym lub ogórkowym sosem. Tak samo przyrządzone kartofle i w formie zapieczone można dać do okładania pieczeni.**

* pisownia oryginalna

Dowodem na niesłabnącą popularność ziemniaka w kuchni wielkopolskiej, są konkursy kulinarne i rosnąca, z roku na rok, ilość zgłoszeń uczestników. Tak było w tegorocznej edycji regionalnego konkursu kulinarnego [„Smak Pyry 2024”](#) organizowanego przez Instytut Skrzynki, w ramach wydarzenia [„Poznańska Pyra”](#) w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie”. Zgłoszono 35 dań, a wśród nich: Pączki ziemniaczane, Ziemniaczany pączek faszerowany musem z ziemniaków i wędzonej makreli, Sernik z pyrami, Ziemniaczane ciasto czekoladowe, Gulasz warzywno-ziemniaczany, Pierogi z ziemniakami i duszonym boczkiem i kwaśną śmietaną, Pierogi z ziemniakami i kiszoną kapustą i okrasą z boczku, Pyra z gzikiem, Pyry faszerowane z sosem czosnkowym, Udka ziemniaczane podane z różyczkami z boczku i ziemniaka, Zupa ziemniaczana, Pudding ziemniaczany, Faworki ziemniaczane, Kluchy na pyrach, Rogaliki ziemniaczane ze szpinakiem i wiele innych.

Na stronach [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#) odnajdą Państwo wiele przepisów na zdrowe, smaczne i niedroge dania, na bazie ziemniaków, takie jak: [Chleb ziemniaczany](#), [Ziemniaki nadziewane grzybami](#), [Sernik z gotowanymi ziemniakami](#), [Smażone pyryki z maślanką](#), [Plyndze](#), [Bambrzok](#), [Parzybroda/Fuzlapy](#), [Szagówki](#).

Smacznego. Na zdrowie!

Informację przygotowano w ramach promocji dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski.

Przygotował: [Instytut Skrzynki](#)