

Szarlotka z oczkiem

Kasza jaglana trafiła u nas na chłopskie stoły jako jedzenie ubogich. Jagły spożywali ludzie i zwierzęta. Według Jana Piotra Dekowskiego, który przeprowadził wiele badań, na przednówku kasza jaglana stanowiła jeden z ważniejszych posiłków w ciągu dnia. Jest ona najbardziej kaloryczna ze wszystkich kasz.

Kasza jaglana nazywana była przez Księżaków „kaszą z oczkiem”.

W księżackiej kuchni jadana była na słońce - z kapustą, grochem, brukwią i pasternakiem; z dodatkiem różnych warzyw stanowiła kaloryczną potrawę jednogarnkową okraszoną słoniną lub olejem lnianym albo rzepakowym - ale i na słodko, choćby w postaci szarlotki.

Poniższy przepis został otrzymany od Pani Marianny Kamińskiej z Głuchowa (1921-2014). Zaskakuje swoją prostotą.

Składniki i sposób przygotowania:

- 0,5 kg kaszy jaglanej przemyć na sitku
- 2 kg kwaskowych jabłek (antonówek, ligierówek, boikenów lub landsberskiej odmiany) obrać (lub nie), wydrążyć pestki i gniazda nasienne, zetrzeć na tarce na grubych oczkach
- dodać 0,25 kg marmolady albo 10 dag cukru
- wszystkie składniki dokładnie zmieszać
- włożyć do wysmarowanej olejem lub masłem formy, lekko obsypanej bułką tartą

Pani Marianna wkładała formę przykrytą liśćmi wiśni lub jabłoni (w celu utrzymania wilgotności) do pieca chlebowego na około dwie godziny. Obecnie można piec „szarlotkę z oczkiem” w prodiżu lub piekarniku (ok. 180°C), a formę przykryć folią aluminiową i zdjąć ją na 30 minut przed końcem pieczenia, żeby szarlotka się przyrumieniła. Można też na wierzch dodać wiórki masła, a do środka żurawinę lub inne bakalie.

Smacznego!

Hanna Kuberska-Skrzydło