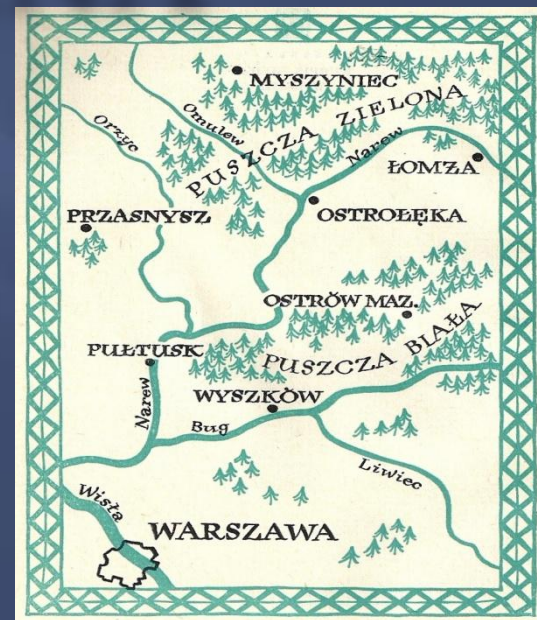




KURPIE

REJBAK KURPIOWSKA BABKA ZIEMNIACZANA



A SKĄD PRZEPIS ?



od lewej prababcia Danusia i
babcia Teresa



Rodzinny dom babci, choć opuszczony, jednak
jeszcze stoi w łątczyni. Zdjęcie z października
2019 r.

Przedstawiam swoją
ukochaną babcię, od
strony taty.

Babcia Tereska,
pochodzi ze stron
kurpiowskich, a
dokładnie z łątczyną
Szlacheckiego, 20
kilometrów od
Ostrołęki.

DŁUGA DROGA

Tradycje, obyczaje oraz przepisy wraz z babcią Teresą przebyły drogę z Kurpiowszczyzny na Kujawy 5 grudnia 1982 roku.



ZASKOCZENIE

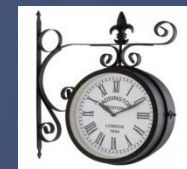


Jak przez mgłę pamiętam, jak
babcia przygotowywałasam
nie wiedziałem, co (?)
Starła ziemniaki i myślałem, że
będą tradycyjne placki
ziemniaczane.....



Później babcia podała placek,
ale nie był to zwykły placek.
Mówiła, że to jest rejbak
dziwne...?!
Miałem wtedy chyba trzy latka.

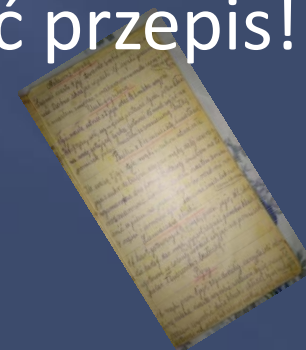
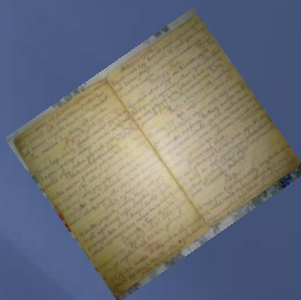
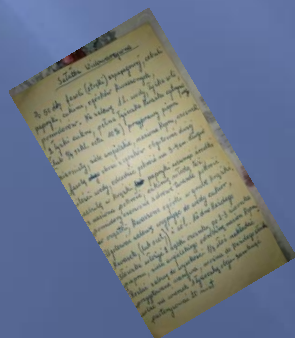
NOWE ZWYCZAJE – CZAS NA ZMIANY ?



Ok. 2 kg ziemniaków
3 cebule
2 jajka
4 łyżki maki
3-4 łyżki kiełbasy
Ok. 20 dag boczku wędzonego
cebula, kiełbasa i Boczki Podsmarzyć na Patelni
Ziemniaki zetrzeć na tarce
Dodać jajka, makę psr., podsmażoną cebulę
z kiełbasą i boczkiem
Wyliznąć na Blache
Piec w 180°C – 190°C
Ok. 1 godz.

Kilka lat później zapragnąłem,
żeby mama zaczęła piec taką
samą babkę!

Kiedy pojechaliśmy w odwiedzinie
do babci, zaczęło się szukanie
przepisu, niestety rejbak był tylko
w głowie babci. Więc babcia
zaczęła mi dyktować przepis!!



PYSZNOŚCI



Wkrótce potem mama zaczęła sama przygotowywać rejbaka. Wprowadziliśmy nowy zwyczaj – sobotni rejbak. Pierwszy kęs był bardzo trudny, bałem się nowego smaku, ale było warto.

A TERAZ...

Obecnie staram się dużo pomagać mamie, tak jak w przypadku babki ziemniaczanej, którą właśnie robiliśmy wspólnie.



PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ

Ok. 2 kg ziemniaków
3 cebule
2 jajka
4 Tyski maki
3-4 łaski kiełbasy
Ok. 20 dag boczku wędzonego
cebula, kiełbasa i Borek Podsmarzyć na Patelni
ziemniaki zetrzeć na tarce
Dodać jajka, mąkę psz., podsmażoną cebulę
z kiełbasą i boczkiem
Wytłoczyć na Blacie
Piec w 180°C – 190°C
Ok. 1 godz.



PRZYGOTOWANIE BABKI



Dokładnie obieramy, czyścimy i myjemy ziemniaki.



Kroimy kiełbasę, boczek i cebulkę.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Ścieramy ziemniaki na tarce,
dodajemy dwa jajka, cztery
łyżki mąki, sól, pieprz i
całość mieszamy.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Na rozgrzaną patelnię wlewamy łyżkę oleju, następnie wrzucamy pokrojoną cebulkę, kiełbaskę i boczek. Kilka minut smażymy, następnie dodajemy do utartych ziemniaków. Całość mieszamy. Przygotowujemy blachę (my wyłożyliśmy blachę papierem do pieczenia). Przelewamy ciasto na blachę.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Rozgrzewamy piekarnik do
180 ° C – 190 ° C.
Pieczemy około jednej
godziny.



I SMACZNEGO



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ 😊

JULIUSZ SIKORA